

## ふぐ処理者認定実技試験 受験者案内

### 『第一課題』 ふぐ種類鑑別試験

「規定時間 3分」

- ・5種類の実物のふぐにA～Eの札が付けられ並べられています。
- ・回答用紙には、6種類のふぐの種別名が書かれています。
- ・実物のふぐを参考に該当する欄にA～Eの記号を記入してください。
- ・試験時間内に記入し提出となります。(1か所は空欄となります)

※別紙「回答用紙記入例」を参考にしてください。

### 『第二課題』 ふぐ処理実技鑑別試験

「規定時間 30分」

◎用意された丸ふぐ1尾を定められた時間内で下記項目について除毒調理する。可食部位、有毒部位(不可食部位)に区別するためのバットがト2つ準備してあります。それぞれ「可食(食べられるもの)」と「不可食(食べられないもの)」に各部位を区別してください。

#### ① 毒性鑑別及び内臓識別

毒性部位「不可食(食べられないもの)」

肝臓、腎臓、心臓、脾臓、胃腸、胆のう、鰓、眼球、粘膜、メスの場合は「卵巣」も入れて、それぞれを識別し、部位、臓器等に該当する名札を付ける。

※上記の部位、臓器以外の廃棄物も不可食バットにまとめておくこと。

#### ② 除毒処理

可食部位の除毒処理仕上げをする。

「可食(食べられるもの)」

※身・身皮・中骨・ウグイス骨・カマ・ヒレ・口ばし・とおとうみ・皮、(背皮、腹皮ともに鮫皮が除去されていない状態)までとする、オスの場合は「精巣」も入れる。

それぞれの部位に該当する名札を付ける。

(別紙「区分例」(イメージ写真)を参考)

※可食、不可食のバットを間違えないこと、内臓の切り分けを正確に行い名札を付け忘れないこと。

※とおとうみ、背皮、腹皮はバットの中ではなく、まな板の上に広げておくこと。

※ふぐ処理実技鑑別試験は別紙「作業工程書」を参考に作業を行ってください。

作業しやすい工程順でかまいません。

作業工程書の順番は審査の対象となりません。

◆第一課題、第二課題共に合格規定に達しなければ、ふぐ処理実技試験は不合格となります。

## ◎持参する物

- ・受験票
- ・実技調理をするための作業着
- ・庖丁（除毒調理に適した庖丁）
- ・タオル、布巾、キッチンペーパー等（除毒調理に必要な十分な枚数）
- ・健康保険証（けがをした時のため）
- ・マスク
- ・上履き
- ・筆記用具（第一課題で使用）
- ・救急ばんそうこう（衛生手袋）

## ◎用意してある物

- ・まな板
- ・ボウル
- ・種別鑑別名札
- ・区別用バット
- ・箆
- ・ふぐ1尾

## 「注意事項」

- (1) ふぐ実技試験には清潔な作業着（前掛け、帽子又は三角巾、履物を含む）を着用すること。  
※マスクも着用すること。
- (2) 『第一課題』  
ふぐ鑑別試験は筆記用具を忘れないこと。  
解答用紙に氏名、受験番号の記載を忘れないこと。  
『第二課題』  
ふぐ除毒処理実技試験前に支給されたふぐを確認し不備があれば開始前に申し出ること。  
調理器具等も試験開始前に確認し不備があれば申し出ること。
- (3) 試験開始後は食材、調理器具等は支給、交換はしない。
- (4) 第一課題、第二課題共に貸し借りは禁止する。
- (5) 庖丁の扱いには十分留意し、調理器具は常に清潔に取り扱うこと。
- (6) 試験終了後、調理台、シンク周り、まな板等の調理器具はしっかり清掃してください。
- (7) 手に傷を負って出血をしたまま作業は出来ません。救急ばんそうこう（衛生手袋）等で処置をして作業を行ってください。
- (8) ふぐ処理実技試験時はマスク着用となりますので忘れず持参してください。
- (9) 庖丁は刃をむき出しにせず、サヤ等に納めて持参すること。

第一課題 ふぐ種類鑑別試験

別紙「回答用紙記入例」

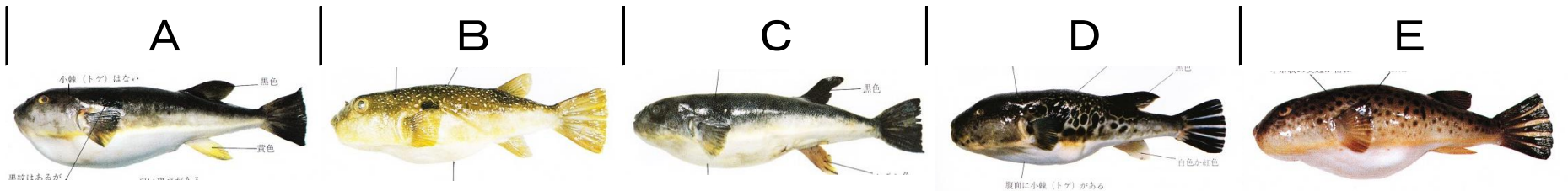
氏名	
----	--

受験番号	
------	--

「問い」 5種類の実物ふぐを参考とし、記載されている種別名の上欄に該当するA～Eの記号を記入してください

例題 準備されるふぐの種類により試験当日は種別名が変わります

D	A		B	C	E
トラフグ	マフグ	シマフグ	クサフグ	ゴマフグ	ヒガンフグ



試験当日は生の実物ふぐが用意されてあります

## 第2課題 別紙「区分例〈イメージ写真〉」

「可食部位」

「不可食部位」



※各部位の名称が書かれた部位の札を付ける。

※この写真は卵巢部位ですが、精巣の場合は可食部位になります。

両性の場合は札を用意してありませんので卵巢の札を置いてください。

※写真は頭、ウグイス骨、尾ビレが分離されていませんが、試験時は頭を分離し、半分に割り除毒してください。

尾ビレは切り離し、ヒレの部位にまとめてください。

ウグイス骨も切り離します。

身欠きの状態から身と骨も大名おろしにして3枚に切り分けます。

骨は4等分にします。

身から身皮を引きます。

※とおとうみ、背皮、腹皮はバットの中ではなくまな板に広げて置きます。

※廃棄物は不可食バットにまとめてください。

# ふぐ処理実技鑑別試験

## 別紙『作業工程書』

○実技試験は、野メされたふぐを使用します。

### 「工程 1」ヒレと口ばしを切り取る

- ・表面の粘膜、汚れ等を水洗いし滑りを除去する。
- ・背ビレ、左右の胸ビレ、尻ビレを切り離す。(尾ビレはここでは切らない)
- ・鼻の上部手前から切込みを入れ、切込みと合うように口の左右から庖丁を入れ、皮と身を切り、上部からななめ右にやや角度をつけて包丁を入れ切り込んでいき、切り込んだ包丁で口の方を押さえ、ふぐ本体を少し持ち上げ、腹腔から突き出した筋肉の下から口先を切り落とす。  
※皮を切り落とす際、鮫皮が口の方に着かないように包丁で口を外側に引きながら皮を切る。
- ・口ばしは上歯の割れ目に庖丁で切込み、タオル等をかぶせ包丁を押し当てるか、庖丁のミネでたたいて開く。
- ・口の内部の粘膜、粘液などを取り除く。

### 「工程 2」皮を剥ぐ

- ・ふぐを横にし頭から胸ビレ部分の背皮と腹皮のさかえ目を胸ビレ 1 cm 先まで切り、胸ビレから尾に向かって逆さ包丁で刃先を立て、背皮と腹皮のさかい目を尾ビレに向かって真っ直ぐ突き切る。左右同じ方法で両側を行なう。
- ・尾の方から背皮をつまみ剥し、尾から皮を切り背ビレまで助け庖丁をしながら皮を引き剥き、更に包丁で尾を押さえ頭の方に引き剥くか、助け包丁をして頭の所まで剥き、左右に庖丁を入れ身から背皮を切り離す。
- ・腹皮も背皮と同様に、尻ビレの半分くらいまで助け庖丁をし、さらに庖丁で尾を押さえ頭の方に皮を引き剥き身から腹皮を切り離す。  
※腹皮を剥す際、なるべく腸間膜は残すように剥ぎ、内臓が腹皮に付いてこないように注意する。

### 「工程 3」内臓・カマ・頭を取り分ける

- ・頭の方から腸間膜をつかみ、引き伸ばしながら庖丁で取り除く。
- ・精巣、卵巣の確認をし、取り除く。  
「生殖腺」精巣か卵巣か半分に割り中を確認する。  
中に空洞があれば卵巣、空洞が無ければ精巣となる。  
※まれに両性ふぐがあり、卵巣と精巣を持っている。  
このような生殖巣の場合は有毒部位（不可食部位）となる。
- ・精巣の場合は丁寧に水洗いし血抜き、粘膜等を取り除く。(可食部位)
- ・包丁の先で眼球を取り除く。
- ・頭を手前にして第一あご骨に包丁を入れる。(カマ側の小さいあご骨)。第二あご骨も庖丁を入れる。(口ばし側の大きいあご骨)  
第二あご骨の付け根部分から円をえがくように包丁を入れ切る。

- ・第一あご骨のつけ根とカマの間から中骨まで切込みを入れる。  
切った部分とV字になるように胸ビレ辺りのカマと身の間から2 cm位の切込みを入れる。  
左右両方行う。
- ・首の所から カマ部分を持ち上げ鰓を切り離し、庖丁で首の所を押さえながら、  
鰓の部分も持ち上げ内臓等を肛門の所まで引き離し、庖丁で切り離す。  
◆首を押さえた際、頭が切り離される場合があります、その際は中骨を庖丁で押さえ  
て内臓を肛門まで引き、庖丁で切り離す。
- ・脊髓（中骨）から頭部を切り離す
- ・後頭部および脊髓（中骨）の両側にある腎臓が付着している部分を取り除く。  
脊髓骨の両方に残る腎臓を完全に取り除く。
- ・カマと鰓の間をカマに沿って包丁を入れ鰓を切り、取り除く。
- ・鰓を取り除いた下にあるカマの間から心臓を切り、取り除く。
- ・内臓とカマを切り分ける。（カマを持ち包丁で内臓を押し剥すように切り分ける）
- ・切り分けた内臓から肝臓・胆のう・脾臓・胃腸の各部を切り、取り除く。  
※内臓部分の臓器を確認しながらバットに並べる。
- ・カマに付いている腎臓、粘膜等を丁寧に取り除く。
- ・カマからエラ骨を切り、取り除く。（エラ骨は廃棄物として不可食部位にまとめる）
- ・更にカマに付いている腎臓を切り除く。
- ・頭を半分に割り、脳みそ、粘膜、腎臓部分を取り除く。
- ・頭部位にある隠しエラ、第一あご骨を取り除く。（廃棄物として不可食部位にまとめる）

#### 「工程4」磨き作業・除毒（水洗い作業、水を流しながら作業する）※重要作業

- ・身欠きの状態の物を水洗いし粘膜、血、付着している内臓等を取り除く。  
※特にウグイス骨と中骨の間から血を絞り出す。
- ・カマに付いている血、粘膜、内臓を水洗いしながら取り除く。
- ・頭に付いている血、粘膜、内臓を水洗いしながら取り除く。  
※身欠き、カマ、頭に血、粘膜、内臓が残っていないか確認する。

#### 「工程5」皮の処理

- ・背皮、腹皮に付いている粘膜を取り除く。
- ・とおとうみを剥す前に粘膜の取り残しがないか確認の為、粘膜側を一度まな板にあて少  
しずつ持ち上げながら剥し粘膜が付いていないか確認する。
- ・とおとうみは手で手繰り寄せながら包丁で皮を押さえながら引き剥す。（鮫皮はそのままで良  
い）

※腹皮には腸間膜が付着しているのでとおとうみを剥す前に特に丁寧に粘膜を取り除く。

#### 「工程6」可食部位の処理

- ・水洗いした可食部分を、最終除毒確認をしながらタオル、ペーパーなので血や水分を  
取り除く。※もう一度粘膜等を確認する。
- ・身欠きの状態から尾ビレを切り離し2枚に開く。
- ・身欠きの状態からウグイス骨を切り離し天地を切る。中骨箇所を絞出す。
- ・身欠きの状態から大名おろしの方法で3枚におろし、身と骨と切り分ける。
- ・中骨は4等分し切り口から血を抜く。  
（絞り出すか、まな板にペーパーなどを敷き切り口を叩き付けながら血抜きする）

- ・身から身皮を引き、刺身用に整え身と身皮部位にする。

## 「作業注意事項」

- ・作業開始の合図が出たら手の洗浄、消毒をしてから初める。
- ・まな板はこまめに洗い常に綺麗な状態を保ちながら作業する。
- ・作業途中、負傷した場合はそのまま放置せず、救急ばんそうこうなどで処置をして作業を行うこと。
- ・背皮、腹皮共に「とおとうみ」は剥ぐが表皮（鮫皮）を皮引きする前までとする。
- ・「とおとうみ」「背皮、腹皮」はバットの中に納めるのではなく、審査の為まな板を綺麗にしてから、「とおとうみ」の粘膜が付いていた部分を上にしてきれいに広げて並べる。「背皮、腹皮」も同様に「とおとうみ」が付いていた部分を上にして、まな板に広げて並べる。
- ・除毒処理（特に粘膜、腎臓等をしっかり除去する）
- ・可食、不可食共に該当する部位の名札を、それぞれの部位、臓器等に名札を付ける。
- ・各部位の名札が正確に貼られてか再確認する。

◎試験開始後は作業工程書を見る事が出来ません。

◎作業工程書はあくまでも参考工程です。

作業しやすい工程手順で行ってください。

作業工程の順は審査対象ではありません。

※別売りで、ふぐ処理実技鑑別試験作業工程の DVD も販売しております。

(税込 2,000 円)

青森県調理師会にお問い合わせください。

・パソコン用 DVD

・テレビ接続用 DVD デッキプレイヤー

購入を希望される方は、どちらかをお選びください。