

第9回日本さかな検定_下関会場
シャトルバスのご利用をお奨めします【予約受付中】

下関会場の「水産大学校」（下関市中心部より北に約 20 km）にお車以外でお出での皆さまには、下関駅(在来線)・新下関(新幹線)からのシャトルバスのご利用が便利ですので、お早目の予約をお奨めします。

水産大学校 アクセスマップ ※場所をご確認ください。

<http://www.fish-u.ac.jp/daigaku/access/access.html>

さて、試験当日に下関駅⇄水産大学校（帰りは唐戸まで運行）、新下関駅⇄水産大学校で無料シャトルバスをご用意しました。

無料シャトルバスご利用希望の方は下の【予約申込み内容】をご入力の上、以下アドレスに送信ください。定員に達し次第締め切ります。

【予約申込み内容】

以下ご記入の上、以下アドレスにメールをお送りください。

info@totoken.com

メールの「件名」に「下関会場バス予約」とご記入お願いします。

1. お名前／受検級／居住地（縣市町村まで）
2. 人数（受検本人およびつきそいの方などバス利用者全数）
3. ご利用バスの便名 【往き：便名】 【帰り：便名】

下の運行スケジュールをご確認の上、ご希望の便名を以下の往き、帰りの【 】内にご記入お願いいたします。

～運行スケジュール～

A. 下関駅⇄水産大学校（帰りは唐戸まで運行） 全5便

【往き】

便名A1

10:00 発 下関駅（南口交通広場）

10:30 着 会場（水産大学校）

便名 A2

11:10 発 下関駅（南口交通広場）

11:40 着 会場（水産大学校）

便名 A3

13:30 発 下関駅（南口交通広場）

14:00 着 会場（水産大学校）

【帰り】**便名 A4**

15:00 発 会場（水産大学校）

15:30 着 下関駅（南口交通広場）

15:40 着 唐戸（カモンワーフ）

便名 A5

17:00 発 会場（水産大学校）

17:30 着 下関駅（南口交通広場）

17:40 着 唐戸（カモンワーフ）

B.新下関駅⇄水産大学校 全5便**【往き】****便名 B1**

10:00 発 新下関駅（新幹線口）

10:30 着 会場（水産大学校）

便名 B2

11:05 発 新下関駅（新幹線口）

11:35 着 会場（水産大学校）

便名 B3

13:05 発 新下関駅（新幹線口）

13:35 着 会場（水産大学校）

【帰り】**便名 B4**

15:00 発 会場（水産大学校）

15:30 着 新下関駅（新幹線口）

便名 B5

17:00 発 会場（水産大学校）

17:30 着 新下関駅（新幹線口）

【交通機関 ご参考情報】

公共交通機関をご利用ですと、山陰本線かサンデン交通バスとなります。

1. JR山陰本線下関駅から乗車時間24分で「吉見駅」下車後、徒歩15分または
タクシー乗車5分

■3級・1級（12：50開始）受検の皆さま

下関駅9：46 幡生駅(はたぶ)9：51 「吉見駅」10：12

下関駅10：35 幡生駅10：40 「吉見駅」10：58

下関駅11：32 幡生駅11：37 「吉見駅」11：56

■2級のみ（15：00開始）受検の皆さま

下関駅12：15 幡生駅12：20 「吉見駅」12：43

下関駅13：04 幡生駅13：10 「吉見駅」13：29

下関駅13：44 幡生駅13：50 「吉見駅」14：12

- 2 サンデン交通バス 下関駅サンデンプールラインバス停から乗車時間55分で
「水産大学校」下車

■3級・1級（12：50開始）受検の皆さま

下関駅ブルーラインバス停11：05 「水産大学校」11：59

■2級のみ（15：00開始）受検の皆さま

下関駅ブルーラインバス停12：30 「水産大学校」13：24

下関駅ブルーラインバス停13：26 「水産大学校」14：26

尚、当日は魚好きの受検者のみなさまにお楽しみいただける各種イベントを開催いたします。

ご参加ご希望の方は以下の当日イベント予定をご確認の上、シャトルバスの予約をお願いいたします。

※イベント参加に予約は不要

【当日イベント】

開催日時：6/24（日） 10時～17時開催

開催場所：水産大学校 講義棟1階

1. 「冬のふぐ、夏のあこう」と並び称される山口県を代表する魚の“薄造り”食べ比べ

水産物で初の地理的表示(GI)登録となった「下関ふく」と、山口県が種苗生産、放流などに取り組みブランド化を推進している、関西ではアコウの名で知られる高級魚、キジハタの刺身を食べ比べていただけます。

2.山口県特産の水産加工品の試食

山口県独自の伝統製法で作られた、焼き抜き蒲鉾、ふぐ・鯨といった山口県に特徴的な水産加工品を試食していただけます。

3.開催協力団体の取り組み紹介

山口県漁協のほか、水産大学校、下関市、さらにはアンコウの水揚げ日本一を誇る下関漁業沖合底びき網漁業ブランド化協議会などがその取り組みを来場者に紹介します。

下関会場のご案内 ↓

<http://www.totoken.com/place/index.html#two>

【日本さかな検定運営事務局】

TEL : 03-3233-4808 (10:00~12:00 および 14:00~17:00 土・日・祝日を除く)

〒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 5階