

## ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.52 ～1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。今月は2023年11月に開催したととけんからの出題です。

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 (23年Q63出題)

お雑煮ぞうにを食べればその土地の名産めいさんや食文化しょくぶんかがわかるほど、具材ぐざいやだしだしのバリエーションは実にさまざまです。貝柱かいばしらでだしをとる新潟県にいがたけんの「越後雑煮えちごぞうに」はいわゆる“親子雑煮おやこ”のひとつです。ごらんの写真しゃしんから読みとれる親子のペアおやこを選びなさい。



- ①サケとイクラ
- ②トビウオとトビコ
- ③ニシンとカズノコ
- ④ハタハタとブリコ

提供:(公社)全国調理師養成施設協会

### 2(中)級 (23年Q60出題)

茨城県を代表する冬の味覚です。3点の料理から想起そうきされる魚介を選びなさい。



- ①アンコウ
- ②カワハギ
- ③タラ
- ④フグ

### 1(上)級 (23年Q61出題)

魚介を用いる雑煮は全国各地にいまも根強く残っていますが、千葉県千葉県の九十九里地方では房総半島南部で真冬にとれる海藻海藻を具材具材に使います。地元では年の初めに食べると「一年中幅をきかすことができる」縁起物縁起物という、この海藻を選びなさい。



- ①アカモク
- ②ハバノリ
- ③ヒトエグサ
- ④マツモ

提供:農林水産省

## 【解答と解説】

### 【解答】①サケとイクラ

#### 3(初)級 (23年Q63出題)

【解説】お正月に食べるお雑煮とは本来、年神様にお供えた餅とその地方の収穫物をお下がりとしていただき、雑多に煮たものをいう。新潟の雑煮「越後雑煮」のだしは貝柱でとり、大根、牛蒡、人参、こんにゃく、里芋などの具たくさんに加え、サケが入る。県北の村上などサケの産地がある新潟は、年取り魚がサケの食文化圏だ。サケの卵、イクラをさっとゆでた“とと豆”をトッピングしてある。正月3が日の夕食には風邪をひかないようにと、昆布と椎茸でだしをとったとろろごはんを食べるならわしもあるそうだ。

#### 2(中)級 (23年Q60出題)

### 【解答】①アンコウ

【解説】設問画像の左からあんこう鍋、あんこうのから揚げ、あん肝(下)。アンコウは身、皮、水袋(胃)、キモ(肝臓)、ヌノ(卵巣)、えら、トモ(ヒレ)が食用部位となっており、「あんこうの七つ道具」と呼ばれ、骨とあご、眼球以外は余すところなく食べられる。最もポピュラーな料理「あんこう鍋」は、この七つ道具を使い、野菜や割り下と一緒に煮込む。漁師料理のどぶ汁をベースに味噌仕立てにした濃厚なスープのもの、醤油仕立てのあっさりとした上品な味わいのものなど、店や家庭で独自の味を楽しむことができる。とても淡泊なアンコウの身は、から揚げにするとふっくら柔らかく、ぷりっとした食感が楽しめる。海のフォアグラとも例えられる「あん肝」は、旨みが強くそれでいながら上品で後味が残らない。

#### 1(上)級 (23年Q61出題)

### 【解答】②ハバナリ

【解説】千葉県の九十九里地方一帯で食されるのは、雑煮に焼いたハバナリをふりかけた「はば雑煮」。「幅を利かす」に通じる縁起物として主に正月に食べられている。ハバナリは昆布に似た海藻類で、房総海岸で真冬に採れる。みそ汁の具にしたり、軽く炙あぶってそのままご飯に振りかけたりして食べる。乾燥板ノリとなったハバナリは高級食材で、1枚で千円～2千円程度で販売される。

①アカモクの収穫は夏。④マツモの収穫は春。③ヒトエグサは三重県が主な産地で、繁茂はんもするのは冬から春。