



魚クイズ第4弾です！

- Q1. 次のうち、海藻(藻類)ではないものは？
A.ヒトエグサ B.アマモ C.クビレズタ D.アカモク
- Q2. 旬の魚の刺身を薬味が入った調味液に漬けて作る、大分県の郷土料理は？
A.りゅうきゅう B.おきなわ C.ごまさば D.あつもり
- Q3. 次のうち、魚の捌き方に実際にあるものは？
A.将軍おろし B.大名おろし C.奉行おろし D.老中おろし
- Q4. 次のうち、魚介類を使用した料理はどれ？
A.ラタトウイユ B.ブーケガルニ C.ブイヤベース D.フォアグラ
- Q5. 次のうち、サメ(軟骨魚綱)の仲間ではないものは？
A.ミツクリザメ B.コバンザメ C.シロワニ D.ラブカ
- Q6. 下村脩教授が発見し、2008年にはノーベル化学賞を受賞したGFP(緑色蛍光タンパク質)ですが、何の生き物から単離したものでしょうか？
A.アンドンクラゲ B.ウミホタル C.ヘイケボタル D.オワンクラゲ
- Q7. 大分県で生産されている、養殖ハマチ・ブリのブランドは次のうちどれ？
A.オリーブハマチ B.ゆずハマチ C.キウイブリ D.かぼすブリ
- Q8. アユは何目の魚？
A.ワサビウオ目 B.キュウリウオ目 C.オオバウオ目 D.サケ目
- Q9. 次のうち、「なまこ」を原材料とした食品はどれ？
A.うるか B.へしこ C.このわた D.いりこ
- Q10. 次のうち、イカの塩辛ではないものは？
A.赤作り B.黒作り C.青作り D.白作り

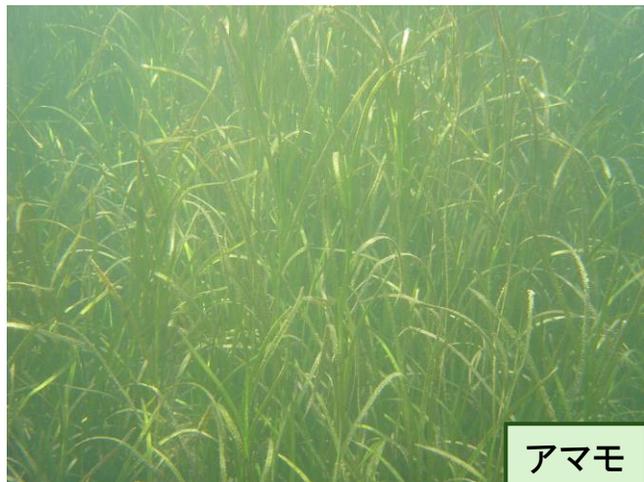


Q1. B. アマモ

アマモは日本各地の浅瀬に自生する海草の一種で、単子葉類オモダカ目アマモ科の種子植物です。海藻は孢子で増えるのに対し、アマモは種子で増える、海中に生える植物です。

沿岸の砂泥域において「アマモ場」と呼ばれる大群落を形成し、一次生産者として様々な生物の生息地・産卵場としての役割を果たしています。

ヒトエグサとクビレズタは緑藻植物門、アカモクは褐藻植物門で、いずれも海藻の仲間です。ヒトエグサは「あおさ・あおのり」、クビレズタは「うみぶどう」、アカモクは「あかもく」として一般的に食用にされています。



アマモ

画像提供：国立研究開発法人水産研究・教育機構

Q2. A. りゅうきゅう

「りゅうきゅう」は大分で獲れた新鮮な魚を、醤油、酒、みりん、ごま、生姜で作るタレに漬けて食べる大分県の代表的な郷土料理です。漁師たちにとってのまかない飯・保存食として食べられていました。これを熱々のご飯に乗せたものを「あつめし」と呼びます。

出典：農林水産省「うちの郷土料理 りゅうきゅう 大分県」



りゅうきゅう

出典：農林水産省「うちの郷土料理」

Q3. B. 大名おろし

「大名おろし」とは、基本的な魚のおろし方である「三枚おろし」の派生です。魚を半身2枚と中骨の3つに分けるおろし方ですが、通常の「三枚おろし」が背側と腹側の両方から包丁を入れるのに対し、「大名おろし」は背側から包丁を入れ、背と腹を一度におろします。そのため「三枚おろし」よりも骨に身が多く残ることから、ぜいたくなおろし方として「大名おろし」という名が付いたと言われています。

キスやアジなどの小さめの魚、身割れしやすいサンマやタチウオなどの魚におすすめのおろし方です。また、簡単にできるため、魚を捌くのに慣れていない方にもおすすめです。

出典：オンラインデータベース『デジタル大辞泉 大名おろし』





よこわ

Q4. C. ブイヤベース

ブイヤベースは、魚介類を香味野菜とともに煮込むフランス料理です。フランス南部プロヴァンス地方が発祥で、地元の港で獲れた魚介類を使用しています。

ラトウイユは玉ねぎやピーマンなどの野菜を炒め、トマトを加えて煮込むフランス料理です。ブーケガルニはフランス料理において煮込み料理の臭み消しなどのために使われる香草の束のことです。フォアグラは太らせたガチョウの肝臓のことです。

出典：デリッシュキッチン「ブイヤベース」とは何？アジやレシピもご紹介！

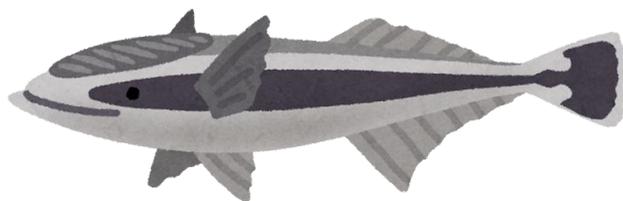


ブイヤベース

Q5. B. コバンザメ

一般的なサメは軟骨魚類(軟骨魚綱)という分類に属し、全身の骨格が軟骨で構成されています。軟骨魚類はサメの他にエイ、ギンザメなども含まれます。

ミツクリザメは軟骨魚綱ネズミザメ目ミツクリザメ科、シロワニは軟骨魚綱ネズミザメ目シロワニ科、ラブカは軟骨魚綱カグラザメ目ラブカ科のサメです。そしてコバンザメは条鰭綱スズキ目コバンザメ科の硬骨魚類です。



Q6. D. オワンクラゲ

下村修教授は京都府出身、旧長崎医科大学薬学専門部(現長崎大学薬学部)卒の生物学研究者です。彼は1961年にオワンクラゲ(刺胞動物門ヒドロ虫綱)という発光生物からGFP(緑色蛍光タンパク質)を発見し、本研究によって2008年にノーベル化学賞を受賞しました。

GFPのDNAを他の観察したいタンパク質のDNAに組み込むことによって、元のタンパク質に加えて発光するタンパク質が合成されるようになります。結果、そのタンパク質が発現しているかを容易に観察できるようになりました。この技術は現在遺伝子工学だけでなく、幅広い生物学の分野で活用されています。

ウミホタルとヘイケボタルはどちらも発光する生物で、体内に「ルシフェリン」という物質を持ち、これが「ルシフェラーゼ」という酵素によって酸化されることで発光します。なお、ウミホタルは昆虫のホタルではなく、甲殻類(エビやカニの仲間)の生き物で、海中で発光する小型のプランクトンです。





Q7. D. かぼすブリ

大分県では、日本一の生産量を誇るあるかぼすを食べて育った「かぼすブリ」がブランド魚として養殖されています。一般的に、ブリはヒラマサやカンパチと比べて血合いが早く変色してしまうという問題点がありました。そこで、抗酸化作用を持つ「かぼす」を餌添加することで、より鮮度を長く保ち、臭みの無い「かぼすブリ」の開発に成功しました。さらに、「かぼす」に含まれるリモネンの効果により魚臭さも抑えられ、脂がのってさっぱりした味わいが楽しめます。

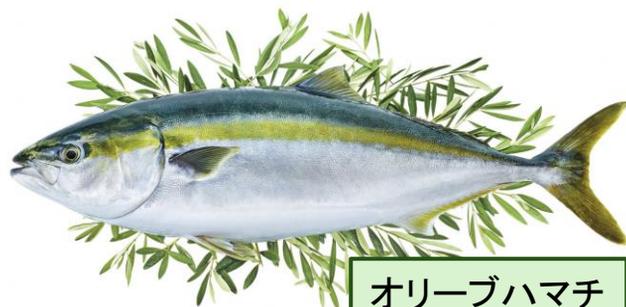
瀬戸内海に面する香川県では、その温暖で雨の少ない気候からオリーブの生産が盛んです。また、香川県はハマチ養殖発祥の地であり、昭和3年から養殖が事業化されています。県魚ハマチのエサに県花県木のオリーブ葉の粉末を混ぜて養殖されたオリーブハマチは、香川県のブランド養殖魚です。さっぱりとした味わいと程よい歯ごたえが特徴です。

どちらも、とても美味しいので、ぜひお試しください！



かぼすブリ

画像提供：JFおおいた



オリーブハマチ

画像提供：香川県海水魚類養殖漁業協同組合

出典：一般財団法人かがわ県産品振興機構「うどん県 県産品紹介ポータルサイト LOVEさめきさん オリーブハマチ」
全国漁業協同組合連合会「PRIDE FISH 全国のプライドフィッシュ 大分県 かぼすブリ」

Q8. B. キュウリウオ目

アユはキュウリウオ目アユ科の魚です。キュウリウオ科の魚にはアユ、ワカサギなどがおり、これらは新鮮な時にキュウリのような独特の香りがすることからその名が付けられたとされています。アユは漢字で「香魚」とも書きます。



アユ

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



Q9. C. このわた

「このわた」とは、なまこの腸を塩漬けし熟成させた加工食品で日本三大珍味のひとつもされています。潮の香りとあいまった甘みがあり、独特の食感が特徴です。なまこは別名「こ」とも呼ばれ、その腸(わた)であることから「このわた」と呼ばれています。5kgのなまこから100g程度しか取れないとされており、貴重な部位です。

「うるか」とは、アユを塩で漬け込んだ塩辛、「へしこ」とは内臓を取った魚を塩漬けし、更に粕漬けした加工食品、「いりこ」とはカタクチイワシなどの魚の煮干しのことです。



このわた

出典：農林水産省「食文化のポータルサイト
につぼん伝統食図鑑」

出典：農林水産省「食文化のポータルサイト につぼん伝統食図鑑 石川県 このわた、くちこ」

Q10. C. 青作り

塩辛とは、魚介類の身や内臓を加熱せずに塩漬けにした発酵食品です。主なイカの塩辛には以下の3種類があります。

- ・白作り・・・皮をはいだイカの身や肝に塩を加えて発酵させたもの。色は白っぽい。
- ・赤作り・・・皮がついたイカの身や肝に塩を加えて発酵させたもの。皮から出た色素によって色は赤っぽい。
- ・黒作り・・・イカの身にイカスミと塩を加えて発酵させたもの。色は黒っぽい。

出典：一般社団法人大日本水産会 魚食普及推進センター
「保存食？ イカの塩辛 黒作り、白作り、赤作りの違い」



白作り



赤作り



黒作り