

2010年6月18日

## 第1回日本さかな検定(愛称: ととけん)開催!

2010年5月23日(日)に開催された日本さかな検定。  
 東京・大阪会場でのべ3,000名が受験しました!

一般社団法人日本さかな検定協会は、2010年5月23日に第1回日本さかな検定を開催しました。この検定は魚の旬や目利きといった魚に関する知識を問う検定で、**第1回となる今回は3級・2級の試験を東京・大阪の2会場で実施し、のべ3,000名が受験しました。**

初級の3級は、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に、中級の2級は、魚好きにして通を自認する一般消費者や漁業・流通・調理・小売に携わる方で、さらに魚食文化の奥深さを身につけたい方を対象に実施致しました。

四方を海に囲まれた豊かな漁場から世界でも有数の魚食文化を誇る日本ですが、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。

そうした中で、日本さかな検定協会は、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魚食文化への興味・関心を喚起させ、魚食の普及に貢献すべく本検定を開催しました。

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、北海道から沖縄に至る全国から参集頂き、最年長は80歳、最年少は8歳でした。当日は夫婦で、親子で、友人同士で受験された方々の姿も多く見られ、公式ガイドブック「うまい魚がすべてわかる本」に直前まで目を落とし、検定試験に挑んでいました。

なお、結果発表は7月中旬に全受験者に解答・解説集とともに通知します。

### 東京会場

■ 東京試験会場



■ 試験教室



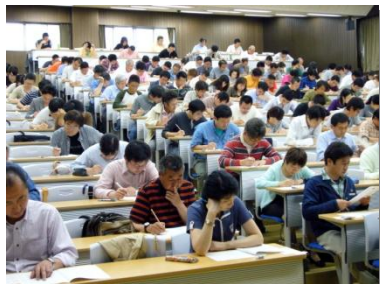
■ 試験問題



■ 試験前風景



■ 試験中風景



■ 試験中風景

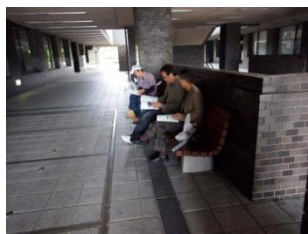


### 大阪会場

■ 大阪試験会場



■ 試験前風景



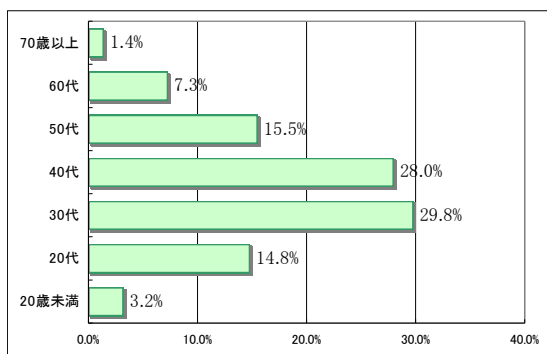
■ 試験前風景



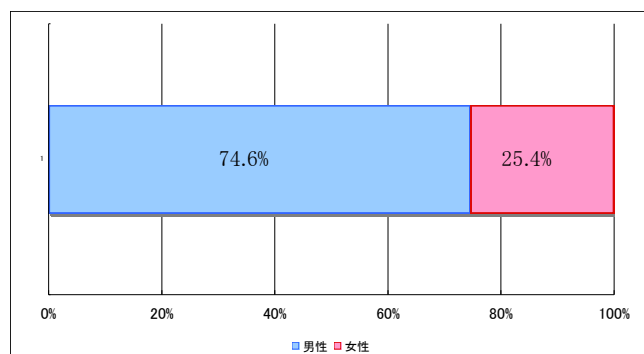
## ととけん受験者の横顔 ～ダイジェスト～

※受験者アンケートより集計・分析

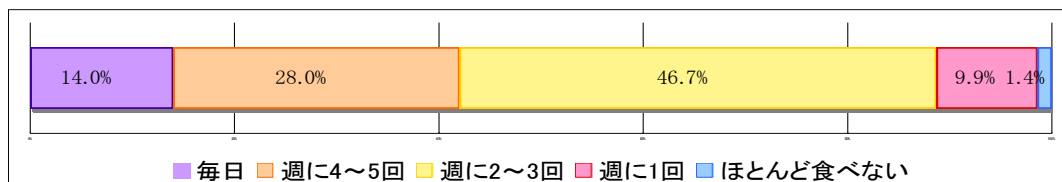
### ●年齢構成



### ●男女比



### ●89%が週に2～3回以上日常的に魚を食べている。(Q.どのくらい魚を食べていますか。)



### ●好む魚介はマグロをしのぎアジがNO.1。

### ●料理は刺身を最も好むが多彩な楽しみ方も。

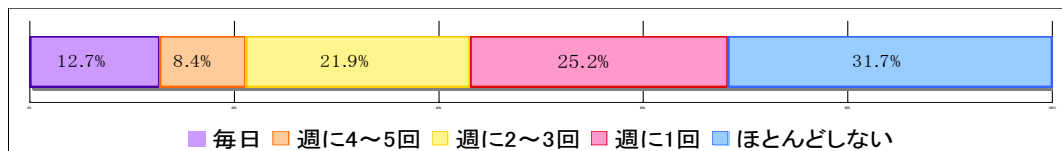
Q.好きな魚は何ですか。

- |        |             |
|--------|-------------|
| 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      |

Q.好きな魚料理は何ですか。

- |        |       |         |
|--------|-------|---------|
| 1位 刺身  | 他: 干物 | ムニエル    |
| 2位 焼き魚 | 鍋     | カルパッチョ  |
| 3位 煮付け | フライ   | アクアパッツァ |
| 4位 寿司  | 天ぷら   |         |

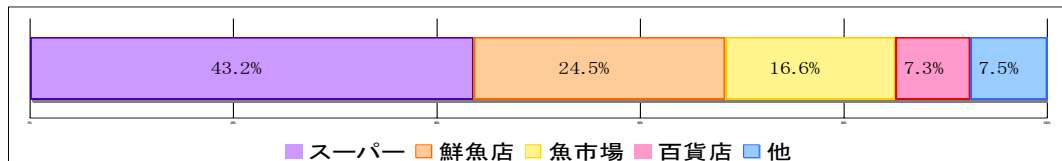
### ●68%が週に1回以上魚介調理。(Q.魚を調理しますか。)



### ●魚をさばけるとする受験者がなんと75.6%も。

さばき方は家族から(29.6%)、独学で(26.3%)。

### ●スーパーで魚介を購入が最も多いが、鮮魚店・魚市場も41%。(Q.どこで魚を購入しますか。)



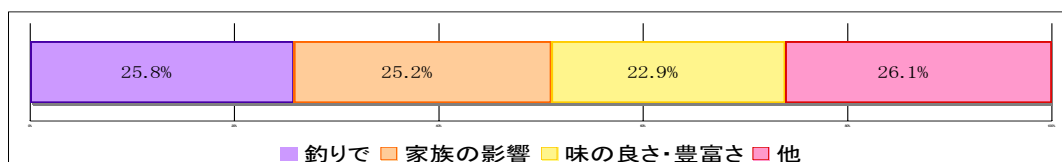
### ●魚好きは子どもの頃から(75.9%)、多彩な料理に親しむ。

Q.子どもの頃どんな魚料理が好きでしたか。

- 1位 刺身 2位 焼き魚 3位 煮付け 4位 寿司 他: 干物、フライ

### ●魚好きになったのは「釣り」「家族の影響」「味の良さ・種類の豊富さ」で7割強。

(Q.魚好きになった理由があれば教えてください。)



## 第1回 日本さかな検定 ‘ととけん’ 申込者人数

申込のべ人数 2,990名

■3級 49%(1,465名) ■併願受験 44%  
 ■2級 51%(1,525名) ■ペア受験 14%  
 ■団体受験 8%

## 「日本さかな検定」試験問題 (一部)

## 3級(初級)

## 問1

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

## 問2

魚の王様といわれるこの魚名が使われることわざは数多くあります。質のよいものは多少痛んでもその価値は失われない、という意味のことわざを選びなさい。

①腐ってもカツオ ②腐ってもタイ ③腐ってもマグロ ④腐ってもサケ

## 3級 問1【解答】④強火の遠火

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。

## 3級 問2【解答】②腐ってもタイ

事実、タイの身質は他の魚に比べると鮮度が落ちにくい。味よし、色よし、姿よしの魚で、さらに‘目出タイ’という語呂合わせの良さから古くから祝い魚には欠かせず、魚の王様といわれる。

## 2級(中級)

## 問1

春になると、この魚は波打って瀬戸内海にやってきます。讃岐地方ではこの魚の料理で親戚縁者をもてなし豊作を祈願します。‘春祝魚(はるいお)’と呼ばれ、瀬戸内の春を代表するこの魚を選びなさい。

①ハマチ ②メバル ③マダイ ④サワラ

## 問2

関西では‘グジ’と呼ばれ、ウロコごと焼いた‘若狭焼き’で知られるこの魚。特にはえ縄漁で獲れたものは網による傷もなく鮮度が高いため重宝されます。この魚を選びなさい。

①クロダイ ②イシダイ ③アマダイ ④キダイ

## 2級 問1【解答】④サワラ

漢字で鯖と表す。4～5月、瀬戸内海に來遊し、その様は魚が小島のように盛りあがって見えるほど。讃岐を代表するさわら料理は押し抜き寿司、味噌漬けなど。

## 2級 問2【解答】③アマダイ

‘若狭グジ’に認定されるのは、はえ縄漁で獲られ、鮮度が良く姿形が美しいアマダイだけ。その人気は高く、料理屋で引っ張りだこの高級魚である。

## 日本さかな検定 実施概要

- 検定日時 : 2010年5月23日(日)  
3級/13:00~14:00  
2級/15:00~16:00
- 検定会場 : 東京/東京海洋大学  
大阪/大阪商業大学
- 実施級 : 3級・2級
- 受験料 : 3級 4,000円(税込)/2級 5,000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 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
- 結果通知 : 2010年7月中旬に、全受験者へ得点と合格結果  
および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  
ヤマキ株式会社 三菱電機株式会社
- 【協力】 大日本水産会
- 【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 前代表理事専務  
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  
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

## 公式ホームページ ー検定試験に関する情報を公開ー

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

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

東京都千代田区三番町3番地 http://www.totoken.com/