

ふぐ処理者認定実技試験 受験者案内

「1」◆ふぐ処理実技試験課題

『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)
- ・試験開始後5種類のふぐに触りながら確認しても構いません。
- ・筆記での解答となりますので筆記用具を持参下さい。

※別紙①の解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」(超過時間を適応する場合もある)

◎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、お膳に「可食部位」・「不可食部位」の札が付けられています。

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。(可食部位のお膳2枚、不可食部位のお膳1枚)

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部位にまとめ、名札を付ける。

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・黒とおとうみ・白とおとうみ・頭骨・背皮・腹皮、オスの場合は精巣(白子)も入れる。

(背皮、腹皮ともに鮫皮が除去されていない工程までとする)

(身から身皮を引く前までの工程とする)

それぞれの部位に該当する名札を付ける。

(別紙②の部位区分イメージ写真を参考)

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

※第二課題は各部位の名札を付け、挙手にて終わった旨を伝えるまでが規定時間内となります。

その後に、調理器具、シンク周り等の洗浄を行ってください。

片づけが終わったら審査委員に片づけが終わった旨を伝えて下さい。

※超過時間適応の場合は審査対象としますが減点となります。

規定時間内に終われるように繰り返し練習を行って来て下さい。

※ふぐ処理実技鑑別試験は別紙③の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
- ・健康保険証（けがをした時のため）
- ・実技調理をするための作業着
「作業着・帽子（三角巾）・前掛け（エプロン）」必ず着用。
- ・上履き
- ・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）
- ・筆記用具（第一課題で使用）
- ・救急ばんそうこう（衛生手袋）
- ・マスク

◎用意してある物

- ・まな板 1 枚
- ・ボウル 1 個
- ・種別鑑別名札
- ・部位区別用のお膳 3 枚
- ・箸 1 個
- ・ふぐ 1 尾

「注意事項」

- (1) ふぐ実技試験には清潔な作業着を必ず着用のこと。
(前掛け(エプロン)、帽子又は三角巾、履物も含む)を必ず着用。
※帽子(三角巾)から前髪を出さないように帽子の中に納めること。
後ろ髪の高い方はしっかりまとめて束ね、みだしなみを調えること。
調理に適した衛生的な作業着、髪型の処理をして作業すること。
※審査対象となります
※マスクも着用すること。
- (2) 『第一課題』
ふぐ鑑別試験は筆記試験となりますので筆記用具を忘れないこと。
第一課題は実技試験と会場が別の場合がありますので筆記用具は持参して別会場へ移動となります。
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。
各部位の名札も確認すること。
- (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を行い、きれいな状態にすること。
- (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うこと。
傷を負った場合は審査委員に伝えてから処置を行うこと。
- (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すること。
- (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①

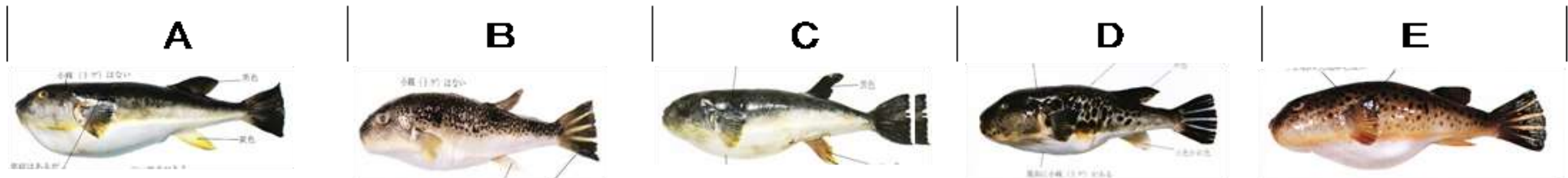
氏名	
----	--

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の記号を記入しなさい。

解答例 準備されるふぐの種類により試験当日は種別名が異なります。

D	A		B	C	E
トラフグ	マフグ	シマフグ	シヨウサイフグ	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おり、ふぐに触りながら確認しても構いません。

第2課題 区分例〈写真はイメージです〉 別紙②

「可食部位」(お膳2枚)



- お膳内に水気が無いように除去する。
- 写真は身から身皮を引いていますが試験は身皮を引く前までの工程とする。



- とおとう身は粘膜がついていた部分を上にする。

「不可食部位」



※各部位の名称が書かれた部位の名札を付ける。

※この写真は卵巣部位ですが、精巣(白子)の場合は可食部位になる。
両性の場合には札を用意してありませんので卵巣の札をおく。

※廃棄物は不可食部位と一緒にまとめておく。

『作業工程』書

○実技試験は、野メされたふぐを使用します。

試験開始後、手洗い、まな板の洗浄を行うこと。「審査対象」

「工程1」ヒレと口ばしを切り取る

- ・ふぐ表面の粘膜、汚れ等を水洗いし滑りをしっかり除去する。
- ・背ビレ、左右の胸ビレ、尻ビレを切り離し流水でさらす。(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、粘液などを取り除き流水でさらす。

「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1cm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し流水でさらす。
- ・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し流水でさらす。
※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。
腹皮の粘膜を除去する作業時間を短縮できるため内臓側に残すように丁寧に行うこと。

「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。
- ・精巢（白子）、卵巣の確認をし、取り除く。精巢（白子）の場合は流水にさらす。
「生殖腺」精巢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、空洞が無ければ精巢（白子）となる。
※まれに両性ふぐがあり、卵巣と精巢を持っている。
このような生殖巣の場合は有毒部位（不可食部位）となる。
- ・精巢（白子）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。（不可食部位）
- ・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、取り省く。
※内臓部分の臓器を確認しながら不可食部位のお膳に並べる。
- ・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き流水でさらす。
- ・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、あご骨を取り除く。（廃棄物として不可食部位にまとめる）
頭は処理後、流水にさらす。

「工程 4」 磨き作業・除毒 (水洗い作業) ※重要作業 流水にさらしながら作業する。

- ・身欠きの状態の物を水洗いし、さらしながら粘膜、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流水にさらしながら血を絞り出す。
 - ・カマに付いている血、粘膜、内臓を流水にさらしながら取り除く。
 - ・頭に付いている血、粘膜、内臓を流水にさらしながら取り除く。
※身欠き、カマ、頭骨に血、粘膜、内臓が残っていないか確認する。
- ※可食部位の水洗い、流水にさらす作業はしっかり行う（審査対象）
※不可食部位等の処理から可食部位の処理を行う時は特に、まな板の洗浄、タオルの洗浄（交換）を行い、きれいな状態で可食部位の作業を行うこと。（審査対象）

「工程 5」 皮の処理

- ・背皮、腹皮に付いている粘膜を取り残しがないように丁寧に取り除く。
 - ・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。
 - ・とおとうみは原型を保ちながら手で手繰り寄せ、包丁で皮を押さえて引き剥す。
黒とおとうみは特に慎重に剥す。
(鮫皮を引く前までの工程とする)
- ※腹皮には腸管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。
※包丁で除去できる粘膜はよいが、細かい粘膜は手で触りながら確認し除去する。

「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しっかりと取り除く。※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す。
- ・身欠きの状態からウグイス骨を切り離し天地を切る。中骨箇所を血を絞り出す。
- ・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。
- ・身から身皮を引く前までの工程とするが粘膜はしっかりと取り除く。
- ・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)

※可食部位の水気はしっかりと取り除くこと。

※可食部位に粘膜、腎臓（血合い）等をしっかりと取り除くこと。

「作業注意事項」

- ・作業開始の合図が出たら手の洗浄消毒、まな板の洗浄を行ってから初める。
 - ・まな板、ふきんはこまめに洗い常にきれいな状態を保ちながら作業する。
特にまな板は不可食部位から可食部位の作業の切り替わりに注意する。
 - ・ふきん等もこまめに交換、洗浄しながらきれいな物を使用する。
特に不可食部位使用のふきんをそのまま可食部位に使用せず交換するか、しっかり洗浄してから使用すること。
 - ・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」は審査の為、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）
 - ・可食部位は流水にさらし、しっかり除毒すること。
 - ・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いるか再確認する。
 - ・可食部位はしっかりと水気をふき取り、お膳に水滴が無い状態にすること。
- ◎除毒調理試験は各部位の名札を付けるまでが規定時間内です。
その後シンク、まな板等の調理器具の洗浄を行って下さい。
- ◎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。
- ◎調理に適した衛生的な身なりをして作業すること。

※別売りで、ふぐ処理実技鑑別試験作業工程の DVD を販売しております。

(税込 2000 円)

青森県調理師会事務局にお問い合わせください。

017-739-7337

※練習用のふぐの仕入が困難な方は、青森市の(株)大西（魚の大西）にて販売できると思います。(仕入・保管状況による)

(株)大西（魚の大西）にお問い合わせでご相談ください。

〒030-0803

青森市安方1丁目5-21

電話 017-773-0024