

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.55 ～4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。今月は新作の問題も入ります。

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 (24年新作)

産卵さんらんに向けて丸いお腹むまるなかにたっぷりたまごと卵たまごの詰まったこのタコは春はるのとおきのごちそうです。ゆでたものをおでんにダネや煮つけにする、ごらんのタコを選びなさい。



- ① イイダコ
- ② マダコ
- ③ ミズダコ
- ④ ヤナギダコ

2(中)級 (24年新作)

脂がのって身がしまる春のこの魚は、ホロリと身離れする淡泊な白身が上品そのもの。刺身志向の強い現代でも、依然煮つけや塩焼きが好まれ、たけのこが出回る木の芽時期にはごらんのような“出会いもの”となる春告魚を選びなさい。



- ① イサキ
- ② カサゴ
- ③ キンメダイ
- ④ メバル

1(上)級 (23年Q58出題)

漁師町ではポピュラーな鍋料理「魚すき」のひとつです。静岡市の由比港ゆいに伝わるこのすき焼きの正体を選びなさい。



- ① 沖あがり
- ② たきたき
- ③ じふ
- ④ じゅんじゅん

提供: 農林水産省

【解答と解説】

3(初)級 (24年新作)

【解答】①イダコ

【解説】生きているときで全長20センチ程度、煮ると足が丸まり5～6センチに縮まってしまいうイダコは春先にかけて産卵期を迎える。この時季のイダコのメスには頭(胴体)に5ミリほどの卵をびっしりと蓄え、卵巣の卵粒がはじけるとまさに飯粒そのもの。主に本州以南の浅い内湾に生息し、瀬戸内沿岸や愛知県三河湾、東京湾でもみられる。底びき網や蛸壺などでとれ、古くから漁獲されている食用ダコで関西以西ではおでんだネとしても利用される。春の季語歳時記にもなっているように、国内でもっとも愛されている小型のタコ。

日本で主に食べられているタコは、比較的南方系の②マダコと、北方系の巨大な③ミズダコ。マダコほどの大きさの④ヤナギダコは茨城県、福島県、三陸沖から北海道にかけての太平洋沿岸にすみ、日本海には少ないタコだ。



2(中)級 (24年新作)

【解答】④メバル

【解説】大きな目が特徴のメバルはカサゴの仲間ながら、とげは少なく体形は小太りながらカサゴよりスマート。旬は3月後半から5月ごろで、たけのこやワカメ、ふきなどと炊き合わせることが多く、たけのこが出回る時期には「たけのこめばる」が親しまれる。日本各地に生息するメバルは早春の船釣りの対象として親しまれ、釣り人たちにとっても春告魚だ。色とりどりの体色のメバルは、最近の研究で個体差ではなく種のちがいによるものということが明らかになり、胸びれの筋の数でアカ(15本)、クロ(16本)、シロ(17本)の3種に分類された。

1(上)級 (23年Q58出題)

【解答】①沖あがり

【解説】国内で桜エビ漁が行われるのは駿河湾だけで、水揚げされるのは静岡市の由比(ゆい)港と焼津市の大井川港のみである。桜エビ漁はアジの綱引き漁に偶然桜エビが入ったことから、明治27年から始まった。漁期は資源保護のため年2回。例年、春漁は4月初旬から6月初旬、秋漁は11月から12月下旬となっている。「沖すき」とも呼ばれる沖あがりは、生の桜エビを豆腐やねぎと一緒にすき焼き風の味付けで煮込んだもの。沖から上がった桜エビ漁の漁師が漁の反省をしながら酒の肴に食べた鍋料理で、いわば漁師めしである。今では、桜

エビの漁期にはとれたての生の桜エビ、それ以外でも通年釜揚げや冷凍の桜エビが購入できるため、一年を通して由比の家庭で作られている。土鍋などの平鍋に醤油、砂糖、日本酒を入れ、火にかけ、煮立ったら桜エビと大きめに切った豆腐を入れ、中火で味が染み込むまで煮込む。火からおろす直前に葉ねぎを加え、ひと煮立ちしたら火を止める。冷凍の桜エビを使う場合には自然解凍がおすすめとか。

②たきたきは醤油発祥の地、和歌山県の湯浅地方で生まれた寒サバのすき焼き。③じふは三重県の東紀州地方に伝わる宗田カツオやサバ、カツオ、マグロなど脂がのった魚を使うすき焼きだ。④じゅんじゅんは琵琶湖の湖魚—イサザやウナギ、アユ—と野菜を醤油味でさっと炊いた漁師料理。