

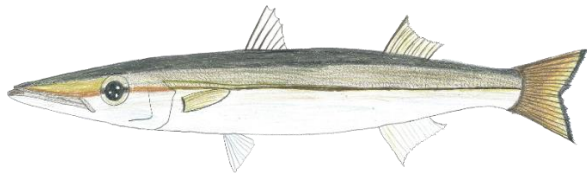
## ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.49 ～10月のさかな～

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2023年は来月の11月5日開催。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 (第12回2021年Q62出題)

淡泊な味の白身のこの魚は、身に水分が多いので、生食よりも焼きものに向いています。塩焼きやフライにも調理されますが、なんといっても脂がのった秋の干物がおすすめです。神奈川県小田原地方の伝統である、頭を残して背開きでつくる「小田原開き」の干物になる、この魚を選びなさい。



- ①カマス
- ②サンマ
- ③シシャモ
- ④ハタハタ

イラスト: 伊藤柚貴

### 2(中)級 (第12回2021年Q47出題)

宮城県石巻の市街地から海沿いに車を走らせること50分。太平洋に突き出した牡鹿半島南端の鮎川浜で巡り合った伝統の味です。この握り寿司の正体を選びなさい。



- ①クジラ
- ②サメ
- ③マカジキ
- ④メバチマグロ

### 1(上)級 (第12回2021年Q46出題)

滝廉太郎が『荒城の月』の作曲構想を練ったという名城を訪ね大分県竹田市へ。ここで出会ったのは、豊後水道でとれるオオニベでつくった伝統の料理でした。絶妙な加減でゆでた10種もの部位が並ぶ、この料理を選びなさい。



- ① 頭料理
- ② たらおさ
- ③ モウカのほし
- ④ わけ料理

友修 提供

## 【解答と解説】

### 3(初)級 (第12回2021年Q62出題)

#### 【解答】①カマス

【解説】カマス(アカカマス)は夏場の産卵前後をのぞけばいつでもおいしくいただけるが、旬は脂がたっぷりのった大型がとれる秋から冬にかけて。「かまスの焼き食い一升飯」といわれるほど、淡泊で上品ながら脂ののったカマスを焼くと、ごはんがすすむこと間違いなし。身がやわらかく水分が多いカマスは、干物にするとうまみが凝縮されてさらにおいしくなる。頭を残した背開きでつくる「小田原開き」は、神奈川県小田原の伝統だ。本州から南の海域に生息し、関東近海では千葉沖や相模湾でとれる。一般にカマスというとアカカマスのことをさし、別名ホン(本)カマスとも呼ばれる。やや水分の多いヤマトカマスはミズ(水)カマスともいわれ、アカカマスの半値以下で干物に向く。紀州和歌山や四国の「かますずし」にもヤマトカマスが使われる。



小田原開きのカマスの干物  
山市干物専門店 提供

ところで、カマスは美しく繊細にも見える外見とはほど遠く、その実、とても獰猛な魚という。大きくさけた口と鋭くとがった歯が特徴的で、気性がとても荒い海の暴れん坊というのが昔からの定評らしい。というところからカマスは、攻撃的な意味あいでは「はったりをかます」「一発かます」というような言葉でもおなじみ。

### 2(中)級 (第12回2021年Q47出題)

#### 【解答】①クジラ

【解説】日本有数の捕鯨基地として栄え、東日本大震災の津波で甚大な被害を受けた宮城県石巻市の鮎川浜。商業捕鯨が再開され、本格復興の機運が高まる牡鹿半島南端の町だ。捕鯨基地として100年以上の歴史がある鮎川は、1988年に日本が商業捕鯨から撤退すると衰退した。観光産業への転換を目指し、90年に旧ホ



クジラの骨格標本などを展示するおしかホエールランド(画像提供)

エールランドが開所。加工場跡地にはクジラ料理店や土産店が出店したが、今度は津波が襲った。震災前の人口は1402人だったが、19年7月末には773人とほぼ半減。商売の再開を目指したが、待ちきれずに廃業や移転をした人もいる。昨年、捕鯨基地としての歴史を伝える観光施設「おしかホエールランド」が営業再開した。併設の「観光物産交流施設Cottu」に移転した「黄金寿司」は1972(昭和47)年の創業当時から鮎川浜に店を構える。近海の定置網漁で捕れるクジラの寿司を通年提供する店として知られる。左の4貫は「くじらの紅白にぎり」だ。真紅の赤身の上に添えられている純白の物体は、クジラのお腹の皮。身と皮と、クジラの異なる部位を同時に愉しめる。早速ひと口。身は想像以上に柔らか。幾分淡泊な味わいを脂の多い皮のコクで補ってくれる。見た目以上に、味わいを考慮した組み合わせだ。右上はマグロなら大トロにあたるクジラの尾の身(尾ひれの付け根の霜降り肉)。口中でとけて甘みがまわってくる。右下は、クジラの舌「さえずり」の握り。軽くボイルされたさえずりに生姜がのる。フワフワの食感が嬉しい。ちょっと遠いが、鮎川までぜひ足を運んでほしい。日本伝統の味を愉しむために。

## 1(上)級 (第12回2021年Q46出題)

### 【解答】①頭料理

【解説】大分県竹田市の山中にそびえる岡城跡の石垣は「天空の城」の異名にふさわしい威容だ。火山の恵みのおかげで生まれ、滝廉太郎が『荒城の月』(作詞:土井晩翠)を作曲するヒントになったとされる名城だ。廉太郎がよく使ったらしい七曲りの急坂で城下町にあり、和食店の暖簾をくぐると、店主が豊後水道でとれる白身魚オオニベで作った伝統の「頭料理」を出してくれた。浮袋、のど、肝臓、胃袋、ハラミ、クチビル、真子(卵)、マツゲ(エラ)、皮、正味(身肉)。絶妙な加減でゆでた10種もの部位が並ぶ大皿に、地元産のかぼすをしぼる。三杯酢にちよつとつけていただき、一種ずつ食感が異なる名物を味わう。「要するに、魚のホルモン。うるこ骨だけ捨てて、内臓も頭も全部大事に食べるんです」とご主人。最寄りの港まで15里(60<sup>キ</sup>)ある竹田では古来、海の魚が珍重された。届いたその日に急いでさばき、近所の家々に「今日あるよ」と声をかけて大勢で食べるのが習わしだという。山里に息づく知恵と人情を胸に刻み、ほろ酔いで単線の豊肥線に乗り込む。豊後竹田駅のホームに響くメロディーは、やっぱり『荒城の月』だった。

3月から4月にかけて、北海道稚内市の日本海沿いで、巨大な歯ブラシのような奇妙な乾物が寒風にさらされ旨みを増す。マダラのエラと胃袋がつながった鱈胃である。道産の珍品だが、道内ではほとんど食されず、多くは約1600<sup>キ</sup>。離れた大分県日田地方で伝統的な盆料理の主演となる。日田では盆が近づくと、スーパーに②たらおさの専用コーナーができるほど知られた食材だ。3日間ほど水に浸して戻し、干したけのことに一緒に醤油と砂糖で甘辛く煮付ける。出来上がったものは、海藻のようにも、ホルモンのようにも見える。初めて見る人にとっては、何を煮込んだものなのかを想像することが難しい。エラはしゃきしゃき、胃はモツのようにコリコリと、その違いがおもしろい。甘辛い味わいの中、どちらの部位も噛むほどに素材が持

つ海の旨みが染み出してくる。大人たちには酒のつまみとして、子どもたちにはご飯のおかずとして愛され続けている郷土料理だ。

モウカザメ(ネズミザメ)の心臓の刺身③モウカのほしは、サメの水揚量全国一を誇る気仙沼ならではの料理。くさみが少なく、酢みそで食べるのがおすすめ。

④わけ料理とは有明海でとれるイシワケイソギンチャクを素材にした、福岡県柳川の名物料理。このイソギンチャクの形態をたとえて、“わけの”=若い人の、“しんのす”=尻の穴という発想からワケノシンノスの名がある。全国各地にイソギンチャクは生息しているが、食用にしているのは柳川エリアだけだろう。よく食べられている料理は味噌煮。縦半分に切って、中に入っている砂などの不要物を取り除き、洗ってきれいにしたワケノシンノスを味噌、みりん、砂糖などの煮汁で煮る。甘めの味噌の風味を感じた後は、コリッとした独特の食感と、磯の風味。酒によく合う一品で、ごはんのおかずにもなる。味噌煮のほか、しょうゆ煮、から揚げなどもおいしい。漁師たちの間では、味噌汁に入れて食べることも多いそう。様々な珍しい魚介が生息しているが、干潟の砂地部分にすむワケノシンノスも、まさに有明海の宝。姿も味わいも珍味で、一度食べれば忘れることはない。