

2010年2月18日

魚を学び旬を愉しむ “さかなの検定” 誕生！

第1回日本さかな検定(愛称：ととけん)5月23日(日)開催決定。

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23日(日)に、東京と大阪で「日本(にっぽん)さかな検定」を開催いたします。2月5日より、インターネットでの申込み受付を開始、続いて3月6日(土)の公式ガイドブック発売と同時に、郵便での申込み受付も開始します。

旬の魚に季節を感じてきた日本人。もしも、秋刀魚がなかったら日本人の秋の愉しみがひとつ減り、ホタルイカがなかったら春の愉しみがまたひとつ減ります。われわれ日本人は魚から季節の愉しみをたくさん享受してきました。

四方を海に囲まれ、その沿岸域を南下する寒流(親潮とリマン海流)と北上する暖流(黒潮と対馬海流)がもたらす豊かな漁場が日本には数多くあります。全国津々浦々で水揚げされる魚種はなんと200種。日本は様々な魚を味わうことのできる、世界でも有数の恵まれた魚食天国です。

その魚食天国、日本では昭和30年代生まれを境に若い層ほど魚離れが加速しています。平成18年には、1人1日あたりの魚介類の摂取量が肉類を下回りました。日本人はこれまで年を重ねるほど魚食を好む傾向にありましたが、昭和30年代以降に生まれた世代にその現象が見られなくなっています。魚のイメージ調査では健康により、季節・旬を楽しめるという認識が高いものの、魚をよくおろす30代主婦はわずか4.8%という調査結果もあります。

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家族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。

*同封の「ととけん情報ファイル」ご参照

古来より築いてきた日本人と魚の関係が変わりつつあることを実感する中、「日本さかな検定」は、四季折々の旬が楽しめる多様な魚介とそれを巡る匠の技や多彩な文化への興味・関心を広く喚起することで、魚食の普及に少しでも役立ちたいと考えています。また、日本が20世紀初頭に発見した第五の味覚「うま味」に代表されるように、日本人が微妙な味を「おいしい」と感じる能力のルーツである魚食文化の復活と継承に寄与したいと考えます。

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！”出合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しんでいただきたいという願いを込めました。

日本さかな検定 5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.読んで見て、楽しいオールカラー、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.全受験者に合否結果とともに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名刺をご用意(希望者・有料)

日本人の真髄、魚にあり。

日本人は魚食民族であり、魚を学ぶことはまさに日本文化を学ぶことに通じます。四方を海に囲まれた国、日本に生まれた幸福は旬の美味しい海産物と出会い、五感と心を感動で震わせられることです。

魚食文化から生み出された数々の技術や食べ方、旬、歴史、蘊蓄などを学び、知識を得ることが美味しい魚との出会いに繋がります。

日本人と魚の美味しい出合いを願い開催される「日本さかな検定」をわたしは応援します。

ととけん応援団長

味覚人飛行物体 小泉 武夫



1943年生まれ。農学博士。
食文化論者・文筆家・東京農業大学名誉教授

“ととけん”で一魚一会！

四季を通してたくさんのおいしいお魚に出会える魚の国に生まれたことに感謝し、基本的に1日3食お魚をいただいています。お魚の面白い世界を知れば知るほど、この海からの贈り物が愛おしく、今ここで出会えた喜びに「ありがとう！」と誠意を持っていただいています。普段なにげなく食べているお魚の魅力を“ととけん”を通してもっともっと知って“一魚一会”を大切にしましょう！

ととけん応援団

東京海洋大学客員准教授

お魚らいふ・コーディネーター
さかなクン



実施概要

- 検定日時 : 2010年5月23日 (日)
 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・大阪で開催 *受験会場は受験票送付時にご案内いたします。
- 申込締切 : 2010年4月15日 (木) ※団体申込締切は4月7日 (水)
- 受験資格 : 魚に関心を寄せる方ならどなたでも受験可。
 何級からでも受験可。年齢・経験等制限はございません。
- 実施級 : 3級・2級 ※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。
 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
 さらに魚食文化の奥深さを身につけたい方を対象。
- 受験料 : 3級 4,000円 (税込) / 2級 5,000円 (税込)
 3級2級併願割引 8,000円 (税込) ※各種割引との併用はできません。
- 割引制度 : ペア割引 5%割引
 ○親子・ご夫婦・お友達など2名様ペアで受験される際にご利用いただけます。
 ○ペアの方と受験する階級が異なる場合でもペア割引は適用されます。
 ○受験票および結果通知の発送先が同じであるペアに限らせていただきます。
 ※各種割引との併用はできません。

団体割引 5%割引
 ○5名様以上のグループで受験される際にご利用いただけます。
 ○お申込みおよび受験料のお支払いは、代表者が一括してお手続き下さい。
 ※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
- 申込方法 : 個人、ペア受験
 ①インターネット申込
 日販「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。
 ②郵便振込取扱票でのお申込み
 書店店頭を設置された願書(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。
 ※ペア受験の方は2名様分の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
 ※団体申込専用の [団体申込願書] が必要となります。検定事務局よりメールにて送付いたします。
 ※団体申込はインターネットからのお申込みはできません。
- 結果通知 : 2010年7月中旬頃、全受験者へ合否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。

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 (10:00~17:00 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

日本さかな検定公式ガイドブック dancyu特別編集「うまい魚がすべてわかる本」

3月6日(土)
全国書店にて
一斉発売!



A4変形版 全128ページ オールカラー
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

都道府県別

注目のブランド魚&うまい地魚大図鑑

- 自慢の魚&地魚マップ
- ご当地の魚文化
- 魚を使った絶品郷土料理
- うまい魚に出会える漁港、市場、朝市、魚祭り…
- お土産に、取り寄せに。各地の名物&知られざる美味魚介加工品

春夏秋冬、旬の魚の美味解説

春のマダイ、夏のカツオ、秋のサンマ、冬のマグロ…旬の魚のうまさわかる

魚がもっとうまくなる雑学100連発!

走り、旬、名残、活け締め、ツケ、酢メ…うまい魚を食べるための必須知識から、魚のお作法、雑学ネタまで、すぐ使える役立つ実践知識

あなたはどこまで読めるかな?

魚の漢字100

魚のことわざ、魚にまつわるミニ知識、ニッポンの魚の旬カレンダー、海流、漁場、漁港…ニッポンの魚地図

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。

「日本さかな検定」模擬試験 一貸出し中—

3級(初級)問題例

「魚」偏に「春」と書く字のとおり、関西ではこの魚の旬は春です。西京漬けとしても有名なこの魚を選びなさい。

- 1)サワラ 2)カレイ 3)タラ 4)ニシン

2級(中級)問題例

「幻の高級魚」と呼ばれるこの魚は、九州ではアラと呼ばれ、佐賀県唐津の秋まつり「くんち」では姿煮が欠かせません。この魚を選びなさい。

- 1)ヒラメ 2)クエ 3)ボグロ 4)カワハギ

※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。

3級(初級)正解: 1)サワラ

サワラは漁場によって旬が異なる。関東では脂がのった冬が旬で「寒ザワラ」という。

2級(中級)正解: 2)クエ

旬は冬で、鍋やしやぶしやぶ・刺身・唐揚げなどどれも美味。

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

ヤマキ株式会社 三菱電機株式会社

【協力】 大日本水産会 JF全漁連

【後援】 水産庁 読売新聞社

【企画委員】

宮原 邦之

全国漁業協同組合連合会 代表理事専務

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

フランス農事功労勲章シュヴァリエ2005

和田 一郎

水産食料研究会 副会長

元衆議院農林水産委員会 専門員

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 http://www.totoken.com/