

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.82 ～7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”となり、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。

【問題】→解答と解説は後半を参照

3(初)級 (25年Q87出題)

国内の海辺などどこにでもいる生きものですが、これを食べる地域は限られています。食用に好む地域では、みそ汁や酒蒸しなどで味わうこの魚介の正体をえらびなさい。



- ①アオウミガメ ②イソギンチャク ③カメノテ ④フジツボ

2(中)級 (25年Q46出題)

マグロの赤身を細切りにして酢めしで巻いたものが鉄火巻の通例ですが、赤身魚の代わりに白身を芯にしています。長崎スタイルの「白鉄火巻き」に好んで使われるこの魚を選びなさい。



- ①イシガキダイ ②キンメダイ ③ヒラマサ ④マダラ

1(上)級 (25年Q28出題)

30センチ前後の成魚になるとコイの仲間では珍しく小魚を捕食する肉食魚です。食用する琵琶湖の周辺地域では、「魚田」をはじめ白身の淡泊な味わいが楽しめる塩焼きや煮つけ、フライが夏場の定番料理になります。琵琶湖や淀川水系、福井県三方五湖などに自然分布するこの淡水魚を選びなさい。



©ぼうずコンニャク

- ① ウグイ ② オイカワ ③ ハス ④ ホンモロコ

3(初)級 (25年Q87出題)

【解答】③カメノテ

【解説】その姿がカメの手に似ているのでその名があるカメノテは、かつては貝の仲間だと思われていたが、エビやカニの仲間(甲殻類)に近い生きもの。岩のすきまにビッシリとはりついていて、海の水が引く干潮のときは海から出ていることが多く、満潮のときには海のなかに沈み、先から羽のような形の足が出てきて、エサとなるプランクトンをかき集める。カメノテを食べる地域では春の磯遊びなどでとる。滋養強壮食として食べられ、定番はみそ汁の具。エビのような風味の濃厚な味になる。国内では日本酒で酒蒸しにもするが、カメノテを珍重するスペインではワインで蒸して食べるそうだ。

2(中)級 (25年Q46出題)

【解答】③ヒラマサ

【解説】長崎県は日本一の養殖クロマグロの生産地であるのにも関わらず、マグロの消費量は全国でも最下位クラス。そんな長崎県で「鉄火巻」というと、マグロを使わない“白い鉄火巻”が一般的。「ヒラス」と呼ばれているヒラマサやブリ、カンパチなど身色が白っぽい魚をまいた白鉄火が出てきて県外からの客を驚かせている。長崎では、食感がねっとりやわらかいマグロよりも、地元に揚がる歯ごたえのある新鮮な魚が好まれる。食べてみると、パリッとした海苔に包まれた酢めしのなかから、身が締まりプリプリしたネタが現れ、なるほどマグロの鉄火巻とはまったく異なる食感と味わい。ブリ御三家のひとつヒラマサは、見た目はブリによく似ているが脂分が少なくすっきりとした歯ごたえのあるうまみがある。



ヒラマサ

提供: JF全漁連

1(上)級 (25年Q28出題)

【解答】③ハス

【解説】夏にかけて30センチほどの成魚となるハス(鱒)は、旬を迎える。なかでも美しく婚姻色をしたオス—ひれが赤くなり、追い星という白い斑点が頭部に現われる—はとくにおいしいといわれ、さっぱりとしたなかに独特の味がある。刺網で漁獲される大型のハスが好まれる琵琶湖の湖北から湖東地域のはず料理の定番「魚田」は内臓を抜き、骨切りしたハスを素焼きした後、田楽味噌をつけて味噌がうっすらと焦げるまで焼いた料理だ。白身の淡泊な味わいが楽しめる塩焼きや煮つけ、フライともども夏場の定番。



ハスの塩焼き(上)と魚田(下)

提供: 滋賀県

滋賀県ではハスもふなずし同様、なれずしになる。長期

間熟成させるものと、10日ほどの発酵で済ませる「早熟れ^{はやな}」がある。6月頃に獲ったハスを背割りにして1か月程度塩漬けにした後、7月に取り出して飯とともに漬け込む。湖西の高島市では、この「ハスずし」が祭などの行事食に登場する。