



イクラ・たらこ・かずのこの親は何なの

イクラもすじこも、サケの卵

イクラはサケの卵で、産み落とされる直前の、卵が1つずつ分かれたものをいいます。同じサケの卵でも、うすいとう明なふくろに包まれた、まだ卵のかたまり状態のものを、すじこといいます。このような区別は、日本の市場でそうよんでいるものです。もともと、イクラという言葉はロシア語で、魚の卵という意味です。すじこは日本名で、「筋子」と書きます。

たらこは、スケソウダラの卵

たらこはスケソウダラの卵で、うすいふくろに包まれた卵のかたまりです。生の物は、「につけ」として食べます。たいていは、塩づけにされ、赤く色付けされて売られています。福岡県の博多名物の明太子は、このたらこの加工品です。

かずのこは、ニシンの卵

かずのこは、ニシンの卵です。「数の子」と書きます。お正月のお祝い食品として食べるのは、数の子という名前がよかったからです。たくさんの卵が、子宝にめぐまれ、子孫はん栄の願いに、結びつけられたのです。

そのほかの卵

キャビアは、チョウザメの卵を塩づけにしたもので、高級料理の材料です。子持ちシシャモは、産卵直前の卵をもったメスです。（監修・杉浦 宏）

