

2011年7月 第2回日本さかな検定開催ご報告

## 第2回日本さかな検定 (愛称: ととけん) 5月22日(日) 開催!

46都道府県から3,100名が参加、東京・大阪・鳥取・境港の4会場で  
おいしい魚を食べる知恵や魚食文化の知識に挑戦。

一般社団法人日本さかな検定協会は、昨年に引き続き2011年5月22日に第2回日本さかな検定を開催しました。

当検定は旬の魚や目利き、伝統的な魚食文化等魚に関する知識を問うもので、第2回となる今回は3級(初級)・2級(中級)・1級(上級)の検定を東京・大阪、第31回全国豊かな海づくり大会開催県の鳥取県鳥取市・境港市の全4会場で実施し、のべ3,100名が受検しました。

第2回目となる今年は3級(初級)・2級(中級)に加え、第1回で見事に2級(中級)に合格された方々を対象に、魚好きの頂点の知識を問う1級(上級)を実施いたしました。

専ら魚を楽しむ一般の方を中心に、釣り好き、料理学校、飲食店、水産業界の方々に、北海道から沖縄まで全国46都道府県から参集頂き、最年長は81歳、最年少は5歳でした。当日は夫婦で、親子で、友人同士で受検された方々の姿も多く見られ、公式ガイドブックに直前まで目を落とし、検定試験に挑んでいました。

なお、各級の合格率は、3級(初級)96%、2級(中級)62%、1級(上級)32%という結果となりました。合格結果につきましては、7月6日(水)に、全国を受検者へ発送しております。

また受検料の一部を東日本大震災の義援金として社団法人大日本水産会 東日本大震災対策本部を通じて寄贈し、漁港、市場、漁船など水産関係施設の復興支援にお役立ていただきます。

### 東京会場 東京海洋大学品川キャンパス

■東京試験会場



■親子でペア受検



■団体受検者



■企画委員長服部幸應先生も激励に



### 大阪会場 大阪国際大学守口キャンパス

■大阪試験会場



■試験前の様子



■ペア受検の調理師さん



■最年少受検者 (5歳)



### 鳥取会場 鳥取県庁第2庁舎

■鳥取試験会場



■チームととりん



### 境港会場 境港市民会館

■境港試験会場



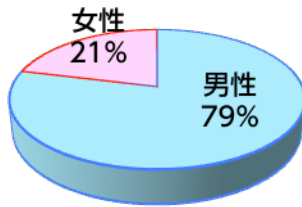
■試験中風景



## 第2回 日本さかな検定 ‘ととけん’ 申込者人数

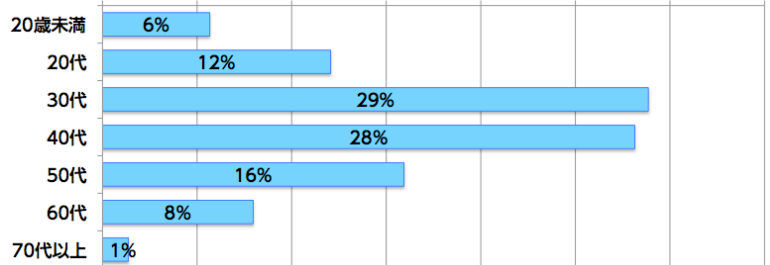
申込のべ人数 3,074名

男女比



年齢

■最年長：81歳  
■最年少：5歳



## ととけん受検者の声から

※ 受検者アンケートより抜粋

- 魚が今以上に好きになり、もっと食べたいと感じる様になった。
- お魚のいい勉強になった。各地で産地の魚を食べたい。
- 様々な角度から魚食文化について触れられていた。
- 問題の切り口が新鮮でおもしろい。
- 次回は、1級を受験したいと思いました。
- ちょっとウキウキしながらできました。
- 良い緊張感を保って魚の幅広い知識が学べた。
- まだまだ自分の知らないことが非常に多くあり、更に色々なことを学びたいと思いました。
- 問題内容が広範囲に及んでいてよかった。
- たくさんの料理を覚えた事により、それを食べてみたくなった。

## 受験者インタビュー

### 3級受検 最年少受検者は、なんと5歳のお魚好き

幅広い年代の方に受検いただいているととけんですが、今回の最年少受検者は、なんと5歳でした。新聞記事でととけんの存在を知ったそうです。ガイドブックを毎日読んで勉強したそうで、さかなくんのクニマス発見の問題が印象的だったとのこと。



3級受検  
神戸出身（5歳）

### 2級受検 普段は食のライターとして活躍中 “魚の知識は仕事に活かしたい”

昨年ととけん3級を取得された食ライターさんは、ととけん以外にも調理師、江戸検定、東海道五十三次検定を取得と、大変知的な好奇心旺盛な方です。前回の3級取得後は、趣味の旅行で郷土料理の知識を活用されたそう。本業のライターにも魚の知識を活かしたいとのこと。



2級受検  
東京出身（50代）

### 1級受検 魚ドルとして活躍中の安西真実さん 前回の2級合格に引き続き、1級に挑戦

1級を受検するにあたって、魚の図鑑で勉強したり、ととけん対策ノートを作ったりと、魚に対してとても真摯な安西さん。自己採点では「8割ぎりぎりかな」とのことです。今後は、魚をあまり知らない人たちに魚のおもしろさを伝えていきたいそうです。



1級受検  
安西真実さん（タレント）

### ペア受検 会社の釣り仲間で2級3級を併願受検

同じ会社の釣り仲間で受検されたお2人は、普段から一緒に釣りをされることも多いそう。WEBでととけんを知って誘ったのがきっかけ。受検するにあたっては、もともとの知識が役立つそうです。



ペア受検  
会社の釣り仲間  
（20代 30代）

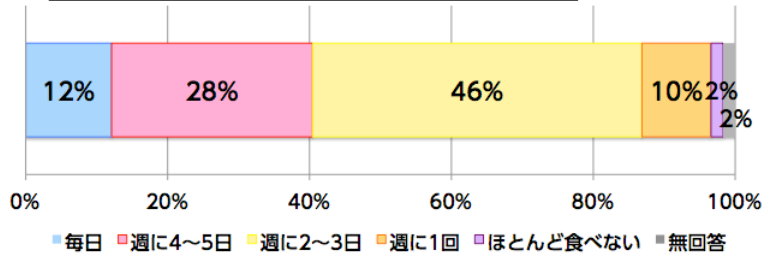
## ととけん受検者の横顔 ～ダイジェスト～

※ 受検者アンケートより集計・分析

### ● 【魚介を食べる頻度】

**96%**が1週間に1回以上魚介を食べている。また、**86%**が週に2～3回以上、魚介を食べている。

Q.ふだん、どのくらい魚介を食べていますか。



### ● 【好きな魚介】

マグロをしのいで、アジ、サバがランクイン。

1位 アジ	6位 イカ
2位 サバ	7位 カツオ
3位 マグロ	8位 イワシ
4位 タイ	9位 サンマ
5位 貝類(アサリ・カキなど)	10位 サケ(サーモン)

### ● 【好きな魚介料理】

1位は定番の刺身がランクイン。少数意見では、ととけん受検者ならではの多彩な食べ方が登場。

1位 刺身
2位 焼き魚
3位 煮付け
その他：寿司、フライ、天ぷら、しゃぶしゃぶ、ムニエル、アクアパッツァ

### ● 【好きな寿司ダネ】

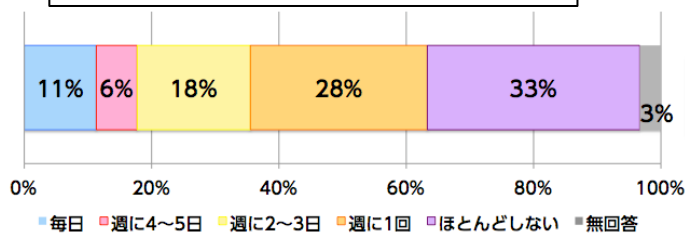
ダントツの1位は、マグロ。2位は好きな魚介としても人気の貝類。

1位 マグロ 2位 貝類(赤貝、ホタテ、ツブ貝) 3位 アジ 4位 イカ 5位 アナゴ

### ● 【魚介を調理する頻度】

毎日魚介を調理する人はなんと**11%**。**63%**も週に1回は調理している。

Q.ご自身でどのくらい魚介を調理されますか



### ● ととけん受検者で

【魚をさばける人】の割合は**75%**。  
さばき方は、**独学(21%)**、**家族(20%)**  
**会社(11%)**の順に多い。

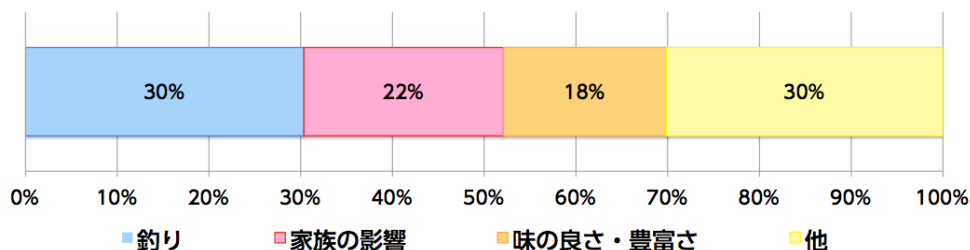
### ● 【子どもの頃から魚好き・子どもの頃好きだった魚介料理】

ととけん受検者の**75%**が子どもの頃から魚が好きでした。

子どもの頃好きだった魚介料理は、**1位 刺身 2位 焼き魚 3位 煮付け** と、現在と同様の結果に。

### ● 【魚が好きになったきっかけ】

魚好きになったきっかけで最も多いのは、**釣り、家族の影響、味の良さ・豊富さ**。



## 日本さかな検定 実施概要

- 検定日時 : 2011年5月22日(日) 3・1級/13:00~14:00、2級/15:00~16:00
- 検定会場 : 東京/東京海洋大学 品川キャンパス、大阪/大阪国際大学 守口キャンパス、  
鳥取市/鳥取県庁第2庁舎、境港市/境港市民会館
- 実施級 : 3級(初級)・2級(中級)・1級(上級)
- 受検料 : 3級 4,000円(税込) / 2級 5,000円(税込) / 1級 7,000円(税込)  
3級2級併願 8,000円(税込)
- 問題形式・試験時間: 各級 マークシート形式 4者択一方式 100問 試験時間 60分
- 合格ライン : 3級 100問中60問以上の正答者は合格  
2級 100問中70問以上の正答者は合格  
1級 100問中80問以上の正答者は合格
- 結果通知 : 2011年7月6(水)より、全受検者へ得点と合否結果および得点ランキングを送付を開始いたします。  
合格者には合格認定証を贈呈します。

## 日本さかな検定 実施&amp;運営

- 主催**
- 名称: 一般社団法人 日本さかな検定協会
  - 所在地: 東京都千代田区三番町3番地8
  - 設立: 平成21年9月4日
  - 代表理事: 尾山雅一

- 【協賛】** 株式会社 極洋 マルハニチログループ 三菱電機株式会社  
福島工業株式会社 東信水産株式会社

- 【協力】** 大日本水産会 全国水産物商業協同組合連合会  
鳥取県 第31回全国豊かな海づくり大会鳥取県実行委員会

- 【後援】** 水産庁 読売新聞社 水産経済新聞社 みなと新聞

**【企画委員】**  
企画委員長

服部幸應 HATTORI食育クラブ 会長  
服部栄養専門学校 理事長・校長  
医学博士

企画委員

宮原邦之 財団法人 中央漁業操業安全協会 理事長  
齋藤壽典 社団法人 大日本水産会 常務理事  
北岡尚信 プティポワン 代表取締役

新渡戸文化短期大学 客員教授  
フランス農事功勳章シュヴァリエ2005  
井上幸洋 株式会社 割烹乃上 代表取締役

**【応援団】**

小泉武夫 食文化論者・文筆家・東京農業大学名誉教授  
農学博士  
さかなクン 東京海洋大学 客員准教授  
お魚らいふ・コーディネーター

公式ホームページ — 検定試験に関する情報を公開 —

ととけん で検索ください。 <http://www.totoken.com/>

検定試験に関するお問い合わせ先

TEL: 03(3233)4808(10:00~17:00 土・日・祝日を除く)

E-mail: [info\\_kentei@nippan.co.jp](mailto:info_kentei@nippan.co.jp)

日本さかな検定運営事務局(日本出版販売株式会社内) 〒101-0062東京都千代田区神田駿河台4-3 新御茶ノ水ビルディング16階

本リリース・  
試験データや写真データの貸出し・  
に関する  
お問い合わせ先

一般社団法人日本さかな検定協会 担当/山内・渡辺

TEL/03-5212-6918 FAX/03-5212-6912 E-mail/[info@totoken.com](mailto:info@totoken.com)

東京都千代田区三番町3番地8 <http://www.totoken.com/>