

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.79 ～4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”となって、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。今月は25年出題の問題から。

【問題】→解答と解説は3ページを参照

3(初)級 (25年Q70出題)

ゆでたアサリのむき身が主役の東京下町の郷土料理は、隅田川より東のかつての貝の産地で誕生しました。「炊きこみ」(左)と「ぶっかけ」(右)の2種類がある、この下町の味をえらびなさい。



- ①きらすまめし ②はらこめし ③深川めし ④わっぱめし

2(中)級 (25年Q72出題)

鳥取市の「賀露神社ホーエンヤ祭」にふるまわれる祭りずしです。春に山陰沖を回遊するこの魚はしっかり脂がのってとろける旨さがあります。このおからずしに用いる魚を選びなさい。



提供：鳥取県

- ①キビナゴ ②シシャモ ③ハタハタ ④メバル

1(上)級 (25年Q16出題)

世界自然遺産の奄美大島育ちの、知る人ぞ知る養殖魚です。沖縄でも養殖され「クロ(リュウキュウ)カンパチ」とも呼ばれる、この魚の正体を選びなさい。



©ぼうずコンニャク

- ① ギンダラ ②スギ ③マジェランアイナメ ④メルルーサ

【解答と解説】

3(初)級 (25年Q70出題)

【解答】③深川めし

【解説】アサリのむき身を炊きこんだ「炊きこみごはん」と、ねぎと生アサリを味噌でさっと煮て汁ごとごはんにかけた「ぶっかけめし」があり、どちらも「深川めし」と呼ばれる。江戸時代、現在の東京湾には多くの干潟があり、貝類の宝庫であった。隅田川の東、江東区永代、佐賀あたりの南方に流れる大横川の一部分は深川浦と呼ばれ、潮が引くと砂州が広がり、アサリやハマグリ、アオヤギ(バカガイ)が豊富にとれる漁師町だった。この深川の漁師たちが仕事の合間に食べるまかないめしの「ぶっかけめし」が現在の深川めしのルーツとされ、その後、手軽で簡単な食事として屋台や一膳飯屋でも出されるようになったことで、地域の人々にも広まった。炊きこみごはんも、おふくろの味として地元の家風に普及していった。(設問画像提供:

深川宿)

大分県臼杵の郷土料理①きらすめしは、刺身の切れはしにおからをまぶした儉約料理。宮城県の②はらこめしは、サケの切り身を煮た汁でごはんを炊き、その上に鮭の身と煮汁にくぐらせたイクラをのせた郷土の味。新潟県の④わっぱめしは、杉の板を円筒状に曲げた容器「わっぱ」に、薄い塩味のだしを加えて炊いたごはんを盛り、その上にサケやイクラなど旬の魚介をのせて蒸したご当地名物。

2(中)級 (25年Q72出題)

【解答】③ハタハタ

【解説】鳥取県で水揚げされるハタハタの旬は春。山陰沖を回遊するところを漁獲するため卵はないが、その分しっかり脂がのってとろける旨さがある。ハタハタ水揚港のある鳥取市賀露地区には、日本海が一望できる丘陵に賀露神社が建つ。2年に一度、4月末に県の無形民俗文化財「賀露神社ホーエンヤ祭」が行われ、鎧武者や子ども大名行列、麒麟獅子舞が町中を練り歩き、多くの見物客でにぎわう。

ハタハタのすしを地元では「しろはた寿司」と呼び、この祭りのごちそうとしてふるまわれてきた。すし飯の代わりにおからを詰める。酸味のきいたおからとハタハタが食欲を刺激する。家庭でつくるしろはた寿司は、麻の実や白ごまを使ったり、彩りに紅しょうが、わさびを加えるなどアレンジされている。

1(上)級 (25年Q16出題)

【解答】②スギ

【解説】スギは近海では南日本から台湾、中国沿岸南部などに生息する南方魚。英名はCobia(コビア)といい、海外ではフィッシング対象としてメジャーながら、日本では知る人ぞ知る存在。独特の紡錘形をしていて成長すると1.5mほどになる「スギ」という名前の由来は、杉の木のようにまっすぐに伸びた体形からという説がある。

Umios は鹿児島県の UmiosAQUA 奄美事業所で昨年から試験的に養殖していたスギをこの5月から試験販売。クロマグロやブリ、カンパチに続く第4の養殖魚として来年からの本格販売を目指す。世界中の温暖な海に広く分布するスギは、20℃以上の水温を好み、夏場の30℃以上の高水温期にも適応する。

1年で出荷サイズの約4~5kgに成長し、時間が経過しても身や血合の色が変化しにくく、脂のりも十分にあり、刺身やすしなどの生食用をはじめ、加工・味付けを含めさまざまな調理方法に対応可能な魚と期待をこめる。

沖縄でもスギの養殖事業とブランド化が進められている。沖縄本島北部に位置する今帰仁村なきじんそんの北方にある古宇利島こうるいに面した県内屈指の美しい海で、稚魚から成魚まで一貫養殖されたスギは血合も美しく、透明感のある白身が特徴だという。

ブリやカンパチにも引けをとらない、上質な脂のりとコリコリとした食感を楽しめるそうだ。



スギの刺身

©umito.