

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.74 ～11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Q42出題)

9月中旬から3月末までの期間限定の駅弁です。この駅弁を販売している駅を選びなさい。



- ① 金沢駅 ② 京都駅 ③ 松江駅 ④ 広島駅

2(中)級 (24年Q73出題)

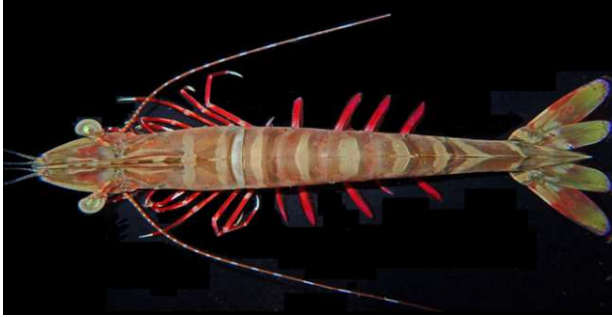
ある居酒屋にいかにも酒肴にもってこいの珍味が並んでいました。店主によると、同じ魚介が2種の品に使われているとか。その魚介を選びなさい。

酒 と め く う こ 珍  
し ふ ち る の 味  
盗 ろ ん こ か わ た あり  
□

- ① アユ ②アワビ ③ナマコ ④ホヤ

1(上)級 (24年Q44出題)

<sup>あし</sup>脚がきれいな赤色をしていることから、徳島のプライドフィッシュ名は「阿波とくしまのアシアカエビ」です。紀伊水道を漁場とするこのアシアカエビの正体を選びなさい。



提供: JF 全漁連

- ① ウシエビ ②クマエビ ③サルエビ ④トラエビ

【解答と解説】

3(初)級 (24年Q42出題)

【解答】④広島駅

【解説】全国の約6割の生産量を誇る広島<sup>ひろしま</sup>の養殖マガキ<sup>ようしよく</sup>の人気の秘密<sup>にんき ひみつ</sup>はぷりっとして濃厚<sup>のうこう</sup>な味わい。産地別<sup>あじ さんちべつ</sup>に「地御前かき<sup>じごぜん</sup>」「安芸<sup>あき</sup>の一粒<sup>ひとつぶ</sup>」「大<sup>おお</sup>一粒かき小町<sup>おおひとつぶ こまち</sup>」などブランドかきもある。人気のかきめしは設問画像のように縁起<sup>せつもんが ぞう えんぎ</sup>の良い宮島杓子<sup>みやじましやくし</sup>をモチーフにした容器<sup>ようき</sup>に入った駅弁<sup>はい</sup>「しゃもじかきめし」でも販売される。県産米<sup>けんさんまい</sup>をカキのエキス<sup>けい</sup>たっぷりのスープ<sup>すうぷ</sup>で炊いたかきめしの上<sup>うへ</sup>には、大ぶりな煮がき<sup>おお に</sup>が4つのる。かきフライ<sup>かき</sup>やゆず味噌<sup>みそ</sup>和え<sup>あ</sup>などのほか、広島菜漬<sup>なづけ</sup>やじゃこ煮<sup>めいぶつ</sup>などの広島名物<sup>いろど</sup>まで彩りよく詰め<sup>つ</sup>られている。9月中旬<sup>しゅんじ</sup>から3月末<sup>き</sup>までを販売期間<sup>はんばいきかん</sup>としているのはマガキの旬時季<sup>しゅんじき</sup>だから。(設問画像提供: 広島駅弁当)

2(中)級 (24年Q73出題)

【解答】③ナマコ

【解説】「このわた」と「くちこ」にナマコが使われている。ナマコは古来、一字称で“こ”と呼ばれ、干したものを「干しこ」「いりこ」というのに対して、「生こ<sup>なま</sup>」とされた。したがって、この内臓を「このわた(腸)」、卵巣を「このこ(子)」という。日本三大珍味<sup>お</sup>にあげられる「このわた」は、細い腸を指先で選別する手間を惜しまぬ作業を経てつくられる珍味中の珍味だ。鮮度<sup>せいど</sup>がいいまま塩漬<sup>しんじけ</sup>けにするから、幽玄<sup>ゆうげん</sup>な味わいのなかにも生気があふれる。これまた珍味中の珍味といわれる「くちこ」は、逆三角形に整えたオレンジ色の卵巣<sup>らんそう</sup>を冬の低温<sup>ていおん</sup>の中でじっくり自然乾燥<sup>じぜんかんばう</sup>させ、うまみを凝縮<sup>ぎようしゆく</sup>させる。干くちこ1枚にナマコ15～20匹分の卵巣を要する。軽くあぶって食べると、濃厚なうまみがあり、えもいわれぬ独特の風味<sup>ふうみ</sup>がする。

アユの内臓や白子(精巣)、真子(卵巣)を熟成させた塩辛<sup>しん</sup>が「うるか」。「めふん」とは北海道に古くから伝わる伝統珍味で、その語源はサケの腎臓を表すアイヌの言葉「メフル」から。オスの秋鮭の中骨にそって付いている血合い(腎臓・血腸)をていねいにそぎ取って塩漬けにして、それを長期間じっくりと熟成させてつくられる。

三陸地方の珍味「としろ」は、アワビの肝の塩辛。ぷっくりとした食感と濃厚なうまみ、熟成からくる渋みが酒のつまみとして人気があり、知る人ぞ知る珍味。「酒盗」は、主にカツオやマグロの内臓を塩蔵熟成させてつくる塩辛で、酒肴珍味としてポピュラーなひと品。

1(上)級 (24年Q44出題)

【解答】②クマエビ

【解説】標準和名「クマエビ」の由来は、共食いもする<sup>どうもう</sup>癡猛な性質を熊にたとえた“熊海老”とも、脚の紅白模様が<sup>かぶきくまど</sup>歌舞伎の隈取りのように見える“隈海老”ともいわれる。<sup>しよつかく</sup>触角や脚に紅白模様が入っていることから、産地では「足赤エビ」と呼ばれる。紀伊水道では漁獲量が年々増加しており、鮮やかな見た目、クルマエビにも引けをとらない味わいで注目されている。大型で、熱を通すと赤の発色が強い<sup>さ</sup>ため、高級エビのひとつとして扱われるようになっている。イセエビより甘く、クルマエビよりやわらかいと評されるクマエビの身は甘みがしっかりと強く、食感<sup>さ</sup>はねっとり<sup>さ</sup>と官能的とすら表現したくなる柔らかさ。刺身や塩焼きでシンプルに味わうほか、天ぷらやフライの食材としても評価が高く、世界中から天然の冷凍ものが輸入され、流通している。国内では千葉県の房総半島以南に生息するがとれる量が少なく、紀伊水道の<sup>さ</sup>砂泥底<sup>さ</sup>に生息するクマエビを対岸の徳島県と和歌山とで漁獲している。

選択肢は全てクルマエビ科のエビ。①ウシエビは、ブラックタイガーの流通名でよく知られる。日本は生息の北限で、天然ものにはまずお目にかかれない。③サルエビは広く沿岸部に見られる小型のエビの代表的な一種。④トラエビもサルエビ同様小型のエビで、伊勢湾、瀬戸内海、有明海などでサルエビとともに漁獲され、まとめて「小エビ」として出荷されている。