６１

魚皮

６１

正解　カワハギ

フグ目カワハギ科の海水魚。
体長は最大30cmとなり、平たい見た目におちょぼ口が特徴的。
全身を丈夫な皮膚で覆っているが、調理する時に剥がしやすいことが、名前の由来となっている。

魚光

６２

正解　イカ

烏賊と書いてイカと読むのが一般的です。死んだフリをして海面を漂い、食べようと飛来してきた烏(カラス)を捕食していたところから烏賊と書いたそうです。

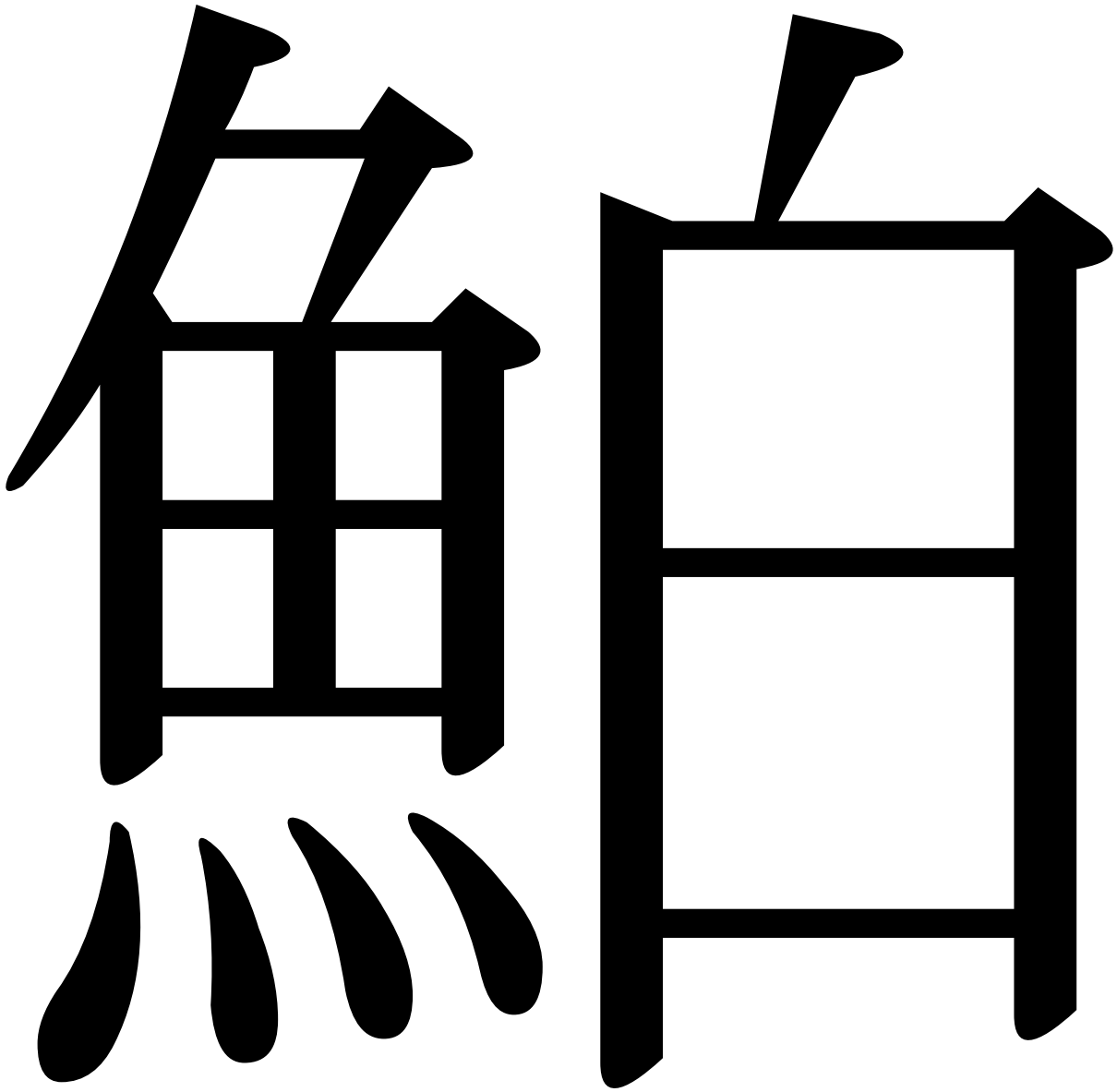
１文字で書くことはあまりないようですね。

鮪

６３

正解　イルカ

クジラ類の体長が小さいものを指す。４ｍを超えるとクジラというのが日本の基準。脳が大きく、知性が高いのではないかと言われている。多くが人に慣れているため、船と平行遊泳したりする。



６４

正解　シラウオ

半透明で細長い小魚。
内臓や骨が透けて見える。
天ぷら等の高級食材として食される場合が多い。

６５

正解　スケトウダラ

体長は最大で90cm。
下あごが上あごより出ているのが特徴。肉食で甲殻類等を捕食。
スケトウダラの卵巣は珍味として有名な明太子です。

魚今

６６

正解　セイゴ

出世魚であるスズキの１年目、
全長 30cm 未満の頃の名称。
以降、フッコ→スズキと成長す
る毎に呼び名が変わります。

魚連

６７

正解　レン

コイ科の淡水魚。
ハクレン(白)とコクレン(黒)の総称。中国が減産で、体長２ｍ。
鰱魚と書いてレンギョとも読む。

鮪毛

６８

正解　トド

アシカ科トド属の食肉類。
体長は平均 280cm。
体重は最大で 900kg を超える。
網で獲った獲物を奪われたりと、人との関係はあまりよくないようです。損失額は年間十億円にもなるそうな。

鮪時

６９

正解　ハス

コイ目コイ科の淡水魚。
コイ目はほとんどが歯を持たないが、ハスは完全な魚食性である。
琵琶湖に生息数が多い。

７０

正解　マナガツオ

カツオのいない瀬戸内海で獲れ、カツオに見立て「真似カツオ」というところから名前が転じたという説がある。
白身の高級魚であり、刺身でいただくのが非常に美味です。

鱧

７１

正解　ヒガイ

コイ科の淡水魚。体長 15～20cm
で、体の黒斑点が特徴的。ヒゲが生えている。

７２

正解　ヒシコ

カタクチイワシの別章。

魚走

７３

正解　ムツ

スズキ目ムツ科の肉食深海魚。大型であるため、釣りの対象として人気が高い。引きが強く、鋭い歯で糸を切られることもある。

７４

正解　イサギ

ハゼ科の淡水魚。
体長は８ｃｍ程度で、琵琶湖に
生息する。旬は秋。
底引き網漁で捕獲する。

鯖

７５

正解　イサザ

シロウオの別名。

７６

正解　エソ

ヒメ目エソ科の魚の総称。
深海魚で、餌をおびき寄せる発光器官を持ち合わせる。
昼間は深海で過ごし、夜は海面近くまで浮上して餌を獲る。

７７

正解　エラ

魚が水中に溶けた酸素を取り込み、二酸化炭素を出すための器官。

鯨

７８

正解　コノシロ

ニシン科の海水魚。
体長は約２５ｃｍ。
魚偏に冬も同じコノシロ。

７９

正解　シャチホコ

姿は魚で頭が虎の想像上の生物。
建物の屋根に装飾として使われる。名古屋城の大天守に上げられているものを金のシャチホコと呼ぶものが有名ですね。

鮨

８０

正解　スシ

お寿司を漢字１字で書いたもの。
酢飯とお米を混ぜ、魚介類と合わせた日本料理。
現在ではお寿司屋の店名として使用されることが多いです。