

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.50 ～11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。今年は今月11月5日開催しました。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21年Q73出題)

11月のはじめの佐賀県の唐津くんちでは「すがたに姿煮」、同月の福岡・大相撲九州場所のしき時季には鍋をはじめ「なべづくし」、そして冬には長崎県平戸市内で「なべアラ鍋まつり」も開かれます。北部九州で「アラ」と呼ばれる、げんかいなだ玄界灘きってのこうきゅうぎよ高級魚を選びなさい。



- ①オオニベ
- ②キジハタ
- ③クエ
- ④マハタ

2(中)級 (22年Q49出題)

干物でお目にかかるのがもっぱらです。産地の北海道限定、しかも11月の1か月期間限定という、この握り寿司の正体を選びなさい。



- ①イカナゴ
- ②キビナゴ
- ③シシャモ
- ④ハタハタ

からつ唐津くんちのあいだ間、いえいえ家々でようい用意されるりょうりくunch料理のしゅやく主役「アラのすがたに姿煮」(農林水産省 提供)

1(上)級 (22年Q56出題)

おけ杉桶に、鯛やソイ、ワタリガニ、ハタハタ、イカなど旬の海産物を入れ、焼けた石を放り込む豪快な郷土料理です。調理法とはうらはら裏腹に、味はせんさい繊細な魚介のうまみが広がる“石焼鍋”を名物としている地方を選びなさい。



- ①津軽地方
- ②男鹿地方
- ③佐渡島
- ④能登地方

ぐるたび 提供

【解答と解説】

3(初)級 (第12回21年Q73出題)

【解答】③クエ

【解説】九州北部でアラといえばハタの仲間のなかでも高級魚、クエのことをさす。美味を求めて全国から福岡へと足を運ぶ人も多く、11月には大勢の相撲関係者がおとずれるのも恒例だ。包丁でうろこをむき始めると、焦げ茶色のうろこの下からは白い身が現れる。骨が硬いから切り分けていく過程で斧も登場。塩焼き用、刺身用などと切り分け、えらや内臓も捨てずに血抜きをして提供する。刺身や塩焼きでアラをたのしんだ後、いよいよアラ鍋が登場。昆布や酒を入れたシンプルなかだしの中に骨付きのぶつ切りやはくさいや豆腐などを入れていく。鍋にはアラから出た脂が浮き上がる。ポン酢でいただくと、やわらかく弾力のある身ととろとろのゼラチン質のハーモニーが、ポン酢のさっぱりさと相まって、アラならではの味わいを感じさせてくれる。締めは雑炊。アラや野菜のうまみが溶け出しただしはごはん一粒一粒に染み込み、アラのおいしさがさらによくわかるひと品だ。

11月はじめの3日間、玄界灘にのぞむ唐津のまちは、祭り一色にそまる。「くんち」とは九州北部でおこなわれる秋祭りのことで、唐津くんちは唐津神社の秋季例大祭。祭りの間は、家々でくんち料理が用意される。玄界灘きっての高級魚にして、巨大なアラの姿煮や、この季節に味がのるツガニ(モクスガニ)を炊き込むかに飯をはじめ、豪勢な料理が並ぶ。

2(中)級 (22年Q49出題)

【解答】③シシャモ

【解説】北海道の太平洋沿岸、むかわや釧路に水揚げされるシシャモは世界的にも貴重な日本固有種で、本シシャモとも呼ばれる。シシャモの名で多く出回っているのはカラフトシシャモ(カペリン)。主にカナダやアイスランドから輸入されていて、居酒屋やスーパーなどでよくお目にかかるのはこちら。市場での流通量も、本シシャモがわずか1割未満、残りの9割強がカラフトシシャモだといわれる。シシャモといえば干物が一般的だが、むかわ町では漁が行われる10月後半から約1か月間は、すしや刺身で味わうことができる。



シシャモのオス(上)とメス(下)

カネダイ大野商店 提供

シシャモのすだれ干しは11月の日高
地方の風物詩

1(上)級 (22年Q56出題)

【解答】②男鹿地方

【解説】なまはげのふるさとで知られる秋田県の男鹿半島。真っ赤に熱した石で魚介の旨みを瞬時にひき出す野性味あふれる磯料理、男鹿名物の“石焼鍋”は、男鹿の漁師の暮らしのなかから生まれた磯の香りただよう郷土料理だ。その発祥には諸説あるが、船を洗う木桶を鍋代わりにして海水と魚を入れ、そこへ焚火で熱した浜石を入れて調理したところ、熱々の鍋が完成したことから誕生したのだとか。みそベースのだし汁に、近海で獲れた魚介類と旬の野菜を秋田杉で作られた桶鍋に入れ、仕上げに400度ほどに熱した焼き石を入れて沸騰させる。石を入れた瞬間、ジュワツジュワ〜っという音とともに白い湯気が一気に立ち上る。海鮮具材は鮮度が高いまま急激に加熱されるため、身が一気に引き締まる。石を投入して約5分。具材に火が通ったところでさっそくいただく。桶から器によそって、まずスープを一口。口の中いっぱいには海鮮風味が広がり思わず目を閉じてしまう。ゴボゴボ沸騰して熱そうに思えるが、ちょうど良い温度で、カニやソイ、貝となんともぜいたくな味わい。さらに時間が経つと魚介類のエキスが溶けてくるため、お代わりする度にスープが濃厚になって、その味の変化を楽しむのも魅力。石の保温効果は抜群で、石を桶鍋の端にゴロゴロ寄せながら最後まで温かく食べられるのもうれしいところ。トラフグ同様、産卵域の北限とされる男鹿沖のマダイをはじめ、ワタリガニやイカなど、そして冬にはハタハタが使われる。