日本初の一般向けの魚の検定として 2010 年に誕生した「日本さかな検定(愛称:ととけん)」は、過去 9 回の検定で全国 47 都道府県から、累計 24,000 名を超える魚好きが受検、
5 歳から 89 歳までと受検者層も幅広く、世代を超えて楽しめる検定です！

# ととけんの「魚の知識の腕試し！」vol.1（2018 年 8 月）

**※答えは次ページ。**

## 3 級（初級）

祝い事で一尾丸ごと魚を求めようと鮮魚店に行きました。下の札に書かれた＿＿＿＿にふさわしい言葉を選びなさい。

**①御頭　　②御体　　③尾頭　　④尾ひれ**

## 2 級（中級）

サケやエビに含まれる赤色の色素で、強い抗酸化作用を持ち、免疫機能の活性化・発ガン抑制・美肌効果などが期待できる成分を選びなさい。

**①アスタキサンチン　　②ヘモグロビン　　③EPA　　④ビタミン B1**

## 1 級（上級）

「天ぷらになるために生まれてきた」とまで食通に言わしめるこの魚は、江戸前天ぷらを代表するタネです。皮目に底魚特有の臭みがありますが、揚げるとこれが絶妙な風味に変化するこの魚を選びなさい。

**①シロギス　　②ネズミゴチ　　③マアナゴ　　④マハゼ**

# 解答と解説

## 3 級（初級）

【解答】③尾頭

【解説】尾頭つきとは頭から尾までついたままの形という意味で、おめでたい席などに出される縁起物。古来、神様のお供えとして頭から尾の先まで完全な形の魚を大切にしてきたことから、尾頭つきは最上級のごちそうとされる。御頭つきと勘違いされることが多い。

※実際の 3 級問題の難しい漢字にはルビを振っています。

## 2 級（中級）

【解答】①アスタキサンチン

【解説】エサとなるオキアミなどにアスタキサンチンという赤い色素が多く含まれるため、身が赤く着色するサケは赤身の魚と思われがちだが、実は白身である。

## 1 級（上級）

【解答】②ネズミゴチ

【解説】江戸前天ぷらを代表するタネというとクルマエビ、アオヤギ（小柱）と並ぶネズミゴチ（標準和名）なのだが、天ぷら屋ではメゴチ（女鯒）で通る。江戸前、大阪を問わず天ぷらになくてはならないタネで、関西でも“天ゴチ”の呼び名があるほど。高温の油で焼くようにじっくり揚げると魚体に含まれる余計な水分が脱し、底魚特有の臭みが食欲をそそる芳しい香味に変化する稀なる天ぷらダネ。

日本さかな検定公式サイト：http://www.totoken.com/

難関の 1 級に合格した小学校 6 年生も紹介！
ととけん合格者の声：http://www.totoken.com/voice/index.html