

2022年7月19日

 ととけん  
 オンライン  
 復活！

 さかなの国、ニッポンの検定。  
**2022年日本さかな検定 11月13日(日)一斉開催！**

 ととけんオンライン さいき ぷらす 佐伯会場(大分)受検

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11月13日(日)に「2022年日本さかな検定」ととけんオンラインぷらす佐伯会場受検」を開催いたします。

(10月31日(月)WEB申込締切)

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“うまい”出合いを応援する取り組みです。

これまで全国26か所で会場検定を開催してきましたが、コロナ禍のなか昨年10月31日の第12回日本さかな検定FINALをもって、「会場検定」開催を閉幕いたしました。

この度、未就学児から80歳代まで世代を越える3万人超の全国のさかなファン受検者のご要望にこたえ、「オンライン検定」として装いも新たに再出発いたします。

本日19日、ととけん公式サイトで「本番演習模擬問題」を公開、在宅PCで体験、ワンクリック、ワンタッチで簡単回答を実感していただけます。

「2022年日本さかな検定」は「オンライン検定」のほか、全国唯一の「会場検定」として大分県佐伯(さいき)市が昨年に引き続き開催誘致。3級(初級)、2級(中級)、1級(上級)の受検級別に各100問、4者択一方式で全国同日一斉開催となります。

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。

全国唯一の「集合受検」の佐伯会場で、受検者同士の交流、佐伯のさかなの食べ比べ  
 [前夜祭] 11月12日(土)を開催

“宿泊パック”お申込みの受検者・家族に  
 お一人2000円の飲食クーポンと  
 前夜祭招待プレゼント



◆ 合否結果とともに**全国順位**をお知らせ

◆ **学割・家族割制度 各級5%割引**

活躍する  
 ととけん  
 合格者たち

**1級最年少合格！小学5年生**  
 (2019年当時)  
**プロも顔負けの知識量！**

これまで食べた魚種は500種以上！  
 今やテレビに引っ張りだこの天才おさかなキッズ！



**1級合格**  
**さかな芸人ハツトリさん**

手書き魚イラストの紙芝居ネタや  
 歌ネタが人気で  
 様々なメディアにて活躍中



【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：03-6632-5853 (10:00～17:00 土・日・祝日を除く) E-mail:totoken@kentei-uketsuke.com

日本さかな検定運営事務局 〒101-8691 日本郵便株式会社 神田郵便局 郵便私書箱第133号 日本さかな検定運営事務局

【本リリースに関するお問合せ先】  
 模擬問題・写真貸出・過去の受検者  
 (高得点の合格者)のご紹介等承ります

一般社団法人日本さかな検定協会 E-mail:info@totoken.com

FAX：03-5282-1256 TEL：080-7096-6339 (尾山)  
 〒101-0054東京都千代田区神田錦町2-2-1 KANDA SQUARE12F

ととけん 検索

http://www.totoken.com/

- 検定日時 : 2022年11月13日(日)  
3級(初級) / 1級(上級) 試験11:00~12:10 (試験時間70分)  
2級(中級) 試験13:10~14:20 (試験時間70分)
- 開催方式 : 在宅PC受験  
佐伯市(大分県)のみ会場検定。印刷した問題冊子と解答用紙(○をつける方式)で受験いただけます。
- 申込締切 : 2022年10月31日(月) / WEB申込
- 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目指す方を対象。
- 受験資格 : 3級(初級)・2級(中級) 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。※3級と2級の併願可。  
1級(上級) 日本さかな検定2級(中級)合格者対象。
- 受験料 (税込) : 3級・2級併願割 : 1,000円割引 / 学割・家族割 : 各級お一人5%割引  
◆ 3級 5,200円 / 2級 6,300円 / 1級 8,200円 / 3級・2級併願割引 10,500円  
◆ 学生割引(検定日当日に24歳以下の学生)各級5%割引  
◆ 家族割引(2名1組) 5%割引  
※各種割引の併用はできません。
- 出題形式 : 各級4者択一方式/100問
- 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。  
※1級受験者で70問より79問までの正答者を準1級に認定。
- 申込方法 : インターネットからのお申込み 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  
2022年日本さかな検定公式サイト <https://www.totoken.com/> からお申込み下さい。
- 合格発表 : 2022年12月上旬に、合格発表を専用ページにて行います。  
合格者には合格認定証を郵送いたします。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: マルハニチロ株式会社
  - 開催誘致: 佐伯市、(一社)佐伯市観光協会
  - 協賛 : JF全漁連、大日本水産会、東京水産振興会
  - 協力 : 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、日本水産資源保護協会、東京水産振興会、日本釣振興会
  - 後援 : 読売新聞社、水産経済新聞社、週刊つりニュース社、釣りビジョン

主催者 ■ 名称: 一般社団法人 日本さかな検定協会 ■ 所在地: 東京都千代田区神田錦町2-2-1 KANDA SQUARE12F 協同宣伝内 ■ 設立: 平成21年9月4日 ■ 代表理事: 尾山雅一

## 日本さかな検定公式ガイドブック

■ 3級 ■ 2級 ■ 1級対応

■ 2級 ■ 1級対応

からだにおいしい魚の便利帳  
全国お魚マップ&万能レシピ

からだにおいしい魚の便利帳



高橋書店刊 B5変形 全192ページ  
定価1,430円(税込)



高橋書店刊 B5変形 全208ページ  
定価1,540円(税込)

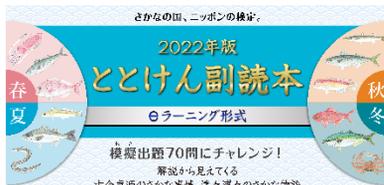
ととけん公式HPにて販売中!

全受験級対応

## 2022年版ととけん副読本

eラーニング形式の電子版で販売開始

8月22日(月)専用オンラインショップにて発売



日本さかな検定協会発行 電子版 オールカラー  
定価: 2,500円(税込) PDF保存可能

- eラーニング形式で深まる理解
- 各級20点アップの決め手!  
模擬出題70問にチャレンジ!

解説から見えてくる  
古今東西のさかな事情  
津々浦々のさかな物語

※2022年版副読本は専用オンラインショップのみでお申し込みを受け付けます。  
8月10日(水)から日本さかな検定公式サイトにて予約受付いたします。

## メディアの皆さまへ

記事掲載にあたり、過去の人気出題&解答解説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。

## 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 優秀賞を受賞しております。

※「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。

