ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.64　～1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。今月は先日開催された24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 （24年Q58出題）

丸ごと食べられるので、カルシウムをおぎなうのに理想的な魚です。淡泊な味が人気で定番といえば天ぷらですが、塩焼きにしてもおいしくいただけるこの魚を選びなさい。

①　キビナゴ　　②サッパ　　③チカ　　④ワカサギ

2（中）級 （24年Q48出題）

Q48　この地方を代表する2つの魚介鍋です。主役の魚を手がかりに、この県を選びなさい。

①　秋田県　　②茨城県　　③和歌山県　　④高知県

1（上）級 （24年Q46出題）

刺身とはひと味違うとろりとした食感。ほどよく染み込んだ醤油の味わいとうまみの大分県佐伯のひと品です。漁師めしがルーツというごらんの郷土の味を選びなさい。

提供：佐伯市

① ごまさば　②ひゅうが丼　③ヒラメのヅケ丼　④ぶりのあつめし

【解答と解説】

3（初）級　（24年Q58出題）

【解答】④ワカサギ

【解説】凍った湖面に穴を開けて釣る光景が冬の風物詩になっているワカサギは、淡水系の魚と思われがち。本来は北方系の海水魚だが、淡水域でも生きられるとわかり、各地の湖に移植された。骨がやわらかく、フライや天ぷらにすると丸ごと食べられ、カルシウムや鉄分補給にもうってつけの魚。漢字で「公魚」と書くのは、江戸時代に常陸国（現在の茨城県）の麻生藩が幕府に焼きワカサギを献上していたことから、公儀御用魚（こうぎごようぎょ）とされたことに由来する。

ワカサギにとても似ている③チカは、ワカサギと違い淡水に入れないため海にしかいない。

（設問画像提供：茨城食彩ネット）

2（中）級　（24年Q48出題）

【解答】①秋田県

【解説】鍋の具材魚から判断できただろうか。左はだだみ（白子）もたっぷりの「たら汁」、右は赤いブリコもみえるハタハタの「しょっつる鍋」で、双方秋田を代表する郷土鍋。

ハタハタ同様、秋田の冬を代表するマダラは、2月前後に産卵のため浅瀬に上がってくる。タラ漁の最盛期、1月下旬から2月の寒鱈を、身だけでなくアラや肝、白子などすべてを入れて楽しむたら汁は冬の定番鍋。鱈とねぎを味噌ベースの汁で煮た鍋料理で、具は鱈とねぎだけ。味噌と酒のシンプルな味付けだ。一匹丸ごと入れると濃厚なだしが出るため、鱈のおいしさをそのまま味わうことができる。だだみは余ると、湯通ししてしょうが醤油などで食す。

秋田に伝わる魚醤の塩魚汁をだしにハタハタを入れたしょっつる鍋は秋田沖が漁場であることから、秋田の冬のなじみの鍋だ。上品な味わいのハタハタの身とぷちぷちした魚卵「ブリコ」に、あっさりしたスープとしょっつる独特の風味は相性抜群で、まろやかなコクがある。具材に豆腐、ねぎ、白菜などを入れるが、発祥地とされる男鹿ではシンプルにハタハタだけの汁で食べる。かつて、しょっつる鍋はホタテの殻を鍋の代わりに使っていたので「塩魚汁貝焼き」ともいう。（設問画像提供：あきた郷味風土記）

民謡「秋田音頭」にも唄われ“ハタハタなしでは正月を迎えられない”といわれるほど、県民生活に深く根づいているハタハタはこの数年不漁が続いている

1（上）級 （24年Q46出題）

【解答】④ぶりのあつめし

【解説】あつめし(温飯)の名で親しまれるのは、大分県南部、佐伯市の蒲江(かまえ)や米水津(よのうづ)地区の郷土料理で、熱々のごはんとブリでつくる「ぶりのあつめし」。水揚げしたブリを船上で刺身にし、残ったものを醤油に漬け込み、後日漁の合間にごはんにのせて食べた漁師のまかない料理が発祥(はっしょう)という。醤油ベースのタレに漬け込んだブリの刺身を熱々の丼飯にのせ、ねぎ、のり、ごまなどの薬味を添える。好みでお茶やだし汁をかけてもおいしく味わえる。

①ごまさばは福岡・博多の味。②ひゅうが丼は大分県津久見市、③ヒラメのヅケ丼は青森県鰺ヶ沢(あじがさわ)のご当地丼。