

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.14(2019年9月)

※答えは次ページ。

3級(初級)

漁師のあいだで、秋にウロコのような模様のこの雲があらわれるとある魚が大漁になると昔からいわれています。この魚にちなんだ雲の名前を選びなさい。

- ①鱒雲 ②鮭雲 ③鰯雲 ④鯛雲

2級(中級)

魚は新鮮さを重視する食材ですが、なかには締めてから一定の時間をおいたほうが旨みが増すものもあります。締めてから旨みのピークを迎える時間を短い順に並べたとき、正しいものを選びなさい。

短い→長い

- ①アジ→マグロ→マダラ
②アジ→マダラ→マグロ
③マグロ→アジ→マダラ
④マグロ→マダラ→アジ

1級(上級)

日出町(大分県)のお城の崖下の海で獲れるこの魚は、かつて日出藩士から国を興す魚の意味で「王余魚(おうよぎょ)」と尊ばれ、端午の節句にはお家の安泰を祝い食べたと伝えられています。産卵後の夏から旬で、特に身が肥える秋が特においしいとされるこの魚を選びなさい。

- ①タチウオ ②トラフグ ③ハモ ④マコガレイ

解答と解説

3 級(初級)

【解答】③翺雲(いわしぐも)

【解説】秋の空、日に日に空が高くなると、雲の表情も秋めいてくる。夏の入道雲に代わって秋空の主演となるのは、さざ波のような、あるいは小石を敷きつめたような小さな白雲。魚のウロコのように思えるところから鱗雲とも呼ばれ、翺雲、鯖雲とともに俳句の秋の季語だ。漁師たちには、こういった雲があらわれるとイワシが大漁になる前ぶれ。低気圧が近づく前にこうした雲がよくあらわれるといい、イワシが天気の異変を予感して動きが活発になるともいわれる。

2 級(中級)

【解答】②アジ→マダラ→マグロ

【解説】魚類の筋肉に含まれ、運動のエネルギー源となるアデノシン三リン酸(ATP)という成分は魚を締めした後、身が硬直する時期に旨み成分であるイノシン酸に分解される。このイノシン酸の量がピークに達する硬直の初期がその魚の旨みが最も高くなるタイミング。一般的に青魚は締めてすぐの新鮮なものが一番おいしい。白身魚のマダラは2~8時間、大型のハタ類は1週間ぐらい、マグロは大きいものだと2週間ほどで旨みのピークを迎えるといわれている。

1 級(上級)

【解答】④マコガレイ

【解説】大分県日出(ひじ)町の賜谷城の下で獲れたものを「城下(しろした)かれい」といい、マコガレイの最高峰ブランドだ。水深20mもある城の下には、2~3カ所から湧き水が流れており、そのため藻やプランクトンが豊富だ。そこに集まる小魚で育つマコガレイは身が厚く濃い旨みを持つという。豊後水道をはじめ、太平洋と瀬戸内海に挟まれて変化に富む大分の海には四季折々のカリスブランド魚が目白押しだ。夏は、延縄漁で魚体を傷つけずに獲る佐伯のハモ、冬の幸、臼杵ふぐ(トラフグ)、銀鱗がはがれないよう1尾ずつ丁寧に釣る、くにさき銀たち(タチウオ)。ブランド魚の先駆、佐賀関の関あじ、関さばも豊後水道育ちだ。

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

日本さかな検定会場アンケート「釣りを通して学んだこと」の調査結果を発表!

<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/>