

備 廠 又 王

1

## **正解 カツオ**

**大型のものは全長1m・体重18kgに達する。カツオは日本の水産業の中では重要な位置を占める魚種の一つです。**

魚 弱

2

**正解 イワシ**

**群れで行動する回遊魚。**

**体長は 10～30cm。**

**成魚は刺身や塩焼きに、稚魚は干してちりめんじゃことして食べられている。**

備 止

## 正解 クジラ

**哺乳類のクジラ目。**

**体長4m以下をイルカと呼ぶ。**

**鯨は餌の量が多く、世界中の人間の捕食量を超えるため、海洋資源を守るためにも捕鯨は必要といった声も挙がっているそうです。**

4

備

川

占

4

## 正解 アユ

**川と海を回遊する魚類。**

**日本では川釣りの対象として有名で、食用としても絶品である。夏の時期、串に刺して塩焼きしたものを丸かじりするくらい捨てるところがない。**



備

灬

理

5

## 正解 コイ

**コイ目コイ科の淡水魚。**

**口元にひげがあり、体長1mを越すものもいる。**

**雑食のため、口に入るものなら大抵なんでも食べる悪食習慣をもっている。**

備 司

## 正解 タイ

**スズキ目タイ科の総称。**

**刺身、塩焼き、煮つけ、干物など  
様々な調理方法でいただける。**

**日本では祝いの席によく出てく  
る。七福神の恵比寿様が釣竿で釣  
りあげたものが有名。**

魚鱗年

7

## 正解 ウロコ

**動物の体を守る役目がある。**

**魚類の鱗は軽くて薄い。**

**ウナギ等は退化してなくなっているが、代わりに粘液によって防御している。爬虫類等でも持つものがいるが、別の性質。**

鮮

8

**正解 セン  
アザヤカ**

**美しい。色彩や形状といった外観  
の褒め言葉として使われる。  
鮮度として生きの良さに使う場  
合もあります。**



魚 鱈

## 正解 マス

**サケ目サケ科に属する。  
鮭缶の原料にも使われている。  
塩焼き等で食べられ、イクラも鮭  
と同じく美味である。**

1 0

備 參

10

## 正解 アジ

**種類によって 15cm ほどのものから 150cm 以上になるものもある。世界各地で食用として漁獲され、身はピンク色で赤身と白身の味を併せもつ。**

1 1

備 附

1 1

## 正解 7+

**コイ目コイ科の淡水魚。  
コイに似ているが、ヒゲがなく体  
も大きい。色も黒っぽく、コイは  
様々な色が発見されている。**

1 2

備 有  
ハ

1 2

## **正解 マグロ**

**日本の代表魚の1種。**

**世界中で食用として漁獲される。**

**お寿司でいただくことが多く、**

**「赤身」「中トロ」「大トロ」とい**

**った部位によってランク付けさ**

**れる。日本人が好きな魚。**



1 3

備 上  
無 文

## 正解 サメ

**ヒトに対する攻撃性を持ち合わせる。淡水、海水、深海と様々な種類が発見されている。**

**最大がジンベイザメの14m。**

**最少はコビトザメの22cm。**

**映画「ジョーズ」が有名。**

1 4

備 止

## 正解 サケ

**シャケ、サーモンとも呼ばれる。  
卵を醤油漬けたものがイクラ  
で非常に美味。**

**子供が好きなお寿司のネタラン  
キングではサーモンが1位にな  
るほど人気の魚。朝食の定番とし  
てのイメージも強い。**

1 5

備 主  
小 門

15

## 正解 サバ

**焼き魚や寿司、メ鯖、味噌煮などでいただくことが多い。**

**漁獲量が年々減っており、現在では養殖されている。日本になじみの深い食用魚である。サバを読むは、大量に獲れるが鮮度の落ちるのが早く、ろくに数えもせず売りさばいていたのが起源という説もある。**

舞魚

1 6

## 正解 ハゼ

**体長 1cm の個体から 50cm を超えるものまで種類がいる。**

**体長 1cm のゴマハゼは、日本最少の脊椎動物です。**

**種類は 2,100 種類を超えるそうです。未発見・未分類も存在。**



備 唱  
魚 方  
小 万

17

## 正解 ワニ

**肉食性の爬虫類の俗称。**

**長い口と尾を持ち、背中は頑丈な鱗で覆われている。**

**口に輪ゴムを掛けるだけで開けらなくなるほど、開ける力は強くない。ただし閉じる力は強いいため、噛まれたら大変です。**

備 主  
無 百

## 正解 ヒシ

**魚類が水中で水をかいたりすること  
に使うヒトでいう手のようなもの。  
胸、腹、背、尾、尻と5種類に分けられる。**

**魚はこれらを使って泳ぎ回る。**

備 員 又

## 正解 ウナギ

**かば焼きや丼でいがか調理法が一般的な日本では大変重宝されてきた食用魚。**

**固有魚の専門店は少ないが、ウナギ屋だけは古くから現在まで多数存在する。夏バテ防止の習慣が日本には根付いている。**

備 爾

## 正解 タラ

**肉食性で海底で生活する。  
脂肪が少ない白身は鍋料理や天  
ぷらとしてよく食べられる。  
鱈自体が腹いっぱい捕食するこ  
とから「たらふく」の語源にも用  
いられたといわれています。**