**ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.58 ～7 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）に全国一斉に開催します。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 （22年Q65出題）

奥は「おとし」、手前は「押しずし」です。京都の祇園祭を代表するこの料理の素材を選びなさい。

① アナゴ
② ウナギ
③ タチウオ
④ ハモ

提供：京の食文化ミュージアム・あじわい館

2（中）級 （22年Q22出題）

3つの画像から想起される魚介を選びなさい。

①アナゴ　②ウナギ　③ギンポ　④ネズミゴチ（メゴチ）

1（上）級 （23年Q60出題）

筑後川で生まれ、有明海で育ったこの魚は産卵のために再び筑後川に帰ってきます。川をそ上するときを狙った漁が解禁されるのは5月1日から7月20日まで。小骨が多いので、右の煮つけのように骨切りして調理する地域限定の魚を選びなさい。

① エソ ②エツ ③ニベ ④ヨロイイタチウオ

【解答と解説】

3（初）級 （22年Q65出題）

【解答】④ハモ

【解説】祇園祭の代表料理「鱧ずし」（手前）と湯引きしたハモを氷水で締めた「落とし」(奥)は、祭りのあいだに京都の町家でつくられ、もてなし料理となる。仕出し屋で焼いてもらった鱧は、たれが滴り、照りによって美しい陰影がつけられている。酢めしに実山椒とハモの照り焼きをのせて巻きかためる、鱧一本丸ごとのすしだ。身を上に向けることで、骨切りされた身が立ち、まるで豪奢な山鉾のように動きのある鱧ずしができる。落としはハモの代表的な食べ方で、梅肉酢でいただくひんやりした口あたりが涼を呼ぶ。家庭料理はハモのもうひとつの姿だ。

2（中）級 （22年Q22出題）

【解答】①アナゴ

【解説】ハモがいない北海道や東北ではアナゴをハモと呼ぶ。体側にならぶ白い斑点から、東京湾で秤竿（はかりざお）の目盛りに模してハカリメ、愛知ではメジロ、関西では特大のアナゴをデンスケ（伝助）と称す。このように各地で愛されるアナゴには解明されていない謎が多々ある。最近になり、ようやく産卵場所―日本最南端の沖ノ鳥島の南約380キロメートルでふ化後間もない仔魚が採取された―が特定されたものの、産卵回数も不明、産みつけた卵も未だ発見されていない。しかもアナゴの仔魚レプトセファルスは、成長していく段階でいったん体長が縮み、体重が減るらしい。白く透きとおった美しい姿が、シラウオを思わせる「のれそれ」（左の画像　提供：大阪府水産課）。生臭みがなく、さっぱりした上品な味の珍味で、主産地は土佐沖や瀬戸内海。生のままポン酢をつけて食べる「べらた」は岡山の郷土料理のひとつ。中の画像の江戸前の天ぷらにはメソッコと呼ばれる15～35センチほどの脂肪の少ない若魚が好まれる。素揚げした「骨せんべい」はカルシウムの宝庫。ふだん“ふわとろ”の穴子を食べなれている関東人からすると、別物ともいえる味わいと食感が愉しめる焼きアナゴ（右の画像　提供：あなごめし うえの）は広島の宮島口の名物弁当。香ばしく、あとから濃厚なうまみがやってくる。低カロリーで高たんぱく。しかもアナゴは目の働きを助け、肌を健康に保つビタミンAが豊富。ビタミンD、E、カルシウム、DHA、EPAなども多く含む。

1（上）級 （23年Q60出題）

【解答】②エツ

【解説】カタクチイワシ科のエツは汽水域でしか産卵、ふ化できないため、筑後川を遡上し、城島付近で産卵する5月から7月までの2か月間が漁期の貴重な魚。海水にいるうちは、身は薄く骨は硬いが筑後川を遡上し汽水域に入ると、身は厚く骨はやわらかくなる。微妙な塩分濃度が、エツを食べごろの魚に変身させるといわれる。主に刺し網で漁獲される。体長30～40センチほどで刀の形に似ていて淡泊な味わいだが、ハモと同じように小骨が多いので、料理人が丹念に骨切りすることが欠かせない。身がしまった初夏の珍味は、刺身、煮つけ、塩

焼きほか、南蛮漬け、すり身団子、エツ寿司などで頭から尾まで余すところなく料理となって食される。淡泊な味はどんな料理になっても、主役でありながら優しい味わいで、料理の調和をこわさない。その中にあるこりっとした小骨の食感は、エツならではのもので、味のアクセントにもなっている。鮮度が落ちやすいため、獲れてすぐに調理して食べさせてくれる屋形船もあり、地元では初夏の風物詩となっている。

この珍しい魚には、葦(よし)の葉がエツになったという伝説がある。その昔、旅の僧侶(そうりょ)(弘法大師(こうぼうだいし))が筑後川を渡れずに困っているのを見て、川辺の貧しい漁師が親切に対岸まで渡してあげた。お礼にと、僧が葦の葉を川面(かわも)に投げ込むと、それがエツとなった…。もう一つは、始皇帝(しこうてい)の命を受け不老不死(ふろうふし)の薬を求めてこの地を訪れた徐福(じょふく)―秦(しん)の時代の方士(ほうし)という身分の学者で、日本への渡来伝説(とらいでんせつ)が各地に残る―が、生い茂(お しげ)る葦の葉を手でかき分けて上陸した時、筑後川に落ちた葦の葉がエツになった…。千年以上も伝わる言い伝えに思いを寄せつつ、エツ料理に舌鼓(したつづみ)を打つのも味わい深い。