ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.66 ～3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Q38出題）

駅弁でも人気の富山名物です。これに使われている魚を選びなさい。

①アメマス　②カラフトマス　③サクラマス　④ヒメマス

2（中）級 （24年Q8出題）

かつては東京の隅田川河口域でもとれたこの魚介の漁は、春の風物詩でした。現在では下図に示した地域が主な産地になっている魚介を選びなさい。

① キビナゴ　②サッパ　③シシャモ　④シラウオ

1（上）級 （24年Q42出題）

とろりとした食感とのど越しを楽しむ高知や岡山の早春の味覚は、生のまま三杯酢やポン酢でいただきます。この珍味の成魚を選びなさい。

①イカナゴ　②カタクチイワシ　③シラウオ　④マアナゴ

【解答と解説】

3（初）級　（24年Q38出題）

【解答】③サクラマス

【解説】脂ののったサクラマスの身のおいしさはマス類の中でも最高といわれる。薄紅色のマスが酢飯にのった押しずし「ます寿し」は、富山でもっとも有名な郷土の味だろう。江戸時代の享保年間、料理に長けていた富山藩士・吉村新八が三代藩主・前田利興のために鮎の鮓をつくり、これを気にいった利興が将軍・徳川吉宗へ献上。吉宗が味の良さを賞賛したことで富山名物とうたわれるように。その後アユに代わり、春になると神通川へやってくるサクラマスを使うようになり、これが現在の「ます寿し」の原型と考えられている。全国に知れわたるきっかけとなったのは大正時代、駅弁として売り出されてからで、鉄道の普及とともにその美味しさが各地に広まっていった。木製の丸いわっぱに笹を敷き、塩漬けしたマス、酢飯を重ね押しながら詰めたます寿しは、一段と2つ重ねた二段がある。神通川のサクラマス漁獲量の減少により、復活させようと射水市で養殖が始まっている。庄川の伏流水と水深100メートルからくみ上げた海水を使って陸上養殖する「べっ嬪さくらます　うらら」は、寄生虫が付きにくく新鮮なまま生食できる。

2（中）級　（24年Q8出題）

【解答】④シラウオ

【解説】体長5～10㌢ほどのほっそりとして透きとおったシラウオは淡水がまざる汽水湖などに生息する。昭和20年代までは東京・隅田川の河口域でも獲れていたが、汽水域は環境が変動しやすく、汚染の進む湾や河口域では獲れなくなってきている。青森県最大の汽水湖小川原湖が全国の水揚げ量の6割を占め、地図中の他の地域は、量は少ないが上ものの産地として知られる。天ぷら屋のかき揚げやちりめん（しらす干し）、数尾を束ねた握りずしや軍艦巻きに使われ、現在では高価な魚に。

1（上）級　（24年Q42出題）

【解答】④マアナゴ

【解説】マアナゴの仔魚は高知では「のれそれ」、岡山では「べらた」という季節感あふれる食材となっている。早春のしらす(②カタクチイワシ、マイワシなどの仔稚魚)やコウナゴ(①イカナゴの仔稚魚)の船びき網漁に混獲される。春の風物詩としては同じように細長くて透明な③シラウオやシロウオが有名。

春に黒潮の流れに乗って日本沿岸にやってくるマアナゴの仔魚。仔魚とは卵からふ化し、骨やひれなどの基本的な形態を整えた稚魚になる前の段階で、幼生ともいう。マアナゴ、ウナギ、ハモなどウナギ目の魚の仔魚は、親とは似つかぬ姿形をしており、学術的には「レプトセファルス(葉形幼生)」といい、「小さな頭」という意味をもつ。透明で柳の葉のような薄くて細長い形をしており、日本沿岸で獲れるものは体長が10㌢ほど。梅の花の咲く頃から獲れはじめ、土佐人はのれそれが食卓に上ると春が近づいてきたことを実感する。味は淡泊でとろりとした食感でクセがなく、ほかでは味わうことができないつるっとしたのどごしは酒の肴に最適。小鉢に盛られた生のものをポン酢や酢味噌で食べるのが一般的だが、卵とじや椀だねとしても使われる。