

土用の丑の日クイズ 全30問

Q1. 土用の丑の日に食べる習慣が定着している食べ物は?

- 1 うなぎ
- 2 さんま
- 3 まぐろ

ヒント:蒲焼(かばやき)にすると香ばしい魚です。

答え:1 うなぎ 夏に精をつける食べ物として親しまれてきました。

Q2. 土用の丑の日が最も有名なのは、どの季節?

- 1 冬
- 2 春
- 3 夏

ヒント:一年でいちばん暑さが厳しい時期です。

答え:3 夏 土用は年に4回ありますが、有名なのは夏の丑の日です。

Q3. うなぎを甘辛いタレで焼いた、定番の料理名は?

- 1 刺身
- 2 蒲焼
- 3 天ぷら

ヒント:香ばしいタレの香りが食欲をそそります。

答え:2 蒲焼 タレをつけて焼くのが蒲焼。うなぎ・うなぎ重に使います。

Q4. 土用の丑の日にうなぎを食べる主な理由とされてきたのは?

- 1 虫歯予防
- 2 目が良くなる
- 3 夏バテ予防

ヒント:暑さで弱った体に精をつけるためです。

答え:3 夏バテ予防 栄養豊富なうなぎで夏バテを防ぐという言い伝えです。

Q5. うなぎを重箱に盛りつけた料理を何という?

- 1 かつ丼
- 2 親子丼
- 3 うなぎ重

ヒント:四角い箱に入って出てくる人が多いです。

答え:3 うなぎ重 重箱ならうなぎ重、どんぶりならうなぎ重と呼びます。

Q6. 「丑(うし)」は十二支のどの動物?

- 1 馬
- 2 牛
- 3 虎

ヒント:モーと鳴く、力持ちの動物です。

答え:2 牛 丑は牛。日にちにも十二支が割り当てられます。

Q7. 土用の丑の日には、何の付く食べ物を食べると良いとされた？

- 1 「か」
- 2 「し」
- 3 「う」

ヒント:うなぎの最初の一字と同じです。

答え:3 「う」 「う」の付く食べ物で夏負けしないと言われました。

Q8. うなぎに多く含まれ、夏の体調管理に役立つとされる栄養は？

- 1 食物繊維だけ
- 2 ビタミン
- 3 糖分だけ

ヒント:A・B群など、体の調子を整える栄養素です。

答え:2 ビタミン うなぎはビタミンA・B群が豊富な滋養食です。

Q9. うなぎによくかける、ピリッと香る薬味は？

- 1 わさび
- 2 からし
- 3 山椒

ヒント:木の実を粉にした、さわやかな辛みの薬味です。

答え:3 山椒 粉山椒がうなぎの脂をさっぱりさせ、香りも立ちます。

Q10. タレをつけずに焼いたうなぎの呼び名は？

- 1 白焼き
- 2 黒焼き
- 3 姿焼き

ヒント:タレをつけない分、色が白っぽく仕上がります。

答え:1 白焼き 白焼きはわさび醤油などで、タレ焼きが蒲焼です。

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 松尾芭蕉
- 2 徳川家康
- 3 平賀源内

ヒント:発明や学問で知られる、アイデアマンの学者です。

答え:3 平賀源内 平賀源内が「本日丑の日」の張り紙を勧めた説が有名です。

Q12. そもそも「土用」は1年に何回ある期間？

- 1 1回だけ
- 2 4回
- 3 12回

ヒント:季節の変わり目ごとにあります。

答え:2 4回 立春・立夏・立秋・立冬の前の約18日間で年に4回です。

Q13. 「土用」は、次の季節が始まる前のおよそ何日間？

- 1 約3日間
- 2 約60日間
- 3 約18日間

ヒント:3週間弱くらいの期間です。

答え:3 約18日間 立秋などの前の約18日間。その丑の日が土用の丑の日です。

Q14. 夏の土用に「丑の日」が2回巡ってくる年、2回目を何と呼ぶ？

- 1 二の丑
- 2 裏丑
- 3 追い丑

ヒント:「一の丑」に続く2度目、という意味です。

答え:1 二の丑 12日周期のため、丑の日が2回入る年の2回目が二の丑です。

Q15. 「う」の付く食べ物として、夏に食べられてきたものは？

- 1 チョコレート
- 2 梅干し
- 3 ラーメン

ヒント:すっぱくて、食欲増進にも役立つ保存食です。

答え:2 梅干し 梅干し・うどん・瓜など「う」の付く食べ物が好まれました。

Q16. うなぎを背中側から開く「背開き」が主流なのはどの地域？

- 1 関西
- 2 関東
- 3 九州だけ

ヒント:江戸(東京)を中心とした地域です。

答え:2 関東 関東は背開き、関西は腹開きが主流です。

Q17. 関東でうなぎを「腹開き」にしなかったと言われる理由は？

- 1 道具がなかったから
- 2 焦げやすいから
- 3 「切腹」を連想し縁起が悪いから

ヒント:武士の多い土地柄が関係すると言われます。

答え:3 「切腹」を連想し縁起が悪いから 腹を切る=切腹を嫌い背開きにした、という通説があります。

Q18. 関東風の蒲焼で、焼く前に多く行う下ごしらえは？

- 1 蒸す
- 2 揚げる
- 3 冷凍する

ヒント:ふっくら柔らかく仕上げるひと手間です。

答え:1 蒸す 関東は蒸してから焼くのでふんわり。関西は蒸さず香ばしく。

Q19. 土用の時期に、衣類や本を風に当てて湿気を取ることを何という？

- 1 土用干し
- 2 寒干し
- 3 夜干し

ヒント:「土用」の名が付いた、夏の恒例の作業です。

答え:1 土用干し 梅雨明けの土用に行う虫干しを土用干しといいます。

Q20. 天然のうなぎが本来いちばん脂がのって旬とされるのは？

- 1 真夏
- 2 秋から冬
- 3 早春

ヒント:夏の土用のイメージとは、実は少しズレています。

答え:2 秋から冬 天然うなぎの旬は秋から冬。夏に売る工夫が習慣になりました。

Q21. 現在、日本で食べられているうなぎの大部分は？

- 1 養殖もの
- 2 天然もの
- 3 輸入禁止

ヒント:池などで育てて出荷されるものが中心です。

答え:1 養殖もの 稚魚(シラスウナギ)を育てた養殖ものがほとんどです。

Q22. ニホンウナギの産卵場所として、近年つきとめられたのは？

- 1 太平洋のマリアナ諸島沖
- 2 日本の川の上流
- 3 東京湾の底

ヒント:はるか南の、深い海だとわかりました。

答え:1 太平洋のマリアナ諸島沖 近年の調査で、はるか南のマリアナ諸島沖と判明しました。

Q23. 天然のニホンウナギは近年、どのように扱われている？

- 1 特定外来種
- 2 天然記念物
- 3 絶滅危惧種

ヒント:数が減り、保護が必要とされています。

答え:3 絶滅危惧種 絶滅危惧種に指定され、資源を守る取り組みが進んでいます。

Q24. 「う」の付く食べ物の一つで、水分が多く体を冷やすとされた夏野菜は？

- 1 瓜(うり)
- 2 大根
- 3 ごぼう

ヒント:きゅうりやすいかの仲間です。

答え:1 瓜(うり) 瓜は水分たっぷりで体を冷やす、夏向きの食べ物です。

Q25. うなぎを広めたとされる平賀源内は、本業では主にどんな人物?

- 1 お相撲さん
- 2 学者・発明家
- 3 大工の棟梁

ヒント:エレキテル(静電気の装置)でも知られます。

答え:2 学者・発明家 江戸時代の学者・発明家。多才で宣伝の名人でもありました。

Q26. 「土用」という考え方のもとになった、古代中国由来の思想は?

- 1 陰陽五行
- 2 西洋占星術
- 3 手相占い

ヒント:万物を5つの要素で説明する考え方です。

答え:1 陰陽五行 陰陽五行で四季に木火金水を当て、余る土を境目に配しました。

Q27. 五行の考えで「土用」に割り当てられているのはどの要素?

- 1 火
- 2 水
- 3 土

ヒント:「土用」の名前の中にヒントがあります。

答え:3 土 四季に木火金水を当て、余る「土」を各季節の終わりに置きました。

Q28. 夏の土用のころ、遠くの台風などの影響で海岸に打ち寄せる大波を何という?

- 1 土用波
- 2 丑波
- 3 蒲焼波

ヒント:「土用」の名が付いた、夏の海の波です。

答え:1 土用波 遠くの台風のうちねりが届いて起こる大波を土用波といいます。

Q29. 昔の時刻で「丑の刻(うしのこく)」は、およそ何時ごろ?

- 1 正午
- 2 午前2時ごろ
- 3 夕方6時ごろ

ヒント:「丑三つ時」で知られる、真夜中の時間帯です。

答え:2 午前2時ごろ 丑の刻はおよそ午前1~3時。丑三つ時はその真ん中あたり。

Q30. うなぎと梅干しは「食べ合わせが悪い」と言われてきましたが、実際は?

- 1 食べると必ずお腹を壊す
- 2 科学的な根拠はないとされる
- 3 法律で禁止されている

ヒント:昔からの言い伝え(迷信)の一つです。

答え:2 科学的な根拠はないとされる 食べ合わせは俗説で根拠はなく、むしろ食欲を助けます。