

第1回 えらぶの魚検定 解答・解説

【Q1】 ④

- ①アクアパッツァはイタリアを起源とし、オリーブオイルや白ワインを用いて煮込む魚料理のこと。
- ②かぶと煮は、魚の頭部を醤油または塩等で味付けした煮魚料理。
- ③しょっつる鍋は秋田県の郷土料理で、ハタハタを発酵熟成させて作られた魚醤（しょっつる）をダシに、野菜、ハタハタ、豆腐等を煮て作る鍋のこと。
- ④正解。使用する酒は、沖縄県では泡盛、奄美群島では焼酎がメイン。

【Q2】 ②

- ①ホシレンコ。奄美群島、沖縄県に分布しています。
- ②正解。アミアイゴ。
- ③アマミフエフキ。
- ④ミスン。8～10月にかけて漁港や浅瀬に群れをつくります。

【Q3】 ②

沖縄県では、スジアラ（あかじん）、ハマダイ（あかまち）、シロクラベラ（まぐぶ）の3種が3大高級魚として知られています。



スジアラ



ハマダイ



シロクラベラ
(WEB 魚図鑑より引用)

【Q4】 ③

④のオオモンハタは模様が似ていますが、尾ひれの形状は丸くならないことから判別できます。また、①のカサゴと②のメバルは、沖永良部島には分布していません。

カンモンハタはメスとして生まれた後に群れをつくり、その中で最大の個体がオスへ性転換する「雌性先熟」という生態を持っています

【Q5】 ②

- ①メバチは 1,687 kgで 10 位。
- ②正解。
- ③カツオは 1,212 kgで 14 位。
- ④カンパチは 815 kgで 17 位。

【Q6】 ③

イソアワモチは、干潮時の岩礁帯によく見られる殻をもたない貝類の仲間です。内臓を取り除いて茹で上げた後、酢味噌をからめれば、歯ごたえとほろ苦さがクセになるおつまみになります。



【Q7】 ②

カギケノリに含まれる物質に、腸内微生物のメタンガス発生を抑制する効果があり、オーストラリアの畜産業において飼料として活用されています。



流れ着いたカギケノリ

【Q8】 ①

- ①ギンガメアジを含む平たいアジ類を総じて「がーら」と呼びます。
- ②フエダイは種類によって「びたろー」や「すび」等の方言名があります。
「ましる」はトガリエビスを指します。
- ③カンパチは「しょーじ」や「そーじ」と呼ばれます。
「むるー」はフエフキダイ科の魚を指します。
- ④ニザダイは「まんだ」や「さんのじ」と呼ばれます。
「えらぶち」はブダイ科の魚を指します。

【Q9】 ①

- ①正解。ヒレジロマンザイウオのことで、うろこの処理に苦労します。
 - ②ハチビキ。
 - ③シロダイ。
 - ④アジアコショウダイ。
- ②～④については、うろこが硬い一方、比較的取れやすい種です。

【Q10】 ②

- ①水温が上がると、魚のサイズが小さくなる傾向にあります。
- ②正解。近年では、南方系のスジアラが鳥取県で漁獲されるケースもあります。
- ③海藻が魚等に食べられるほか、水温によっては成育しない場合があります。
- ④水温が上がると、含まれる酸素濃度が低下します。

【Q11】 ③

追い込み網はサンゴ礁近くに網を設置し、その方向へスズメダイやブダイ等の群れを追込み、引っかかった魚を巻揚げ、漁獲する方法です。

【Q12】 ④

近年、沖永良部島漁協所属の素潜り漁業者が急増し、年々漁獲量も増加しています。令和2～3年度は新型コロナウイルスによる影響で、主な出荷先である沖縄県の観光需要が減退したことで漁獲量も減少したものの、令和4年～5年度で漁獲量が回復しています。

【Q13】 ③

ボラは成長に応じて名前が変わる「出世魚」です。
幼魚や若魚は「いな」、50 cmほどの成魚は「ぼら」、80 cm以上の老成魚は「とど」と呼ばれます。
②のスズキも出世魚として有名で、幼魚や若魚は「せいご」、成魚は「はね」や「ふっこ」、老成魚は「すずき」となります。

【Q14】 ①

シラヒゲウニは主にサンゴ礁のリーフ内で獲られ、その場で食べられたり、瓶詰に加工されたものが食されていました。近年、海水温上昇に伴って漁獲量は減少しています。

【Q15】 ②

ニセカンランハギは島で「まんだ」と呼ばれ、フカセ釣りなどでよく釣られる魚です。令和6年にはニセカンランハギを対象とした、釣り吉主催の「マンダダービー」が開催されました。

【Q16】 ④

ソデイカの漁獲には旗流し漁が行われます。旗が付けられた浮きに、水中ライトとエサに似せた疑似餌を取り付け、水深 400～500 メートルに生息するソデイカを狙います。令和 5 年頃までは、はえ縄漁によるソデイカの漁獲も行われていましたが、資源保護を図るため禁止となりました。

【Q17】 ①

日本海流（黒潮）は、台湾から南西諸島の東シナ海側を通り、種子島・屋久島から太平洋へ抜け、紀伊半島～房総半島沖へ流れる海流です。対馬海流は薩摩半島沖で日本海流から枝分かれし、対馬海峡から日本海～オホーツク海へ流れる海流で、2つを含め暖流といえます。

リマン海流と千島海流（親潮）はどちらも寒流で、前者は日本海へ、後者は太平洋へ流れています。



海上保安庁HPより

模式図

【Q18】 ②

- ①頭部には「頭肉（ずにく）」や「ほほ肉」があり、比較的脂が乗る部位です。
- ②正解。流れる血液量も多く、運動により筋肉が発達する部位です。
- ③腹側は内臓があり、脂肪を多く含むため、「トロ」と呼ばれます。
- ④尾ひれ側は、筋肉の腱などの筋が多いため、加熱調理に向いています。

【Q19】 ③

- ①フエフキダイ科の組み合わせです。
- ②イボダイ科の組み合わせです。
- ③正解。
- ④タカサゴ科の組み合わせです。

【Q20】 ②

海水温の上昇による藻類の生育不良や、草食性魚種の生息域拡大に伴う食害が発生し、沿岸部の生物が減少する現象をいいます。

【Q21】 ③

- ①ホウライヒメジ。
- ②アカモンガラ
- ③シマハギ。囚人服のようなしま模様が特徴です。
- ④キツネベラ。



【Q22】 ④

海岸線沿いに回遊するイソマグロを、笠石海浜公園東側にあるリーフの切れ目から浅瀬に追い込み、^{てかぎ}手鉤で突き刺して漁獲する伝統漁法です。



浅瀬に追い込まれたイソマグロ

【Q23】 ④

シイラはオスとメスで体形が異なる魚で有名で、水揚げ後は体側面から腹側にかけて黄色味を帯びます。体長は最大で2メートル近くになる大型魚で、主にフライや焼き魚で美味しく頂けます。



シイラ (オス)



シイラ (メス)

【Q24】 ①

スマは沖永良部島周辺では4月～6月頃までの間に回遊量が増え、一本釣り漁での漁獲量も増加します。全身に程よく脂肪を蓄えており、カツオの倍以上の値段で取引されることもある高級魚となっています。

【Q25】 ③

オオウナギは、ニホンウナギと同様に川に生息しながら、産卵期になると海へ下り、太平洋深海域で産卵します。ふ化した稚魚は柳葉状の形をしたレプトセファルスとなって黒潮に乗り、シラスウナギへ成長した後に川を遡上し、その川で生活を送ります。

【Q26】 ③

沖永良部島では、ハリセンボンの仲間は総じて「アバシ」と呼ばれます。居酒屋アバシ庵では、ガーリックのよく効いたアバシの唐揚げが定番となっています（水揚げ状況により、メニューにないこともあります）。

【Q27】 ③

沖永良部島漁業協同組合で行われるセリでは、同じキハダでも、20 kg未満を「シビ」、20 kg以上を「キハダ」と明確に区別しています。



セリ札でも重さに応じて区別しています。

【Q28】 ③

鹿児島県漁業調整規則では、水中銃を含めた、発射装置のあるモリ等は漁業者でなければ使用できないこととなっています。また、②の投網は陸からの使用に限られており、船やボートからの使用も同様に制限されています。

【Q29】 ②

沖縄・奄美から九州，四国，本州の太平洋沿岸に分布する貝の仲間で、かぎ状の足が出ることから、本土では「チャンバラ貝」とも呼ばれます。漁期に入ると島の居酒屋や鮮魚店等に塩ゆでしたものが並ぶようになり、旬の味覚として親しまれます。



マガキガイ（奄美大島にて）

【Q30】 ②

設問の方言名は、いずれもオジサン、あるいはその仲間を指します。
五島の「アカゴイ」は、体形や体色、口元のひげが由来とされており、イメージしやすかったかもしれません。



オジサンの仲間にあたるハウライヒメジ