ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.72 ～10 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）にオンラインで開催します。ととけん HP より申込受付中。
申込締切は 10 月 20 日（クレジット決済の場合、コンビニ決済は 10 月 15 日）

【問題】→解答と解説は 3 ページを参照

3（初）級 （24年Q37出題）

信濃川（しなのがわ）などの恵（めぐ）みを受（う）ける新潟沖（にいがたおき）で育（そだ）つこのカレイは、新潟県（にいがたけん）の秋（あき）を代表（だいひょう）するプライドフィッシュです。「生干（なまぼ）し」に仕上（しあ）げる一夜干（いちやぼ）しが格別（かくべつ）のおいしさというごらんのカレイを選びなさい。

提供：JF全漁連

①アカガレイ　②ナメタガレイ　③マコガレイ　④ヤナギムシガレイ

2（中）級 （24年Q39出題）

この顔に見おぼえがありますか？ 産卵期が近づくとごらんのように鼻が独特なカギ状に曲がるので“鼻曲がり”の名がある、岩手県の県魚を選びなさい。

①カラフトマス　②サクラマス　③サケ　④マスノスケ

1（上）級 （24年Q52出題）

ごらんのように青色の背中には細い黒縞があり、強固なアゴと歯をもちその風貌(ふうぼう)から“きつねがつお”とも呼ばれます。本ガツオとは異なり晩秋から冬においしく、鮮度しだいで刺身は本ガツオ以上ともいわれるこの魚を選びなさい。

©ぼうずコンニャク

①スマ　②ハガツオ　③ヒラソウダ　④マルソウダ

【解答と解説】

3（初）級　（24年Q37出題）

【解答】④ヤナギムシガレイ

【解説】柳の葉のような優美な姿から新潟では柳カレイと呼び、“カレイの女王”と称されている。刺身やすし、天ぷらやフライでも愉しめるが、産卵期前の卵を持つ10月から12月が旬の柳カレイは一夜干しが絶品で、古くから珍重される。「生干し」に仕上げた一夜干しは、ちょうど良く水分が抜けしっとりした身にうまみが凝縮されている。軽く炙ると縁側のパリパリした食感と繊細で上品な身のバランスが絶妙という。

2（中）級　（24年Q39出題）

【解答】③サケ

【解説】岩手県の県魚は（南部）サケ。サケは産地によって風貌も違い、北海道のサケは丸みを帯びていて銀色に輝くことから銀毛と呼ばれる。青森南部から岩手にかけてのサケは、秋になると婚姻色に染まり、面相もオスらしく、鼻がカギ形にひん曲がってくる。三陸地方では雄サケの“南部鼻曲がり鮭”を塩引きした伝統の新巻鮭として正月に食べる習慣がある。三陸沿岸で新巻鮭をつくるようになったのは、400年前。遠い江戸まで鮭を運ぶために塩漬けして寒風にさらす独特の製法を編み出したことが始まり。江戸時代に、青森県三八地方（三沢や八戸など青森県の太平洋側）から岩手県までが南部藩だったことから“南部鮭”の名がある。

岩手でママス（真鱒）と呼ぶ②サクラマスは山形県では県魚に制定されている。

寒風干し新巻鮭　　©dancyu

1（上）級　（24年Q52出題）

【解答】②ハガツオ

【解説】赤みの弱い身色と鮮度の落ちやすさから安価なハガツオは、カツオ同様熱帯域から温帯域を回遊しているが、北海道まで北上するという。東北以南でまとまって水揚げがあり、関東ではもっぱら煮つけ用の魚として知られるが、紀伊半島以西では主に刺身で食べる。カツオよりも赤みが弱く、見た目がキハダマグロに似る刺身はうまみが濃厚で脂がのっていて、適度にやわらかい。「ヤイト」や「スマガツオ」と呼ばれることの多い①スマは胸びれ下の黒い斑点が特徴で、愛媛県産の完全養殖スマは全身トロ（背は中トロ、腹は大トロ）といわれる身質をもつ。ほとんどカツオが獲れない日本海側でカツオといえば、ヒラソウダのことをいう。カツオと比べると小ぶりなマルソウダは、目と口が接近しているため高知ではメジカと呼んでいる。そばつゆに使われる宗田節の原料で知られ、刺身で食べる幼魚の「新子」は珍重される。

ハガツオの刺身　©ぼうずコンニャク