

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.47 ～8月のさかな～

この連載で腕試しをしながら、毎年のおさかな検定(略称ととけん)に備えてください(今年は11月5日開催予定)。一般社団法人日本さかな検定協会 代表理事 尾山 雅一

【問題】 →解答と解説は次ページを参照

3級(初級) (2022年Q36出題)

2つの料理に使われている夏の魚を選びなさい。



- ①イサキ
- ②スズキ
- ③マゴチ
- ④メジナ

2級(中級) (21年第12回Q41出題)

牛乳瓶びんにイクラやホタテなど色とりどりの海産物を詰め込んだ、三陸宮古の新ご当地グルメ「瓶ドン」。岩手県沿岸でとれたての___を牛乳瓶に詰めて保存する、昔ながらのスタイルにヒントを得て誕生しました。下線部にふさわしい海産物を選びなさい。



- ①アワビ
- ②ウニ
- ③メカブ
- ④ハマグリ

提供: 宮古観光文化交流協会

1級(上級) (2022年Q66出題)

このほど、日本最多の20種の魚を新たに「県魚」に指定した県のポスターです。県内の水産物仲買業者や量販店の販売担当者など魚のプロによる意見を県産魚PR推進協議会が協議し、「四季の県魚」を選定したものです。魚種を解読し、この県を選びなさい。



- ①秋田県
- ②新潟県
- ③福井県
- ④鳥取県

【解答と解説】

3級(初級) (2022年Q36出題)

【解答】②スズキ

【解説】夏の白身魚としては、タイやヒラメをものぐ味をもつスズキ。暑い季節に脂がのると、昔から「土用に食えばお灸より効く」とも「絵に描いてなめても薬になる」とも語られた。事実、ビタミンA・Eのほかカリウムや鉄が含まれ、疲労回復や動脈硬化、骨粗しょう症などの予防にもいいといわれる。また、夏のスズキの江戸料理のなかに、そうめんをつかった「鱸麵」というものもあり、やはりスズキは夏に似合う魚なのだ。



精悍な顔に、銀色に輝くウエスト。すずしげな容姿がスズキという名の由来とも

お盆近くになると食通たちが競って好むのが「洗い」(設問画像の左)。三枚におろした身を薄くそぎ切りして、冷たい氷水にくぐらせ、身を引きしめてから食べる調理法だ。白身がきゅっと縮んで独特な食感。さっぱりとして、なんともいえないコクがでる。鳥根県の松江名物“すずきの奉書焼き” (設問画像の右: 松江観光協会提供) は宍道湖産のスズキを塩で締め、水にぬらした和紙で幾重にも包ん

で蒸し焼きにする。奉書の香りが純白の白身にほんのりと移り、風味高い味わいとなる。

2級(中級) (21年第12回Q41出題)

【解答】②ウニ

【解説】岩手県の三陸沿岸ではとれたてのウニを牛乳瓶に詰めて保存するスタイルが一般的。とれたてのウニを、滅菌処理を行った海水と一緒に牛乳瓶に入れ保存することで、地元でしか味わえない新鮮でおいしいウニを食べることができる。この独特のスタイルからヒントを得て、考案されたのが「瓶ドン」。三陸“宮古”のご当地グルメ「瓶ドン」の中の食材はといえば、焼きウニ、イクラ、タラ、ホタテ、タコ、メカブ、イカ、カニなど宮古の旬の海産物が彩りも鮮やかに詰め込まれる。これを一緒に提供されるどんぶりに盛られた、ほっかほかのご飯の上に自分でかけて完成させる「体験型どんぶり飯」なのだ。見て、盛り付けて、食べるという五感を使って愉しめるのが、「瓶ドン」の最大の特徴だ。



画像提供: 三陸海産暖簾 山口屋

1級(上級) (2022年Q66出題)

【解答】④鳥取県

【解説】夏の岩がきや冬の松葉がにが県内外でも人気の食材となっている鳥取県。これまで、鳥取県の県魚にはヒラメが指定されていたが、昨年(2021年)、県民に対し「鳥取県の魚アンケート」を実施したところ、“県魚”が浸透しきっていないことや、県内料理人からも“県魚以外にもたくさん美味しい魚がある”という意見が浮き彫りとなった。そこで改めて、県内の魚のプロである海産物仲買業者や販売店の担当者にアンケートを実施、鳥取県産魚PR推進協議会で春夏秋冬それぞれの旬や美味しい魚を厳選し「四季の県魚」の

指定、発表した。

ポスターを右から解読すると、モサエビ(標準和名:クロザコエビ)、サーモン(境港サーモンなど養殖ギンザケ)、ワカメ、タイ(マダイ)、ホタルイカ、シロイカ(和名:ケンサキイカ)、ノドグロ(和名:アカムツ)、マグロ、アジ(マアジ)、ハタハタ、トビウオ、イワガキ、ベニガニ(和名:ベニズワイガニ)、アマエビ(和名:ホッコクアカエビ)、オヤガニ(ズワイガニのメス)、マツバガニ(ズワイガニのオス)、サワラ、カレイ、ブリ、タラ。

【鳥取県「四季の県魚」一覧】

季節	春(3~5月)	夏(6~8月)	秋(9~11月)	冬(12~2月)
魚介類名	ハタハタ(※)	白いか	ハタハタ(※)	松葉がに
	もさえび	クロマグロ	のどぐろ	親がに
	サーモン	岩がき	ベニズワイガニ	かれい
	マダイ	あご(とびうお)	甘えび	ブリ(はまち)
	ホタルイカ	マアジ	サワラ	マダラ
	ワカメ			

※ハタハタは春、秋ともに「プロが選ぶとつとりの魚」アンケートの得票数が1位だったことに加え、どちらの季節も美味しく分け難いとの意見により重複して選定