

# 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関心がある人
- 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

TEL018-853-1133

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には厳正に管理し、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。



### 魚の名称

左列：カサゴ、イブカサゴ、ニギス、カナガシラ、ワカサギ

中列：カサゴ煮付け、イブカサゴ酒蒸し、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、イブカサゴ、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		