

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.84 ～9月のさかな～

魚介の知識を問う検定として 2010 年に誕生した日本さかな検定(愛称:ととけん)は、全国各地の豊かな魚食文化や旬の味わいなど、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”出合いを応援する取り組みです。

コロナ禍を経て 2022 年より「オンライン検定」として再出発。2010 年の第 1 回から 16 年にわたり未就学児から 80 歳代まで世代を超えた 3 万 7 千名の全国のさかなファンが挑戦してきました。

本年の開催をもって閉幕いたしますので、最後の受検機会を拡大すべく、3 級(初級)・2 級(中級)・1 級(上級)全級の受検期間を 1 週間設定し、“いいさかなの日”11 月 3 日(火-祝)10 時から 11 月 9 日(月)12 時まで在宅オンラインにて開催いたします。

日本さかな検定の受検者が家庭や職場、学校、また飲食の場で“魚の語り部”となって“さかなの国、ニッポン”の魚食文化を継承してくれることを願っております。

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、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Q46出題)

海風そよぐ船上に、天ぷら油の香ばしい香りが漂います。東京湾には「天ぷら船」という釣り船があり、釣ったそばから揚げた天ぷらは格別の味わい。ごらんの秋時季の天ぷらダネをえらびなさい。



- ① キス ② ハゼ ③ メゴチ ④ ワカサギ

【解答】②ハゼ

【解説】ハゼは自分で釣って食べる魚といわれ、店頭に出回ることもない。釣ったそばから揚げて味わう天ぷらは、釣り人の特権だ。東京の隅田川や佃島などでは釣ったハゼをその場で天ぷらにする、ハゼ船がいまでも行きかう。あっさりしたクセのない白身魚で、秋から初冬にかけて、大きく育ちいっそううまみが増す。秋分のころに型が大きく味がよくなるものを「彼岸ハゼ」、晩秋から初冬にかけて、産卵のため深場に移動したものを「落ちハゼ」と呼ぶ。天ぷらはほっくりと甘さがあり、江戸前天ぷらのタネとして好まれる。夏などに獲れる幼魚「デキハゼ」という小ぶりのものはから揚げにするのもよい。この小ハゼは佃煮でもおなじみだ。



①キスと③メゴチの天ぷらは、夏の味覚。

2(中)級 (25年Q13出題)

よく似ているのは同じ仲間の魚だからです。根魚の ア と、根魚と回遊魚の特徴をあわせもつ イ の大きな違いは尾ひれ。 イ は根魚の体にサバのような回遊魚の尾ひれがあります。ア・イに入る魚の組み合わせを選びなさい。

ア



イ



©ぼうずコンニャク

- ①ア:アイナメ イ:クジメ ②ア:アイナメ イ:ホッケ
② ア:ホッケ イ:アイナメ ④ア:ホッケ イ:クジメ

【解答】②ア:アイナメ イ:ホッケ

【解説】浅い岩礁域に居つく根魚のアイナメと、成長するにつれ生息域を変えるホッケの違いは尾ヒレの形。

ホッケの幼魚は魚体が青く「あおボッケ」と呼ばれ、浅場でプランクトンを食べて成長する。成長すると深場へ移り、海底の砂地や岩場に溶け込む保護色になる。このころのホッケは細長く「ろうそくボッケ」と呼ばれる。春になると大量にプランクトンを食べ、「はるボッケ」に。35センチを超えてもっと深場の根で暮らすようになると「根ボッケ」と呼ばれるようになる。このようにホッケは、成長過程において回遊する時期と根魚の時期があるため、アイナメのような根魚の体にサバのような回遊魚の尾ヒレを持つ。体に花のような美しい模様があることから、魚へんに花「鮨」と書くホッケ、アイナメ、クジメの3種はアイナメ科の魚。近縁種きんえんしゅのクジメは、アイナメと混同されていることがある。

1(上)級 (25年Q4出題)

岡山名物にして、家庭の味でも親しまれる魚の姿焼きと酢漬けです。岡山の秋のプライドフィッシュに選定されているこの魚の標準和名を選びなさい。



提供: JF全漁連

- ① コノシロ ② サッパ ③ ツナシ ④ ママカリ

【解答】②サッパ

【解説】④ママカリが全国でも有名な岡山を代表する魚になったのは、「あんまりおいしいので隣にご飯(まんま)を借りに行ってしまう」というその名の由来話に説得力があるからだろう。ママカリはニシン科の小魚サツパのことで、瀬戸内では10月前後に脂がのっておいしくなる。岡山県ではさっぱり漬けた家庭の味「酢漬け」や塩焼きなどで味わう。酢漬けで酢めしを握る「ままかりずし」はばらずしと並んで、岡山の代表的なハレの日料理だ。新しく岡山の秋のプライドフィッシュに選ばれた①コノシロは、サツパと同じくニシン科の魚。成長によって名前が変わるコノシロを、岡山では③ツナシと呼んでいる。脂がのる秋に酢の物や焼き魚、刺身などでいただく。ツナシは古くは岡山藩の産物として幕府に届け出され、後樂園での行事で饗応膳^{きょうおうぜん}として使われていた。またツナシの寿司は、かつて県中部から南部で祭りの行事食として作られていた。こうした経緯^{けい い}もあり県南地域の人々にとってはなじみ深い魚だ。