

ととけんの 「魚の知識の腕試し！」 vol.72 ～9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。

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Q66出題）

アタリを出さずに鋭い歯でエサをかじり取るので、釣り人には「エサ取り名人」とも呼ばれます。調理のしかたからその名前がついたこの魚を選びなさい。



- ①イトヨリダイ ②カイワリ ③カワハギ ④ヒラマサ

2（中）級 （24年Q45出題）

里山の恵みは季節の魚を出迎えるように出まわり、出合いの味覚となります。秋のはじめ、名残の____と走りの松茸は、年に一度だけ土瓶蒸しで出会います。下線部にふさわしい魚を選びなさい。



- ① 鰻 ② 鱈 ③ 鰐 ④ 鰯

1（上）級 （24年Q31出題）

幻の魚「王鰈」。^{おうちよう}北海道太平洋沿岸にすむカレイで、その姿、味ともまさに鰈の王様にふさわしくこの名をいただいています。北海道の秋のプライドフィッシュにも選ばれているごらんのカレイ種を選びなさい。



イラスト: 鈴木勝久

- ①ババガレイ ②ホシガレイ ③マツカワガレイ ④メイタガレイ

【解答と解説】

3（初）級 （24年Q66出題）

【解答】③カワハギ

【解説】ヤスリのようにザラザラしたかたい皮が特徴^{かわ とくちょう}のカワハギは、これをはがさない^{ちようり}と調理できないから「皮剥（かわはぎ）」という。身のシコシコした^は歯ごたえは、フグにも匹敵^{ひつてき}するうまさだ。カワハギは肝^{きも}がおいしく、肝のねっとりした食感^{しよつかん}はアンコウ同様「海のフォアグラ」と呼ばれるほど。身はフグ同様、薄造りにする。これに肝じょうゆ^{どうよう}をつけて食べる^み味は格別^{うすづく}。鍋物^{あじ}や煮物^{かくべつ}、ムニエル^{なべもの}にも向く^に。カワハギの仲間^{なかま}で、国内でよく食べられているのはカワハギ、ウマヅラハギ、ウスバハギの3種^{しゆ}。味のよさ、値段^{ねだん}もこの順^{じゆん}に高い^{たか}。



秋が深まると大きくなるカワハギの肝

2（中）級 （24年Q45出題）

【解答】③鰐（はも）

【解説】人と人との出会いだけでなく、相性^{かぶ}がいい食材の組み合わせを「出会いもの」という。晩秋の鯛と蕪^{かぶ}、冬の④鰯^{ぶり}と大根など、これ以上ないと思えるほどの相性のことだ。初秋の食材の中でも、鰐と松茸はごく短い間だけの最高の出会い。ふたつの味を思う存分引き出すのが土瓶蒸^{ふり}しだ。日本の秋の海の幸と山の幸、鰐と松茸の年に一度だけの出

合いをさらに盛り上げるのは、土瓶という狭い空間。そこに香りを閉じ込めようという日本人の工夫に舌を巻き、舌鼓^{つづみ}を打つ。土瓶蒸しはシンプルにして奥深い料理だ。抽出されたうまみを最初に飲んで、そのあとで松茸と鰹^{しよきよく}を食べる。序曲^{じょきよく}があって始まるオペラのように、ふたを開けるのが楽しみな秋の名品。それを支えているのは、昆布と鰹節でとった一番だしだ。鰹と松茸、それに軸^{じく}三つ葉が基本、これにすだち^{ゆず}か柚子を添える。海老や銀杏^{ぎんなん}などを入れることもある。①はウナギ、②はタラ、④はブリ。

1 (上) 級 (24年Q31出題)

【解答】③マツカワガレイ

【解説】北海道では「マツカワ」と愛称されるこのカレイは、太平洋沿岸の水深200^{メートル}砂泥地にすみ、オスは体長約50^{センチ}、メスは80^{センチ}に達する。魚体の表面が松の木の皮に似てジョリジョリとしているので、この名が付いたという。北海道の渡島^{おしま}、胆振^{いぶり}、日高、十勝、釧路、根室に多く分布し、なかでもえりも岬から函館市南茅部^{みなみかやべ}にかけて漁獲されたものは人気が高い。とれたてで生きたままのマツカワのほとんどは、人口の集中する札幌市中央卸売市場で競りにかけられる。それが市内の高級料亭や寿司店、ホテルなどに届き賞味される。刺身はたいてい、正身と縁側そろい踏みで登場。淡く銀色がかった真っ白い正身の方は、シコリと歯ごたえ、上品でかすかな甘さと奥深いコクが湧き出てくるといふ。縁側はさらに歯ごたえがあって、コリコリとした食感、そこから今度は甘みをともなった脂肪からコクが流れ出し絶妙、ともにしっかりとした歯ごたえと濃厚にして淡泊といった、不思議な旨みがある。北海道では、漁獲が激減しはじめた1980年代から資源回復への取り組みが進められ、1987年には日本で初めて人工種苗の放流が行われ、現在は放流数の増加にともなって漁獲量は着実に増加している。