

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.59 ～8月のさかな～

この連載で腕試しをしながら、毎年 of 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 is 23 年出題の問題と新作から。

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Q47出題)

江戸前の天ぷら店にこのような品書きがありました。この季節を選びなさい。



① 春 ② 夏 ③ 秋 ④ 冬

2(中)級 (24年新作)

精悍な顔に、銀色に輝くウエスト。すずしげな容姿が魚名の由来ともいわれます。8月の旧盆が近づくと食通たちが競って好む「洗い」で食され、島根県松江ではこの魚の「奉書焼き」が名物です。ごらんの出世魚を選びなさい。



上:洗い 下:奉書焼き 提供:松江観光協会



① イサキ ②スズキ ③マゴチ ④メジナ

1(上)級 (23年Q42出題)

夏から秋にかけての高知・四万十川の風物詩「火振り漁」は、松明^{たいまつ}の火を振って魚を追い込む^{ゆうそう}勇壮な漁です。この伝統漁の対象となる四万十川の恵みを選びなさい。



提供: 幡^は多^た広域観光協会

- ① アユ ②ウナギ ③テナガエビ ④モクズガニ

【解答と解説】

3(初)級 (23年Q47出題)

【解答】②夏

【解説】いずれも初夏から真夏にかけて旬をむかえる天ぷらダネである。くるまえびやあおやぎ(小柱)とならび、江戸前天ぷらの代表的なタネ、めごちは8月の暑いさなかに食べるカラッとした天ぷらが食通の間で人気。イカ天の定番、すみいか(標準和名:コウイカ)に、夏に盛りをむかえるあおりいか。梅雨時から脂がのりはじめ、夏に旬となるあなご。夏の到来を告げる川魚のあゆ。冬に旬をむかえるマガキに対し、夏ガキともいわれるいわがき。

2(中)級 (24年新作)

【解答】②スズキ

【解説】夏場を代表する魚、スズキは『古事記』に“須受岐”という記述があるように、古来日本人にはなじみが深い。魚名の由来には諸説あるが、姿も身もすすいで洗い流したように白くて、清らかですずしげだ、ということからきたと言われている。出世魚としても知られ、関東地方では成長につれセイゴ・フッコ・スズキと呼び名が変わる。上あごより下あごが突き出ている、大きな口で小魚や甲殻類を捕食する。明け方や夕方にエサをとるため、この時間帯に漁が活発に行われる。北海道南部以南の沿岸に分布し、千葉県や愛媛県、福岡県といった広い範囲で水揚げされる。マダイやヒラメにも劣らないすこぶる美味しい白身魚で、うまいのは1歳にも達する成魚のスズキ。大きければ大きいほど脂がのり、味が良い。スズキほど時期によって味が変わる魚も珍しい。旬は4月から8月。その昔、江戸っ子は8月15日の深川の祭りを過ぎると、スズキを口にしなかった。秋に子持ちになると、味が急激に落ち、冬はひどく生臭くなるためだ。夏のスズキは「洗い」がいちばん。冷たい氷水にくぐらせると、身が引き締まり、さっぱりとしてなんともいえないコクが出る。刺身は身がしこしこしているので、薄造りに。ポン酢ともみじおろし、あるいは辛子酢味噌で食べる。また「スズキの奉書焼き」は島根県松江・宍道湖の名物料理だ。水にぬらした奉書に包み、蒸し焼きにする。奉書の香りが純白の白身にほんのりと移り、風味高い味わいとなる。

1(上)級 (23年Q42出題)

【解答】①アユ

【解説】最後の清流とも呼ばれる四万十川は、四国最長の全長196km。津野町不入山を源流に高知県中西部を、逆S字を描くように蛇行しながら多くの支流を集め、四万十市で太平洋に注ぎ込む。支流も含めて42の沈下橋が今も健在で、手つかずの清流というよりも、自然をくずさず美しい景観を保った川という印象がある。川とともに生きてきた流域に住む人たちの日々の営みにも似た伝統漁が、今日までに十数種残る。

四万十川の恵みのひとつ、天然の鮎には投網や友釣りのほかに100年以上続けられてきた夜の漁がある。夏から秋にかけての四万十川の風物詩、火振り漁だ。川漁師たちが行う火振

り漁は、小舟に松明^{たいまつ}をたき、明かりと水面をたたき音で獲物^{たてあみ}を建網^{たてあみ}に追い込む勇壮^{ゆうそう}な漁だ。炎^{おそ}が襲^{おそ}いかかるように豪快に松明を振り回し、鮎^{あせ}を驚かせていく。さらに櫓^ろで水面をたたき、響^{おこ}き渡らせる。松明の火振り役と船頭のぴったり息のあった動きが見ものである。漁師が振り回^かす松明が闇に大きな火の塊^{かたまり}となって舞い、闇の川面を焦^{かわも}がす情景は幻想的この上ない。