

2016年2月3日

さかなの国、ニッポンの検定。

第7回日本さかな検定 6月26日(日)一斉開催!

開催会場：函館 八戸 石巻 東京 静岡 名古屋 若狭おばま小浜 大阪 宇和島 福岡 2016.2.3現在

一般社団法人日本さかな検定協会（東京都千代田区 代表理事：尾山雅一）は、本年6月26日（日）に「第7回日本さかな検定」を開催いたします。2月3日より、受検申込み受付を開始します（5月24日申込締切予定）。

日本さかな検定（愛称：ととけん）は、全国各地の豊かな魚食文化や魚の知識、美味しい食べ方など、日本人の心身を育ててきた魚食の魅力を検定を通じて再発見していただき、魚との“旨い”出会いを応援する取り組みです。

過去6回の検定で全国47都道府県から、累計18,000名を超える魚好きが受検、5歳から89歳までと受検者層も幅広く、世代を超えて楽しめる検定です。

「第7回日本さかな検定」は東京・大阪のほか、函館（初）、八戸、石巻、静岡、名古屋、若狭おばま小浜（初）、宇和島（初）、福岡（2月3日現在）で同日一斉に開催されます。3級（初級）、2級（中級）、1級（上級）の受検級別に各100問、マークシート4者択一方式で行われます。

日本さかな検定の受検者が“さかなの国、ニッポン”の魚食文化の継承者として、家庭や職場、学校、また外食の場で“魚の語り部”となって日本の水産業と郷土の食文化を消費の面から牽引してくれることを願っております。

魚好きの小中学生や調理・水産のプロを目指す学生の方が受検しやすいように

学割制度 1,000円割引

初級4,200円⇒3,200円(税込)

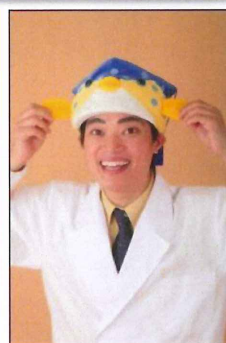
24歳以下(検定日の年齢)の学生対象 ※他割引との併用不可

全国の魚好き & 水産のプロ達が魚の知識を腕試し!

合否結果とともに
得点ランキング
をお知らせします。



ととけん応援団 さかなクン
直筆応援メッセージ
ととけん公式HPで公開中



©2016 ANAN And Tm.

東京海洋大学名誉博士・客員准教授
農林水産省・お魚大使
さかなクン

主催者 ■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

お申込み & 検定試験に関する一般の方からのお問合せ先

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 〒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

【本リリースに関するお問合せ先】
副読本(過去問題集)読者プレゼント
模擬問題・写真貸出・過去の受検者
(高得点合格者)のご紹介等承ります

一般社団法人日本さかな検定協会 担当/横尾、桜井、渡辺美咲

TEL/**03-5212-6918** FAX/03-5212-6912 E-mail/info@totoken.com

〒102-8522東京都千代田区三番町3番地8

<http://www.totoken.com/>

ととけん 検索

第7回 日本さかな検定 全国統一開催概要

- 検定日時** : 2016年6月26日(日) 3級/1級 説明12:50~13:00 試験13:00~14:10
(試験時間:70分) 2級 説明15:00~15:10 試験15:10~16:20
- 検定会場** : 函館 八戸 石巻 東京 静岡 名古屋 若狭小浜(おばま) 大阪 宇和島 福岡
 函館 (函館市国際水産・海洋総合研究センターを予定) 八戸 (八戸市水産会館2F 大研修室を予定)
 石巻 (石巻魚市場を予定) 東京 (詳細未定)
 静岡 (詳細未定) 名古屋 (ウインクあいちを予定)
 若狭小浜 (詳細未定) 大阪 (詳細未定)
 宇和島 (宇和島市役所を予定) 福岡 (市場会館[長浜鮮魚市場]を予定)
 ※会場はいずれも予定のため、変更となる場合がございます。
- 申込締切** : 2016年5月24日(火) ※団体申込締切は5月17日(火)
- 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 魚と日本の魚食文化に関する広範囲の知識の頂点を指す方を対象。
- 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 日本さかな検定2級(中級)合格者対象。 ※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。

■**受験料(税込)** : 学割:各級1,000円割引、団体割引:10%割引。

- ◆3級 4,200円/2級 5,200円/1級 7,300円/3級・2級併願割引 8,400円
- ◆学生割引(検定日当日に24歳以下の学生)各級1,000円割引 3級 3,200円/2級 4,200円/1級 6,300円/3級・2級併願割引 7,400円
- ◆団体割引(5名以上)10%割引/ペア割引(2名1組)5%割引 ※各種割引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贈し、水産関係施設の復興を支援します。

■**出題形式・試験時間**:各級 マークシート 四者択一方式/100問 試験時間70分

■**合格ライン**:3級 全100問中60問以上の正答 2級 全100問中70問以上の正答 1級 全100問中80問以上の正答

※3級・2級は合格者の割合によって、基準の引き下げあり。

■**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** : 2016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。

協力団体・企業

■特別協賛:株式会社極洋、マルハニチログループ

■開催誘致:八戸市(八戸)、石巻商工会議所・石巻魚市場(石巻)、静岡県漁連・静岡信漁連(静岡)、柳橋中央市場マルナカ食品センター(名古屋)、FBCアドサービス(若狭小浜)、宇和島市観光協会(えひめいやし)の南予博2016実行委員会(宇和島)

■協賛:函館会場共催:函館市、(一財)函館国際水産・海洋総合推進機構

■協力:タイワ(グローバル株式会社)、ヤマキ株式会社、海産物居酒屋さくら水産

■後援:大日本水産会、JF全漁連、全国水産物商業協同組合連合会、全国水産加工業協同組合連合会、「海とさかな」自由研究・作品コンクール、公益財団法人日本釣振興会

■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、釣りビジョン

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/日本食普及の親善大使

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 東京海洋大学名誉博士・客員准教授/農林水産省 お魚大使

※2016年1月27日現在

日本さかな検定公式ガイドブック

■3級 ■2級 ■1級対応

からだに美味しい魚の便利帳
全国お魚マップ&万能レシピ



高橋書店刊 B5変形 全192ページ
定価1,300円(税別)

■2級 ■1級対応

からだに美味しい魚の便利帳



高橋書店刊 B5変形 全208ページ
定価1,400円(税別)

全受験級対応

2016年版ととけん副読本

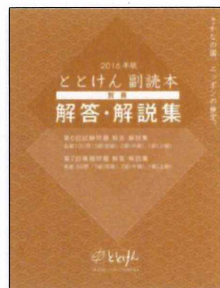
(第6回過去問題・第7回模擬問題集)

第6回過去問題 各級100問計300問、第7回模擬問題 各級50問計150問収録!



本誌 240ページ前後(B5変形) 別冊 70ページ前後(B5変形)

日本さかな検定協会 編
定価1,850円(税込)



*表紙デザインは変更になる
ことがあります。

全国の豊かな魚食文化に ふれながら受験対策もできる

特集は二本立て!
「季節を味わうさかな歳時記」
「びわ湖 湖魚文化をたずねて」

話題のプライドフィッシュも満載!
解答・解説が別冊になって使いやすく
内容も充実!

※副読本は書店では販売していません。
日本さかな検定公式HPで3月上旬販売予定。

記事掲載にあたり、副読本(過去問題・模擬問題集)の読者プレゼントをご用意しております。

ご希望の際は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。

日本さかな検定は

「フード・アクション・ニッポン アワード2015」食文化・普及啓発部門 優秀賞を受賞しました!

※「フード・アクション・ニッポン」は農林水産省が推進する国産農林水産物の消費拡大の取り組み。

