ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.65 ～2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Q67出題）

沖縄県の冬のプライドフィッシュです。正式名はクビレズタといいますが、プチプチとした食感でグリーンキャビアとも称されるこの海藻の食材名を選びなさい。

提供：JF全漁連

① あおさ　②岩のり　③海ぶどう　④めかぶ

2（中）級 （24年Q43出題）

槍のようにとがった上アゴを武器にエサを捕獲したり、外敵のサメから身を守るこの魚の漁場は房総半島から伊豆諸島にかけての黒潮付近。昔はマグロより人気があり、祝いの席などの刺身として一目おかれていた、この魚を選びなさい。

提供：JF全漁連

① クロカジキ　②バショウカジキ　③マカジキ　④メカジキ

1（上）級 （24年Q58出題）

“買い負け”という言葉を聞くようになったのは20年近く前でしょうか。水産物市場の買い負けでよく話題になるのが南極に近い海域で漁獲されるごらんの照り焼き魚です。かつては「銀ム

ツ」の名前でスーパーの店頭にも並んでいた白身魚を選びなさい。

提供：umito.®

① カラスガレイ　②カペリン　③ホキ　④メロ

【解答と解説】

3（初）級　（24年Q67出題）

【解答】③海ぶどう

【解説】細い茎に小枝が多数分かれ、小枝に数ミリの軸をもつ直径1～2㍉のブドウの房に似た葉がつくため、海ぶどうという食材名がある。琉球諸島の宮古島より南のエリアに自生し、平成4（1992）年にJF恩納村漁協が陸上養殖に成功し、県下全域に養殖生産が拡大した。標準和名のクビレズタはほとんど知られていない。刺身のツマやサラダなどで食べられる。食用の①あおさのほとんどが正式名ヒトエグサ。生産トップの三重県が6～7割をしめる。②岩のりは、アマノリ類のうち岩についている天然もの。主な種類は日本海側のウップルイノリ（十六島海苔）、太平洋側のマルバアマノリなど。食感は硬めで磯の香りが強い。④めかぶはワカメの根元から上にある、らせん形をしたひだの部分で、私たちがふだん食べている平たいワカメは葉の部分にあたる。

2（中）級　（24年Q43出題）

【解答】③マカジキ

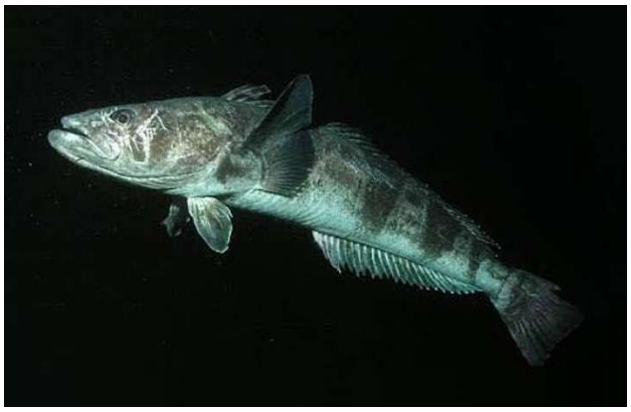
【解説】成長すると体長3㍍、重量は100㌔以上にもなる大型魚のマカジキは千葉県の冬のプライドフィッシュ。かつては「カジキの突棒（つきんぼ）」といわれ、銛で突く漁法が行われていたが、最近はカジキ縄と呼ばれる浮きはえ縄が主流。マカジキは、晩秋から初冬にかけて千葉県海域に南下してくる。一緒に回遊してくる脂ののったサンマやサバをエサにしているため、脂のりがよく、きれいなオレンジの身色をしており、全身が中トロ状態。刺身やすしが格別だが、煮ても焼いてもとろけるようで実にうまい。

1（上）級　（24年Q58出題）

【解答】④メロ

【解説】最近スーパーなどで見ることがなくなった魚にメロがある。正式な和名は「マジェランアイナメ」もしくは「ライギョダマシ」という南極近辺に生息する白身魚で、水産大手によれば国際的な保護策で漁獲量は安定している。日本が調達できなくなった理由は国際競争での買い負けにある。中国などで人気が高まったことで国際価格が上昇したのだ。1998年に2万㌧近くあった輸入量は、2017年時点で300㌧以下に激減した。今でもデパ地下の食品売り場で照り焼きなどにしたメロを見かけることはあるが、その値段は高級食材だ。

大きなものは体長1㍍にもなる①カラスガレイは北極海の周辺に生息する脂がのった白身魚で、みりん干しや味噌漬けなどに加工されて店頭にならぶ。カナダやアイスランド、ノルウェーから輸入される②カペリンは日本固有の国産シシャモとは異なるカラフトシシャモの英名。日本にはニュージーランド産が多く輸入される③ホキは、揚げ物用の粉つきで店頭にならび、ファミレスの白身フライにも使われている。



マジェランアイナメ

提供：umito.® ©Austrial fisharies