

# 第14回あきた地魚・旬の魚検定試験

検定試験は、ぜひ次のような方に受けていただきたいと思います。

- 秋田の地魚・旬の魚に興味関心がある人
- 魚を食べたり、料理をしたりするのが好きな人
- 漁業に携わる人
- 釣りをするのが好きな人
- 海や湖などの自然環境に关心がある人
- 旅行や観光に携わっている人  
(旅館、ホテル、タクシー、飲食業、土産物店など)
- 地元の方々(改めて地元を見直そうとする人)

## 「グランドマスター」の認定証

上級を3回合格した方は秋田の地魚・海藻・貝・エビ・カニ類について十分な知識を持つ人を「あきた地魚・旬の魚マスター」として認定します。

## ■お問い合わせ・お申し込み先

NPO法人 秋田水生生物保全協会

TEL・Fax 018-827-3407

〒010-0802 秋田市外旭川字待合28

秋田市公設地方卸売市場管理棟2階

HP <http://ataqc.sakura.ne.jp/>

E-mail [ataqc@aroma.ocn.ne.jp](mailto:ataqc@aroma.ocn.ne.jp)

会場: 秋田市にぎわい交流館 A U 4階研修室1

〒010-0001 秋田県秋田市中通1丁目4-1

TEL 018-853-1133

試験日: 令和8年2月8日(日)

受験人数: 30名(定員になり次第締切)

参加料: ¥1,000(当日集金)

合格: 60点以上 初級合格, 80点以上 上級合格

全員に解答と解説を送付します。

合格者には認定証(カード)も同封します。

申込方法: 申込書に必要事項を記入し協会宛に郵便・FAX・

E-mailにてお申し込み下さい。

・申込者から得られる個人情報は厳正に管理し、第三者に開示・提供することはありません。

## 日程

9:30～受付

講義 10:00～12:30(秋田の地魚・旬の魚、ハタハタの生態・漁業)

昼食 12:30～13:30

講義 13:30～14:45(海藻、貝、イカ・タコ、エビ・カニ、ウニ)

休憩 14:45～15:00

試験 15:00～16:00(終了後、帰宅可)

## 備考

筆記用具、昼食等は各自持参をお願いします。

テキストは講義当日に配布します。



### 魚の名前

左列: カサゴ, イズカサゴ, ニギス, カナガシラ, ワカサギ

中列: カサゴ煮付け, イズカサゴ酒蒸し, ニギス煮付け

カナガシラ酒蒸し, ワカサギ天ぷら, ワカサギ佃煮

右列: カサゴ, シロギス, イズカサゴ, ホウボウ, ワカサギ

(点線で切り離して申込書を郵送してください)

## 第14回 あきた地魚・旬の魚検定試験 申込書

フリガナ		
氏名		学年 (代)
現住所	〒	
	過去の受験回 11回・12回・13回 それ以前	
携帯		