

2012年3月23日

さかなの国、ニッポンの検定

第3回日本さかな検定 7月1日(日)開催

全国7都府県8会場に一挙拡大！

東京・大阪・仙台・名古屋・鳥取・境港・鹿児島・沖縄(糸満)

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7月1日(日)に第3回日本さかな検定を開催いたします。3月23日(金)より、申込み受付を開始しました。

近年急速に進む日本人の魚離れ。この現象は近い将来、私たち日本人固有の食文化を損なうことにもなりかねません。私ども日本さかな検定協会は魚離れの要因を街のさかな屋さんが激減 — 対面販売を身上とする鮮魚小売店は、この25年間で63%減少 — したこと、また食卓においても親から子へ、子から孫へと受け継がれるはずの魚を巡るコミュニケーションが失われつつあること、と捉えています。

つまり、おいしい情報がないとおいしい魚には巡りあえず、おいしい魚の体験なくしてはおいしい情報が伝わらないというわけです。古来より、魚は人と人とのコミュニケーションの中で伝承されてきた食材です。日本さかな検定は魚の知識やおいしく食べる術を‘検定’という形で広く伝え、日本人と魚との‘旨い’出会いを応援する取り組みです。

平成22年第1回開催以来、全国47都道府県から累計6,000名に受検いただきました。昨年の第2回では5歳から81歳までの魚好きが集い、初級(3級)では小学生が大幅に増え、中級(2級)・上級(1級)では一般の魚好き、釣り愛好家に加え、水産・市場関係者や飲食店の方々が自らの力試しにと全国各地から参加されるケースが目立ちました。

今年の第3回は、受検者の地元開催の熱望に応え、また地域の魚食振興と地元食材の‘全国区’化を目的に各地から開催誘致の要望があり、全国8会場で開催することとなりました。

魚介を味わい学ぶことで、居ながらにして季節やその土地の空気を感じとることができます。さかなの国、ニッポンに生まれたしあわせを当検定で存分に実感していただきたく願っております。

*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しんでいただきたいという願いを込めました

企画委員長

ととけんで魚に感謝の心を

食材としての魚の魅力は「食べ物の命をいただいている」ということを実感させてくれることです。それは、一尾魚の料理に出会った時や、獲れたての刺身をいただくときなど様々ですが、これによって日本には、自然に感謝する魚の文化が多く存在します。食べ物への感謝の心こそ、まさに食育。ととけんで魚の奥深さに触れてみましょう。

ととけん企画委員長

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


ととけん応援団

日本人よ、今こそ魚食を！

ととけん応援団長 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



食を通して人間形成を行うという、日本の伝統が失われつつあります。古来より大切にしてきた日本の食文化の継承こそが、日本人の心身を健全に育む術です。

日本の魚食文化の魅力伝える「ととけん」が魚食民族である日本に生まれた喜びをよびさませることを願います。

ととけんへ レッツ・ギョー！！

ととけん応援団 さかなクン
 東京海洋大学客員准教授
 農林水産省・お魚大使



©2012 ANAN 愛知 And TM

みなさま、こんにちは！ととけん応援団さかなクンです。日本は、お魚のキラキラ輝く魅力が大漁でギョーざいます。

ぜひとも、ととけんにレッツ・ギョー！！

みなさまの魚活躍が^{ギョ}一層輝きますように◇

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、**一般対象の趣味検定**
- 2.愉しんで学べるオールカラー、**すぐに役立つ情報満載**の高橋書店刊・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級試験は平易な文章と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2回日本さかな検定(2011年5月22日開催)受検者の声

- 問題の切り口が新鮮でおもしろい。(男性/50代)
- お魚のいい勉強になった。各地で産地の魚を食べたい。(女性/20代)
- 魚の知識が全くなかったので、とても勉強になり今後魚をおいしく食べられると思った。(男性/20代)
- 普段魚料理を食べているが、知らない魚も食べてみたくなった。(女性/40代)
- 会社の釣り仲間と3級と2級を併願受験、誘い合って競いました。(ペア受験・男性/20代・30代)
- 今まで気にしていなかった魚の細かい勉強を精力的に出来、自分の自信にもつながった。(女性/40代)
- 基本的な事がわかり、釣りの時、食べる時に役立った。(男性/30代)

ととけんの問題はコレ! 第2回日本さかな検定試験問題

模擬問題貸出中

【3級】初級

‘片思い’とはある魚介を表す寿司店独特の言い回しです。その魚介の姿形から一方だけが思っている恋を表すことわざがあります。そのことわざを選びなさい。

- ①磯のアオヤギの片思い ②磯のサヨリの片思い
③磯のキスの片思い ④磯のアワビの片思い

【解答】④磯のアワビの片思い

【解説】アワビの貝殻が片側だけであることから、つくられたことわざ。万葉集に「伊勢のあまの朝な夕なにかづくといふ艶の恋の片思ひにして」と詠まれている。

【2級】中級

2010年12月に公開され好評だった映画「武士の家計簿」。借財返済に迫られた加賀藩御算用者(会計処理の役人)の妻が安く手に入れたこの魚を昆布締め・三杯汁・菊子とも呼ばれる白子の酢醤油など、様々な調理法で余すことなく使い切ります。この魚を選びなさい。

- ①皮剥 ②鯛 ③鱸 ④鱈

【解答】④鱈

【解説】北国では身やあらや内臓まで余すところなく使われるタラ。ここでのタラは、マダラのこと。ちなみに御算用者の主人公は、殿様の夕餉(ゆうげ)にもタラの4品をあつらえる。焼き物・あら煮・白子の和え物・吸い物の具である。

【1級】上級

下図は、胴体を筒切りにすると八角形をしていることからハッカクと呼ばれる魚で、北海道などで味わえます。ハッカクの標準和名を選びなさい。

- ①サチウオ ②トクビレ
③マツヨ ④ワカマツ

【解答】②トクビレ

【解説】北海道や三陸、日本海沿岸ではなじみの魚で、上図の雄のヒレが大きいことから‘トクビレ’と呼ばれる。雄と雌ではヒレの大きさが異なり、雄の方が大きい。そのことから、雌よりも雄が重宝される。マツヨは北海道での雌の別名、ワカマツは雄の別名。



図提供: 鈴木勝久、マルハニチロHD



トクビレ(メス) 図提供: 鈴木勝久、マルハニチロHD

※記事掲載にあたり模擬問題を貸し出します。お気軽にお申し付けください。

第3回日本さかな検定公式ガイドブック

全国書店にて好評発売中! 高橋書店刊

◆ととけん公式HPでも購入できます。

■3級 ■2級 ■1級対応



B5変形 全192ページ 定価1,365円(税込み)

からだにうれしい魚の便利帳 全国お魚マップ & 万能レシピ

- 全国各地で獲れるおいしい魚の話と郷土料理や漁港情報が満載。
- 季節ごとに味わいたい68の魚介類・海産物の基礎情報、名物料理、地域と魚にまつわる話、食品成分表を紹介。
- 万能おさかな調理法 など

■2級 ■1級対応



B5変形 全208ページ 定価1,470円(税込み)

からだにうれしい魚の便利帳

- 103の魚介類と海産物のおいしくおもしろい情報満載。基礎データはもちろん、産地・旬情報、おいしいコツや歴史、栄養成分、効能など知りたい情報が満載。
- おいしく魚を食べたい人に必見のコラムが充実 など

過去問題が冊子になりました ※書店では販売していません



A4版 全100ページ 定価600円(税込み)

●第2回日本さかな検定 全問題&解答・解説を収録/各級100問 3級(初級)・2級(中級)・1級(上級)

2大付録

- 1.第3回日本さかな検定に向けた模擬問題を各級10問収録
- 2.“知っておいしい魚の話”を7編収録

◆ご購入のお申込みは、日本さかな検定公式HPから

http://www.totoken.com/ ととけん 検索

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ので予めご了承ください。

本リリースおよび模擬試験問題と写真の貸出し・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 : 2012年7月1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・仙台・名古屋・鳥取・境港・鹿児島・沖縄(糸満)
 - 東京 (東京海洋大学を予定)
 - 大阪 (未定/昨年は大阪国際大学)
 - 仙台 (未定/JR仙台駅至近会場を設定)
 - 名古屋 (ウインクあいちを予定)
 - 鳥取 (賀露港を予定)
 - 境港 (境港市民会館)
 - 鹿児島 (鹿児島大学水産学部を予定)
 - 沖縄 (糸満市 沖縄水産高校を予定)

* 沖縄は2012年11月開催「第32回全国豊かな海づくり大会」記念イベント
- 申込締切 : 2012年6月3日(日) ※団体申込締切は6月1日(金)
- 受験資格 : 3級・2級 魚に関心を寄せる方ならどなたでも受験可。いずれの級からでも受験可能。
年齢・経験等制限はございません。
1級 第1・2回の日本さかな検定2級(中級)合格者対象。
- 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験可。 ※1級は、日本さかな検定2級合格者対象
- 受験料 : 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。
※受験料の一部を東日本大震災の義援金として寄附し、水産関係施設の復興を支援します。
- 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 全100問中60問以上の正答者は合格 2級 全100問中70問以上の正答者は合格
1級 全100問中80問以上の正答者は合格
- 申込方法 : 個人、ペア受験 ◆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)に必要な事項を記入し、郵便局で受験料をお支払い下さい。
団体受験 ◆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 : 2012年8月上旬に、全受験者へ合格結果と得点ランキング通知を送付いたします。合格者には合格認定証を送付いたします。合格者にはご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

特別協賛: 株式会社 極洋 マルハニチログループ
 協賛: ヤマキ株式会社 自社漁船鮮魚居酒屋四十八漁場 三菱電機株式会社
 モランボン株式会社 海産物居酒屋さくら水産 福島工業株式会社
 協力: 大日本水産会 全国水産物商業協同組合連合会
 名古屋 柳橋中央市場マルナカ食品センター 鳥取県 鹿児島大学水産学部
 第32回全国豊かな海づくり大会沖縄県実行委員会
 「海とさかな」自由研究・作品コンクール
 後援: 水産庁 読売新聞社 水産経済新聞社 みなと山口合同新聞社

【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 齋藤壽典 北岡尚信	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 プティボワン 代表取締役 新渡戸文化短期大学 客員教授 フランス農事功労勲章シュヴァリエ2005 株式会社 割烹あ乃上 代表取締役
	井上幸洋	

【応援団】

応援団長	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
応援団	さかなクン	東京海洋大学客員准教授 農林水産庁・お魚大使

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。

詳しくは公式ホームページへ [ととけん](http://www.totoken.com/) 検索

<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)

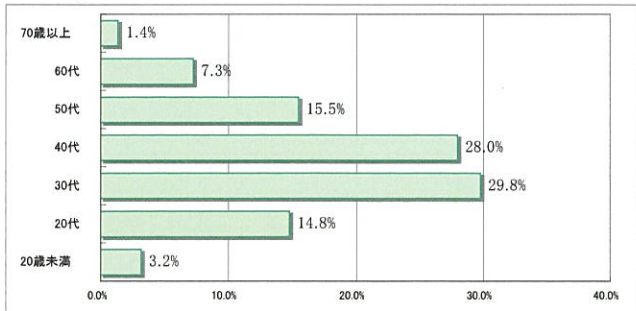
E-mail: info_kentei@nippan.co.jp

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 ブリ

●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

初の1級(上級)受検、全国370名中・第1位94点の鈴木茂弘さん。
とにかく魚が好きで、自ら漁船に乗り込んで、いいものを求める徹底ぶり。

岐阜市若宮町で居酒屋「GHEE 胡麻(ギー・ゴマ)」を切り盛りしている鈴木さん。おいしい酒(さか)菜(な)(さかなの語源とか)を求めて福井の若狭湾から南知多の師崎、豊浜まで週末に車を走らせて市場へ、そして自ら釣りに行って季節の旬菜を提供するほど。

一ととけんを知ったきっかけ

第1回の開催を知ったのは『日経レストラン』の記事。いい取り組みだと思いました。魚をもっと知ってもらいたくてお店をやっているの、取り組みに共感して第1回は3級と2級を受検しました。

一1級の問題はどうでしたか

はっきり言って思ったより難しかったです。栄養のことまで踏み込んでいてハッとしました。お客様の体調や栄養のために勉強になりました。「食は命を支えるもの」という意識をもって取り組まなければと。

一ととけん受検者へのメッセージをお願いします

魚を愛してあげてください。「魚愛」が知識につながると思います。僕の愛し方は食べること、捨てることなく一番美しく調理をすることだと思います。



旬情報満載の品書き
1級合格 鈴木茂弘さん
 (岐阜市・居酒屋店主)



1級合格 野本良平さん
 (APカンパニー副社長)

ガイドブックを購入せずになんと、1級合格の野本さん。
せっかくだから、お店のスタッフにも声をかけてみたくですよ。
強制ではありませんが、お店から20人くらい受検しましたと小瀬田さん。

APカンパニーは、四十八漁場でおなじみ。自社漁船で獲れた鮮魚を直送し、その日のうちにお店で提供することにこだわっています。「今朝獲れ」目当ての魚好きのお客様には、ととけん受検者もいらっしゃいました。

一どんな問題がお気に入りでしたか

お店でお客様に話すと盛り上がるもの、地方ごとの別名の問題は印象に残っています。意外と知らないお客様がいるので感心してくださる方も多くて。(小瀬田さん)

一ととけん受検者へのメッセージをお願いします

個人のスキルを上げるにはとてもいい検定だと思います。問題も専門的なものから旬についてなどバランスがとれているので。より多くの方がととけんを受検してくれば、飲食業界も盛り上がりそうです。(野本さん)



3級合格 小瀬田紗織さん
 (四十八漁場勤務)

3級・2級の併願合格、3級は100点満点！2級も高得点の赤羽さん。
勉強のコツは白地図に情報を書き込んで、行ったつもりでイメージをふくらまして、覚えるというよりは楽しみながら「感じて」いきました。

会社の同僚が持っていた、ととけんのリーフレットを見た瞬間、「これは面白い」と思ったのがきっかけでした。

一ととけんのどんなところが面白いと感じましたか

まずガイドブックが教科書的でないところが心惹かれました。魚に関する知識を読み物を読むように気軽にできたので、飽きずに勉強できました。よい意味で「敷居の低い」検定だと思いますね。

一ととけん受検後のご家族の反応は

こどもが「さかな、さかな」と言うようになりました。テレビで魚を見たり、図書館で本を借りてきたりするようにもなりましたね。



都道府県別の白地図にガイドブック情報を書き込んで



2級合格 赤羽尊弘さん
 (サッポロホールディングス勤務)