ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.63 ～12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21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Q58出題）

この魚の本場、下関（山口県）の名物料理です。薄造りの皿盛り（左）とちり鍋（右）が代表的な料理であるこの魚を選びなさい。

①　アンコウ　　②クジラ　　③ハモ　　④フグ

2（中）級 （21年Q46出題）

底びき網により漁獲され、主に銚子漁港に水揚げされる千葉県の冬のプライドフィッシュです。江戸時代には「君魚」と呼ばれ殿様に献上されるほどの高級魚で、赤い姿から今も「祝い魚」として重宝される魚を選びなさい。

提供：JF全漁連

①アコウダイ　　②オニカサゴ　　③キンメダイ　　④ホウボウ

1（上）級 （23年Q61出題）

魚介を用いる雑煮は全国各地にいまも根強く残っていますが、千葉県の九十九里地方では

房総半島南部で真冬にとれる海藻を具材に使います。地元では年の初めに食べると「一年中幅をきかすことができる」縁起物といわれる、この海藻を選びなさい。

提供：農林水産省

①アカモク　②ハバノリ　③ヒトエグサ　④マツモ

【解答と解説】

3（初）級　（23年Q58出題）

【解答】④フグ

【解説】大皿に菊花のように盛られたフグの薄造り。数枚を箸でつまみ、アサツキを巻いてポン酢につけ締まった身をかみしめると、抵抗しながらも歯を受け止め、透きとおったうまみが舌に広がる。骨からも良質なだしがでるちり鍋は、熱を通すと締まって食感のよいフグならではの味わいで、フグのうまみをあますところなく楽しめる。「フク」と呼ぶ本場、山口県下関市にはフグ専用のねぎ（安岡ねぎ）に、青だいだいからつくる専用のポン酢があるほど。関西では毒に当たると死ぬということからフグを「テッポウ」と呼び、刺身を「テッサ」、ちり鍋を「テッチリ」と呼ぶ。

トラフグ

2（中）級　（21年Q46出題）

【解答】④ホウボウ

【解説】選択肢のいずれも千葉県の外房で見られる高級魚だが、「君魚」「祝い魚」、プライドフィッシュの条件がそろうのは、「銚子沖のホウボウ」。

焼いても揚げても絶品の上質な白身の魚だが、脂質や旨み成分も多く含み、骨ごと煮つけにすると最高の味わいが愉しめる。角ばった頭に真っ赤なボディ、コバルトグリーンの中に青い斑点がある大きな胸びれが翼のように見えるホウボウは、昔は「君魚」といって上流階級の食べる魚、また「お食初め」の魚でもあった。暖かい海域に多く、入荷量の少ない高級魚だったが、近年の温暖化のためか、まとまってとれて入荷量が増えるとともに、手頃な価格になった。料理店でもっぱら使われていたが、最近では店頭でよく見かける存在に。秋から春にかけての刺身は、白身魚なのに旨みが強く、脂に甘みがある。潮汁、鍋物、ブイヤベースにしてもおいしい。産地ではよく煮つけにする。

1（上）級　（23年Q61出題）

【解答】②ハバノリ

【解説】千葉県の九十九里地方一帯で食されるのは、雑煮に焼いたハバノリをふりかけた「は

ば雑煮」。「幅を利かす」に通じる縁起物として主に正月に食べられている。ハバノリは昆布に似た海藻類で、房総海岸で真冬に採れる。みそ汁の具にしたり、軽く炙(あぶ)ってそのままご飯に振りかけたりして食べる。乾燥板ノリとなったハバノリは高級食材で、１枚で千円～２千円程度で販売される。

①アカモクの収穫は夏。④マツモの収穫は春。③ヒトエグサは三重県が主な産地で、繁茂(はんも)するのは冬から春。