

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.83 ～8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、毎年のおさかな検定（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Q28出題)

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

【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氷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。むっちりとした肉がつまり、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、ボリュウ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、主要な水揚げ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:オホーツク素材地典)

2(中)級 (25年Q40出題)

歯ごたえがよく、白身魚ならではの淡泊なおいしさの中に独特のコクを持つこの魚は、食味が似ていることから“てっさなみ”とも呼ばれます。夏を代表するこの高級魚を選びなさい。



薄造りの刺身(左)と洗い

- ①カワハギ ②コイ ③サヨリ ④マゴチ

【解答】④マゴチ

【解説】“てっさなみ”とはフグの刺身(てっさ)並みにうまいことを表している。夏に食べる魚の刺身は、白身魚の薄造りや洗いが一番似合うのではないだろうか。浅い砂地などでエビやカニなどの甲殻類、小魚などをえさとする肉食魚、マゴチの産卵期は春から夏。産卵後以外は一年中味がいいのに夏になると急激に値が上がるのは、夏の魚というイメージが強いからだ。古くから江戸、名古屋、大阪などの大都市周辺の大きな内湾に多かった。特に江戸で

は、夏の盛りに旬を迎えて、しかも前浜で揚がる重宝な魚だった。マゴチは食感が命。透明感のある身はよくしまつて歯ごたえが良く、それでいて脂がのり、なめらかな舌ざわり。白身魚ならではの淡泊なおいしさの中にもコチ独特のコクを持つ。活魚のままや活締めにして流通するコチは料理人泣かせの魚のひとつ。頭が大きく歩留まりがよくない。数多い小骨を1本ずつ丁寧に抜かねばならない。身が硬めなので熟成させる必要があり、その加減に気を使う。「照りゴチ」の名の通り太陽が照りつける日に、コチの薄造りや洗いを味わうと涼しげな気分になれるのが嬉しい。



マゴチ

イラスト: 鈴木勝久

1(上)級 (25年Q1出題)

この夏、秋田駅の構内で目にしたポスターです。「ぎばさ」の正体(標準和名)を選びなさい。



- ①アカモク ②イシモズク ③ギンナンソウ ④ギンバソウ

【解答】①アカモク

【解説】ホンダワラ科の海藻、アカモクは北海道の一部を除く日本各地に生えているが、日本海側では「ぎばさ」(秋田)、「ナガモ」・④ギンバソウ(新潟)、「ナガラモ」(富山)、「ギンバ」(京都・丹後)と呼ばれ、昔からよく食べられていた。ご当地ネームを持つぐらい愛されている一方で、まったく見向きもしない地域もある。やっかいな害藻ととらえる地域も多く、その理由は強すぎる生命力にあるらしい。気泡が連なる稲穂状の茎は長さ数メートルもあり、そこに細かな葉が付いているため、漁網やスクリーンに絡みついて、アカモクならぬ「邪魔モク」と揶揄されることもあった。アカモクはミネラル、食物繊維が多く、なかでも海藻の粘り気の原因であるフコイダン

の含有量が豊富で、免疫力^{めんえき}アップに期待大である。また、抗酸化^{こうさんか}作用、抗肥満^{ひまん}作用で注目されるフコキサンチンは、海藻中でトップクラス。春先の若い個体の枝先や成熟初期の生殖器^{せいしよくき}床^{しょう}を湯通ししたあと、包丁でたたいて粘りを出し、納豆のようにして食べる。

青森の夏のプライドフィッシュ(PF)にも選ばれている②イシモズクは、深浦から鱚^{あじ}ヶ沢^{がさわ}の沿岸で収穫する天然モズク。北海道の冬のPF③ギンナンソウ(銀杏草)は「仏の耳」とも呼ばれ、稚内や留萌など日本海側でとれる希少な天然海藻。