

ととけんの「魚の知識の腕試し！」vol.76 ~1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25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 (25年Q28出題)

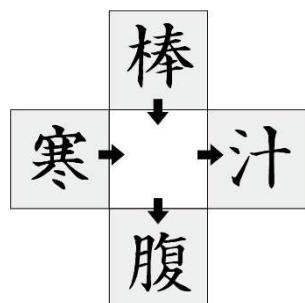
いちねんじゅう みずあ ていひょう ほつかいどうみん
一年中どこかで水揚げがあり、カニみそのおいしさにも定評があることから、北海道民にもっとも愛されています。ごらんのカニ種をえらびなさい。



- ① ケガニ ②タカアシガニ ③タラバガニ ④ハナサキガニ

2(中)級 (25年Q100出題)

くうらん 空欄に入る魚を選び、4つの語句を完成させなさい。



- ① 鯉 ②鰈 ③鮒 ④鰯

1(上)級 (25年Q31出題)

鍋料理が定番ですが、青森県下北半島の風間浦では活きたまま水揚げされるため、ご覧のような刺身でいただけます。肝を醤油に溶かした肝醤油で美味しさ倍増という、この魚を選びなさい。



- ① アンコウ ②カワハギ ③クロソイ ④トラフグ

【解答と解説】

3(初)級 (25年Q28出題)

【解答】①ケガニ

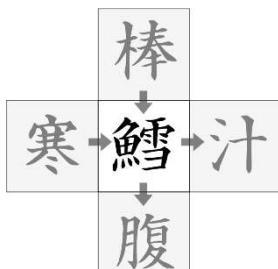
【解説】ごらんのように、殻に毛が密生していることから毛ガニの名がある。ゆでたり蒸したりして食べるが、身は甘みが強く、またカニみそもウニのような風味で珍重されている。北海道民のケガニ人気は、一年中どこかでおいしいケガニがとれていることにもありそうだ。網走から浜頓別あたりのオホーツク海側では春から夏の4月～8月、函館から室蘭の道南の海では秋から冬の9月～3月、釧路や根室などの太平洋側では冬から春の12月～4月あたりで、オールシーズンでどこかの漁港に水揚げされている。オホーツク海側の流水の下でじっと春を待っているカニは氷の下にある多くのミネラルとプランクトンを食べ、そこで身がつき、また肉もぐっと締まり、カニみそもたっぷり入る。そして氷が去って春がくると、海岸近くの砂泥底に移る。そこにもカニのえさが豊富にあるため、さらに身がつき、カニみそもたっぷり入る。むっちりと肉がつまり、カニみそも芳醇なケガニは大きいものでは1杯800グラムもあるという。

②タカアシガニは静岡県の駿河湾などでとれる巨大な深海ガニ。ヤドカリの仲間の③タラバガニは、ボリュームのある脚の身が甘く、北海道のすしダネなどで人気。タラバガニと同じヤドカリの仲間の④ハナサキガニは甲羅にトゲがあり、身肉が太い脚の中にたっぷり。漢字では「花咲蟹」と書き、北海道の東部沿岸からオホーツク海に生息しており、主要な水揚港である根室市の花咲港が名前の由来とも。(設問画像提供:オホーツク素材地図)

2(中)級 (25年Q100出題)

【解答】②鱈(たら)

【解説】漢字で「鱈」と書くように、雪が降るころに獲れ、雪のように白く光沢のある身をもつマダラは、冬に旬をむかえる。小寒(1月5日頃)の寒の入りから、大寒を経て、立春(2月4日頃)の寒明けまでが、一年中で寒さがもっとも厳しい時季。この寒の頃に味がよくなるマダラを「寒鱈」と呼ぶ。マダラを素干しにした保存食「棒鱈」は、江戸時代には北前船によって北海道から関西方面へと運ばれ、特に鮮魚が手に入りにくかった内陸部にとって貴重な食料源だった。



現在でも関西地方のおせち料理に欠かせない食材として知られており、東北地方の山間部や九州でも食べられている。北国の産地では、身のエキスが昆布だしにとけだす「鱈汁」にするのが好まれ、青森津軽地方では“じゃっぱ汁”、秋田では“だだみ汁”と呼ばれる。タラの旨みすべてがとけこんだ汁は極上の味だ。大きな口と腹をもち、なんでも食べたがるマダラの貪欲さにちなんで、大食いすることを「鱈腹」(たらふく)という。むやみに、という意味の「矢鱈めったら」や、いいかげんなことをいう「出鱈目」なども手あたり次第に食べるマダラの習性からの言葉といわれる。

1(上)級 (25年Q31出題)

【解答】①アンコウ

【解説】漁場は津軽海峡に面した風間浦村の沖合わずか2、3km。風間浦に揚がるキアンコウは国内トップクラスの水揚量を誇り、全国的に珍しいエサをつけずに釣り針にひっかけるから空釣りと刺し網漁により、活きたまま水揚げされる。地元漁師のいち押しが抜群の鮮度を生かした刺身。刺身に適した身は大きなアンコウからもほんのわずかしか取れない。ほのかな甘みとこりこりとした食感は“アンコウ＝鍋”という概念が変わりそう。せいたくにも、あん肝をたっぷり醤油に溶かした肝じょうゆに漬けて食べる刺身はここだけの味。骨以外はほとんど食べることのできるアンコウ、風間浦では身や肝のほか皮やヒレを使った郷土料理やアレンジ料理も。12月から翌3月までの「風間浦鮟鱇まつり」では刺身やすしも味わえる。(設問画像提供:風間浦鮟鱇)