

ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.68 ～5月のさかな～

「日本さかな検定（愛称：ととけん）」は、全国各地の豊かな魚食文化やおいしい食べ方など、日本人の心と体を育んできた魚食の魅力を、検定を通じて再発見していただき、魚との“うまい”出会いを応援する取り組みで、受験者が日本の魚食文化の継承者として“魚の語り部”となって、日本の水産・漁業と各地の魚食文化を消費の面から牽引してくれることを願うものです。

一般社団法人日本さかな検定協会 代表理事 尾山 雅一

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。

【問題】→解答と解説は3ページを参照

3（初）級 （24年Q44出題）

5月中旬から有明海で見られる、求愛ジャンプのようすです。佐賀県の郷土料理「須古ずし」にはこの魚の甘露煮が使われます。有明海のアイドルを選びなさい。



- ①カジカ ②ナマズ ③ムツゴロウ ④ワラスボ

2（中）級 （24年Q40出題）

陸奥湾で揚がるこのカニは、津軽地方の桜の季節には「花見ガニ」と呼ばれます。メスガニは花見のころになると内子と身が半々くらいになるという、ごらんのカニ種を選びなさい。



提供:青森県

- ①ケガニ ②トゲクリガニ ③ハナサキガニ ④ヒラツメガニ

1 (上) 級 (24年Q64出題)

初夏にこの地の名物を味わおうと訪れた店で、時季のおすすめを頼み登場した2品です。右上は県北でとれたイワガキ、そして素揚げのカレイは“口細”^{くちほそ}と聞かされました。この地を選びなさい。



- ① 鶴岡市 ②静岡市 ③尾鷲市 ④福山市

【解答と解説】

3 (初) 級 (24年Q44出題)

【解答】③ムツゴロウ

【解説】佐賀県有明海の干潟では、5月中旬から6月にムツゴロウの求愛行動を見ることが出来る。オスが体をひねり背ビレを広げてとび跳ねてメスに求愛する姿は愛らしく、この季節の地元の風物詩としてメディアにも登場する。ムツゴロウはやわらかい泥の干潟に穴を掘ってすんでおり、潮が引いたときに巣穴から出て、干潟の珪藻類をけずり取るように食べる。12月から3月上旬まで巣穴にこもり冬眠するムツゴロウの産卵期は5～7月。求愛が成功したら巣穴に横穴を掘り、約1万個の卵を産む。産卵前の春と冬眠前の晩秋が脂がのっておいしいといわれるムツゴロウの骨はやわらかく、地元でよく甘露煮にされる。この甘露煮が用いられるのが「須古ずし」。有明海にのぞむ米どころ、白石町の須古地区に世代をこえて500年以上受け継がれる押しずしだ。その姿から有明海のエイリアンとよばれる④ワラスボもこの干潟の海に特有の魚だ。



須古ずし 提供: 農林水産省

【解答】②トゲクリガニ

【解説】トゲクリガニは毛ガニの近縁種で小柄だが、味は毛ガニに負けてはいない。しかも時期によって1杯500円ほどと手軽なせいとか、ほぼ全量が地元で消費され、県外に出ていくことが少ない。だからずっと津軽の人だけが知る春の味覚だった。津軽で桜といえば、何とんでも弘前城を中心とする弘前公園で開かれる「さくらまつり」だ。公園敷地に2600本の桜が咲き誇る。期間中に200万人が訪れるという。そぞろ歩く人々の足元では、数えきれないほどのグループの宴会が見られる。その席にトゲクリガニが登場すると、人々は身を取り出すのに夢中になって口を閉ざす。どのタイミングでカニを出すのか。そこが幹事の腕の見せどころだという。トゲクリガニは小ぶりなので、殻に包丁を入れても身を口に運ぶのはたやすすくない。脚を外して関節で切り離し、包丁で切れ目を入れる。スプーンの柄で身をすくい、細い脚の身はすりこぎで絞ります。メスは花見のころになると内子と身が半々くらいになる。

1 (上) 級 (24年Q64出題)

【解答】①鶴岡市

【解説】武士の町らしく市内に繁華街というほどのものはない山形県庄内地方の鶴岡で訪れた古い料理屋。カウンターで女将の「そうですのう」と語尾に「のう」がつくのどかな言葉を聞きながら庄内地酒を一杯やると旅の気分が深まる。庄内浜の天然イワガキは夏ガキと呼ばれ、春から夏にかけて産卵を控えて甘み・旨みをたっぷり蓄えるため、7月から8月中旬までの真夏が旬。船上から竿取りする磯見漁や素潜り漁で獲る。遊佐町から酒田市、鶴岡市沿岸の岩礁で活きのいいイワガキが獲れるが、なかでも鳥海山のふもと遊佐町吹浦のものが有名だ。新鮮なイワガキは身はぷっくりと大きく、口に含むとかなりの重量感とともにまろやかな甘みと旨みをともなって、清々しい磯の香りが口いっぱい広がった。

庄内浜では一年を通して様々なカレイが水揚げされ、マコガレイやアカガレイ・イシガレイなどおよそ20種のカレイの中でも一番人気がマガレイだ。口元が小さいところから、庄内では「クチボソ」と呼び親しむ。3～6月、9～10月が漁期だが、特に6月と9～10月は脂がのって旨いという。太平洋側に生息するマガレイは早く成長して大型になるが、庄内浜のものは比較的小型で、小さいが肉厚なのが特徴。小ぶりで肉厚のクチボソが好まれ、味わいは淡泊でクセがない。素揚げに大根おろしを添え醤油をかけたり、から揚げに天ぷら、煮付けなど様々な料理になる庄内では食卓にのぼる頻度の多い魚だ。