

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26,000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.11(2019年6月)

※答えは次ページ。

### 3級(初級)

プスップスツという音がしてお腹が破裂し始めたら食べごろに焼けたサイン。この魚の炙(あぶり)を、その名も「プス焼き」といいます。焼きはいかだ串、刺身は菊花造りが有名です。鹿児島島の初夏の味覚にかかせないこの魚を選びなさい。

- ①カタクチイワシ    ②キビナゴ    ③サツパ    ④ワカサギ

### 2級(中級)

今年から旬が変わる?!と、5月28日の初水揚げが話題になったサンマ。長引く不漁対策で今年から通年操業へと規制緩和され、公海サンマ漁が早速始まりました。この“初夏サンマ”が初水揚げされた漁港を選びなさい。

- ①根室・花咲港(北海道)  
②大船渡港(岩手)  
③女川港(宮城)  
④銚子港(千葉)

### 1級(上級)

海でのんびり過ごしているように見えるこの魚介が、敵に襲われずに生き残っていけるのは、動物には珍しく、朝鮮人参の成分・サポニンを持っているおかげ。サポニンは人間には高い薬効がありますが、魚にとっては毒のため、この魚介に寄り付きません。中国では「海の朝鮮人参」といわれるこの魚介を選びなさい。

- ①ウニ    ②カメノテ    ③ナマコ    ④ホヤ

# 解答と解説

## 3 級(初級)

【解答】②キビナゴ

【解説】キビナゴは5～7月が旬。鹿児島では、大群をなしてキラキラと輝きながら泳ぐ様から“月夜にきらめく錦江湾の海のしずく”や“波の宝石”などとロマンチックに呼ばれるほど愛されている魚。主産地・鹿児島のキビナゴ料理は多彩で、地元でしか味わえない鮮度の、酢味噌でいただく刺身のほか、炙り、から揚げ、すき焼き風に仕立てた漁師めし“キビスキ”などがある。

## 2 級(中級)

【解答】①根室・花咲港(北海道)

【解説】これまでサンマが日本近海にやってくる夏から12月までの操業だったが、長引く深刻な不漁への対策として、大型船の通年操業が可能になった。5月28日、北海道根室市の花咲港にサンマ棒受け網漁の大型船5隻が帰港し、生鮮・冷凍を含む約8tのサンマが初水揚げされた。100g程度の小型サイズが中心だったが、秋の味覚の主演、サンマが5月に水揚げされるという話題性から、生鮮ではキロ2,000円を超える値がついた。

## 1 級(上級)

【解答】③ナマコ

【解説】中国ではナマコを「海參」と書く。ナマコには動物にしては珍しく、抗菌・抗ウイルス作用があるといわれるサポニンを持つ。その他にも疲労回復、免疫力アップ、滋養強壮、美肌効果などの効能が漢方医学で認められている海のスーパーフードだ。日本でも薬効がある食材として古くから食べられていながらなかなか国内で再評価されていないが、正月料理に酢ナマコをいただく風習を持つ地域も西日本には多い。因みに日本では「海鼠」と書く。

## 第10回日本さかな検定 6月23日(日)

酒田 石巻 東京 静岡 名古屋 大阪 鹿児島 全国7会場で一斉開催

日本さかな検定公式サイト：<http://www.totoken.com/>

## 『2019年版 ととけん副読本』発売中！

ご購入はととけん公式オンラインショップから。※原則書店では販売していません。

<http://www.totoken-shop.com/>