

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.56 ～5月のさかな～

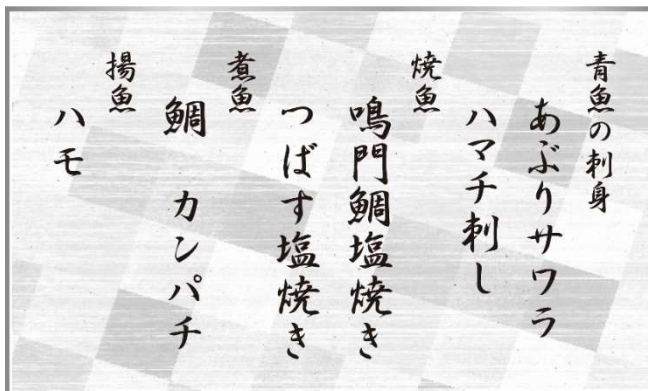
この連載で腕試しをしながら、毎年のおさかな検定(略称ととけん)に備えてください。ととけんは毎年11月の開催。今月は2023年11月出題の問題から。

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3ページを参照

3(初)級 (23年Q74出題)

魚がうまいときいた和食店をたずねると、このような品書きが。この地方を選びなさい。



- ①金沢市<石川県>
- ②松江市<島根県>
- ③徳島市
- ④長崎市

2(中)級 (23年Q59出題)

甘辛く炊き上げたサバのそぼろを使う、この地方独特の寿司です。今ではサバ缶が使われるこの郷土寿司を選びなさい。



- ①丹後ばらずし<京都府>
- ②祭りずし<岡山県>
- ③かんかん寿司<香川県>
- ④須古ずし<佐賀県>

1(上)級 (23年Q33出題)

魚体の真ん中の黒い紋は、ヨーロッパではキリストの使徒ペテロの指紋の痕といわれフランス料理でポワレやムニエルに欠かせない食材としても崇められる存在です。日本では庄内地方でカネタタキ、能登でモンダイ、好んで食す島根ではバトウなど多様な地方名をもつこの魚

の標準和名を選びなさい。



- ①ウマダイ
- ②カガミダイ
- ③クルマダイ
- ④マトウダイ

提供:佐伯市

【解答と解説】

3(初)級 (23年Q74出題)

【解答】③徳島市

【解説】鳴門鯛やハモで、徳島と特定できたはず。たずねたのは5月。やっぱりこの季節、四国だったらサワラ(鱈)と、軽くあぶったサワラを注文した。関東では冬が旬といわれるが、瀬戸内周辺では桜のころから梅雨までが旬。ねっとりとした甘さ、旨さは日本酒を手元に用意しておかないと落ち着かなくなるくらいだ。天然ハマチも紀伊水道で上物が揚がるという。焼魚は鳴門鯛。徳島を代表する海の幸。並ぶ「つばす」とはブリの幼魚のこと。設問の品書きは「本日のおすすめ」だが、このほかに定番料理もあり、鯛のワタの塩辛や鯛の白子ポン酢など、ご当地色があって楽しい。ご主人と地魚の話で盛り上がりながら、ゆったりとしたひとときを過ごせた。

2(中)級 (23年Q59出題)

【解答】①丹後ばらずし(京都府)

【解説】京都府の北部、京丹後市から伊根町・宮津市・舞鶴市にいたる日本海に面した丹後地方に伝わるばらずしの特徴は、サバのおぼろを使うこと。丹後で“まつぶた”と呼ぶ長方形の木箱に酢めしと鯖のそぼろを重ねて、その上に錦糸卵、椎茸、かまぼこなどの具を彩りよくちらし、木べらで四角に切って取り分ける。祭りや祝い事に作ってもてなす丹後地方の郷土料理だ。戦前は地元でとれたサバを焼き、細かくほぐして骨を抜き、それを炒めてそぼろにしたが、今は缶詰から作るのが普通だ。驚くのが、丹後向けに製造された1号缶(内径約15㌘、高さ約18㌘)入りの巨大なサバ水煮缶。あまりにも多くのサバ缶を使うからか、特大サイズのサバ缶が売られているのは丹後地方だけという。



京都・丹後地方に流通する特大サイズのサバ水煮缶。一般の缶詰は200㌘だが、370㌘入り。

②は瀬戸内海のママカリ、サワラ、エビなどを使う岡山を代表する郷土料理。③は酢で締めたサワラなどをのせる香川の押しずし。④は有明海のムツゴロウが用いられる佐賀・白石町に伝わる押しずし。(設問画像提供:海の京都観光推進協議会)

1(上)級 (23年Q33出題)

【解答】④マトウダイ

【解説】ヨーロッパでは、キリストの使徒^{しと}ペテロがマトウダイ(的鯛)の口から金貨を取り出し、貧しい人に与えたという逸話^{いつわ}があり、そのときのペテロの指紋が黒い紋として残った、と聖書に記^{しる}されている。高級魚として知られ、学名にギリシャ神話の神の最高位ゼウスの名が使われている。日本では地方名が多く、②カガミダイや③クルマダイ(車鯛)のほか、山形県庄内地方ではカネタタキ、富山では馬面の風貌^{ふうぼう}から①ウマダイ、能登では紋鯛と書いてモンダイと呼び、マトウダイを非常に好んで食す島根ではバトウと呼ぶ。太平洋側よりも日本海側で好まれ、淡泊な味ながらほどよい旨みがあり、もっちりとした食感は刺身で、また肝臓も大きく珍味なのでカワハギのように肝醤油でも食す。