

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.86 ～11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Q64出題)

コリッとした舌ざわりが人気のすしダネの _____ を魚の名前と思っていませんか？ _____ はヒラメやカレイのヒレの付け根にある部位のこと。高級すし店で提供されることが多く、1 匹からとれる量が少ないため高価なものです。回転すしチェーンやスーパーのパックずしの _____ は、主に北洋のカレイが使われています。下線部にふさわしい単語をえらびなさい。



◎ぼうずコンニャク

- ① えんがわ ② かすご ③ なかおち ④ ねぎとろ

【解答】①えんがわ

【解説】魚のヒレを動かす筋肉を「鰭筋」といい、とくにヒレをよく動かす魚に発達している。ヒラメやカレイの「えんがわ」が有名なのは背ビレと尻ビレがとても長く、それを動かす鰭筋も長い。しかも、これが推進力の役目を果たすためよく発達しているから身が引き締まり、コリコリとした食感が強い。ヒラメ1尾で、左右上下4枚しかとれないため、「えんがわはなじみのお客さんにしか出さない」というすし屋もある。マコガレイやホシガレイ、マツカワガレイ、イシガレイなど活けもののカレイのえんがわも高級品としてあつかわれる。

カレイはヒラメよりも脂がのっている傾向があり、回転ずしなどで提供されるえんがわは、カラスガレイやアブラガレイ、オヒョウなど北洋でとれる大型のカレイが使われることが多い。設問画像のえんがわはヒラメ。その味わいはコリツとして、なかからしみ出してくる脂が甘く、じわじわと口の中にうまみが広がっていく。「えんがわ」という名前は、筋肉のスジの模様や魚の縁についている様子が、日本家屋の「縁側」に似ていることからといわれる。すし店でえんがわを食べるときは、魚の種類や部位について思いをはせつつ、独特の食感をじっくり味わいたい。

②かすご(春子)はチダイやマダイの幼魚のことで、江戸前ずしではその色艶から“光りもの”のすしダネ。③なかおちは、マグロの中骨の周りに残り、骨に付いている脂がのっている部分。すし店では④ねぎとろの材料にも利用される。

2(中)級 (25年Q75出題)

博多の「あら鍋」、唐津くちの祭り料理「あら姿煮」で知られる高級魚です。刺身にするなら、身や胃袋、肝の3種そろっての「あら」の味わいといわれるこの魚を選びなさい。



- ① アラ ②オオニベ ③クエ ④マダラ

【解答】③クエ

【解説】福岡をはじめ九州で「あら」といえばハタ科のクエのこと。大きなものは体長1^{メートル}におよび、重さも20^{キログラム}を超える。表面は黒い色合いだがウロコがついた皮をはぐと一転、白い身が現れる。大型のものは身も厚く脂ののりもいい。身と皮の間にはゼラチン質もたっぷりと含まれている。身を刺身にしたり、焼いたりする他、内臓やえらや皮までも食べることができ、捨てる場所がない魚だ。希少な魚のため、“幻の高級魚”と呼ばれる食材で、これを使った鍋料理が博多名物の「あら鍋」だ。毎年11月の大相撲九州場所が始まる頃には九州各地からあらが福岡に集まるといわれる。あら鍋に使うのは骨付きのぶつ切り。昆布出汁やあら骨からとった出汁をはった鍋に入れ、野菜と一緒に煮込みポン酢で食べる。やわらかく弾力のある身ととろとろのゼラチン質のハーモニーが、アラならではの味わいを感じさせてくれる。メは雑炊。アラや野菜の旨みが溶け出した出汁はごはん一粒一粒に染み込み、アラの美味しさがさらによくわかる。刺身にするなら肝や胃袋もいっしょにいただきたい。淡泊ななかにも旨みの感じられる身。コリコリして、かむとじわっと甘みがある胃袋と濃厚な甘みがある肝は食通が知る味わい。

佐賀県唐津市の秋祭り「唐津くんち」でふるまわれる「くんち料理」。その豪華さは破格で3か月分の収入を祭りの3日間で使い果たすとの意味から「三月^{みつき}だおれ」とも呼ばれる。くんち料理のなかでも「アラの姿煮」は格別で、質・量ともに日本最大級の魚料理。大皿に盛りつけたアラの姿煮は料理というよりも宴席を飾る大きな魚のオブジェのような趣^{おもむき}がある。

1(上)級 (25年Q37出題)

イセエビと並んで高値で取引されるこのエビは、愛知県蒲^{がまごおり}郡の特産です。甘くねっとりした濃厚な旨みを持ち、その姿形から“エビのプリンセス”とも称されるこの深海エビを選びなさい。



提供：蒲郡市

- ① アカザエビ ② アメリカザリガニ ③ オマールエビ ④ テナガエビ

【解答】①アカザエビ

【解説】高級メインディッシュとして世界中の食通を魅了する食材で、フランスでラングスティーヌ、イタリアでスキャンピと呼ばれるヨーロッパアカザエビは本種の近縁種。長く大きなハサミがトレードマークで、レストランなどではテナガエビと表記されることが多いが、淡水性の④テナガエビは別種。蒲郡でも刺身に限らず塩焼きや、ゆでて和え物や酢の物にしたり、グリル焼き、ワイン蒸し、クリーム煮など加熱してもおいしいという。深海性のエビで、身はイセエビよりもやわらかく、かつ旨みと甘みが強く感じられる。蒲郡では9月から翌年6月の10か月間に深底引き網漁で水揚げされ、旬は冬から春にかけて。