

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.78 ～3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。

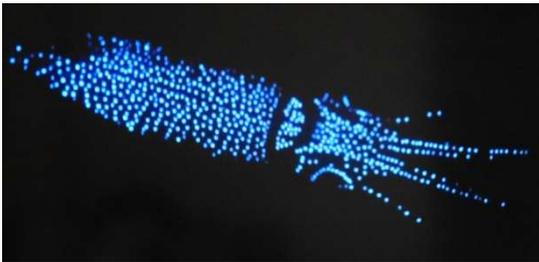
一般社団法人日本さかな検定協会 代表理事 尾山 雅一

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Q34出題)

名産地である富山湾の滑川付近では、毎年3月から5月にかけて海岸近くで群れをなして輝く姿がみられます。特別天然記念物に指定されているこの魚介をえらびなさい。



- ①イイダコ ②サクラエビ ③シロエビ ④ホタルイカ

2(中)級 (25年Q63出題)

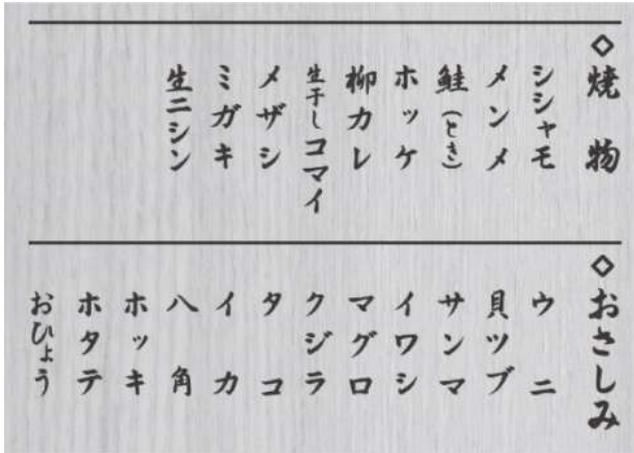
この魚を細魚、針魚、竹魚などと書くのは、すべてその体形に由来するものです。ごらんのよ
うな料理で味わえる春告魚を選びなさい。



- ①キス ②サヨリ ③シシャモ ④メバル

1(上)級 (25年Q45出題)

炉^ろばた焼き発祥の地の居酒屋のお品書きです。メニューをヒントに、この土地を選びなさい。



- ① 釧路 ②盛岡 ③鶴岡 ④石巻

【解答と解説】

【解答】④ホタルイカ

【解説】数百万匹のホタルイカが海岸近くにおしよせる滑川付近で、闇夜に光り輝くその姿は「ホタルイカ群雄海面」として国の特別天然記念物に指定されている。日中200メートルほどの深さのところにいるが、夜になると産卵のために浮上し産卵後、ホタルイカが浅瀬に打ち上げられ一斉に発光するようすを地元では「身投げ」と呼んでいる。富山湾でホタルイカがとれる3～5月は産卵期をむかえているため、魚体が大きく外はプリプリで中はトロリとした食感がたのしめ、ボイルやから揚げ、しょうゆ漬けなどでいただく。



ゆでホタルイカの酢味噌がけ

提供: JF全漁連

2(中)級 (25年Q63出題)

【解答】②サヨリ

【解説】体長30センチくらいで細長いサヨリは、くちばしの下あごが頭頂より長い魚体。その姿から「細魚」「針魚」「竹魚」などと表される。

内湾の表層を小群で泳ぎ、動物性プランクトンを食べている。外敵に追われると



水面を数回もジャンプする。旬は春と秋の2回あり、秋の大きく太ったものはカンヌキといわれ、値段も味もいい。鮮度のいいものは糸造りの刺身とし、昆布締めやすし種(設問画像の中)、天ぷら、フライなどいずれも美味である。三枚におろしたものを軽く結んで塩をふり、熱湯でゆがいた「結びさより」のお椀(同 左)や茶わん蒸しなどに用いる。刺身にするときにはがした皮を竹串に巻きつけ塩を軽くふり、直火で焼くサヨリの皮焼き(同 右)は脂がのってジューシー感がある。酒がほくなる珍味である。

1(上)級 (25年Q45出題)

【解答】①釧路

【解説】北海道釧路で生まれたといわれる炉ばた焼きは、新鮮な魚介をシンプルに炭火で焼く飲食スタイル。今では全国各地にあるが、新鮮な魚介の産地でいり端を囲むのはまた格別だ。北海道ならではの魚介がずらりと並び、日本一の水産王国をうかがわせる。シシャモはもちろん日本固有種の本シシャモ。メンメはキチジの地方名。鮭(とき)とあるのはトキシラズのこと、地元ではトキザケということが多い。刺身で八角(トクビレ)を食べられるのは地元の特権である。