**ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.71　～8 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。
今年のととけんは11月3日（祝）に開催ですが、3級は11月10日までの好きな時間に受験可能。ととけん HP より申込受付中。また、2025年ととけん公式ガイドブックも好評発売中。
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Q46出題）

この尻尾に見おぼえがありますか？　市場ではサイズによってサイマキやマキと呼びわけるこのエビを選びなさい。

提供：大日本水産会

①アマエビ　②イセエビ　③クルマエビ　④サクラエビ

2（中）級　（24年Q60出題）

千葉県や山形県から南のやや深場にいる体長40㌢ほどのフサカサゴ科に属する魚です。関東や三重県などでは超高級魚とされ、オニカサゴの別名をもつこの魚を選びなさい。

提供：尾鷲市

① アコウ　②イズカサゴ　③タヌキメバル　④ユメカサゴ

1（上）級 （24年Q60出題）

江戸前ずしの夏の白身の代表ダネです。江戸前で珍重されるのは「常磐（じょうばん）もの」と東京湾の地物、「縁側」は超高級となるこのすしダネを選びなさい。

©ぼうずコンニャク

① カンパチ　②ヒラメ　③マコガレイ　④スズキ

【解答と解説】

3（初）級　（24年Q46出題）

【解答】③クルマエビ

【解説】クルマエビは茶褐色の模様とともに尻尾に青と黄色の美しい色をさしているのが特徴。体を丸めると、しま模様が車輪のように見えることからクルマエビ（車海老）の名がある。市場ではサイズ別に呼びわけられ、5㌢前後のものを「サイマキ」、10～15㌢ほどのものは「マキ」、それより大きいものが「クルマエビ」、とくに大きな20㌢以上のものを「オオグルマ」という。サイマキは江戸前の握りずしに、マキは天ぷらに、クルマエビ以上のサイズはエビフライや塩焼きに好まれる。ぷりぷり食感と口に広がる上品な甘さが絶品で、そのおいしさは“姿 伊勢えび 味車えび”と評される。

クルマエビ　宮崎県提供

2（中）級　（24年Q60出題）

【解答】②イズカサゴ

【解説】全身トゲだらけなのはフサカサゴ科の特徴。無骨な姿形ながら、外見とは裏腹に中身は白く美しく、味わいが上品なのもこれまた特徴のひとつだ。カサゴの仲間には浅瀬にいる種と、大型の深場に生息するものとがいる。各地でアラカブ、ガシラ、ホゴなど多様の名をもつ、本家カサゴや標準和名オニカサゴなどは浅場カサゴだ。味のよいカサゴの仲間でも最上とされるイズカサゴは皮の下に旨みをもつ。もっともおいしいのは鍋物とする向きもあり、三枚におろして皮つきのままそぎ切りにし、しゃぶしゃぶにする。

1（上）級　（24年Q60出題）

【解答】③マコガレイ

【解説】白身のすしダネを見分けるのは難しいが、「夏の代表ダネ」で②ヒラメがはずれ、「常磐もの」と「縁側」でマコガレイと特定できただろうか。江戸前ずしの世界で“冬のヒラメに夏のマコ”の言葉があるようにマコガレイは夏の白身ダネの代表格。北海道から九州の内湾の浅場に多いマコガレイはカレイの代表格で、すしダネで単にカレイというと本種をさす。代表的な産地は設問に記したほか、西日本では瀬戸内海が有名で、なかでも大分県日出町の「城下かれい」が最上級とされている。小型船の刺し網などで獲れた1㌔前後の活魚は高値がつき、底引き網で大量に獲ったものに比べ、10倍以上の値段になる。という訳で、写真のマコガレイも高級すしダネなのだが、そのお味はストレートに甘みを感じることはなく淡泊で上品。

うまみと甘みはじわじわ押し寄せてくる。すし飯と一体となってよりあっさりして、食べた後からまた食べたくなる。