

3

次の①～③は、よく食卓に上がる魚です。①と②は焼いた状態で、③は焼く前の切り身です。ただし、各図の縮尺は異なります。問いに答えなさい。

①



②



③

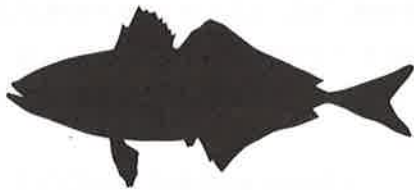


(1) ①～③について、一般的な魚の名前をカタカナで答えなさい。

(2) ①～③の魚について、各群から関連するものを1つずつ選び、記号を答えなさい。

[I群] 体全体の形

(あ)



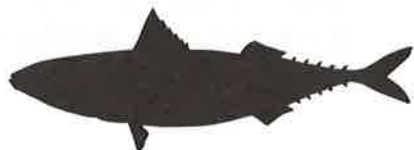
(い)



(う)



(え)



[Ⅱ群]

- (か) 冷水域に生息し、海流に乗った回遊はしない。下あごに1本のヒゲがある。
- (き) 温帯水域における、代表的な沿岸性の回遊魚である。体側に見られる血合いの発達が、泳ぐ能力の高さを示している。
- (く) 体の側面にある水流の感覚器（側線）に、「ぜんご」などと呼ばれる鋭い突起が並ぶ。
- (け) 冷水域を回遊する。太平洋では秋の南下回遊にともない、北海道沖から房総沖まで、主要な漁場が移動する。秋の味覚として知られる。

[Ⅲ群]

- (さ) 鮮度の低下がとてはやく、アレルギーや食中毒の原因になることが多い。
- (し) 刺身、塩焼き、干物、から揚げ、煮付け、天ぷらなど、稚魚から成魚まで、幅広く食用とされる。
- (す) 「出世魚」として知られる。関東では、ワカシ、イナダ、ワラサと、成長にともなって呼び名が変わる。
- (せ) 養殖や飼育が難しく、市場に出るものはすべて国産の天然ものである。

[Ⅳ群] 体の一部分

(た)



(ち)



(つ)



(て)

