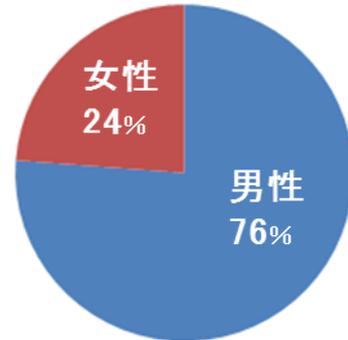


## 受検者構成(第7回日本さかな検定)

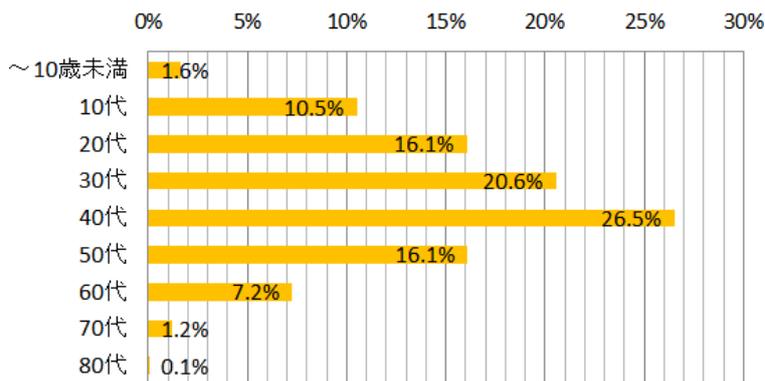
### ◆申込み延べ人数

	1級	2級	3級	計
函館	4	31	22	57
八戸	11	19	23	53
石巻	19	43	37	99
東京	289	598	510	1,397
静岡	16	40	55	111
名古屋	62	136	97	295
富山射水	16	37	18	71
若狭小浜	10	47	68	125
大阪	48	143	136	327
宇和島	10	46	49	105
福岡	33	101	66	200
計	518	1,241	1,081	2,840

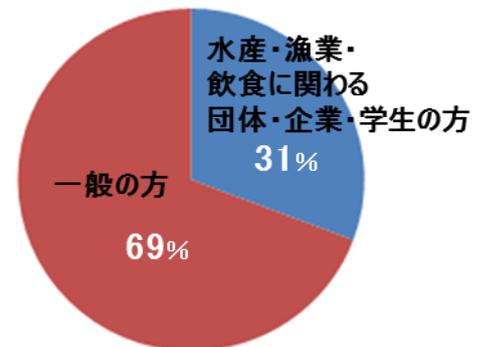
### ◆男女別構成



### ◆年代別構成



### ◆受検者属性構成



(「男女構成」「年齢構成」「受検者属性」データ: 第7回日本さかな検定 会場アンケートより)

## 「日本さかな検定」とは

近年低迷が続く日本の魚食の魅力再発見と、地域に根ざす豊かな魚食文化の継承を目的として2010年から検定開催を通し、“思わず誰かに伝えたい魚介情報”を発信する取り組みです。

この四半世紀の間に街の魚屋さんが7割近くも姿を消し、またいまや地方にも及ぶ核家族化により、魚の種類・産地・季節・調理方法といった基本の情報他、祖父母に教えられた季節の節目に登場する魚の由来や郷土の味が伝わらなくなっています。

魚ほどそれをとりまく情報や蘊蓄が価値を生む食材は他にないのに、語るべき、伝えるべき魅力が消費者に届かなくなっているところに、「魚離れ」や特定魚種への好みの偏りの一因があると捉え、こうした現状の打開に向けた一策として、愉しくおいしい情報を発信する手段として日本さかな検定が誕生しました。

2010年の第1回を東京・大阪で開催、今年の第7回では函館・八戸・石巻・東京・静岡・名古屋・富山射水・若狭小浜・大阪・宇和島・福岡の11会場に広がり、これまでに累計2万名を超える受検者を47都道府県から輩出しています。

2013年のフード・アクション・ニッポン・アワードで「審査員特別賞」を受賞したのに続き、昨年には、同アワード「食文化・普及啓発部門」の優秀賞を受賞しました。

【回答数&構成比】

詳細データ-1 魚が苦手な子どもや若者にすすめたい魚介料理(全637料理ベース)

※4票以上の上位65料理

順位	魚介料理	回答数	構成比
1	アジなめろう	48	7.5%
2	タイ飯(鯛めし)	20	3.1%
3	サバみそ煮	18	2.8%
4	カツオたたき	17	2.7%
5	サンマ塩焼き	16	2.5%
6	キス天ぷら	15	2.4%
7	アジフライ	14	2.2%
7	サワラ西京焼き	14	2.2%
7	マグロ刺身	14	2.2%
10	アジ南蛮漬	12	1.9%
10	アユ塩焼き	12	1.9%
10	イワシハンバーグ	12	1.9%
10	キンメダイ煮付	12	1.9%
14	イワシのつみれ汁	11	1.7%
14	サバ塩焼き	11	1.7%
14	タイ刺身	11	1.7%
17	イワシしらす	10	1.6%
18	アジ刺身	9	1.4%
18	イカ活け造り	9	1.4%
18	カワハギ肝あえ刺身	9	1.4%
18	サケムニエル	9	1.4%
18	サバごまさば	9	1.4%
18	ホッケ干物焼き	9	1.4%
24	アオメエソから揚げ	8	1.3%
24	アジたたき	8	1.3%
26	アジさんが焼	7	1.1%
26	アジから揚げ	7	1.1%
26	アジ干物焼	7	1.1%
26	カレイから揚げ	7	1.1%
26	カレイ煮付	7	1.1%
26	サケちゃんちゃん焼	7	1.1%
26	サバ竜田揚げ	7	1.1%
26	ヒラメ刺身	7	1.1%

順位	魚介料理	回答数	構成比
34	イワシ塩焼き	6	0.9%
34	イワシ刺身	6	0.9%
34	シマアジ刺身	6	0.9%
34	マグロ握寿司	6	0.9%
34	メバル煮付	6	0.9%
39	サバメさば	5	0.8%
39	タイ茶漬	5	0.8%
39	フグちり	5	0.8%
39	ブリ照焼	5	0.8%
39	アサリみそ汁	5	0.8%
39	サクラエビかき揚げ	5	0.8%
45	アジ塩焼	4	0.6%
45	アジハンバーグ	4	0.6%
45	アンコウ鍋どぶ汁	4	0.6%
45	イカリングフライ	4	0.6%
45	イサキ刺身(皮霜)	4	0.6%
45	イワシ梅煮	4	0.6%
45	カマス干物焼	4	0.6%
45	キスフライ	4	0.6%
45	サバ刺身	4	0.6%
45	サバ干物焼	4	0.6%
45	サンマかば焼	4	0.6%
45	タイカルパッチョ	4	0.6%
45	タコ飯	4	0.6%
45	ハタ刺身	4	0.6%
45	ヒラメムニエル	4	0.6%
45	ブリカツ(丼)	4	0.6%
45	ブリ刺身	4	0.6%
45	ブリしゃぶ	4	0.6%
45	ブリ大根	4	0.6%
45	マダラチリ鍋	4	0.6%
45	メカジキフライ	4	0.6%

【回答率】(全回答者1,422名ベース)

詳細データ -2

魚が苦手な子どもや若者にすすめたい魚介料理に登場する魚種(全137種)

※5票以上の上位54魚種

順位	魚種	(料理数)	回答数	回答率
1	アジ	(28)	143	10.1%
2	サバ	(31)	93	6.5%
3	イワシ	(24)	67	4.7%
4	タイ	(26)	66	4.6%
5	イカ	(34)	44	3.1%
6	ブリ	(21)	38	2.7%
7	マグロ	(17)	37	2.6%
8	サケ	(17)	35	2.5%
9	カツオ	(13)	30	2.1%
9	サンマ	(8)	30	2.1%
11	エビ	(21)	27	1.9%
12	サワラ	(12)	25	1.8%
13	キス	(5)	22	1.5%
14	タコ	(11)	20	1.4%
15	アユ	(7)	19	1.3%
15	ヒラメ	(11)	19	1.3%
17	カレイ	(8)	18	1.3%
17	キンメダイ	(5)	18	1.3%
19	イサキ	(8)	14	1.0%
20	カワハギ	(5)	13	0.9%
21	メカジキ	(7)	12	0.8%
22	アナゴ	(7)	11	0.8%
22	ウナギ	(7)	11	0.8%
22	カマス	(6)	11	0.8%
22	タチウオ	(8)	11	0.8%
22	マダラ	(7)	11	0.8%
27	ハタハタ	(6)	10	0.7%
27	メバル	(5)	10	0.7%

順位	魚種	(料理数)	回答数	回答率
29	アサリ	(5)	9	0.6%
29	カキ	(6)	9	0.6%
29	カサゴ	(7)	9	0.6%
29	フグ	(5)	9	0.6%
29	ホッケ	(1)	9	0.6%
29	ホヤ	(7)	9	0.6%
35	アオメエソ(メヒカリ)	(1)	8	0.6%
35	ハタ	(6)	8	0.6%
37	アカムツ	(4)	7	0.5%
37	シマアジ	(2)	7	0.5%
37	スズキ	(6)	7	0.5%
37	マゴチ	(7)	7	0.5%
37	マス	(4)	7	0.5%
37	メジナ	(5)	7	0.5%
43	アイナメ	(5)	6	0.4%
43	アワビ	(5)	6	0.4%
43	ウニ	(3)	6	0.4%
46	アンコウ	(3)	5	0.4%
46	イシモチ	(4)	5	0.4%
46	エイ	(3)	5	0.4%
46	カンパチ	(4)	5	0.4%
46	クジラ	(4)	5	0.4%
46	ハモ	(3)	5	0.4%
46	ホタテガイ	(4)	5	0.4%
46	ワカサギ	(4)	5	0.4%
46	ワカメ	(5)	5	0.4%