

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.48 ～9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(2023年の今年は11月5日開催予定、申込締め切りは10月23日)。

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(初)級 (2022年Q55出題)

北海道を代表する魚のひとつで、居酒屋の人気ものです。近年では生での入荷も増えていますが、なんといっても、右の画像のような干物としての味に定評があります。この魚の正体を選びなさい。



- ① アイナメ
- ② カマス
- ③ ホッケ
- ④ マダラ

©ぼうずコンニャク

2(中)級 (2022年Q59出題)

この地方の「湯上げ」(左)と「田楽」(右)は、ハタハタの代表的な料理です。ハタハタの底びき網漁が9月に始まるこの地方を選びなさい。



- ① 青森 つがる 津軽地方
- ② 山形 しょうない 庄内地方
- ③ 福井 わかさ 若狭地方
- ④ 京都 たんご 丹後地方

1(上)級 (2022年Q75出題)

Q75 徳島県の南東部に位置し、東に紀伊水道と太平洋をのぞむ阿南市。ここに全国でも珍しい、魚の皮を用いたちくわがあります。この皮の正体を選びなさい。



- ① イトヨリダイ
- ② イボダイ
- ③ エソ
- ④ ハモ

【解答と解説】

3(初)級 (2022年Q55出題)

【解答】③ホッケ

【解説】産地の北海道では大型で根(岩礁)に居ついたものをネボッケ(根ぼっけ)と呼び、刺身で食べられる。ときに体長50センチ近いものもあり、比較的値段の安いホッケのなかでも高級なものになっている。また、大きさによって小さいものをアオボッケとかロウソクボッケ、やや大きくなったものをチュウボッケと区別される。春と秋の2度旬があり、時期によって味わいも大きく異なる。春から夏のは塩焼きや干物、フライに、秋から冬のは脂分が少ないため、すり身にされることが多い。ホッケの漢字を魚へんに「花」と表すのは、海の表層に群れる幼魚が美しい青緑色をしていて花のようだから、あるいは産卵期のオスがコバルト色になり鮮やかな唐草もように見えるからといわれる。北海道に遅い桜の時期がおとずれる5月なかば頃、海のなかで柱状に群れるホッケ柱が見られるからという異説もある。ちなみにホッケという名は、「北方の魚」の北方を“ホッケ”と読むことから。

2(中)級 (2022年Q59出題)

【解答】②山形 庄内地方

【解説】9月に始まる底びき網漁に、全船とっていいほどハタハタねらいで出港する庄内地方。鮮度のいいハタハタのおいしさを実感できるこの地方ならではの調理法が「湯上げ」。頭をとってシンプルに熱湯にくぐらせて、しょうがや大根おろしをそえた醤油でさっぱりと食べる。9月から11月にかけて脂ものりおいしい時期になり、設問画像に見えるように初冬にはブリコと呼ばれる卵が喜ばれる。ハタハタの味噌田楽をお供えする12月9日の「大黒様のお歳夜」が終わるころには、脂がぬけてしまう。そうすると、米麴を使って発酵させた飯ずし「ハタハタずし」の漬け込みが始まる。(画像提供:◎はまべの味)

1(上)級 (2022年Q75出題)

【解答】④ハモ

【解説】その名も「鱧皮ちくわ」。ハモの皮だけを細竹に幾重にも巻いて、みりんと醤油のタレをつけながら備長炭で焼き上げた阿南市の名物だ。焼きたてはそのまま食べるが、それ以外は薄く刻んでポン酢で食べるか、すだちを絞るといっそう風味が増す。野菜とあえてサラダもよし。1本に約3匹分の皮を使うという。魚の皮のちくわはタイやエソなど他にもあるが、ハモ皮のちくわは阿南市だけ。県内でも知る人ぞ知る珍味だ。(設問画像提供:ぐるたび)