

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.77 ～2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Q31出題)

透明な体を光が素通りするように見えることから名前がついた魚です。酢じょうゆなどをかけて生きたまま食べる「おどり食い」で知られる、この魚をえらびなさい。



提供:福岡市

- ①シシャモ ②シラス ③シロウオ ④ヒメジ

2(中)級 (25年Q34出題)

雪深い東北内陸部の秋田県横手市(左)や山形県米沢市(右)で受け継がれてきたひと品です。ともに塩漬け魚を用いるという共通性をもつこれらの料理の主役魚を選びなさい。



- ① サクラマス ②サケ ③ニシン ④ヒメマス

1(上)級 (25年Q22出題)

左から「洗い」、「濃漿^{こくしょう}」、「糸造り」という料理です。これらに用いられている魚を選びなさい。



- ① ウナギ ②コイ ③サメ ④ナマズ

【解答と解説】

3(初)級 (25年Q31出題)

【解答】③シロウオ

【解説】ふだんは海にいる素魚(シロウオ)は、春になると産卵のために川をさかのぼってくる。姿が似ている白魚(シラウオ)とは別の魚。福岡市西区にある室見川では、毎年2月になるとシロウオ漁が始まる。博多湾で成魚になると、サケと同じく産卵のために室見川へと帰ってくる。川には竹で作られた「やな」と呼ばれる仕かけが並び、川をのぼってくるシロウオをやなで獲るこの漁法は、江戸時代から約300年も続く伝統的なもの。室見川にやなが並び始めると、人々は「もうすぐ春がくるな～」という気持ちになるのだとか。それほど、シロウオ漁は春の風物詩として根づいている。シロウオの有名な食べ方は「おど(踊)り食い」。生きたままのシロウオを口にす。水がはられた大皿の中では生きたシロウオが泳いでおり、それをアク取りのような網ですくってポン酢などにつけて食べる。踊り食いという名のとおり、口の中でピチピチとシロウオが踊っている感覚になり、そのまま飲み込めばツルツとしたのど越しが楽しめ、かめばほどよい苦みと甘みが口の中に広がる。天ぷらにしたり卵とじ、かき揚げなどでも食べる。

2(中)級 (25年Q34出題)

【解答】②サケ

【解説】秋田の方言で塩辛く漬け込んだサケを「ぼだっこ」という。雪深い横手市で、貴重なたんぱく源として食べ継がれてきた「ぼだっこ汁」は、食べ物を保存する方法が多様にある現在でも、食卓には欠かせない。ぼだっこを野菜とともに煮て、味噌で仕立てそこに酒粕をといた汁で、冬場に好んで食される。酒粕のまろやかさと塩っ気がいい塩梅で、体を内側から温めてくれる一杯だ。(設問画像提供:横手市)

かつて、鮮魚が手に入らなかった山形県の内陸、米沢で誕生した「塩引きずし」は、塩漬けサケを使った押しずし。紅白の見た目から、正月などの祝いの席に出される料理で、醤油をつけず、そのまま食べるものだ。(設問画像提供:農林水産省)

1(上)級 (25年Q22出題)

【解答】②コイ

【解説】淡水魚を用いる料理は近年あまり食卓に上らなくなっているが、コイは縄文時代から食用とされ、マダイ以上に珍重されてきた。生きたまま調理するコイの「あらい」は三枚におろして薄く切った身を、よく冷えた氷水に入れて急速に冷やし、流水で洗う。骨切りし花のように盛り付ける。しことした歯ざわりと清々しさが感じられる夏の味。写真のあらいは長野県佐久地方で味わったもので、臭みがない佐久鯉は酢みそでなくわさび醤油が定番だ。

濃い目の味噌で煮てつくるものを「濃漿」といい、コイをはじめ①ウナギや④ナマズなどの淡水魚によく用いられる。コイのみそ汁であるが、生のコイを筒切りにしてみそ汁にしたもので、

コイでつくる濃漿をとくに“鯉濃”^{こいこく}という。時間をかけて煮込んだ鯉こくは、コイの脂が味噌と混じり合い深い味わいとなる。コイの身はふんわりとした白身魚のような食感。

“^{しんじこ}尖道湖七珍”のひとつ、コイの「糸造り」は平安時代から続く日本料理の流派「四条流」から作り方の伝習を受けたという。厳冬期のコイを三枚におろし、腹骨や隠し骨をとり、身の方から縦に切れ目を入れ、さらに横に薄くすくうように切り、細長い糸状にする。糸状の身に塩ゆでしたコイの腹子(卵)をまぶし、日本酒に梅干しやかつお節などを加えて煮詰めた煎り酒につけて味わう。