

残念ですが…「ととけん」本年度で終了 ～10月31日に THE FINAL 開催～

センター長 山瀬 茂継

12年続いた「ととけん」が今年の開催を最後に終了することとなりました。そのお知らせです。

『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、2021年10月31日（日）に「第12回日本さかな検定」ととけんTHE FINAL」を開催いたします。

日本初の一般向けの魚介の知識を問う検定として2010年に誕生した「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おいしい食べ方など、日本人の心と体を育んできた魚食の魅力を、検定を通じて再発見していただき、魚との“うまい”出合いを応援する取り組みです。2021年10月31日の全国一斉開催で12回目を迎えるるととけんは、これまで未就学児から80歳代まで世代を超えるのべ3万人の受検者を数え、全国のさかなファンに愛されてきました。昨年の第11回ととけんでは、山口英彰水産庁長官（当時）が1級を取得して大きな話題にもなりました。

この度、第12回開催をもって幕を下ろすに

あたり、本来2級（中級）合格者のみに翌年の受検資格が与えられる1級（上級）挑戦のラスト・チャンスとして、新たに「2級・1級併願」を受け付けます。1級合格（80点以上）、または準1級合格（79～70点）の認定は、2級合格を条件とします。「第12回日本さかな検定」は東京、名古屋、大阪のほか、東日本大震災から10年、復興に向けて歩み続ける宮城県・石巻、初開催となる九州大分県の佐伯（さいき）の全国5会場で同日一斉に開催します。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、また飲食の場で“魚の語り部”となって、日本の水産・漁業と各地の魚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。』

ととけんは検定という方法を通じて、全国津々浦々に水揚げされ、四季折々の旬が楽し

2018年3級（初級）の検定問題の一例

明治維新150年の今年（2018年）は、フグ食解禁から130年という記念の年でもあります。武士の中毒死を防ふせぐためにフグ食を禁じた天下人と、これを解禁した初代首相を選びなさい。（答えと解説は文末にあります）



禁止令 : 解禁

- ①石田三成：西郷隆盛
- ②織田信長：西郷隆盛
- ③豊臣秀吉：伊藤博文
- ④徳川家康：伊藤博文

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、世界に誇る日本の魚食文化の魅力の再発見につなげ、魚食の普及に役立たせようとするもので、当センターとも目的を一にするものです。

その立ち上げに際しては当会の齋藤壽典常務理事（当時、現顧問）もご相談を受けるなどの関係もあって、この水産界の2019年3、4月号で『ととけんを立ち上げるに至った経緯とその狙い』について紹介されております。ご興味ある方は是非右側のQRコードからご覧ください。



(水産界2019年3月号)



(水産界2019年4月号)

春 夏

ととけん The FINAL

第12回 日本さかな検定

2021年10月31日(日)開催

(検定会場) 石巻・東京・名古屋・大阪・佐伯(大分) まいき 初開催

冬 秋

イラスト提供: 伊藤柚貴

■実施級: 3級(初級)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。2級(中級)は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)は魚と日本の魚食文化に関する広範囲の知識の頂点を目指す方を対象。

■受検資格: 3級・2級は魚に関心を寄せる方ならどなたでもいずれの級からでも受検可能です。年齢・経験等制限はございません。※3級と2級の併願可 ※2級は3級に合格にしていなくても受検可。

1級は日本さかな検定2級(中級)合格者の方。もしくは、2級・1級併願でお申し込みの方。

■最終回記念: 受検者プレゼントとして、受験者全員に伊藤柚貴くんの魚イラストグッズと、小学生以下のお子様には大日本水産会の『おさかなぬりえ』が会場で提供されます。

■申込締切: 10月7日(木) WEB申込締切/団体申込・郵便振込9月27日(月) 必着

■申込方法: 詳しくは右記のととけんホームページをご覧ください。

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

その後も、当センターのホームページでは『ととけんの「魚の知識の腕試し!」』で検定の問題例を2018年から連載中で、尾山代表理事には『季節を味わう さかな歳時記』を2019年からこの水産界にも寄稿頂き連載を続けてきております。また、昨年度2020年度にはととけん1級合格者の伊藤柚貴くんのお魚イラスト付き、春夏秋冬の旬の魚介類を収めた『おさかなレシピ集』の作成を当センターも協力させて頂きました。



おさかなレシピ集web版

このように長く愛されてきたととけんが終わってしまうのは本当に残念でありませんが、このTHE FAINALには、皆様、振るっ

て応募して頂き、ととけん受検者=魚の語り部を最大限に増やして、ととけん自体が後世に語り継がれることを願ってやみません。

検定問題例の答えは、③豊臣秀吉：伊藤博文でした。

朝鮮出兵の際、武士たちが朝鮮半島に近い九州・山口県下関に集結しました。そこで獲れたふぐに毒があることを知らない全国の武士たちが普通の魚と同じように調理して食べてしまい、ふぐの毒にあたって中毒死する者が多発しました。そこで豊臣秀吉は「河豚食禁止の令」を出し、全国的にふぐを食べることを禁止してしまいました。その禁止令が解かれたのは明治時代に入ってから、初代総理大臣として知られる伊藤博文が、山口県の下関でふぐを食べた際にその味に感動し、先ずは山口県限定でふぐを食べることを解禁しました。