

うなぎクイズ 全30問

Q1. 夏にうなぎを食べる習慣で知られる日を何というでしょう？

- 1 土用の子の日
- 2 土用の丑の日
- 3 土用の寅の日

ヒント:十二支の2番目の動物「丑(うし)」が入ります。

答え:2 土用の丑の日

夏の土用の期間にめぐってくる「丑の日」に、うなぎを食べて夏バテを防ぐ習慣が江戸時代から続いています。

Q2. うなぎの代表料理「蒲焼き」の、味付けの基本はどれでしょう？

- 1 甘辛い醤油ダレ
- 2 塩だけ
- 3 甘い味噌ダレ

ヒント:ごはんが進む、あの照りのあるタレです。

答え:1 甘辛い醤油ダレ 醤油・みりん・砂糖などを合わせた甘辛いタレをつけて、香ばしく焼き上げます。

Q3. 蒲焼きに、香りづけとしてよくふりかける粉はどれでしょう？

- 1 抹茶
- 2 シナモン
- 3 山椒

ヒント:ピリッと爽やかな、和のスパイスです。

答え:3 山椒 山椒(さんしょう)のさわやかな辛みと香りが、うなぎの脂とよく合います。

Q4. うなぎは生き物の分類でいうと、何の仲間でしょう？

- 1 ヘビ
- 2 両生類
- 3 魚

ヒント:細長い姿でも、えらで呼吸します。

答え:3 魚 見た目はヘビのようですが、えらで呼吸し、ひれを持つれっきとした魚類です。

Q5. 重箱に入れて出されるうなぎ料理を何というでしょう？

- 1 天井
- 2 うな重
- 3 かつ井

ヒント:「重」の字がヒントです。

答え:2 うな重 重箱にごはとうなぎを盛った料理が「うな重」。丼に盛れば「うな丼」です。

Q6. うなぎの体の表面には、どんな特徴があるでしょう？

- 1 ぬるぬるしている
- 2 とげとげしている
- 3 ふわふわしている

ヒント:手でつかもうとすると、するりと逃げます。

答え:1 ぬるぬるしている 体を守り、水中をなめらかに泳ぐために、ぬめり(粘液)で覆われています。

Q7. うなぎが主にすんでいるのは、どんな場所でしょう？

- 1 砂漠
- 2 木の上
- 3 川や池

ヒント:水辺の生き物です。

答え:3 川や池 ふだんは川や池などの淡水にすみ、成長すると産卵のため海へと旅立ちます。

Q8. 「土用の丑の日」があるのは、主にどの季節でしょう？

- 1 春
- 2 冬
- 3 夏

ヒント:夏バテ対策で食べられます。

答え:3 夏 一般に「土用の丑の日」といえば、夏の土用の丑の日を指すことがほとんどです。

Q9. 昔から「うなぎと一緒に食べると良くない」と言われてきた食べ物はどれでしょう？

- 1 梅干し
- 2 納豆
- 3 豆腐

ヒント:すっぱい、赤い保存食です。

答え:1 梅干し 「食べ合わせが悪い」と言われますが、実は科学的な根拠はなく、俗説とされています。

Q10. うなぎの蒲焼きを香ばしく焼くのに、昔から使われてきたのは？

- 1 炭火
- 2 電子レンジだけ
- 3 冷やして固める

ヒント:パチパチと音がする、あの熱源です。

答え:1 炭火 炭火で焼くことで余分な脂が落ち、皮はパリッと、身はふっくらと仕上がります。

Q11. 「土用の丑の日にうなぎを」という習慣を広めたといわれる、江戸時代の学者は誰でしょう？

- 1 伊能忠敬
- 2 平賀源内
- 3 杉田玄白

ヒント:エレキテルの実験でも有名な人物です。

答え:2 平賀源内 夏に売れないうなぎ屋のために「本日丑の日」と宣伝した、という説が広く知られています。

Q12. うなぎが卵を産み、生まれてくる場所はどこでしょう？

- 1 海
- 2 川の上流
- 3 湖の底

ヒント:ふだん暮らす場所とは、正反対の水です。

答え:1 海 うなぎははるか遠くの外海で生まれ、川をのぼって成長し、産卵のためまた海へ戻ります。

Q13. うなぎを一度「蒸してから」焼くことが多いのは、主にどちら風の調理法でしょう？

- 1 関西風
- 2 北海道風
- 3 関東風

ヒント:江戸(東京)を中心に広まったやり方です。

答え:3 関東風 関東風は背開きで蒸してからふっくら焼き、関西風は腹開きで蒸さずに香ばしく焼きます。

Q14. 天然うなぎが本来もっともおいしいとされる「旬」は、いつごろでしょう？

- 1 真夏
- 2 秋から初冬
- 3 早春

ヒント:夏に食べるイメージとは、実はずれています。

答え:2 秋から初冬

冬に備えて脂がのる秋～初冬が天然ものの旬。夏に食べる習慣は旬とは別の理由で広まりました。

Q15. 川をのぼってくる、うなぎの透明で小さな稚魚を何と呼ぶでしょう？

- 1 オタマジャクシ
- 2 メダカ
- 3 シラスウナギ

ヒント:白く透きとおった、細い稚魚です。

答え:3 シラスウナギ 透明な稚魚「シラスウナギ」を捕まえて育てるのが、日本の養殖の一般的な方法です。

Q16. タレをつけず、素焼きにして食べるうなぎ料理を何というでしょう？

- 1 唐揚げ
- 2 天ぷら
- 3 白焼き

ヒント:タレの色がつかない、シンプルな焼き方です。

答え:3 白焼き わさびや塩でいただく「白焼き」は、うなぎ本来の風味を楽しめる通好みの一品です。

Q17. うなぎ屋さんの定番で、うなぎの肝(内臓)を使った吸い物を何というでしょう？

- 1 豚汁
- 2 肝吸い
- 3 けんちん汁

ヒント:「肝(きも)」がそのまま名前に入ります。

答え:2 肝吸い うなぎの肝を使った「肝吸い」は、うなぎに添えられる定番の汁物です。

Q18. 日本で食べられているうなぎのほとんどは、天然ものと養殖もの、どちらでしょう？

- 1 天然もの
- 2 ちょうど半々
- 3 養殖もの

ヒント:お店で安定して出せるのは、育てたものです。

答え:3 養殖もの 国内で流通するうなぎの大部分は養殖もの。天然うなぎはごくわずかで、とても貴重です。

Q19. うなぎの血液には少量の毒がありますが、加熱するとどうなるでしょう？

- 1 無毒になる
- 2 もっと強くなる
- 3 何も変わらない

ヒント:だからこそ、しっかり火を通して食べます。

答え:1 無毒になる

うなぎの血の毒は熱に弱く、加熱すれば分解されます。加熱調理で食べるのはこのためです。

Q20. 名古屋名物で、刻んだうなぎをごはんにのせ、薬味やだしで食べ方を変える料理は？

- 1 お茶漬け
- 2 ひつまぶし
- 3 まぶしごはん

ヒント:「まぶす」という言葉が名前に入っています。

答え:2 ひつまぶし そのまま、薬味を添えて、だしをかけてお茶漬け風に——と、三通りの味を楽しめます。

Q21. ニホンウナギの産卵場所として研究で明らかになったのは、どの海域の付近でしょう？

- 1 東京湾
- 2 マリアナ諸島の沖
- 3 日本海の中央

ヒント:日本からはるか南、太平洋の深い海です。

答え:2 マリアナ諸島の沖 長年の謎でしたが、研究により西マリアナ海嶺付近が産卵地とほぼ特定されました。

Q22. 物事がぐんぐん上がることを、うなぎにちなんで何というでしょう？

- 1 うなぎのぼり
- 2 うなぎ下り
- 3 うなぎ横ばい

ヒント:するすると上へ登るイメージの言葉です。

答え:1 うなぎのぼり 気温や人気などが急上昇することを「うなぎのぼり」と表します。

Q23. 数が減り、絶滅が心配されるとして、ニホンウナギは何に指定されているでしょう？

- 1 特定外来生物
- 2 絶滅危惧種
- 3 国の天然記念物

ヒント:「このままでは絶滅が心配」という分類です。

答え:2 絶滅危惧種

ニホンウナギは絶滅危惧種に指定されており、資源を守る取り組みが各地で進められています。

Q24. 料理名「蒲焼き」の「蒲(かば)」は、昔の焼き方が何かの穂に似ていたことに由来するといわれます。その植物は？

- 1 かばの木
- 2 すすきの穂
- 3 蒲(がま)の穂

ヒント:水辺に生える、茶色いソーセージのような穂です。

答え:3 蒲(がま)の穂

昔、うなぎをぶつ切りにして串に刺した姿が「蒲(がま)の穂」に似ていたことが語源とされます。

Q25. 卵から育てて再び卵をとる「うなぎの完全養殖」は、今どのような状況でしょう？

- 1 昔から簡単にできる
- 2 とても難しく研究が進む段階
- 3 完全に不可能とされる

ヒント:実現はしつつあるものの、量産はまだ大変です。

答え:2 とても難しく研究が進む段階

完全養殖の成功例はありますが、大量生産にはまだ課題が多く、研究が続いています。

Q26. 見た目がうなぎに似た魚「アナゴ(穴子)」との大きな違いのひとつは？

- 1 アナゴは主に海にすむ
- 2 アナゴは川にしかいない
- 3 まったく同じ魚

ヒント:すんでいる水の種類が違います。

答え:1 アナゴは主に海にすむ

うなぎは主に淡水、アナゴは主に海にすむ魚。味わいや脂ののり方も異なります。

Q27. 「土用」とは本来、季節の変わり目の、およそ何日間を指す期間でしょう？

- 1 1日だけ
- 2 約100日間
- 3 約18日間

ヒント:2~3週間ほどの、まとまった期間です。

答え:3 約18日間 土用は各季節の変わり目にある約18日間。その中の丑の日は「土用の丑の日」です。

Q28. うなぎを開かずにぶつ切りにして串に刺す、昔の焼き方。この姿が語源になった料理名は？

- 1 蒲焼き
- 2 白焼き
- 3 照り焼き

ヒント:水辺の穂の名前がついた、あの料理です。

答え:1 蒲焼き

ぶつ切りを串に刺した姿が蒲(がま)の穂に似ていたことから「蒲焼き」と呼ばれるようになりました。

Q29. 一年のうち、夏以外にも「土用の丑の日」があるというのは本当でしょうか？

- 1 本当で、春夏秋冬すべてにある
- 2 夏だけにしかない
- 3 夏と冬だけにある

ヒント:「土用」は各季節の変わり目にあります。

答え:1 本当で、春夏秋冬すべてにある

土用は季節ごとにあるため、丑の日もそれぞれに存在します。有名なのが夏の丑の日です。

Q30. うなぎの蒲焼き100gあたりのカロリーは、おおよそどのくらいでしょう？

- 1 約50kcal
- 2 約280kcal
- 3 約1000kcal

ヒント:脂がのっているぶん、意外としっかりあります。

答え:2 約280kcal

蒲焼きは100gあたりおよそ280kcal前後。栄養も豊富で、夏のスタミナ食として親しまれてきました。