

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.51 ～12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。ととけんは毎年11月の開催。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 (22年Q49出題)

専門店せんもんてんがあり、居酒屋いざかややコンビニていばんでも定番、地域性ちいきせいをのこす家庭料理かていりょうりでも人気にんきです。具材ぐざいも驚くほど多様おどろくで、各地たようの代表かくちダネをあげるとこのようになる料理たいひょうを選びなさい。

北海道ほっかいどう：ホタテ ツブ貝がい 関東かんとう：すじはんぺん ちくわぶ 静岡しずおか：黒はんぺん
金沢かなざわ：かにめん 赤巻あかまきかまぼこ バイ貝さい 関西かんさい：タコ ころ さえずり
博多はかた：ぎょうぎ巻はんげつき いわし半月

①おでん ②すし ③てんぷら ④どんぶり

2(中)級 (22年Q40出題)

天然ものであれば、キロあたり2万円はするトラフグの珍味です。この部位を選びなさい。



- ① 肝臓
- ② 心臓
- ③ 精巢
- ④ 卵巣

1(上)級 (22年Q50出題)

三陸地方の、とりわけ宮城県の年越し、正月に欠かせない子持ちガレイです。そのため、大型のメスはたいへん貴重なものになります。このカレイの通称つうしょうと標準和名の組み合わせを選びなさい。



- ① アマテガレイ 和名：マコガレイ ② クチボソ 和名：マガレイ
- ③ タカノハガレイ 和名：マツカワガレイ ④ ナメタガレイ 和名：ババガレイ

【解答と解説】

3(初)級 (22年Q49出題)

【解答】①おでん

【解説】家族だんらんのひとときを楽しめる冬の定番料理といえば鍋が代表的だが、なかでもおでんは格別。「紀文・鍋白書」によると、おでんは「秋冬に食べた鍋料理」としてこの20年あまり連続第1位という人気ぶり。おでんのルーツは、室町時代に流行した拍子木形に切った豆腐に竹串を打って焼いた「豆腐田楽」。「おでん」の語源も、田楽に「お」をつけて丁寧にし、「楽」を略した当時の宮中女性(女房)の言葉からといわれる。やがて豆腐田楽はファストフードとして江戸庶民に愛される一方で、大坂ではこんにやくを串刺し、味噌をつけて食べる「こんにやく田楽」が人気に。その後、江戸近郊の銚子や野田でしょうゆの醸造が盛んになったことから、江戸後期にしょうゆ味の煮込みおでんが登場。明治時代の東京で、汁気たっぷりの現在のおでんが生まれたといわれる。ご当地グルメとしても、おでんは多彩さをほこる。なかでも静岡風は、串刺しのおでんダネ、だし粉が独特なうえに、濃い口しょうゆをベースに、牛すじ肉で出汁をとった真っ黒な汁がインパクト大。見た目に反したあっさり味に、さらに驚かされる。味つけが特徴的な、かつおだしと八丁味噌で煮込んだ名古屋風は、コクのある味わいが秀逸。また関東風にはちくわぶ、関西風にはタコ、博多風には魚のすり身を餃子で巻いた餃子巻き、沖縄風には豚足がなくてはならないおでんダネ。ところで「すじ」は、関東では白身魚のすり身にその軟骨を加えて棒状に形作って茹でたもの、関西では牛のすじ肉をさす。

2(中)級 (22年Q40出題)

【解答】③精巢

【解説】“フグは食いたし、命は惜しし”というとおり、すこぶる美味だが、猛毒をもつことでも有名。関西では当たると死ぬから、テッポウとも呼ばれる。毒の正体はテトロドキシン。一匹で数十人の命を奪うほどの量をふくむ。最も味がよくて高級なトラフグに毒が含まれるのは肝臓や卵巣(真子)。

冬の味覚のなかでもトラフグの白子(精巢)は別格だろう。すだちを搾るだけで至福の味わいを愉しめる。炭火焼きにすると、こんがり焼き目のついた皮の香ばしさ。中からとろり顔を出す甘くて濃厚、クリーミーな舌ざわりは圧巻だ。フグの本場、山口県下関には新鮮な白子を裏ごしして熱かんと混ぜていただくクリーミーな「白子酒」という名物もある。秋口の白子は小さく、年末ころから大きくなり始める白子は3月からの産卵期を控えて、1～2月には最大に成長する。近年、このフグの白子を量産しようと、稚魚をすべてオスにする技術が開発されている。トラフグのオスがメスより3割ほど高いのは「白子代」というわけだ。財布と相談の上、早春までの旬にぜひ食したいもの。

1(上)級 (22年Q50出題)

【解答】④ナメタガレイ 和名:ババガレイ

【解説】正月といえばお節料理。皆さんの家では、どんなごちそうを食べますか？ 情報や物流が全国で均一化されても、その地方ならではの**お節料理**を食べないと正月が来た気がしないという人も少なくないはず。三陸地方には、冬に産卵期を迎え、お腹に卵をたっぷりたくわえた子持ちのナメタガレイ(標準和名:ババガレイ)を“子孫繁栄”や“商売繁盛”の縁起物として大晦日や正月にいただく風習がある。地味に見える煮付けも、ババガレイでつくと一躍ごちそうになるのだ。やわらかで上品な味わいの身は、まさにハレの日のごちそうにふさわしい。ババガレイは北海道太平洋岸、三陸、常磐にかけて分布が多いカレイの仲間であり、この地方では大変重要な水産資源。三陸地方ではナメタ(滑多)と呼ばれ、粘液が多く、英名でも Slime flounder(ぬるぬるするカレイ)と呼ばれる。体型は細長い楕円形で口が小さく、大型のものは体高が高く肉厚になる。産卵期になると北海道太平洋岸に分布するババガレイが三陸・常磐に南下回遊するという。成長は遅く、煮付けに適した1キロ以上・全長40センチになるには7~8年を要すると推定され、大型のメスはたいへん貴重なもの。

①アマテ(甘手)ガレイは、マコガレイの関西での通称。②クチボソ(口細)は、マガレイの山形県庄内地方などの通称。ホシガレイやヒラメに並ぶ高級魚③標準和名のマツカワは、体表が松の幹の表面に似ているから。北海道や宮城県の通称、タカノハ(鷹の羽)はひれの縞模様がタカの羽根のように見えるからといわれる。