

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.80 ～5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ページ目を参照

3(初)級 (25年Q37出題)

よく見ると、コイのぼりではなさそうです。一本釣りの本場、高知県黒潮町では子どもの成長を願って___のぼりが気持ちよさそうに空を泳ぎます。下線部にふさわしい魚をえらびなさい。

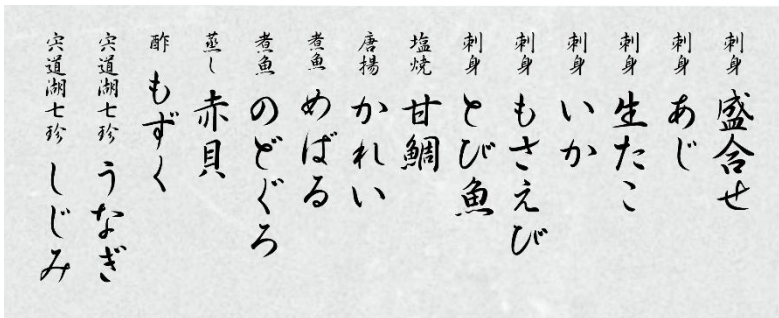


提供:umito.®

- ① カツオ ②サケ ③サワラ ④ブリ

2(中)級 (25年Q7出題)

初夏に訪れた湖岸近くに店をかまえる居酒屋の品書きです。この地を選びなさい。



- ① 諏訪 ②浜松 ③大津 ④松江

1(上)級 (25年Q55出題)

伊豆諸島から九州にかけての暖かい海域に生息するこの魚は、釣りの対象としても人気です。紀州名産の果実が熟す初夏のころに、漁師がはえ縄で漁獲するこの魚を選びなさい。



©ぼうずコンニャク

- ① アオダイ ② ウメイロ ③ タカベ ④ ヒメダイ

【解答と解説】3(初)級 (25年Q37出題)

【解答】①カツオ

【解説】全国一のカツオ消費県、高知県の春のプライドフィッシュ「土佐さが日戻り鰹」は県南西部の黒潮町土佐佐賀の漁師が一尾ずつ釣り上げ、“日戻り”で漁港へと持ち帰る。カツオ一本釣りの本場、黒潮町では春はさっぱりとした「初ガツオ」、秋には脂をたっぷりのせた「戻りガツオ」が食卓をにぎわす。カツオや海に感謝して毎年秋には”戻りガツオ祭”が開催され、多くの人々が本場の味を求め黒潮町を訪れる。新鮮な刺身やわら焼きたたきは、この場所ではしか味わえない究極の味。はらぼ(腹の皮)やちちこ(心臓)は塩焼きし、骨などは筍(たけのこ)のだしとして使うなど、捨てる部位がないという。地元を流れる伊与木川周辺では4月下旬から5月上旬まで、高知県のシンボル、カツオの「かつおのぼり」が川渡しされる。たくさんのかつおのぼりが川の上を悠然と泳ぐ姿は圧巻だ。サケのふるさと、新潟県村上市の村上駅では②「さけのぼり」が旅人を出迎えてくれる。



村上の鮭のぼり
提供：新潟県

2(中)級 (25年Q7出題)

【解答】④松江

【解説】季節の“宍道湖七珍”が食べられると聞いて、訪れた島根県松江。25年9月から始まったNHK朝ドラ「ばけばけ」の舞台でもある。“もさえび”は、弾力のある食感や旨みが強く、甘みはアマエビ以上ともいうクロザコエビ。“赤貝”とあるのは、アカガイの近縁種でやや小さいサルボウガイのことで、宍道湖のお隣に広がる中海の特産品。出雲地方ではこの赤貝を殻のまま蒸す「がらん蒸し」で食べる。“がらん”は「殻」が訛ったともいわれる。一年を通しておでんも提供するこの店には、トビウオのすり身でつくったはんぺんもあった。



赤貝のがらん蒸し

提供：農林水産省

1(上)級 (25年Q55出題)

【解答】②ウメイロ

【解説】梅色という風雅な名をもつこの魚、その由来は古い文献に「黄梅の熟す初夏のころ漁獲されるのでこの名がある」とも、背中^{ふうが}の体色が熟した梅の実の色に似ているからともいわれる。体長40センチほどにもなるウメイロの透明感のある白身は漁師たちの間では、毎日食べても飽きない味と評される。三枚におろして皮を引いた刺身もよし、皮を残して皮霜造り、焼霜造りも皮目の旨みや香ばしさが楽しめる。

①アオダイはウメイロと同属の魚で、見た目も、下ろしても同じようにきれいである。6月から8月ごろ、関東では夏の魚として代表的な③タカベは伊豆諸島から入荷する日本固有種。相模湾から九州以南の沖合の深場に生息している④ヒメダイは伊豆諸島や鹿児島県、沖縄県で水揚げされ、オゴダイと呼ぶ地域が多い。上質の白身魚で、淡い味わいたが刺身にして甘みを感じられておいしい。