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：とけん)」は、
過去 10 回の検定で全国 47 都道府県から、累計 28,000 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！

とけんの「魚の知識の腕試し！」vol.12（2019 年 7 月）

※答えは次ページ。

3 級（初級）

２０１８年、シーチキン誕生６０周年を記念して作られた、その名も「シーチキン号」。材料のひとつをモチーフにしていますが、その魚を選びなさい。

①サケ
②サバ
③ビンナガマグロ
④ミナミマグロ

写真提供：はごろもフーズ

2 級（中級）

北国のカニの多くは秋から冬にかけて漁の最盛期を迎えますが、北国育ちのカニのうち、夏ガニと呼ばれるカニを選びなさい。

①タラバガニ　②ハナサキガニ　③ズワイガニ　④アブラガニ

1 級（上級）

四国・高松市内の瀬戸内小魚料理と銘打った居酒屋で、シャコエビやゲタを肴に客と主人が春先にこんな会話を交わしています。「暑うなったら長いもんがうもうなるのお」と。暖かくなるとおいしくなる瀬戸内の長い魚のうち誤りを選びなさい。

①　太刀魚　②穴子　③鱧(はも)　④鱓(うつぼ)

解答と解説

3 級（初級）

【解答】③ビンナガマグロ
【解説】昨年（2018年）6月から各地のさまざまなイベント会場に登場している「シーチキン号」は開催地への行き帰りは実際に牽引されて公道を走っているそうだから、見た人もいるのではなかろうか。見た目がかわいいだけでなく、中はもっとすごいことになっている。実は車内にマグロが泳ぐ海中映像を映した液晶モニターが設置され、海中散歩しているような雰囲気が楽しめるほか、「シーチキン」に関するクイズや料理動画を映す端末も用意されているのだ。シーチキンはとり肉のように低カロリー、高たんぱくで脂肪が少ないことから付けられた名前で、米国ではカツオ、マグロの缶詰、つまりツナ缶のことを指す。日本でははごろもフーズ(株)の商標名。

ビンナガマグロ　写真提供：尾鷲市

ツナ缶は主にビンナガマグロ、キハダマグロ、カツオの身を蒸し煮にして調味料や油といっしょに缶に詰める。これを真空状態にして密封、加熱し、調理と同時に殺菌する。これにより保存性が高くなるのだ。マグロの仲間の中でも比較的小ぶりなビンナガマグロは、ツナ缶の材料にされるほか、ビントロとしてもブレイクしている。

■３級（初級）の「印象に残った出題ベスト 10」はととけん公式サイトで発表！
http://www.totoken.com/

2 級（中級）

【解答】②ハナサキガニ
【解説】タラバガニ科の花咲ガニはタラバガニに比べると脚が短めで、トゲは長く鋭い。ゆでて食べられることが多く、味噌仕立ての“鉄砲汁”にするとおいしい。根室の歯舞花咲港が主産地で、漁期は7月10日から9月20日まで。

1 級（上級）

【解答】④鱓(うつぼ)
【解説】太刀魚、穴子、鱧(はも)いずれも瀬戸内沿岸で漁獲が多く、関西から瀬戸内海地方で親しまれている。穴子は関東のように煮ないで焼くのが主流、穴子飯は焼き穴子をご飯にのせたもの。鱧は関東では料理屋で食べるものだが、関西では家庭ですき焼き風に食べる。鱓(うつぼ)は冬に旬を迎える。ちなみにシャコエビは“蝦蛄”、ゲタは“舌ビラメ”のこと。

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』、過去問題など発売中！
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おりません。
http://www.totoken-shop.com/