

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.54 ～3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Q38出題)

平安時代の上流階級で流行った「貝覆い」は、対の殻しかぴったりと合わないハマグリのペアを探す、トラップの神経衰弱のような遊びです。一対になる貝の特徴からはまぐり料理が欠かせない行事を選びなさい。



- ①ひな祭り
- ②端午の節句
- ③七夕
- ④十五夜

2(中)級 (23年Q31出題)

マダイがあまりとれない北海道や東北でこの魚は「北の鯛」として親しまれています。繊維質の身は骨離れもよく、骨に気を使う汁物でも食べやすく北国の寒さを和らげるおいしさです。この魚を選びなさい。



- ① クロソイ
- ②クロメバル
- ③シログチ
- ④ヤナギノマイ

©ぼうずコンニャク

1(上)級 (23年Q39出題)

桜が咲き始める春先の産卵時期のこの魚を栃木県ではアイソと呼びます。塩焼きのほか、素焼きにして甘辛く煮た甘露煮や田楽が故郷の味として親しまれるこの魚を選びなさい。



- ①イワナ
- ②ウグイ
- ③オイカワ
- ④ヤマメ

アイソの甘露煮 提供:いいつぺとちぎ

【解答と解説】

3(初)級 (23年Q38出題)

【解答】①ひな祭り

【解説】桃の節句ともいう3月3日のひな祭りには、ちらし寿司とハマグリのお吸い物が欠かせない。ハマグリは2枚の貝殻は、同一個体のもの以外とは決して合わないので、仲のよい夫婦の象徴とされ、夫となる人と生涯ずっと寄りそい幸せに暮らせますようにと女性の幸福を願って、ひな祭りや婚礼の席で縁起ものとして出される。ハマグリはこの特性を利用して、左右の貝に絵を描き、貝をあわせて当てる「貝覆い」や「貝合わせ」などの遊びが平安時代から行われてきた。ハマグリを漢字で「蛤」と書くのは、貝殻がぴったり「合う」ことから。江戸時代まで、上流階級では「貝覆い」の貝を嫁入り道具として持たせたという。

2(中)級 (23年Q31出題)

【解答】①クロソイ

【解説】北海道の南部や東北の日本海側、そして北陸でよく目にするのがメバルの仲間(フサカサゴ科)の魚たち。煮付けや焼き物、汁物など用途が広く、北国を代表する惣菜魚になっている。

クロソイは北海道で「北の鯛」ともいわれ珍重されているフサカサゴ科の魚で、磯魚(いそいお)が転訛してソイと呼ばれるようになったとも。透明感のある引き締まった白身は歯ごたえも良く美味。寒い時期が特においしいといわれており、汁物にすると旨みがあり上品でいい出汁が出る。

寒い時期に味が良くなる④ヤナギノマイ(柳の舞)は透明感のある血合の薄い白身で、熱を通しても硬くならず、身離れもいい。酒、砂糖、醤油の味つけで煮つけたヤナギノマイはこってりして、思わずご飯が欲しくなる味だ。ほかにも北海道などで「がや」と呼ばれるエゾメバルもフサカサゴ科で、夏の魚だ。

1(上)級 (23年Q39出題)

【解答】②ウグイ

【解説】日本全国の河川に生息するやや大型になるウグイは、主に秋から春にかけて漁が行われ利用されている。天然魚だけではなく、長野県では養殖されている。春から初夏の産卵期のものがいちばん人気が高い。産卵場を人工的に作り、そこに集まる成熟したものを獲る長野県の「つけ場漁」、栃木県では「瀬づき漁」などが行われ、観光資源ともなっている。

栃木県に生息する魚は約70種類と、川魚の宝庫。この川魚が栃木の食文化を支えてきた。川魚漁が最も盛んなのは、那須岳を水源とする那珂川だ。“東の四万十川”ともいわれる清流は、アユやサケ、サクラマス、ウナギと、川と海を行き来する魚の好漁場。巴波川や思川が合流する県南部の水郷地帯では、アイソ(ウグイ)、コイ、フナ、ウナギ、ナマズ、川エビ、タニシなどの魚介類に恵まれてきた。アユやアイソは串に刺して塩焼きが定番。サクラマスの照り焼き、ウナギの蒲焼きは最高のごちそう。田んぼで捕まえたドジョウの卵とじや汁物も人気だった。