

うなぎクイズ 全30問

Q1. 夏に、うなぎを食べる習慣がある日を何という？

- ① 土用の丑の日
- ② 端午の節句
- ③ 七五三

ヒント:夏の暑い盛りの行事です。

答え:① 土用の丑の日 夏のうなぎの日「土用の丑の日」。

Q2. うなぎの代表的な料理で、甘辛いタレをつけて焼くものは？

- ① 天ぷら
- ② 蒲焼(かばやき)
- ③ 刺身

ヒント:香ばしいにおいが食欲をそそります。

答え:② 蒲焼(かばやき) タレで焼くのが「蒲焼」です。

Q3. うなぎの蒲焼をごはんの上のにのせた料理は？

- ① 親子丼
- ② カツ丼
- ③ うな重(うな丼)

ヒント:重箱や丼に盛りつけます。

答え:③ うな重(うな丼) ごはんのにのせて「うな重」。

Q4. うなぎは、おもにどんな所にすむ生き物？

- ① 川や池など(淡水)
- ② 砂漠
- ③ 木の上

ヒント:ふだんは真水のなかにいます。

答え:① 川や池など(淡水) うなぎは川や池にすみます。

Q5. うなぎの体の形は、次のうちどれ？

- ① 平たい丸
- ② 細長い
- ③ 四角い

ヒント:へびのような形です。

答え:② 細長い うなぎの体は細長いです。

Q6. 土用の丑の日にうなぎを食べると、何に良いとされる？

- ① 風邪予防
- ② 虫歯予防
- ③ 夏バテ防止(夏負けしない)

ヒント:暑さに負けない体づくりです。

答え:③ 夏バテ防止(夏負けしない) 夏バテ防止によいとされます。

Q7. うなぎを焼くときに使う、甘辛い調味料は？

- ① タレ(しょうゆベース)
- ② ソース
- ③ ケチャップ

ヒント:しょうゆと砂糖などを合わせます。

答え:① タレ(しょうゆベース) しょうゆベースのタレで焼きます。

Q8. 「うなぎのぼり」という言葉は、何のたとえ？

- ① 急に下がること
- ② ぐんぐん上がること
- ③ 止まること

ヒント:値段や気温などに使います。

答え:② ぐんぐん上がること ぐんぐん上がる様子のたとえ。

Q9. 土用の丑の日は、おもにどの季節の行事？

- ① 冬
- ② 春
- ③ 夏

ヒント:暑さの厳しい季節です。

答え:③ 夏 土用の丑は夏の行事です。

Q10. うなぎの体がぬるぬるしているのは、おもに何のため？

- ① 身を守るため(粘液)
- ② 飛ぶため
- ③ 光るため

ヒント:敵やばい菌から身を守ります。

答え:① 身を守るため(粘液) 粘液で身を守っています。

Q11. 土用の丑の日にうなぎを食べる習慣を広めたとされる、江戸時代の人物は？

- ① 徳川家康
- ② 平賀源内
- ③ 松尾芭蕉

ヒント:看板の工夫で有名な学者です。

答え:② 平賀源内 平賀源内が広めたとされます。

Q12. 「土用」とは、もともと季節の変わり目の、何日間ほどを指す？

- ① 約3日間
- ② 約100日間
- ③ 約18日間

ヒント:立秋などの前の期間です。

答え:③ 約18日間 土用は約18日間を指します。

Q13. 関東地方の、うなぎのさばき方は？

- ① 背開き
- ② 腹開き
- ③ 輪切り

ヒント:背中の側から包丁を入れます。

答え:① 背開き 関東は背開きです。

Q14. 関西地方の、うなぎのさばき方は？

- ① 背開き
- ② 腹開き
- ③ 輪切り

ヒント:おなかの側から開きます。

答え:② 腹開き 関西は腹開きです。

Q15. うなぎの稚魚(子ども)を何という？

- ① おたまじゃくし
- ② ちりめん
- ③ シラスウナギ

ヒント:透き通った細い稚魚です。

答え:③ シラスウナギ うなぎの稚魚はシラスウナギ。

Q16. うなぎの養殖で有名な、静岡県の湖は？

- ① 浜名湖
- ② 琵琶湖
- ③ 諏訪湖

ヒント:静岡県にある汽水湖です。

答え:① 浜名湖 養殖で有名なのは浜名湖。

Q17. 名古屋名物で、刻んだうなぎをだしやお茶をかけても食べる料理は？

- ① ちらし寿司
- ② ひつまぶし
- ③ お茶漬

ヒント:薬味やだしで味を変えて楽しめます。

答え:② ひつまぶし 名古屋名物は「ひつまぶし」。

Q18. タレをつけずに焼いたうなぎの料理を何という？

- ① 素焼き
- ② 塩焼き
- ③ 白焼き

ヒント:うなぎ本来の味を楽しみます。

答え:③ 白焼き タレなしは「白焼き」です。

Q19. 土用の丑の日には、もともと何のつく食べ物を食べると良いとされた?

- ① 「う」のつく食べ物
- ② 「た」のつく食べ物
- ③ 赤い食べ物

ヒント:うなぎ・梅干し・うどんなど。

答え:① 「う」のつく食べ物 もとは「う」のつく食べ物。

Q20. 2回目の土用の丑の日を、特に何という?

- ① 中の丑
- ② 二の丑
- ③ 裏の丑

ヒント:年によっては丑の日が2回あります。

答え:② 二の丑 2回目は「二の丑」です。

Q21.

「蒲焼」の名は、昔の調理の形が、ある植物の穂に似ていたことに由来するといわれる。その植物は?

- ① 稲(いね)
- ② 葦(あし)
- ③ 蒲(がま)

ヒント:池や沼に生える、穂の太い草です。

答え:③ 蒲(がま) 蒲焼は蒲(がま)の穂に由来。

Q22. うなぎの蒲焼づくりの難しさを表す言葉「串打ち三年、裂き八年、〇〇一生」。〇〇は?

- ① 焼き
- ② 蒸し
- ③ 盛り

ヒント:いちばん極めるのが難しい工程です。

答え:① 焼き 串打ち三年、裂き八年、焼き一生。

Q23. 関東で「背開き」にするのは、おもにどんな調理法のためといわれる?

- ① 生で食べるから
- ② 蒸してから焼くから(身崩れ防止)
- ③ 干すから

ヒント:関東は焼く前にひと手間かけます。

答え:② 蒸してから焼くから(身崩れ防止) 関東は蒸して焼くため背開き。

Q24. 日本最古の和歌集「万葉集」で、うなぎは何に良い食べ物として詠まれている?

- ① 長旅
- ② 病気のけが
- ③ 夏痩せ(夏バテ)

ヒント:夏にやせてしまうこと、です。

答え:③ 夏痩せ(夏バテ) 万葉集に夏痩せによいと。

Q25. ニホンウナギが卵を産む場所は、近年の研究でどこ分かった？

- ① 太平洋のマリアナ諸島付近
- ② 日本の川の上流
- ③ 北極の海

ヒント:日本から遠く離れた南の海です。

答え:① 太平洋のマリアナ諸島付近 産卵地はマリアナ諸島付近。

Q26. 現在のうなぎ養殖は、おもにどうやって育てている？

- ① 卵から完全養殖
- ② 天然の稚魚を捕って育てる
- ③ 草から育てる

ヒント:シラスウナギがかぎを握ります。

答え:② 天然の稚魚を捕って育てる 天然の稚魚を捕って育てます。

Q27. うなぎを生で食べないのは、ある性質があるから。それは？

- ① 骨がないから
- ② 色が変わるから
- ③ 血に毒があるから(加熱で無毒に)

ヒント:火を通せば問題なく食べられます。

答え:③ 血に毒があるから(加熱で無毒に) 血に毒があり生食しません。

Q28. ニホンウナギは、数が減って国際的に何に指定された？

- ① 絶滅危惧種
- ② 特別天然記念物
- ③ 国民魚

ヒント:数が大きく減っています。

答え:① 絶滅危惧種 ニホンウナギは絶滅危惧種。

Q29. うなぎを広めたとされる平賀源内は、何をしていた人？

- ① 戦国武将
- ② 江戸時代の蘭学者・発明家
- ③ 歌舞伎役者

ヒント:学問や発明で知られる才人です。

答え:② 江戸時代の蘭学者・発明家 平賀源内は蘭学者・発明家。

Q30. 「土用」は、古代中国の考え方「五行(ごぎょう)」で、何にあたる？

- ① 火
- ② 水
- ③ 土

ヒント:言葉のなかに答えがあります。

答え:③ 土 五行で土用は「土」。