



# 九州漁業調整事務所広報ページ よこわ



魚クイズ第3弾です！

Q1. 次のうち、魚類ではないものは？

- A.イリエワニ      B.シロワニ      C.アリゲーターガー      D.ミズワニ

Q2. 次のうち、実際には存在しない漁業は？

- A.刺網漁業      B.下げ網漁業      C.棒受け網漁業      D.はえ縄漁業

Q3. 次のうち、「柿の葉寿司」に主に用いられる魚は？

- A.ハガツオ      B.サクラマス      C.ササウシノシタ      D.トラフグ

Q4. 次のうち、巻貝（腹足綱）はどれ？

- A.マルスダレガイ      B.アワビ      C.アカガイ      D.ムラサキイガイ

Q5. 次のうち、サケ科の魚の名称ではないものは？

- A.ヤマメ      B.アマゴ      C.トキシラズ      D.メジ

Q6. 次のうち、東京の郷土料理「深川めし」に用いられる水産物は？

- A.アサリ      B.タイラギ      C.ミルクイ（ミルガイ）      D.マテガイ

Q7. 次のうち、水産物とその水産物に最も多く含まれるうま味成分の組み合わせとして正しいものはどれ？

- A.グアニル酸    コンブ      B.コハク酸    ワカメ  
C.グルタミン酸    マグロ      D.イノシン酸    鰹節

Q8. ノリ類の生産量日本一の県は？（令和6年度）

- A.佐賀県      B.北海道      C.兵庫県      D.宮城県

Q9. 次のうち、淡水魚はどれ？

- A.鰯      B.鯰      C.鯨      D.鯉

Q10. 次のうち、ウナギ類の幼生はどれ？

- A.ゾエア幼生      B.メガロパ幼生      C.レプトケファルス幼生      D.プルテウス幼生



# 九州漁業調整事務所広報ページ よこわ



## Q1. A. イリエワニ

日本、特に中国地方の山間部では古くから「サメ」のことを「ワニ」や「フカ」と呼んでいました。そのため、「シロワニ」や「ネムリブカ」のように、標準和名に「ワニ」・「フカ」と付くサメの仲間がいます。古事記の神話「因幡の白兔(いなばのしろうさぎ)」に登場する「ワニ」もおそらくサメのことだと考えられています。

シロワニはネズミザメ目シロワニ科に属するサメです。水族館に展示されていることもある、おとなしいサメです。ミズワニはネズミザメ目ミズワニ科のサメ、アリゲーターガーはガー目ガー科の淡水魚です。イリエワニはワニ目クロコダイル科に属する、東南アジアやオーストラリアなどに広く分布する巨大な爬虫類です。

出典:農林水産省「うちの郷土料理 ワニの刺身 広島県」



シロワニ

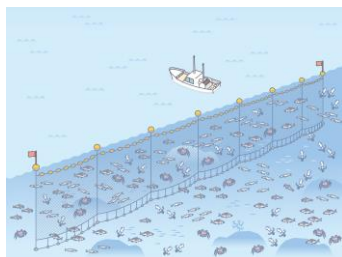
## Q2. B. 下げ網漁業

我が国には、漁獲対象とする魚種によって様々な種類の漁法が存在します。

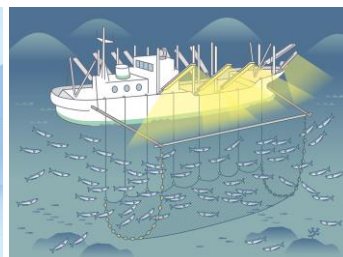
刺網漁業は、魚の通り道に網を設置し、魚を絡ませることで漁獲します。網の目の大きさと設置する場所によって様々な魚種が漁獲されます。

棒受け網漁業は、主にサンマ等を漁獲対象とした漁法です。サンマ等は光に集まる習性があるため、集魚灯を用いて、サンマ等を集めて、集めた魚群の下に網を入れ、すくい上げるように漁獲します。

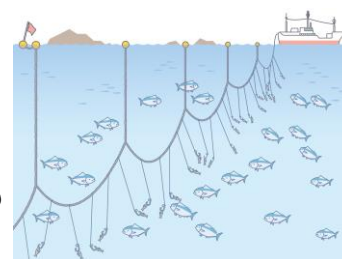
はえ縄漁業は、幹縄(みきなわ)という長い縄に、多数のエサと釣り針を付けた枝縄を配置し、漁獲します。幹縄の長さは対象魚種によって異なり、短いものでは100mから、長いものでは最長150kmにもなります。マグロやフグなどを漁獲対象とします。魚を傷つけずに水揚げできるという利点があります。



刺網漁業



サンマ棒受け網漁業



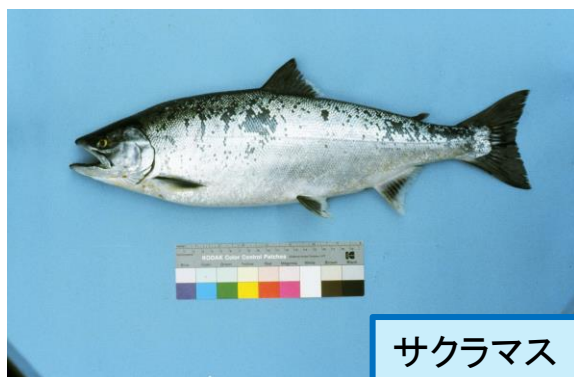
はえ縄漁業

画像出典:農林水産省「統計情報  
漁業センサス 漁業種類イラスト集」

## Q3. B. サクラマス

柿の葉寿司は、奈良県、和歌山県、鳥取県、石川県などの郷土料理です。主にサバ、サケ類の魚の切り身を酢飯と合わせ、柿の葉で包んだ寿司のことです。柿の葉にはタンニンが含まれ、酢飯に含まれる酢とともに防腐効果がありました。えびや鯛、あなご、しいたけなど、地域によって様々な食材が使用される場合もあります。

出典:農林水産省「うちの郷土料理 柿の葉寿司 鳥取県」



サクラマス

画像提供:国立研究開発法人水産研究・教育機構



# 九州漁業調整事務所広報ページ よこわ



## Q4. B. アワビ

アワビは腹足綱ミミガイ科に属する巻貝の総称です。一見すると貝殻が巻いているようには見えませんが、渦巻状に殻が成長していきます。高級食材として刺身やステーキなどで食べられています。一度は食べてみたいですね。

マルスダレガイ、アカガイ、ムラサキイガイは全て我が国の沿岸域に生息する二枚貝の仲間です。どれも食用として広く利用されています。なお、マルスダレガイは特定の貝の名前ではなく、アサリやハマグリ類などの二枚貝が属する科のことです。



画像提供: 国立研究開発法人水産研究・教育機構

出典: 奥谷喬司・石原元・酒井浩己・河野博・他. 現代お魚事典第二版～漁場から食卓まで～.  
株式会社エヌ・ティー・エス. 2024

## Q5. D. メジ

サケ科の魚は漁獲される時期や生息する場所・地域によって呼び名が変わることがあります。

ヤマメはサケ科の魚であるサクラマスのうち、海に降りることなく一生を河川で過ごす(陸封型)の個体のことです。その美しさから溪流の女王とも呼ばれることがあります。

アマゴはサケ科の魚であるサツキマスのうち、ヤマメと同様に一生を河川で過ごす陸封型の個体のことです。主に西日本に多く分布しています。

トキシラズは、秋が本来の旬であるシロザケが、時期の外れた春から夏にかけて漁獲されたものになります。高級魚として扱われます。

メジは成長段階によって呼び名が変わるクロマグロの呼び名の一つです。主に東日本において、体重10kg以下のクロマグロの若魚のことを「メジ」といいます。



画像提供: 国立研究開発法人水産研究・教育機構

出典: 奥谷喬司・石原元・酒井浩己・河野博・他. 現代お魚事典第二版～漁場から食卓まで～.  
株式会社エヌ・ティー・エス. 2024

## Q6. A. アサリ

「深川めし」は東京の郷土料理であり、元来、アサリなどの貝類とネギを味噌で煮てその汁ごとご飯にかけてのものとされています。現在では「ぶっかけ」と「炊き込み」の2種類があります。江戸時代、東京湾には多くの干潟があり、そこで獲れたアサリやハマグリ、アオヤギなどの様々な貝類を用いた料理が「深川めし」でした。

出典: 農林水産省「うちの郷土料理 深川めし 東京都」



出典: 農林水産省「うちの郷土料理」  
画像提供元: 深川宿





## Q7. D. イノシン酸 鰹節

グアニル酸、コハク酸、グルタミン酸、イノシン酸はいずれも食品に含まれるうまみ成分です。グアニル酸は椎茸などのキノコ類、コハク酸は貝類に多く含まれます。グルタミン酸はコンブなどの海藻類、トマトなどの野菜類、チーズなどに多く含まれています。なお、グルタミン酸はマグロなどをはじめとした魚介類にも含まれています。イノシン酸は鰹節、煮干し、肉類などに多く含まれます。

うまみ成分は複数種類組み合わせることでよりうまみが増すことが知られており、例えば昆布だしと鰹だしを合わせるなどの調理が行われます。

出典：日本うま味調味料協会HP うま味の成分

## Q8. C. 兵庫県

令和6年のノリ類の海面養殖業収穫量は、兵庫県が493t、佐賀県が418t、宮城県は106t、北海道はデータなしでした。兵庫県は瀬戸内海側、佐賀県は有明海でそれぞれノリ養殖が盛んであり、全国トップクラスの生産量を誇っています。

出典：農林水産省「令和6年漁業・養殖生産統計」

## Q9. B. 鯰

「鯰」は「ナマズ」と読みます。ナマズはナマズ目ナマズ科に属する、河川や湖沼に生息する淡水魚です。マナマズとも呼ばれ、我が国では古くから天ぷら、蒲焼きなどにして食べられてきました。

「鰺」は「ブリ」、「鯨」は「クジラ」、「鰾」は「ヒラメ」と読み、いずれも海に棲む生物です。

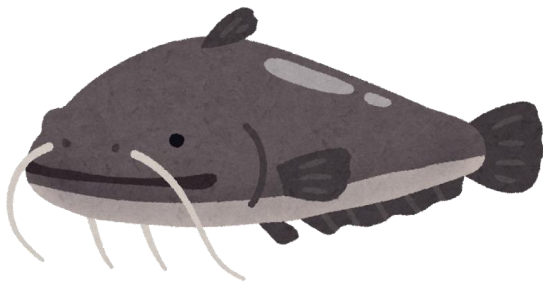
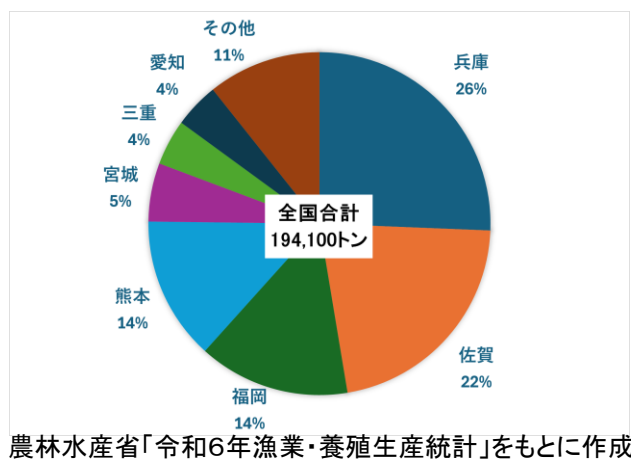
## Q10. C. レプトケファルス幼生

レプトケファルス幼生は、ウナギ目の魚類などに見られる、平たく細長く透明な幼生（ウナギの子どもこと）です。孵化したウナギの仔魚はレプトケファルスとして海中で生活し、さらに成長するとシラスウナギとなり、河川を上って成魚となります。

ゾエア幼生とメガロパ幼生はカニ類の幼生の名前です。ゾエア幼生はカニの発生初期の幼生で、ゾエア幼生→メガロパ幼生→稚ガニの順番に成長します。

プルテウス幼生はウニの幼生の名前です。プルテウス幼生は植物プランクトンを食べ、成長すると稚ウニとなります。

出典：奥谷喬司・石原元・酒井浩己・河野博・他. 現代お魚事典第二版～漁場から食卓まで～.  
株式会社エヌ・ティー・エス. 2024



レプトケファルス

画像提供：国立研究開発法人水産研究・教育機構