

ふぐ処理者認定試験の実技試験

1 ふぐの種類と鑑別（制限時間：5 分間）

出題されたふぐ（実物 5 種）の種類名を、9 枚の名称が記載された札で解答する。

2 ふぐの処理と鑑別（制限時間：20 分間）

以下の作業工程（課題）を参考に、丸ふぐ 1 尾を処理し、各部位を「食べられるもの」「食べられないもの」に分けた後、各部位ごとに名称札を付けること。

※ 試験開始前に白衣、帽子、前掛け、マスクをすること

※ 試験開始後、まず最初にふぐを流水で洗うこと

※ 作業工程（課題）はあくまで一例であり、「1 ふぐを洗う」以外の順序は審査対象としない。

※ 試験時間内にすべての作業工程（課題）を終えていない場合は不合格とする。

※ ふぐの処理に用いた包丁、まな板等の器具は必要に応じて洗浄すること。

※ ふぐの処理の途中でふぐの身や皮等に付着する血液及び粘膜等は適切に取り除くこと。

作業工程（課題）

- 1 ふぐを洗う
- 2 ひれをとる
- 3 クチバシを外す
- 4 背皮と腹皮を外す
- 5 粘膜（腹膜）を切り取る
- 6 生殖腺を切り取る
- 7 眼球を切り取る
- 8 身と内臓を分ける
- 9 エラを外す
- 10 内臓を切り分け、食べられるもの、食べられないもののバットに各臓器を分ける
- 11 バットに分けた各臓器に臓器の名前の札を付ける
- 12 頭と身を分け、頭と身を処理する
- 13 うぐいす骨を外す
- 14 身を三枚におろし粘膜、腎臓片等が付着していないか確認する
- 15 中骨を 4 等分に分割して水を流しながら骨を握り、骨の中の血液を押し出して血抜きする
- 16 身・ちり材を流水で洗浄する
- 17 皮の粘膜を除去し皮下組織（とおとうみ）を分離する
- 18 皮下組織（とおとうみ）は粘膜が付着していた面を上にして、表皮とそれぞれ清潔なまな板に貼り付ける（棘の層（表皮及び小棘）を取り除く（皮引き）必要はありません。）