

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.62 ～11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。今月は22年・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Q57出題)

北海道の太平洋沿岸にしかない日本固有種のこの魚の漢字表記は、アイヌ伝説に由来します。北海道の秋のプライドフィッシュでもある、この魚の漢字を選びなさい。



この魚の「すだれ干し」は北海道・日高地方の11月の風物詩でもある

- ① 柳葉魚 ②舌平目 ③秋刀魚 ④太刀魚

2(中)級 (22年Q54出題)

山形県鶴岡出身の藤沢周平の小説には、主人公が行きつけの料理屋で地元産の食材に舌鼓をうつ場面がよく登場します。晩秋のある日、赤蕪の漬物と庄内地方でクチボソと呼ぶ魚の素揚げが出されます。このクチボソの正体を選びなさい。

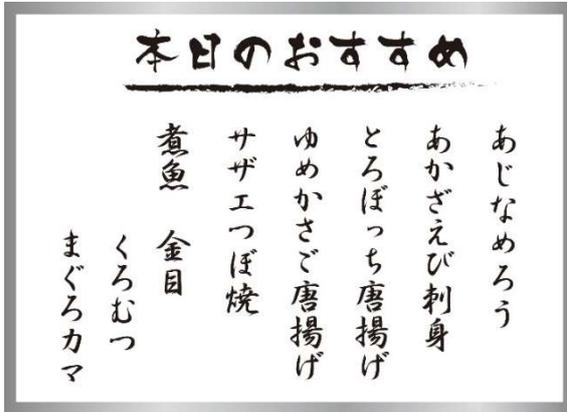


提供:酒田市

- ① オヒョウ ②ババガレイ ③ヒラメ ④マガレイ

1(上)級 (23年Q22出題)

晩秋に元漁師が営むという店の“漁師のおかず”と書かれたのれんをくぐると、ごらんのような品書き(一部)が目飛び込んできました。魚種をヒントにこの地を選びなさい。



- ① 鶴岡(山形県) ② 沼津(静岡県) ③ 舞鶴(京都府) ④ 明石(兵庫県)

【解答と解説】

3(初)級 (23年Q57出題)

【解答】①柳葉魚

【解説】シシャモは日本固有の魚で、北海道の太平洋沿岸にのみ生息する漁獲量もわずかなとても貴重な魚だ。

アイヌ民族の伝説によると、サケが獲れなくて困ったときにカムイ(神)に祈りをささげたところ、柳の葉が落ちて

魚になった、これがシシャモになったとされる。ここからシシャモを「柳葉魚」とあらわすようになった。また、シシャモの語源もアイヌ語の“シュシュ・ハム”(「柳(スス)」「葉(ハム)」)から。特産地の日高地方・むかわ町ではシシャモを「町の魚」に制定し、「鶴川ししゃも」の名で地域団体商標登録している。干物を焼いて食べるのが一般的だが、むかわ町では漁が行われる11月ごろの約1か月間は、すしやルイベ、刺身で味わうことができる。よく見かける“子持ちシシャモ”はカラフトシシャモという輸入品。

②舌平目はシタビラメ、③秋刀魚はサンマ、④太刀魚はタチウオ。

2(中)級 (22年Q54出題)

【解答】④マガレイ

【解説】山形県庄内浜で秋から春にかけて揚がるマガレイを、地元では口元が細く小さいためクチボソという名で親しんできた。庄内の港では一年を通して、さまざまなカレイ類が水揚げされる。マガレイ、マコガレイ、イシガレイ、ヤナギガレイ、メイタガレイなど、およそ20種類にもおよぶといわれるカレイのなかでも、地元で一番人気があるのが、このマガレイだ。素揚げにすると、独特の香ばしさがたまらないという。直木賞作家・藤沢周平の名作『三屋清左衛門残日録』に登場するもうひとつの肴、赤蕪は山形の伝統野菜。なかでも鶴岡市の温海地域で焼畑農法で栽培される“温海かぶ”が知られる。形が丸く、皮が赤いのが特徴で甘酢漬けで供される。

1(上)級 (23年Q22出題)

【解答】②沼津(静岡県)

【解説】漁師歴30年の主人が開業した沼津・伊豆の海の幸をそろえた酒場。名物メニューのあじなめろうを肴に沼津の地酒を飲めば、沼津の夜がきっと楽しくなるはずと訪ねた店は、駿河湾や伊豆半島の魚介類が豊富なだけに、地元の魚喰いが毎夜集まる人気店だった。全国有数の水揚量を誇る沼津漁港を中心として、港と東海道で栄えた街、沼津は、最深部で2500^{メートル}に達する日本一深い駿河湾に面した漁業拠点であり、近海から深海まで多種多様な魚介類が沼津市場に集まるという。カウンター前の冷蔵ケースにはカンパチやマグロ、アジの丸魚などがびっしりと詰まっていた。



あかざえびの刺身

その日水揚げされた魚や、朝の市場を経由して夜には酒場の商品ケースに並ぶ。産地の酒場へ飲みに行きたい理由はそこにある。深海の魚介類がそろう沼津で、寒くなる季節のごちそうといえば、深海の海底に生息する「あかざえび」。とびきり新鮮なものは、驚くほど爽やかでクセのない香りと旨み。プリプリの歯ごたえが心地よく、特長的な爪まで割って食べ尽くしたくなる美味しさ。それにしても、高級食材のあかざえびが提供価格で500円未満とは、さすが産地の酒場。深海魚のメヒカリ(とろぼっち)や金目、甘鯛など、深海系の魚が品書きに並んでおり、目移りしてしまう。その中から選んだのはカサゴの唐揚げ。普通のカサゴよりも全体が赤くて喉が黒い「ユメカサゴ」という沼津では知られた魚。比較的小ぶりながら、こちらも高級魚。骨が柔らかく、まるごと唐揚げにしたら、頭やヒレ、骨まで煎餅のようにバリバリと食べられた。全体的に甘みがあり、皮やヒレは特に味が濃いめ。間違いなくお酒が進む肴。冬が旬というので、食べどきを逃したくない魚だ。