

5歳から80歳代まで世代を超えた2万6千名が挑戦 今年、10回目となる ととけんの取り組み[前編]

(一社) 日本さかな検定協会 代表理事 尾山 雅一

「問題を読んでいると、おもわず魚が食べたくなる。各地の魚料理や、魚の種類、旬など覚えたつもりでもあまり頭に入っていないことがわかったが、それでも面白い」(豊橋市 会社員 女 26歳)

「回答していてワクワクして楽しかった！」(横浜市 小学生 男 11歳)

「幅広く出題されてて、ふだん見る魚についてより知りたくなる内容だった。自分の住む地域の問題をみるとその内容にうなずいてしまうこともあったり、楽しく受検できた」(鶴岡市 主婦 41歳)

「問題文の随所にヒントが散りばめられていたので、これまでの食体験と知識を総動員することで、直接的には知らない問題も解けた」(三鷹市 会社員 男 34歳)

「単に暗記ではなく、問題文と選択肢から正答を推測できるものが多くあり、それだけで知識が吸収できる。時事問題も歴史うんちくも含まれ、お腹いっぱい」(熊本県菊陽町 スーパーマーケット勤務 女 29歳)

昨年(2018年)の第9回受検者から寄せられたコメントの一部です。

2010年に日本さかな検定を初めて開催し、魚好きを自認する老若男女2200人が47都道府県から東京・大阪の2会場に集結、第1回ととけんに挑戦。その後、新顔の特産魚介の情報発信や、食の街、魚の街を目指す地域振興などを目的に地方開催の要望が寄せられるようになり、北は札幌、函館、八戸から南は沖縄糸満、鹿児島まで28の市町で開催してきました。昨年6月に9回目を開催、この間に幼

さかなの国、ニッポンの検定。

技をつなぐ

海に祈る

人と生きる

第9回 日本さかな検定
2018年 6月24日(日)開催

会場: 2018年 5月21日(月) 10:00~12:00 (1日)
会場: 3会場 - 2会場 - 1会場

会場別 札幌・函館・石巻・東京・静岡・名古屋・大阪・兵庫・香取・下関
会場別 3会場 - 4,200円・2会場 - 5,200円・1会場 - 7,300円

主催: 日本さかな検定協会
協賛: 日本さかな検定協会
協賛: 日本さかな検定協会
協賛: 日本さかな検定協会

http://www.totoken.com/ ととけん

稚園児から80歳代まで世代を超えた累計2万6千人の受検者を輩出してきました。

実は、私ども日本さかな検定協会のメンバーは、水産業界のズブの素人集団です。私たちがさかな検定を立ち上げるに至った経緯とその狙いについて誌面をお借りして今月号と来月号の2回にわたってご紹介させていただきます。私たちの本業は、マーケティングやコミュニケーションデザインを^{なりわい}生業とする広告会社です。先ほども申し上げた通り協会メンバーは水産業界の門外漢ですが、私たちが所属する広告会社はかつては200海里施行にともないイワシ・サバなど国産魚の消費拡大やカツオ・マグロの普及活動を担い、いまでも国産水産物の輸出促進

やかまぼこの消費拡大、全漁連ののり普及、漁業者の共済事業などのプロモーションを担当しており、いわば水産のDNAをもっていました。

広告ビジネスが様変わりしコミュニケーションビジネスとなり、「新しいこと」と「社会貢献」という観点から、新たな分野に進出しようとしていた矢先、2006～08年に畜肉と魚介の消費量が逆転するという、たぶん日本史上初めての現象が起きました。これを機に、2009年に日本さかな検定を社内起業。いままさにまわりで起きている「魚離れ」とはなんなのか、その実相をつきとめ有効な手立てはないものか、そして魚食の魅力を伝えるということはどういうことなのか、というテーマに取り組み始めたわけです。

魚離れの実態

魚離れ、とひとことで言いますがその実相はマグロ、サーモン、ウナギなど少数特定魚種への好みの偏りと、家庭内の日常食からハレの場のごちそう食へのシフトということではないでしょうか。全国の津々浦々で四季折々に水揚げされる魚、貝類、海藻はざっと500種類ほど。同じ魚介でも産地が変われば、季節も味も名前さえも異なります。魚介類ほど産地情報や蘊蓄が価値を生む食材は他にないにもかかわらず、「生産の物語」という高付加

価値情報が消費者に届かなくなっているところに、輸入食材を含め多くの競合品がひしめくなか、生活者が食材としての魅力を感じなくなっている一因があるのではないかと。

実際、居酒屋などで刺盛りが出てきても店員の説明もなければ、客も何を食べているのか認識することなく、貝類くらいは区別がつくが、あとはせいぜい赤身か白身かくらい。スーパーの店頭でも季節感をさほど感じられない、いつ行っても変わり映えのしないラインアップ。農畜産物が生産者の顔(素性)がみえるようになってくるのにひきかえ、消費の現場と距離が遠い漁業という姿がみえてきました。農畜産物はほぼ全てが栽培、飼育とその育成が人工的なもの、一方漁業は養殖が盛んになったとはいえ、天然ものが約7割。自然を相手にする漁業はそれだけでも、語り始めれば尽きない漁法や海域、水揚げ地、走り・盛り・名残りほか「生産の物語」があるはず。

永くこの物語を紡いできたのが、街の魚屋さんの存在です。この四半世紀の間に鮮魚店が7割近くも姿を消したことにより、季節の魚介、産地、調理などの良き伝道師の多くを私たちは失いました。また、地方にも及ぶ核家族化や単身世帯の増加により、祖父母に教えられてきた季節の節目に登場する行事食の魚や伝承されてきた郷土の味が伝わらなくなっています。こうした事象に着目し、魚屋さんや祖父母には及ばないものの魚食普及と魚食文化の継承を目的にした検定という形で魚好き・蘊蓄好きにこれを伝えよう。さらには、彼らに在野の伝道師になってもらおう。そう、家庭で、職場で、教室で、釣り船で、売り場で、居酒屋で大いに魚の魅力を語ってもらおうと、目論んだのです。水産業界の体質？

「日本さかな検定」を立ち上げるにあたって、専門家のアドバイスを乞おうとJF全漁連の故宮原邦之専務理事(当時)と大日本水産会の齋藤壽典常務理事(同)の両氏にご相談にうかがったところ、[魚食普及検定]を民間の第3者が推進する趣旨にご賛同くださり、水産関連団体各所にお引きまわしいただきました。3年目の開催から地方に広がりはじめ、宮原さんには

2010年(平成22年)2月17日(水曜日) 日経MJ

旬のサカナ おいしく食べたい

ととけんの読解試験問題

【2問】
問) マチは魚名記号のそれぞれある魚の別の結果を分けて、一般には白子と判別されています。1日から2月にかけて、魚の旬が異なります。この魚を判別してください。
1. ドロン 2. キント 3. ナツメ 4. マチ

【3問】
問) 魚の食べ方はその種類や旬によって異なります。旬の魚は旬の調理法により異なります。鮮魚の調理法で、目玉焼きに()に入るとおいしい食べ方を教えてください。
1. 塩 2. 醤油 3. 味噌 4. 醤油

問) 魚の食べ方として人気のツグは、実はある大衆食と同じに属しています。その調理法を教えてください。
1. ツグ 2. サバ 3. アンコ 4. ツグ

消費者向け魚検定

関心高め需要喚起

日本の食文化は、日本さかな検定を通じて、消費者の関心を高め、魚食文化の継承を目的とした検定を実施する。この検定は、魚の産地、旬、調理法、栄養成分などに関する知識を問う。おもしろい魚食文化を伝える。消費者の関心を高め、魚食文化の継承を目的とした検定を実施する。この検定は、魚の産地、旬、調理法、栄養成分などに関する知識を問う。おもしろい魚食文化を伝える。

初開催の半年前にマスコミ発表すると、日経新聞が取材に。

各地のキーパーソンを次々にご紹介いただきました。お二人は企画委員としてご参加くださり、後に服部幸應先生に企画委員長をお引き受けいただくことになりました。

当時から魚食普及というスローガンが水産業界では叫ばれていましたが、水産関連団体に協力を仰ぎたく趣旨説明にうかがったなかには、「素人になにができる」と冷ややかな視線を浴びることもありました。また、業界団体の縦割り体質を目の当たりにしたり一業界内の利害関係があるのを知らず、虎の尾を踏むこともしばしばでした。一、生産から販売・飲食にいたる各流通段階が魚食普及という点では必ずしも一致団結していない、ということも実感させられました。

日本さかな検定の立ち位置

こうしたなか、私どもはあくまでも消費者視点—我々生活者が知りたいこととプロが教えることに微妙にズレがあり、一般消費者からするとやや怖い印象もあるプロには聞けない「何故」に力点をおく—に立つこと。そして利害関係をともなわないニュートラルな第三者的立場を堅持すること、この2点を私たちの^{きょうじ}矜持としたのでした。

そのあいだに体制を整えるべく、受検者からの問い合わせ対応から始まり、申し込みの受付・受検料の決裁・会場手配に受検票の発送・試験問題の印刷・開催当日の運営・採点から合否通知など煩雑な事務局業務を出版取次ぎ会社の検定事業部に委託。検定事業を成立させるもう一つの柱、公式ガイドブックの刊行もグルメ料理系出版物がお得意な出版社に検定趣旨を伝えたところ、ぜひやらせてほしいとの申し出に恵まれました。また、魚食普及の目的に影響のある著名人として、小泉武夫先生に応援団長、さかなクンに応援団を快くお引き受けいただき、そんななか事業収支を算段したところ大きな赤字が発生することが判明。あわてて協賛を募りはじめ、極洋、マルハニチロをはじめとする複数の民間企業に消費者本意と第三者の立場をご理解いただ



日経MJをみたNHK報道部から取材要請があり、魚消費の実態から漁業所得と後継者問題、受検者家族の紹介まで2ヵ月あまりにわたり取材を受ける。そのお陰で日曜夜7時のニュースで、検定のウラ事情を掘り下げた7分余りの特集としてオンエアされた。

いた上で快諾を得ることができました。残るは各級100問の出題コンテンツに心血を注ぐのみ。暗記・クイズ・トリビアを問うのではなく情報伝達に徹し、自分たちが知りたい、不思議に思っているテーマを深く掘り下げ、おもわずだれかに伝えたくくなるような物語を設問に仕立てよう。それでも、私たちのような素人が作る検定を受検してくれる人が果たしているのだろうか、不安のうちに第1回の開催を迎えたのです。[次号後編に続く]

日本各地のおいしいお魚情報も満載！日本さかな検定公式サイト

ととけん

検索

第10回 日本さかな検定

WEB申し込み受付中！

「郵便払込み」受付けは3月上旬から開始予定！

開催日：2019年6月23日（日）

開催地：酒田 石巻 東京 静岡 名古屋 大阪
鹿児島（1月末現在）

3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とした初級レベル

2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、もっと魚食文化の奥深さを身につけたい方を対象とした中級レベル

1級：魚好きの頂点を目指す方を対象とした上級レベル
受検資格：2級合格者

学割、ペア割、5名以上のグループ割、

2・3級併願 割など各種割引があります。