

☆問題1 正解:1(大漁まつり)

大漁まつりでは、石巻の新鮮な魚介類や水産加工品を多く販売しています。また、「鮮魚すくい取り」や「鮮魚祭り」、「マグロの解体ショー&試食会」などのたくさんのイベントが開催されています。



☆問題2 正解:4(サバ)

石巻魚市場での去年の水揚げ量は、1位:サバ(4万6千トン)、2位:マイワシ(2万8千)、3位:銀ざけ(4千6百トン)となっています。
(※参考 石巻魚市場ホームページ 統計資料 「最近5か年の魚種別水揚げ高」)

☆問題3 正解:1(みそ)

みそには臭みのもとである脂肪分を吸収する作用があります。
焼き物や揚げ物には塩、和え物にはお酢など、それぞれの魚料理に適した調味料を使うと、魚の臭みを取ることが出来ます。

☆問題4 正解:1(パイナップル)

ほやの表面のボコボコがパイナップルに似ていることから「海のパイナップル」と呼ばれています。他にも、牡蠣はその白い見た目だけでなく、牛乳と同じくらい栄養が豊富なことから「海のミルク」と呼ばれています。



☆問題5 正解:1(ブリ)

ブリという名前は一番大きくなった状態のことを言い、ブリという名前になるまでそれぞれの地域で異なった呼び方がされています。このように成長するにつれて名前が変わる魚のことを「出世魚」と言います。



☆問題6 正解:3(ウナギ)

「土用丑の日」はその年によって日にちが変わります。立春・立夏・立秋・立冬という季節の始まりを表す日の直前の18日間の間の中で、十二支(子・丑・寅…)をあてはめたときに「丑」にあたる日が「土用丑の日」となります。

そのため、「土用丑の日」といえば夏というイメージがありますが、実は全ての季節にあるんです。

☆問題7 正解:2(カエルウオ)

フグはうろこを持たない者・持つ者の両方が存在しています。また、クジラもうろこはありませんが、哺乳類のため魚ではありません。ウナギには一見うろこがないように思えますが、実は皮膚の中に小さいうろこが埋まっています。カエルウオの他には、ナマズやアンコウ、マンボウなどもうろこを持っていません。



☆問題8 正解:4(アスタキサンチン)

銀ざけのほかに、金目鯛やキンキなどの魚の皮にも多く含まれており、疲労回復や美肌、ダイエットなどに効果がある作用が含まれています。

☆問題9 正解:2(胃がない)

胃がない魚のことを「無胃魚」と言います。食道と腸が繋がっているため消化が早く、30分ほどで排出することができます。

☆問題10 正解:3(オジサン)

髭が生えていて、正面から見ると「おじさん」に似ていることから、この名前が付けられました。