ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.67　～4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Q64出題を改題）

八丈島では「八丈春とび」と呼ばれ、島に春を告げる魚です。鹿児島ではトッピーの愛称で親しまれるこの魚を選びなさい。

①　ツバメウオ　　②トビウオ　　③トビエイ　　④ボラ

2（中）級　（24年Q42出題）

太平洋をのぞむ外房の岩場に生える海藻の刈り取りの様子です。熱を加えるとうまみが増し、煮物などでおなじみの「鹿尾菜」と表すこの海藻を選びなさい。

①　エゴノリ　　②ヒジキ　　③メカブ　　④ワカメ

1（上）級　（24年Q48出題）

細身の魚に多用する細工造りのひとつ“木の葉造り”です。このお造りに用いられている能登地方の春告魚を選びなさい。

① ケンサキイカ　②サヨリ　③サワラ　④メバル

【解答と解説】

3（初）級　（24年Q64出題を改題）

【解答】②トビウオ

【解説】「飛魚」と書くトビウオはたしかに飛ぶのだが、羽ばたくのではなく、水面すれすれを全力で泳ぎ尾びれを激しくかいて助走をつけた後、大きく張った胸びれを広げて水から飛び出して空中を“滑空”する。シイラやマグロなど大型魚に追いかけられて、ほかの小魚たちは水中を逃げまどうだけなのに、トビウオだけは空中へと飛びだし脱出する。飛ぶための胸びれは体と同じくらいに長く、広げれば翼のよう。飛ばねばならぬゆえ筋肉をしっかり、かつスリムに蓄える。ムダな脂肪がないアスリートである。

トビウオのなかで最大級のハマトビウオは、八丈島では春到来を告げる魚として地元に根づき、刺身をしょうゆだれに漬け、甘めの酢めしで握った郷土料理“島ずし”となる。トッピーという愛称をもつ鹿児島では、“姿揚げ”が屋久島名物となっている。

八丈島の郷土ずし「島ずし」
わさびの代わりにからしをつけて食べる　　提供：八丈島観光協会

屋久島名物の「姿揚げ」
2枚の羽をピンと張って、今にも飛んでいきそうだ　　提供：いその香り

2（中）級　（24年Q42出題）

【解答】②ヒジキ

【解説】日本人とヒジキのつきあいは古く、縄文時代から食べていたと伝えられる。ヒジキは④ワカメと同じ褐藻類のひとつで、海岸の岩礁地帯に生え、春の大潮の時期に収穫される。満潮時に海の中にすっぽり隠れているヒジキが、潮がひくと地表に姿を現すのだ。潮のひいた磯場では、春の訪れと潮の香りを感じつつ、水の冷たさと足腰の痛みに耐えながら、漁業関係者の皆さんが一斉に刈り取る。毎年3月から4月にかけて大潮の日に行われる「ひじき刈り」は、千葉県外房の鴨川市の春の風物詩。ヒジキの見た目が、鹿の黒くて短いしっぽに似ていることから「鹿尾菜」と書くそうだ。

寒天質を多く含み冷めると固まる①エゴノリは福岡県の「おきゅうと」、青森の「えごてん」、山形・新潟の「えごねり」、鳥取の「いぎす」といった加工品や伝統料理にされるイギス類の海藻。③メカブはワカメの根元部分にあたる生殖細胞が集まった部位。

1（上）級 （24年Q48出題）

【解答】②サヨリ

【解説】「木の葉造り」はサヨリやサンマ、イカなどに多用する切り方で「短冊造り」にした材料を5枚程度ずらして重ね、中心で2つに切り分けて木の葉型に盛りつける手法。サヨリやサンマなどの皮目に色がついている食材はそのまま重ねる。春になると海面近くを群れで泳ぐサヨリは、能登半島沿岸で2艘曳きという漁法で水揚げする地元で「花見魚」とも呼ばれる春告魚だ。