

ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.69 ～6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。
今月も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Q54出題）

ごらんの^{すがた}姿そのままの^{たんぼく}淡泊な味ながら、江戸^{えど}前の^{てん}天ぷらや^{にぎ}握りずしの^{せんきい}繊細な味わいは大人^{おとな}になってこそ^{たの}愉しめるものかもしれません。おいしい^{じき}時季を「_____」は^え絵に^か描いても^く食え」とあらわします。^{かせんぶ}下線部にふさわしい^{ごく}語句を選びなさい。



- ① 一月のさっぱ ②三月のきびなご ③六月のきす ④十月のさより

2（中）級 （24年Q35出題）

ごらんの魚を表さない漢字を選びなさい。



- ① 香魚 ②公魚 ③年魚 ④氷魚

1 (上) 級 (24年Q35出題)

アワビの稚貝と勘ちがいされている節があります。生食には不向きなので、ふくめ煮や塩蒸しで賞味します。東京都のプライドフィッシュにも選定されるこの貝の標準和名を選びなさい。



提供: JF全漁連

- ① トコブシ ②ナガレコ ③フクダメ ④マンネンアワビ

【解答と解説】

3 (初) 級 (24年Q54出題)

【解答】③六月のきす

【解説】初夏の爽やかさをそのまま体に現したような清楚な姿を“海の女王”、“海の鮎”と昔の人がいったのも、さもありなんと思える。ことわざに「六月のきすは絵に描いてでも食え」とあるように初夏、キスはまさに旬の盛りを迎える。江戸前の天ぷら、握りずしで食べたときの感動といったら……。キスの繊細な味わいは、大人になってこそ愉しめるものかもしれない。味だけではなく、キスはもともとナイーブな魚。鮮度も落ちやすく、環境の変化にも弱い。すみかは内湾や浅い海のきれいな砂地。警戒心が強いいため、波の動きなどを敏感に察知しながら、数匹ずつ群れながらゆっくり泳いでいる。昔から釣り魚としても人気抜群で、6月になると、砂浜には投げ竿がずらりと並ぶ。

2 (中) 級 (24年Q35出題)

【解答】②公魚

【解説】初夏の若あゆから、真夏のしっかり脂がのった成魚、卵を抱いた秋の落ちあゆまで、短い期間に風味が刻々と変化するのも、アユが日本人に愛されてきた理由のひとつだろう。日本で長く親しまれてきたアユは、一般には鮎という漢字が当てられるが、③年魚とも①香魚とも表す。「年魚」と書くのは、春に海から川に上りはじめ、夏に盛んにエサを食べ込み、秋には産卵し、冬にはその一生を終えてしまうため。また川藻を食べる天然のアユは、スイカもしくはキュウリを思わせる香りがあることから「香魚」と記される。季節によっても春から初夏の「若鮎」、秋の産卵期のメスは「落鮎」「錆鮎」「古背」という名をもち、1年の寿命なのに年を越したアユを「止鮎」という。また、琵琶湖の小鮎(コアユ)の稚魚はうろこが生えそろう前、身体が氷のように透き通っているので④氷魚と呼ばれる。②公魚はワカサギのこと。



蓼酢(たです)でいただく鮎の
塩焼き 提供:平野屋

1 (上) 級 (24年Q35出題)

【解答】①トコブシ

【解説】トコブシ(常節)はアワビに似た姿をしているがずっと小さく、これをアワビの稚貝と思っている人もいるようだ。本州の潮間帯の岩礁にすむ貝で、味や栄養素はアワビとほぼ同じだが、アワビとは違い熱を通して硬くならず、やわらかいのが特徴。伊豆大島では、トコブシを醤油と酒と砂糖で殻ごと煮込んでつくる「トコブシ煮

付け」が郷土料理として知られる。ほかの産地でも塩蒸しやふくめ煮、炊き込みご飯などで賞味し、干して乾燥したものは中国料理の材料として主に中国に輸出される。塩蒸しで食べられることが多く、殻をつけたまま塩を振り、空の鍋に入れて蒸すとたやすく殻から身がはがれる。鍋底に煮液が少したまるので、それを布で漉し別の鍋に移してから身を醤油、酒、みりん等で煮るとやわらかい煮物に仕上がり、酒肴にうってつけとなる。殻ごとしょうゆで煮て、冷やして煮汁を含ませるふくめ煮や酒蒸しも。北海道の南部から九州まで全国に分布するせいか地方名が豊富にあり、和歌山や高知では②ナガレコ（流子）、伊豆大島では縁起のよい③フクダメ（福溜）、何年たってもアワビのように大きくならないことから④マンネンアワビといった別名も。