

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.57 ～6月のさかな～

この連載で腕試しをしながら、毎年 of 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) に全国一斉に開催します。

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 3 ページを参照

3 (初) 級 (22 年 Q69 出題)

韓国では骨ごと刺身にしてコチュジャンやごま油につけて食べられ、福岡では「あぶってかも」の名で、じっくり炭火で焼いて食べます。名前にタイがつく“あやかり鯛”のその正体を選びなさい。



- ① キダイ
- ② クロダイ
- ③ スズメダイ
- ④ チダイ

提供: 福岡市

2 (中) 級 (22 年 Q55 出題)

この時季、産卵にそなえて大きく育ち、栄養をため込む鮭子産の“____いわし”はまるまると太り、口の中で溶けるほどに脂のりが抜群。下線部にふさわしい語句を選びなさい。



- ① 節分
- ② 入梅
- ③ 七夕
- ④ 彼岸

1 (上) 級 (21 年第 12 回 Q41 出題)

関東や東海でも、冬にカワハギなどを狙っていると釣れますが、食欲をそそらないボディカラーのせいか外道扱いされがちな画像 (メス) の魚。ところが刺身になると、舌ざわりの良さと上

品な甘みに印象が変わるという、この魚の標準和名を選びなさい。



- ①アカベラ
- ②ギザミ
- ③キュウセン
- ④ベラ

提供: 福山市

【解答と解説】

3(初)級 (22年Q69出題)

【解答】③スズメダイ

【解説】①キダイ、②クロダイ、④チダイはいずれもタイ科のタイ。 「あぶってかも」は、主に福岡市沿岸地域で食べられるスズメダイの塩焼きで、皮やうろこの香ばしさや肝のほろ苦さが特徴の酒肴として人気の一品。 体長10センチほどのスズメダイは日本海に広く生息しているが、小骨が多く身も薄いことから積極的に食す地域は少ない。 旬の時期を迎えると、船を動かす妨げになるほどとれるため「カジキリ」と呼ぶ地域もあり、あまり歓迎されてこなかった。 博多湾にほど近い玄界灘は、昔から栄養豊富な海流が合流する好漁場であるが、明治時代の終わりごろ、そこに大量のスズメダイが流れ込むことがあった。 船の進路を確保するためにスズメダイをすくい上げたが、始末に困り塩をふっておいで置き、後で焼いてみたところ脂がのりおいしかったため、それ以来あぶって食べるようになった。 博多名物として認知されるようになったのは、料亭などで提供されはじめた昭和の時代に入ってからとされる。 「あぶってかも」の名の由来は、塩をふりあぶって食べたらおいしかったことから、「あぶって噛めばうまかとよ」または「あぶって食べるとカモの味がする」など諸説ある。 福岡・博多の春から夏にかけての味だ。

2(中)級 (22年Q55出題)

【解答】②入梅

【解説】イワシ類の水揚げ量が全国1位の千葉県。 その主要水揚げ港である銚子で、梅雨の時期に水揚げされる“入梅いわし”は、一年のうちでもっとも脂がのっておいしくなる。

煮ても焼いてもおいしい入梅いわしだが、とりわけ氷水で締め、三枚におろした刺身は絶品で、これまで抱いていたイワシのイメージが覆るはず。 そのおいしさには、2つのわけが。 梅雨入りのころ、多くの植物性プランクトンが利根川から流れ込み、銚子沖は「葉っぱ潮」と呼ばれるほど青く染まる。 その潮が大量の動物性プランクトンを育み、イワシの潤沢なえさになる。



別名「七つ星」とおり、体には黒い斑点がいくつも並ぶマイワシ

もうひとつはチームワークによる、高鮮度を保つ漁法にある。 銚子のイワシはおもにまき網漁で漁獲される。 操業は伝馬船という魚群探索船、まき網本船、運搬船が一つのチームを組み、伝馬船が魚群を発見すると網船2隻が網を入れる。 群れを囲んだ網を少しずつ絞り込んでいき、クレーン利用のたも網で運搬船の水槽に移す。 運搬船は水槽に氷を入れ、港に急ぐのだ。 新鮮さが際立つ入梅いわしはまず、お造りで。 手早くおろして皮をむいたら、そぎ切りに。 しょ

うが醤油につけて口に運ぶと、ぶ厚い脂が舌の上でとろける。その刺身をねぎやしそなどの薬味とともにリズムよくたたいて、合わせ味噌で味付けすれば「なめろう」ができる。刺身とはひと味異なり、おもわず酒に手がのびるアテになる。

1(上)級 (21年第12回Q41出題)

【解答】③キュウセン

【解説】関東で流通することは少なく、評価も値段も低いキュウセン(九線)は、西日本では一般的な食用魚で、とくに瀬戸内海沿岸でよく食べられている。この魚の煮付けをひと晩おき、あらためて焼いた広島県の「はぶて焼き」や、素焼き、塩焼き、煮付け、天ぷらなどさまざまな料理に合う。クセのない白身ゆえ刺身にも。赤っぽい体色のメス(①アカベラ)が、その後青っぽいオス(青ベラ)に性転換する雌性先熟^{しせいせんじゅく}の魚。一般に④ベラと呼ばれ、この魚専用の遊漁船が出るほど釣り魚としても人気の関西では②ギザミの名で通る。