

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10回(2019年6月開催)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！

ととけんの「魚の知識の腕試し！」vol.13(2019年8月)

※答えは次ページ。

3級(初級)

「岐阜の____、水戸のあんこう、明石のたい」とは、古くから各地の名産を表す言葉です。塩焼きが夏の訪れを知らせてくれる、下線部にふさわしい魚を選びなさい。

- ①あゆ ②ふな ③ぼら ④ます

2級(中級)

時速50キロ以上のダイナミックな泳ぎと、力強い引きに魅せられる釣り人も多いこの魚は、夏から秋にかけて市場では“青背の貴公子”として高い評価を受けます。西日本ではヒラソ(ス)と呼ぶ地域が多い、この魚を選びなさい。

- ①ヒラスズキ ②ヒラソウダ ③ヒラマサ ④ヒラメ

1級(上級)

近畿大学はIUCN(国際自然保護連合)のレッドリストで絶滅危惧種に指定されているハタ科・タマカイの3歳未成魚のオス化に世界で初めて成功しました。同大学ではハタ科のある魚の養殖にも力を入れていて、その魚とタマカイの交雑種の作出にも成功しています。「幻の魚」などといわれ鍋料理が有名なこの魚を選びなさい。

- ①アラ ②キジハタ ③クエ ④スジアラ

解答と解説

3 級(初級)

【解答】①あゆ

【解説】「岐阜のあゆ、水戸のあんこう、明石のたい」は、昔からおいしいものの代名詞とされていた。岐阜を代表する清流、長良川には宮内庁の御料場があり、鵜匠によるアユの鵜飼漁が行われている。水戸藩(現・茨城県)は、全国でも有数のアンコウの産地で、アンコウを季節の野菜、豆腐などと一緒に鍋に入れ、みそで味を調えた「アンコウ鍋」は冬の定番グルメとして親しまれている。明石は兵庫県南部の地名。明石海峡の激しい潮流にもまれ、引き締まった身をもつマダイは日本一ともいわれるおいしさだ。

2 級(中級)

【解答】③ヒラマサ

【解説】ブリ、カンパチ、ヒラマサを“ブリ三兄弟”と称す。ブリやカンパチに比べると知名度では劣るが、市場では「夏のヒラマサ、冬のブリ」といわれるほど評価の高い魚だ。ブリとよく似るヒラマサは、黄色い帯が鮮明でスマートな体形。丸々と太って脂がたっぷり乗る冬のブリに対し、運動量が多い夏のヒラマサはさっぱりした口あたりだ。コリツとした歯ごたえと独特の食感を味わうには、刺身など生食がおすすめ。同じく夏が旬のカンパチは、よく太らせた養殖ものが大半。

1 級(上級)

【解答】③クエ

【解説】クエとタマカイを掛け合わせた交雑種を「クエタマ」という。クエ譲りの上品な脂を持ち、クエの4倍以上の早さで成長するという。この成功により、高級ハタ類におけるハーフ魚の養殖研究の発展への期待が高まっている。タマカイは亜熱帯に生息するハタ科の最大魚で、2m以上、200kg以上に成長する魚で、美味であることから近年乱獲され天然資源の減少が進む一方だった。雌雄同体のタマカイは、オスの親魚になるまで5年以上(50kg以上)かかるといわれ養成時短が課題だったが、この度3歳未成魚(約3~9kg)のオス化に近畿大学が成功、世界初の快挙となった(2019年7月17日発表)。

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』、本年度試験問題や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いません。

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