

## ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.53 ～2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。今月も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Q66出題)

雑食性で大食漢のこの魚ほど、私たちがふだん使っている言葉によく登場する魚はそうはありません。矢\_\_、\_\_腹、出\_\_目といった言葉の下線部にふさわしい魚を選びなさい。



- ①鯨
- ②鰻
- ③鱈
- ④鯖

### 2(中)級 (23年Q39出題)

体長10センチ余りの小魚ながら、丸かじりすると淡泊ななかにこくのある味わいがあります。ことに冬から春の子持ちの素焼きは、身と骨と卵の三重奏が愉しめ、つい酒がすすみそうです。琵琶湖固有種のこの淡水魚を選びなさい。



- ①イサザ
- ②オイカワ
- ③ホンモロコ
- ④ワカサギ

滋賀県水産課 提供

### 1(上)級 (23年Q56出題)

今では“超”がつく高級魚のひとつですが、1980年代までは庶民にも手が届く中級魚でした。北海道から太平洋側の福島あたりまでが漁場になっているこの深海魚の標準和名を選びなさい。



- ①アコウ
- ②アラスカメヌケ
- ③キチジ
- ④キンキ

網走の釣りもの

## 【解答と解説】

### 3(初)級 (23年Q66出題)

#### 【解答】③鱻(たら)

【解説】漢字(かんじ)で「鱻」と書(か)くように、雪(ゆき)が降(ふ)るころに獲(と)れ、雪のように白(しろ)く光沢(こうたく)のある身(み)をもつマダラは、冬(ふゆ)に旬(しゅん)をむかえる。「捨(す)てるところがない」といわれるマダラは、身はもちろん、内臓(ないぞう)・白子(しらこ)は珍味(ちんみ)、あらは汁物(しるもの)のだしとしても使(つか)われる。大(おお)きな口(くち)と腹(はら)をもち、なんでも食(た)べたがるマダラの貪欲(どんよく)さにちなんで、大(おお)食(ぐ)いすることを「鱻腹(たらふく)食(く)う」とはよく言ったものだ。むやみに、という意味(いみ)の「矢鱻(やたら)めったら」や、いいかげんなことをいう「出鱻目(でたらめ)」なども手(て)あたり次第(しだい)に食べるマダラの習性(しゅうせい)からきた言葉(ことば)といわれる。ものぐさで、体(からだ)を動(うご)かさず、あごの下(した)のひげに触(ふ)れた獲(え)物(もの)を一気(いっき)に飲み込(こ)む。とはいえ寒(さむ)い夜(よる)のちり鍋(なべ)や、とろりとコクがあつてうまい白子(しらこ)には、矢鱻(やたら)に食指(しょくし)が動(うご)いてしまうのである。①鯨(くじら)、②鰺(あじ)、④鯖(さば)。

### 2(中)級 (23年Q39出題)

#### 【解答】③ホンモロコ

【解説】琵琶湖の固有種、ホンモロコはコイの仲間のうちでは最も美味であるといわれ、滋賀県はもとより、京都の料亭などでも非常に高く評価される。小さな魚ながら、骨もやわらかく身も淡泊すぎず、魚の旨みが凝縮(ぎょうしゅく)されているホンモロコは佃煮や天ぷら、南蛮漬けなど調理される用途も広い。冬から春の子持ちのホンモロコを素焼きにし、酢味噌やしょうが醤油、柚子胡椒などの薬味をつけて食べると、ほどよい苦味と香ばしさが楽しめる。

### 1(上)級 (23年Q56出題)

#### 【解答】③キチジ

【解説】秋冬シーズンに札幌に出張するゆしめはキチジ、という御仁(ごじん)もいらっしゃるほど。網走では釣りもののキチジがブランド化されるなど今では最上級の高級魚だが、かつて釧路で動力船による底びき網漁が始まったころはほとんどが肥料に回されていたほど、値の安い魚だった。煮付けが定番中の定番だが、地元では鮮度のいいものは皮霜造りや塩焼きでも味わえる。出張土産にもなる干物は、皮に独特の風味があり、脂があるため身はしっとりとして味の良さは最上級ながら、お値段もそれなりにお高い。標準和名のキチジ(喜知次)は宮城での呼び名だが、流通のうえでも料理店などでもほとんど聞くことがない。関東ではもっぱら④キンキ、八戸あたりでキンキン、本場北海道ではメンメ、また赤い魚の意味でアカジ、きれいなのでキンギョなどとも呼ばれる。また、漁業者は小さなものをショウキン(小金)、あるいはジャミキンと呼んでいる。



網走の釣りキチジの湯煮