

全国漁港・産地マップ&ご当地魚料理

一般社団法人日本さかな検定協会(東京都江東区 代表理事：尾山雅一)は7月1日に「ニッポン魚グルメナビ 25年ととけん公式ガイドブック」を発売します。

伝統ある郷土食からご当地魚グルメまで、人と風土がつむぐ食べものがたりとその味をつないできた地域の魚食文化をひもときます。日本全国どこに行ってもうまい地魚に出合える、グルメ旅必携の一冊です。検定ガイドとしてはもちろん、旅の行き先ガイド、旅のおともにしていただける最新情報が満載！

1. 温暖化など近年の海洋環境の変化により、漁場や産地が変わりつつあります。漁師自慢の季節の魚プライドフィッシュ最新298魚種をはじめ、地魚、カニ・エビ、貝類、海藻など253魚介の最新情報をご紹介します。
2. 食材の数だけ、人間ドラマがある！北海道から沖縄まで海のない内陸県を含む47都道府県の旬魚を解説、水揚げ港・産地をマップでご紹介。
3. 47都道府県のご当地魚介料理のひと風土がつむぐ食べものがたりとその味わいを、滋味深い郷土食からご当地魚グルメまでをご紹介します。
4. コロナ禍後に各地で続々と復活している「さかな祭」動向のほか、47都道府県ごとに水族館や漁業・食文化資料館、市場、飲食店、みなと食堂・漁師宿、朝市など“食べ歩き”情報を網羅。
5. 旅のおともに、一度は食べたい駅弁・空弁もピックアップ。
6. この1年のさかな事情を「太平洋サバ」や「マグロ完全養殖」のゆくえなど10の時事コラムで解説。
7. ことばで読み解く“日本の魚食文化”～魚の素性にたとえたことわざや慣用句にみる、日本人と魚介の深い縁(ゆかり)を知る。

本年11月3日(いいさかなの日)開催の「日本さかな検定」の受検者はもちろん、ふだんの魚料理にとりいれたい料理レシピとしてもお役立ち。また、漁業・水産、流通販売、飲食店の方々には全国を俯瞰でき、地元と他地域の魚介と魚食文化の違いを一冊で知っていただけます。



“ニッポン魚グルメナビ”
2025年ととけん公式ガイドブック

- 全国漁港・産地マップ&ご当地魚料理
- 47都道府県の最新旬魚・市場・朝市・飲食店・みなと食堂・漁師宿・祭りイベント情報

日本さかな検定協会発行 印刷書籍 定価：2,640円(税込)
全240ページ A4レターサイズ オールカラー

おもめは
日本さかな検定公式サイト「公式ガイドブック」から
日本さかな検定(ととけん) <https://www.totoken.com/>
SAKANA BOOKSでも販売しています。
新宿区愛住町18-7 週刊つりニュース1F

【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
TEL: 080-7096-6339 (尾山)
〒135-0045 東京都江東区古石場3-12-5-503

E-mail: info@totoken.com

ととけん 検索

<https://www.totoken.com/>