

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.85 ～10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”出会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Q40出題)

長崎県の秋のプライドフィッシュに新たに選ばれたこの魚は、人気の干物はもちろん、脂がのった上品な白身がごらんのようないし身やすしでも提供されるようになっています。ご飯がすすむ魚として「___の焼き食い一升飯」といわれる、下線部にふさわしい魚をえらびなさい。



- ①カマス ②サヨリ ③サンマ ④ハタハタ

【解答】①カマス

【解説】カマス(アカカマス)は夏場の産卵前後をのぞけばいつでもおいしくいただけるが、旬は脂がたっぷりのった大型がとれる秋から冬にかけて。身がやわらかく水分が多いカマスは、干物にするとまみが凝縮されてさらにおいしくなる。一般にカマスというとアカカマスのことをさし、ホン(本)カマスとも呼ぶ。やや水分の多いヤマトカマスはミズ(水)カマスともいわれ、アカカマスの半値以下で干物にむく。紀州和歌山や四国の「かますずし」にもヤマトカマスが使われる。



アカカマス

©ぼうずコンニャク

ところで、カマスは美しく繊細にも見える外見とはほど遠く、その実、とても獰猛な魚という。大きくさけた口と鋭くとがった歯が特徴的で、気性がとても荒い海の暴れん坊というのが昔からの定評らしい。というところからカマスは、攻撃的な意味あい「はったりをかます」「一発かます」というような言葉でもおなじみ。

2(中)級 (25年Q37出題)

富山県(左)と福岡県(右)のプライドフィッシュです。福岡では“メンボ”の名をもつこの魚の素性を選びなさい。



- ①ウスバハギ ②ウマヅラハギ ③カワハギ ④ソウシハギ

【解答】②ウマヅラハギ

【解説】馬のような長い顔をしたユニークな魚、ウマヅラハギ。一般には、産卵期にあたる5月から6月が最もおいしい時期になる。よく似た③カワハギがひし型でおちょぼ口なのに比べると細長くちょっぴりスマート。スーパーなどの店頭では、調理しやすいように皮をはいで販売されていることが多く、見間違えることもある。市場では区別するために、カワハギを丸ハギや牛面(うしづら)、ウマヅラハギを長ハギや馬面(うまづら)などと呼びわけている。西日本では冬の鍋料理にフグの代用として使われるが、初夏の産卵期は薄造りにした刺身がメインに。おすすめは、カワハギ同様、やはり肝。栄養をため込んだ肝臓は大きく、口に入れると、とろけるような食感とはまらない。肝を溶いて醤油と和え、刺身のタレにすると、何ともいえない極上の味に。①のウスバハギは国内で食べられるカワハギ類の中でやや南方系で、体長1^{メートル}近くにもなる巨大なカワハギ。ウマヅラハギに似る④ソウシハギは、フグの最大70倍の猛毒をもつ熱帯の魚。

1(上)級 (25年Q24出題)

旅先の島で見かけたメニュー看板です。世界自然遺産に登録されているこの島を選びなさい。

旭 ガ ニ	伊 勢 海 老	トビ魚のタタキ	赤 バラの刺身	チビキの刺身	ホタテの刺身	水イカの刺身	首折サバの刺身	地魚のお刺身
			天ぷら盛合せ	キビナゴの天ぷら	水イカのゲソ天	つきあげ	トビ魚の唐揚げ	揚もの

- ①八丈島 ②対馬 ③屋久島 ④石垣島

【解答】③屋久島

【解説】鹿児島県の世界自然遺産・屋久島の名物といえば、刺身で食べる首折サバ(ゴマサバ)と羽をぴんと立てた姿で揚げるトビウオのから揚げだろうか。屋久島を訪ねる観光客の夕食のお楽しみだ。①八丈島と同じく黒潮帯の海域でとれる魚、ホタはアオダイ、チビキはオナガダイのこと。九州南部から南西諸島に揚がる水イカはアオリイカ、赤バラはカンパチをさす。旭ガニやキビナゴも鹿児島県の名産だ。“揚げもの”にある「つきあげ」はつけあげのことで、さつま揚げを地元ではこういう。