

2011年1月20日

「さかなの国、ニッポンの検定」

第2回日本さかな検定(愛称：ととけん)5月22日(日)開催決定。

東京・大阪・鳥取の3エリアに会場拡大。

3級(初級)・2級(中級)に加え、

魚好きの頂点を目指す上級レベル“1級”試験を実施!

昨年、初めて一般対象のさかなの検定を誕生させた一般社団法人日本さかな検定協会(東京都千代田区)は、本年5月22日(日)に第2回日本さかな検定を開催いたします。1月27日(木)より、インターネットでの申込み受付を開始、続いて2月5日(土)の第2回公式ガイドブック発売と同時に、郵便振込での申込み受付も開始します。

今年は3級(初級)・2級(中級)に加え、第1回2級(中級)合格者を対象に上級レベルの1級試験を実施します。第1回では北海道から沖縄まで、8歳から80歳までの全国の魚好き、魚通の方、のべ3,000名に受検いただきました。その中で見事2級(中級)に合格された800名の方を対象に、魚好きの頂点の知識を問う、1級(上級)を実施します。

さらに、昨年の東京・大阪会場に加え、鳥取でも開催します。これは、本年10月に鳥取県で開催される「第31回全国豊かな海づくり大会」の記念イベントとして、鳥取県内に特別会場を設け「ととけんinとっとりけん」と称し、「日本さかな検定」を実施するものです。

近年、日本人の“魚離れ”が問題視されています。古来より日本人の心身を育んできた魚食は日本の伝統食です。魚食から日本人が遠ざかることで、世界に誇る日本の食文化まで崩壊するのではないかと、懸念されています。「日本さかな検定」では、検定という形で魚への関心や知識を深めていただき、魚食文化の魅力の再発見に寄与したいと考えております。

こうした“魚離れ”の現象には様々な要因がありそうですが、魚を知らない日本人が増えてきているのは確かなようです。魚は元々、旬や調理法などを人から人へ、親から子へと伝えていったことで次の世代に受け継がれてきた食材でした。対面販売を身上とする鮮魚小売店の減少と世帯構成の劇的な変化によって、魚をおいしく味わう知恵の継承が失われつつあります。

魚の知識やおいしく食べる術を身につけ、日本人と魚との“旨い!”出会いを応援する当検定で、日本に生まれたしあわせを存分に味わっていただきたく思っております。

*愛称の「ととけん」には、古来より日本の子どもたちが愛着をもって魚を「とと」と呼んできたように、日本の豊かな魚食文化に親んでいただきたいという願いを込めました。

企画委員長

魚からはじめる食育のすすめ

日本さかな検定 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

魚を学び、食を豊かにすることは、健康な心身をつくり、生きる力を育みます。健康な食生活には、「旬」のものを「バランス」よく食べることが基本です。日本では、春夏秋冬、味の異なる様々な魚を食べることができます。「旬」の魚は、豊富な栄養とともに、生きる知恵や食べる楽しさを与えてくれます。

鯉のタタキは、食欲の落ちる夏でも食べやすく、たっぷりとのった薬味が身体の代謝を助けます。

また、東北地方には、じゃっば汁やどんがら汁など、冬の魚を使った郷土の鍋がたくさん存在します。

魚を学ぶことは、日本文化や旬を知ることであり、日本人の嗜みといえるでしょう。

日本の食文化が失われつつある今だからこそ、大人の食育「日本さかな検定」を通じて、あなたの人生をより良いものにしてください。

ととけん応援団

日本の宝、
魚のうま味と粹を味わうべし

ととけん応援団長

味覚人飛行物体 小泉 武夫

農学博士
食文化論者・文筆家・東京農業大学名誉教授



日本人は世界一の魚食民族です。

魚のさまざまなうま味を知りつくしている民族なのです。そこには濃いうま味もあり、また淡いうま味もある。その上、全国各地の地魚にもそれぞれの味があり、これは日本人の味覚文化の財産のようなものです。魚の味の奥の深さを知ることで、魚が何倍も旨くなるこの幸福をぜひとも感じていただきたい!

第2回を迎える「ととけん」の味わいもますます深くなることを期待します。

“ととけん”で目からウロコ
のお魚との出会いを!

ととけん応援団 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



ギョギョ! お魚大好き☆さかなクンです。

お魚大国の日本では、たくさんのすばらしいお魚に巡り会うことができます。同じ種のお魚でもくらしている環境や季節によって色や姿、味わいが変わることがあります。お魚の様々なことから一匹一匹の物語を知ることができるんです。お魚屋さんで見つけたおなじみのお魚も、海や川、漁港や市場でしかなかなか出会えないお魚も、すべて一魚一会! 全てのお魚に感謝していただきましょう。

“ととけん”では、目からウロコのお魚の魅力が満載です。皆様☆ギョ ギョッ! と驚くお魚の感動をたくさん発見しましょう!

フィッシュ! フレッシュ! フレッシュ!

お魚大好き! さかなクンでした。

日本さかな検定 7つの特長

- 1.奥深く、おもしろく、おいしい魚の情報を消費者に知っていただく、**初の一般対象のさかな検定**
- 2.愉しんで学べるオールカラー、**すぐに役立つ情報満載のdancyu特別編集ととけん公式ガイドブック**
- 3.設問を読むだけでもためになる、**楽しい出題形式**
- 4.得点・合否結果とともに全受検者中の**得点ランキングを通知**
- 5.合格者には魚を巡るコミュニケーションのきっかけとなる**認定カードと名刺をご用意**(希望者・有料)
- 6.小・中学生でも気軽にチャレンジできるように**3級試験は難解な漢字にルビ表記を採用**
- 7.解答の他、**読んでためになる“解説付き”** 問題&解答・解説集を合否結果とともにお届け



合格者有料特典
(上:カード、下:名刺)

第1回日本さかな検定(2010年5月23日開催)受検者の声

- 問題そのものが知識になる文章でした。読んでいて楽しかった。(男性/40代)
- 魚の勉強をして、もっとすごい魚がいるということがわかったのでは是非食してみたいです。(女性/20代)
- ガイドブックを読んでいるだけでも楽しかった。(男性/50代)
- 直接食生活に応用できそうなのでもっと学びたい。(男性/60代)

過去問題 (第1回日本さかな検定出題) ※模擬問題貸出中!

【3級】(第1回日本さかな検定試験問題)

第1問 ひな祭りや婚礼の席には縁起物としてこの魚介のお吸い物が付きものです。うま味と栄養もたっぷり、茨城県が全国の半分以上を生産する春の魚介を選びなさい。

- ①シジミ ②コブ ③ハマグリ ④マダイ

第2問 新鮮な魚を調理するなら余計な味付けをせず、塩をして焼くだけでおいしくいただけます。特に炭火で焼いた魚は、余分な脂が落ちて香ばしさが格別ですが、魚を焼く時の火加減の基本を選びなさい。

- ①弱火の遠火 ②強火の近火 ③中火の遠火 ④強火の遠火

【3級解答&解説】

第1問【解答】③ハマグリ

【解説】二枚貝であるハマグリは、各々の組み合わせでないとピッタリ合わない。これを夫婦の絆になぞらえ、転じて女子の貞操の象徴とされた。このためひな祭りや婚礼の席で出される。

第2問【解答】④強火の遠火

【解説】火がしっかりと届かなくても、強い火力と遠赤外線効果でじわじわと焼くことで、中までおいしく焼ける。

【2級】(第1回日本さかな検定試験問題)

第1問 イワシなどの小さな魚を重ねて干したものを、例えばメザシを数える時の単位を選びなさい。

- ①筋 ②羽 ③連 ④折

第2問 冬の味覚、タラの白子は新鮮なものをさつゆでポン酢と紅葉(もみじ)おろしだけでいただくのが絶品。タラの白子の別名を選びなさい。

- ①桜子 ②菊子 ③雪子 ④橙子

【2級解答&解説】

第1問【解答】③連

【解説】干した魚やすめるめを数えるときに‘連’を使う。10枚束ねたものを‘1連’という。片ロイワシを丸干しするにあたり、目に串を通したことから‘目刺(めざし)’と呼ばれている。

第2問【解答】②菊子

【解説】白子の細かいヒダが菊のように見えるため、そう呼ばれる。タラは、真子もおいしく、煮付けがおすすめ。

※記事掲載にあたり模擬試験データを貸し出します。
お気軽にお申し付けください。

第2回日本さかな検定公式ガイドブック

dancyu特別編集

食べる、買う、さばく、知る・・・

「うまい魚がもっと旨くなる本」

2011年版



2月5日(土)
全国書店にて
一斉発売!

A4変形版 全132ページ
定価:1,500円(税込)
プレジデント社刊

※表紙イメージは変更になる場合があります。

主な内容 ※内容は変更になることがあります。

■巻頭グラビア

「ととけん」合格者

アンジャッシュ・渡部建さんが語る「漁港巡り」の楽しさとは?

■メイン企画

- ・イラストで見る 春夏秋冬ニッポンの魚図鑑
- ・魚の習性、産地情報、食べ方、歴史、風習、漁法、面白ネタ……
魚がもっとおいしくなる雑学100連発!
- ・築地流の簡単で驚くほど旨い魚のさばき方、調理法
絶品! 四季の魚料理のコツ
- ・ちょっと自慢できる、寿司がもっと旨くなる基礎知識
- ・都道府県別の名物と旨い時季がわかる! 日本全国ブランド魚&旬図鑑
- ・**第1回日本さかな検定 全問題&回答・解説**

※欄外コラム 「魚の漢字、ことわざ」「川魚の四季」など

記事掲載にあたり、公式ガイドブック読者プレゼントを
ご用意しております。ご希望の際は下記(日本さかな検定協会)
までご連絡ください。
なお、数に限りがありますことをご了承ください。

本リリース・模擬試験データや
写真データの貸出し・
読者プレゼント用公式ガイドブックに関する
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
東京都千代田区三番町3番地8 http://www.totoken.com/

実施概要

- 検定日時 : 2011年5月22日 (日)
 - 1級・3級 説明12:50~13:00 試験13:00~14:00
 - 2級 説明14:50~15:00 試験15:00~16:00
- 検定会場 : 東京・大阪・鳥取
 - *2011年10月鳥取県で開催する「第31回全国豊かな海づくり大会」記念イベント「ととけんinとっとりけん」として、鳥取県内に特別会場を設け「日本さかな検定」を実施いたします。
- 申込締切 : 2011年4月22日 (金) ※団体申込締切は4月15日 (金)
- 受検資格 : 3級・2級 魚に関心を寄せる方ならどなたでも受検可。いずれの級からでも受検可能。
年齢・経験等制限はございません。
1級 第1回日本さかな検定2級(中級)合格の方
- 実施級 : 3級:初級 初めて出会う発見や感動を通して魚にもっと親しみたい方を対象。
2級:中級 魚好きにして通を自認する一般の方や漁業・流通・調理に携わる方でさらに魚食文化の奥深さを身につけたい方を対象。
1級:上級 魚に関する広範囲の知識を問う、魚好きの頂点を目指す方を対象とした上級レベル
※3級と2級の併願可。 ※2級は、3級に合格していなくても受検可。 ※1級は、第1回日本さかな検定2級(中級)合格の方
- 受検料 : 3級 4,000円(税込) / 2級 5,000円(税込) / 1級 7,000円(税込)
- 割引制度 : 3級2級併願割引 8,000円(税込) / ペア割引(2名1組) 5%割引 / 団体割引(5名以上) 5%割引
※各種割引との併用はできません。
- 問題形式・試験時間: 各級 マークシート 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
- 申込方法 : 個人、ペア受検 ◆インターネットからのお申込み
「検定受け付けてます」<http://www.kentei-uketsuke.com/totoken/> からお申込み下さい。
決済方法はクレジットカード決済、もしくはコンビニ決済になります。
◆郵便局からのお申込み
書店店頭設置された願書(払込取扱票)に必要事項を記入し、郵便局でお支払い下さい。
団体受検 ◆①代表者のお名前②住所③電話番号④メールアドレス⑤「日本さかな検定」団体申込願書希望と明記していただき、メールにて検定事務局までお送りください。 E-mail : info_kentei@nippan.co.jp
- 結果通知 : 2011年7月上旬に、全受検者へ合格結果と得点ランキングを送付いたします。合格者には合格認定証を送付いたします。合格者には希望により有料で認定カード、認定名刺をご用意しております。

日本さかな検定 実施&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
社団法人 大日本水産会 常務理事

北岡尚信

プティボワン 代表取締役
新渡戸文化短期大学 客員教授

井上幸洋

フランス農事功勳章シュヴァリエ2005
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

詳しくは公式ホームページへ

検定試験に関する情報を公開。申込受付、オンライン模擬試験挑戦は公式ホームページからお願いします。

ととけん

で検索ください。

<http://www.totoken.com/>
お申込み&検定試験に関するお問い合わせ先

TEL: **03 (3233) 4808** (10:00~12:00および14:00~17:00 土・日・祝日を除く)

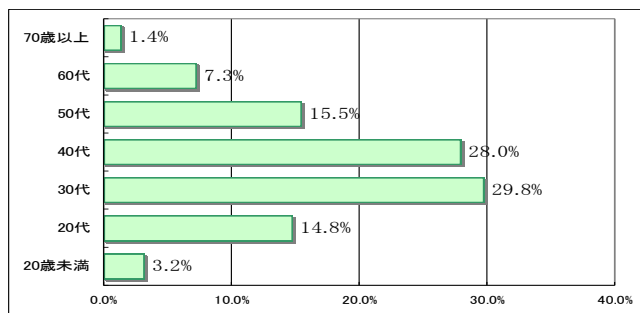
E-mail: info_kentei@nippan.co.jp

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

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

●年齢構成

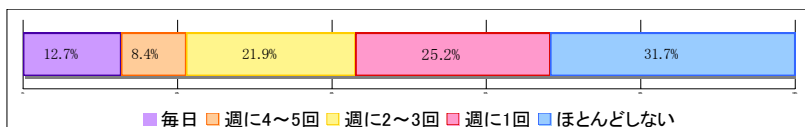


●好む魚介はマグロをしのぎアジがNO.1。

Q.好きな魚は何ですか。

- | | |
|--------|-------------|
| 1位 アジ | 6位 サケ(サーモン) |
| 2位 マグロ | 7位 イカ |
| 3位 サバ | 8位 イワシ |
| 4位 タイ | 9位 カツオ |
| 5位 サンマ | 10位 プリ |

●68%が週に1回以上魚介調理。(Q.魚を調理しますか。)



●魚をさばける受験者がなんと75.6%も。さばき方は家族から(29.6%)、独学で(26.3%)。

ととけん受検者インタビュー

第2の“さかなクン”!?

小学生で2級&3級合格の魚大好き少年

山田鉄君は魚をさばいて料理し、家族に振る舞うほどの魚好き。自分の魚の知識を試したくて、ととけんを受検。魚を通じたコミュニケーションも小学生と思えないほど、積極的に行っています。今年1級にチャレンジするそうです!

一魚好きになったきっかけ

小学校3年生の時に料理好きの知り合いのお家でアジを自分でさばいて食べて「こんなにおいしいんだ」と思ったことがきっかけ。今ではほとんどの魚をさばけます。近くの川でハゼを釣って料理することもあります。

一魚の知識はどこで学びますか

お魚屋さん。一人で魚屋さんに行くこともあり、お店の人に魚の話や食べ方を聞いたりするのが楽しい!

一ととけん受検勉強法は

公式ガイドブックを2回くらい一通り読んで、あとはおもしろいと思うところをくり返し読みました。あまり、暗記せずに楽しんで読みました。



2級・3級合格
山田鉄さん
(小学校6年生)

「売っていない多くの魚に出会いたい！」

釣りを通して、様々な魚との出会いに感謝し 現在“魚ドル”として活躍中の安西さん。

安西さんは自分が釣った、あるいは、食べている魚について、日々こまかく勉強している探究心旺盛な女性。魚への愛情も深い。例えば、釣った魚が一般的に外道と呼ばれるものであっても「ゲスト」と呼んで、その出会いを喜び、どんな魚も愛おしんでいます。

一ととけん受検のきっかけ

検定の存在を知り、「私こそ受けなくてはいけません!」と思いました。魚好きといっても「魚が触れる」「ちょっと知ってる」程度と思われがちだったので、2級に合格すればわかってもらえるだろうと受検しました。

一ととけんの問題への感想

釣り好きの人がわかる問題、漁師さんならわかる問題、食べるのが好きな人がわかる問題など、それぞれ得意な人が「わかる!」とウキウキする問題が盛り込まれていて楽しかったです。



安西さんが書きためた魚の
情報やイラスト



2級合格
安西真実さん
(タレント)

第1回日本さかな検定 2級第1位合格の大内さん。

創業60余年の老舗水産企業・中島水産(熱海市)の店頭でお客様との コミュニケーションにその知識を活かしてらっしゃいます。

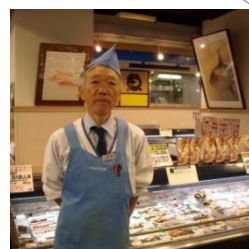
大内さんは熱海の中島水産株式会社が営む鮮魚店で、仕入れから販売までを担当しています。つくる料理により魚のさばき方を変えた方がおいしい、と大内さん。多くの人に魚食を愉しんでもらいたい、という願いのもと、お客様に魚がよりおいしくなるポイントを店頭で伝えています。

一ととけん公式ガイドブックの感想

読んでいるだけでもおもしろく、その土地の魚が食べたくなった。都道府県の魚情報は大抵知っていたが、風習やうんちくは知らないものばかりで新しい発見でした。

一2級合格は仕事に活かされていますか

心情に変化がありました。受検勉強で得た新しい発見を仕事に役立てています。



2級合格
大内正勝さん
中島水産株式会社勤務