食のアレコレ

魚の卵、あなたはいくつ分かりますか？

ご飯やパスタに合う明太子や、おせち料理でおなじみの数の子など、和食・洋食を問わず人気の「魚卵」。いろんな呼び名がありますが、どの卵がどの魚なのか分かりますか？　今回は主な魚の卵についてまとめてみました。

●タラコ・明太子＝タラ（スケトウダラ）の子（卵）でタラコ。朝鮮語ではタラは明太（ミョンテ）と呼び、卵は明太子となります。

●数の子＝ニシンの卵のこと。また、ニシンが産み付けた卵付き昆布の塩漬けは「子持ちコンブ」と呼ばれ、人気の縁起物とされています。

●イクラ・筋子（すじこ）＝サケ（マス）の卵がイクラ。ロシア語で「魚卵」全体を指します。同じくサケ（マス）でも、未成熟の卵を筋子と呼び、全体が薄い膜で覆われています。

●とびこ＝トビウオの卵で、直径1ミリと非常に小粒。和え物に添えることが多く、プチプチした食感が人気です。

●からすみ＝地域によってボラやサワラ、ブリなどの卵を塩漬けし乾燥させた高級珍味。中国から伝わった墨「唐墨（からすみ）」に形が似ていたためこう呼ばれるようになりました。

●キャビア＝欧州では魚卵の総称を言うこともありますが、一般にはチョウザメの卵のこと。フォアグラやトリュフと共に、世界三大珍味として有名です。

ちなみに、魚1匹からとれる、2本の卵のことを「1腹（ひとはら）」と呼びます。