

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.61 ～10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。今年は11月4日(月・祝)に全国一斉に開催です。申込締切は10月20日(クレジット決済・コンビニ決済は10月16日)です。今月は23年出題の問題から。

一般社団法人日本おさかな検定協会 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Q53出題)

このイラストの魚の正体を選びなさい。



イラスト:伊藤柚貴

- ① アカハタ ②キジハタ ③ハタハタ ④ムツ

2(中)級 (23年Q47出題)

いまや高級魚の代名詞となった人気魚の煮付けと、通称の由来となった口の中の様子です。“白身のトロ”の異名があるほど脂がのったこの魚の正式名を選びなさい。



- ① アカムツ ②ギンムツ ③クロムツ ④シロムツ

1(上)級 (23年Q53出題)

1996年に水産物で初めて漁協のマークを商標登録した、産地ブランドの先がけです。身が引き締まり、歯ごたえの良さが美味をひきたてる“関もの”の漁場を選びなさい。



- ① 津軽海峡 ② 紀淡海峡<sup>きたん</sup> ③ 豊予海峡<sup>ほうよ</sup> ④ 関門海峡

【解答と解説】

3(初)級 (23年Q53出題)

【解答】③ハタハタ

【解説】秋田県民に愛されるハタハタは秋田の「県のさかな」に制定されている。ハタハタは東北の日本海側では沿岸に来遊する産卵群を定置網でとり、ブリコとよばれる卵と淡泊な身を魚醤の「しよつる」で味わう。一方、兵庫県や鳥取県では9～5月に沖合底引網で漁獲、卵をもつ前にとるため脂のりがよいハタハタを「シロハタ」とよび、刺身やすしで食べたり、干物など加工品にもされる。



提供:おいしい山形

2(中)級 (23年Q47出題)

【解答】①アカムツ

【解説】アカムツは口を開くとのどの部分が真っ黒(設問画像の右)なため、通称ノドグロと呼ばれる。③クロムツやムツが属するムツ科ではなく、スズキ目のホタルジャコ科の深海魚だ。のどは黒いが身は白く。白身の魚とは思えないほど脂がのり、“白身のトロ”とも呼ばれる。寿司でも、焼いても、また煮付けもうまい魚。④シロムツは同じホタルジャコ科のオオメハタの別名。かつて②ギンムツの名で流通していたのは、市場でメロの通称で呼ばれるマジェランアイナメのこと。



産地の新潟の寿司屋で食べられる皮つき炙りのノドグロ握りずしは極めつけの味。

1(上)級 (23年Q53出題)

【解答】③豊予海峡

【解説】豊予海峡は、大分県大分市(旧佐賀関町)の関崎と愛媛県伊方町の佐田岬によって挟まれる海峡で、速吸瀬戸とも呼ばれる。海峡の両側に位置する大分県と愛媛県の旧国名である豊後国、伊予国から一字ずつ取って豊予海峡となった。豊後水道の中で水路が最も狭い部分で、伊予灘との境界にあたる。海峡幅は約14km、最大水深は約195m。

潮の流れが激しく荒波にもまれ、佐賀関沖で一本釣りされたマアジ・マサバは身が十分に引き締まり、歯ごたえの良さが美味を引き立てる。1988年からブランド化に取組み、当時の佐賀関町漁協が1996年に水産物で初めて漁協のマークを商標登録した。関あじ、関さばの値段は1キ、500円ほどだったものが、今ではいずれも1キ、3千円程度に。佐賀関の成功をきっかけに魚のブランド化は全国に広がった。

②紀淡海峡は紀州(和歌山)と淡路島(兵庫)の間。