ととけんの「魚の知識の腕試し！」vol.60 ～9月のさかな～

この連載で腕試しをしながら、毎年のさかな検定（略称ととけん）に備えてください。今年は 11 月 4 日（月・祝）に全国一斉に開催で申し込み受付中です、今月は22年と 23年出題の問題から。

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Q56出題）

淡泊な白身とふんわりした食感が人気のヒミツとか。干物や刺身でもいけるのですが、揚げ物でよく登場します。いわき（福島）や蒲郡（愛知）、延岡（宮崎）などが有名産地の、この魚の標準和名を選びなさい。

提供：JF全漁連

①アオメエソ ②エゾイソアイナメ ③トロボッチ ④メヒカリ

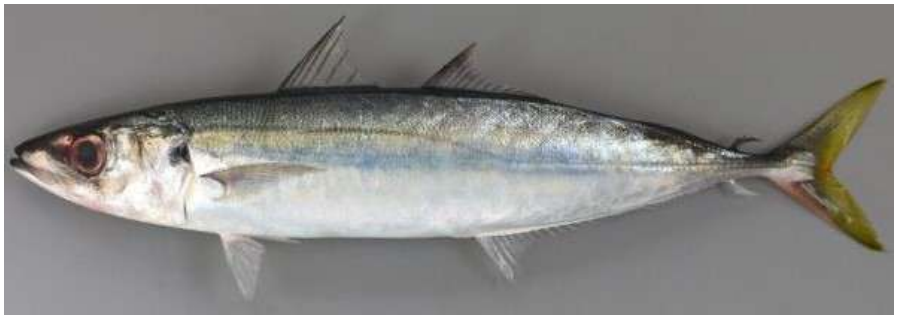
2（中）級 （22年Q32出題）

ほぼ1年を通じて日本近海で水揚げされますが、沿岸に回遊してくる夏から秋にかけて漁の最盛期を迎えます。2つの料理をヒントにこの魚を選びなさい。

①カワハギ ②カンパチ ③シマアジ ④タチウオ

1（上）級 （23年Q36出題）

鮮度落ちが早いため、アオムロやムロアジとも呼ばれるこの魚は鮮魚として流通するのは産地に限られます。標準和名はある珍味の材料に適した魚に由来します。この魚を素材につくられる珍味を選びなさい。



©ぼうずコンニャク

① いしる ②うるか ③くさや ④へしこ

【解答と解説】

3（初）級　（23年Q56出題）

【解答】①アオメエソ

【解説】ひと昔前まではあまり知られていなかったメヒカリは、福島県いわき市が「市の魚」としてPR活動を続けたことから、全国的に知られる魚となり、価値も向上した。目が青く光っていることからその名がついたメヒカリだが、標準和名はアオメエソ。淡泊な白身とふんわりした食感が人気で、干物やから揚げ、天ぷらなどにして食されることが多い。駿河湾のアオメエソを沼津・戸田では③トロボッチとよんでいる。

提供：JF全漁連

2（中）級　（22年Q32出題）

【解答】④タチウオ

【解説】ほぼ1年を通じて日本近海で水揚げされるタチウオは、沿岸に回遊してくる夏から秋にかけて漁の最盛期をむかえる。細身の魚体は全長1㍍超にも達し、銀白色に光って刀剣の太刀を思わせる。その姿から太刀魚の名がつけられたという。身質がよく、どんな料理にしても美味で、熱を通すと淡泊な白身のうまみがグンと増すのが特徴のタチウオ料理の筆頭はやはり塩焼き（設問画像の左）だろう。身ばなれがいいうえに柔らかい白身がしっとり甘くておいしい。すし屋さんで最近よく見かけるのが、銀の皮目をこんがり炙った握り（設問画像の右　提供：築地玉寿司）。淡泊な味だから、塩焼きのほかバターとの相性もよく、ムニエルなどフランス料理にも好まれる。鮮度がよければ刺身。クセがなく、こんなに食べやすくおいしいのかと驚かされる。脂がのっているのに味わいはあっさり、刺身にすればタチウオのうまみが舌にはじける。

提供：JF全漁連

1（上）級　（23年Q36出題）

【解答】③くさや

【解説】鮮度さえよければ非常においしい魚だが、残念ながら鮮魚として出回るのはわずか。鮮度が落ちやすいので生食などは産地周辺のみに限られるクサヤモロ（標準和名）。伊豆諸島海域に非常に多く、標準和名も伊豆諸島などで作られている「くさや」の原料魚から。クサヤモロは尾ビレの付け根の両側に硬いうろこ（いわゆるゼンゴ）をもつアジの仲間で、そのな

かでもムロアジの仲間は背鰭(せびれ)と尻鰭の後方に小さなヒレ(小離鰭(しょうりき))があるのが特徴。マアジに比べて体高は低く細長い形をしている。暖かい海に分布し、東京都の海域では伊豆諸島から小笠原諸島まで広く分布し、主に八丈島周辺海域で棒受け網漁により漁獲される。
「くさや」はその昔、「塩汁干(しょっちるぼし)」と呼ばれていた。「塩汁」は貴重な塩を節約するために、立て塩の液をなんども繰(く)り返し使ううちに独特の臭み、風味のある干物ができるようになったもの。「塩汁」は非常に臭いが、なかにクサヤ菌がいて、アミノ酸発酵をし、独特の味わいが産まれる。近年「くさや」は高価なものとなっている。
①いしるはイカの内臓やイワシを原料にした能登地方の魚醤。②うるかはアユの内臓を熟成させた塩辛。④へしこはサバなどの魚を塩漬けし、米糠に漬け込んで1年以上熟成させた発酵食品で、福井県若狭地方の特産品。