

ととけんの「魚の知識の腕試し！」vol.45(2023年6月)

* 解答と解説は次ページを参照

【問題】

3級(初級) (第11回20年Q53出題)

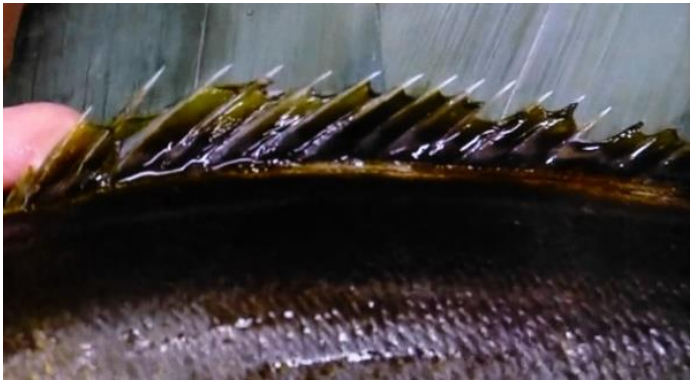
この魚のおいしさを表す「六月の__は絵に描いたものでも食べ」の下線部にふさわしい魚を選びなさい。



- ①かます
- ②きす
- ③ぐち
- ④こち

2級(中級) (第11回20年Q60出題)

この背びれの形から「鶏魚」とも漢字表記され、夏の到来を告げる魚を選びなさい。



- ①イサキ
- ②イボダイ
- ③カサゴ
- ④メジナ

1級(上級) (第12回21年Q48出題)

この夏、鮎の名産地で出合った逸品です。料理名を選びなさい。



- ①せごし
- ②たたき
- ③短冊切り
- ④へぎ造り

【解答と解説】

3級(初級) (第11回20年Q53出題)

【解答】②きす

【解説】涼しげな容姿は、初夏のさわやかさをそのまま魚体に現したよう。キス(鱚)の旬は5月から秋口の産卵期をひかえたころまで。「六月のきすは絵に描いたものでも食え」といわれるように、6月、シロギスはまさに盛りをむかえる。江戸前の天ぷらダネの定番だが、すしダネとしても抜群。刺身や塩焼きにしてもおいしい魚。昔の人が“海の鮎”と言ったように外観にふさわしい繊細な味がたのしめる。味だけではなく、キスはもともとナイーブな魚。鮮度もおちやすく、環境の変化にも弱い。近年は漁獲量の減少にともない、海外からの輸入が増えている。すみかは内湾や浅い海のきれいな砂地。警戒心が強いため、波の動きなどを敏感に察知しながら、数匹ずつ群れながらゆっくり泳いでいる。昔から釣り魚としても人気抜群で、6月になると、砂浜には投げ竿がずらりとならぶ。

①かますには、食欲の秋にふさわしく「かますの焼き食い一升めし」というおいしさを表す言葉がある。カマスの塩焼きが1尾あれば、ほかにおかずがなくてもごはんがすすむ、という意味。イシモチ(石持)と呼ばれる③ぐち(シログチ)は白身でちよつとねっとりしたような肌ざわりが特徴。俗にいう「後を引く味」で、江戸時代には激務だった奥女中のひきとめ作戦として、この魚のごちそうが振る舞われたという。真夏の高級魚④こち(マゴチ)の白く美しい身は「夏のフグ」にたとえられる。

2級(中級) (第11回20年Q60出題)

【解答】①イサキ

【解説】イサキは音から「伊佐木(幾)」の漢字も当てられるが、「鶏魚」の表記が一般的。これは



はご覧のように、鶏のトサカのような背ビレを持っていることから「鶏」の字が当てられ、英名も“Chicken grunt(チキングラント)”＝鶏と表現される。暖かい海を好む魚で、本州中部から東シナ海にかけて広く生息し、近海の高層の多い岩礁域にすんでいる。このため釣り人にも磯釣

りのターゲットとして人気がある。幼魚のころは頭から尾にかけて3本の茶色の縞もようがかつきりあり、イノシシの子どもと似ているために、「ウリボウ」とも呼ばれている。成魚になると、ご覧のようにスラリとした姿。大きくかわいらしい目と小さな口。胸びれは鮮やかな黄色。上品な味の白身で、甘みと脂ののりがすばらしく、塩焼きや煮つけはもちろん、刺身、天ぷらをはじめ、和洋中どんな料理にも。ただ、ヒレもウロコも硬いので、三枚におろす際には注意が必要だ。また、硬くて鋭い骨とヒレのトゲがのどに刺さって死んでしまった鍛冶屋がいると言われ、「鍛冶屋殺し」という物騒な異名をもつ。九州には、イサキの硬い骨やヒレがのどに刺さって命とりになり、北枕に寝かされてしまうという意味から「イサキは北向きで食べろ」という言いなら

わしもある。産卵期を迎える梅雨時、メスもオスも腹には卵や白子を大量に抱え込んでいる。この時季が最も美味で旬でもあり、「梅雨イサキ」と呼ばれ、市場でも高値がつく。こうした謂れやニックネームも、イサキが夏を代表する魚で、みんなに広く愛されていればこそ。

1級(上級) (第12回21年Q48出題)

【解答】①せごし

【解答】鮎を生で食する「せごし(背越し)」は、春から初夏の骨の柔らかい若アユを骨ごと食べる刺身。アユの腹を開き内臓を取り除き—内臓は塩漬け「うるか」(画像右上)に—、中骨ごとごく薄い輪切りにし、氷水にさらして洗いにした料理。生きているアユでないとできない、まさに通好みの鮎料理だ。たで酢や酢みそでも食すが、わさび醤油で食べると、アユの品のいい脂ののりが楽しめる。日本の夏を代表する川魚、アユ。豊かな川に恵まれた日本人は、古くからアユを「初夏の使者」として珍重しその恵みを味わってきた。1年間でその生を全うするため「年魚」、あるいは、その特有の香りゆえ「香魚」とも呼ばれる。初夏の若鮎から、真夏のしっかり脂ののった成魚、卵を抱いた秋の落ち鮎まで、短い期間に風味が刻々と変化するのもこの魚が愛されてきたゆえん。そして、晩秋には一生を終えてしまうその寂寥も。

四万十川に優るとも劣らない清流と讃える人もいる高津川。六日市町の大蛇ヶ池を水源とし、匹見川などと合流して島根県益田で日本海に注ぐ。一級河川では珍しくダムがない。水が滞らないから川底はきれいに保たれ、雨が降れば自然と増水し、石が転がって洗われ、そこに新鮮な珪藻がつく。高津川の鮎は、常に新鮮で良質な珪藻を食んで育つから香りが高いといわれる。そんな天然鮎の名産地で出会った味も香りも極上の「せごし」と「うるか」には、冷えた地酒が最高のマリアーージュに。高津川のほとりにほは地元出身で弁士ほか元祖マルチタレント、徳川夢声の句碑が立つ。「これはこれ日本一の鮎どころ」と絶賛している。

背越しは、アユのほかにもイサキの幼魚やタカベ、タチウオ、ネンブツダイなどにも用いられる。カツオのたたきで知られる②たたきは、磯魚の表面をあぶって刺身にして、醤油で食べる「焼き切り」がルーツになっているという説が有力で、本場の高知県ではカツオのほかにもメジナやゴマサバ、キンメダイ、スマ、シイラなどもたたきにして食される。③短冊切り(造り)は、主にキスやサヨリ、サンマなどの細長い魚で用いる手法で、おろした身を短冊状に切った刺身。④へぎ造りは、主に鯛や鰹などの身が引き締まった白身魚で使われる手法で、寿司ネタを切るときも同じように切る。さく取りした身に対して包丁を右斜めにねかせて入れ、そぐようにして引き切る。