

ふぐ処理者試験 実技試験（内臓識別・処理技術）について

以下の作業工程を参考に、丸ふぐ1尾を衛生的に処理し、次ページの回答例を参考に、各部位を「食べられるもの」と「食べられないもの」に区別して、各部位の名称を用意してある札で回答していただきます。

なお、工程の順序は審査の対象にはなりません。

	作業工程	補足
1	ふぐを洗浄する	ふぐ表面の粘液や汚れを除去する。
2	ひれをとる	背びれ、胸びれ、しりびれを切り落とす。
3	口ばしを外す	内部の粘膜を除去する。
4	背皮と腹皮を外す	背皮と腹皮を分離させずに外す方法（一枚剥ぎ）でも差し支えない。
5	粘膜（腹膜）を切り取る	
6	生殖腺を切り取る	必ず確認のために両方に割面を入れる。
7	眼球を切り取る	
8	身と内臓を分ける	身・頭部と内臓・えらを分離する。
9	えらを外す	
10	内臓を切り分ける	かまから内臓を分離し、腎臓、心臓、胆のう、脾臓、胃腸、肝臓を切り分ける。かまから腎臓を除去する。
11	頭と身を分け、頭を処理する	頭を2分割し、腎臓、粘膜、脳、えらの一部（いわゆる「かくしえら」）を除去する。
12	うぐいす骨を外す	骨の両端を切って、血液を除去する。
13	身・ちり材料を洗浄する	血液や粘膜を除去する。ちり材料として、頭をさらに2分割、かえるまたを6分割にする。
14	身を三枚におろす	2つの半身と中骨にする。身に付着した腎臓を除去する。身皮（筋膜）は引かなくてよい。
15	中骨を処理する	尾びれを切り落とす。中骨を4等分にし、血液を除去する。
16	皮を処理する	工程4で外した皮から粘膜を除去し、皮下組織（いわゆる「とおとうみ」）を分離する。

※ 皮引き（背皮、腹皮の棘除去）及び刺身引き（刺身の調理）の工程は含みません。

ふぐ処理者試験 実技試験（内臓識別・処理技術）の回答例【オスの場合】

実技試験（内臓識別及び処理技術）では、試験時間内に以下の写真及び説明を参考に、回答してください。

なお、内臓識別に用いる11枚の札（右写真）、まな板及び「食べられないもの」・「食べられるもの」とそれぞれ書かれたバットは試験会場に用意されています。



①食べられないもの

「食べられないもの」と書かれたバットに並べてください。

脳などの札がないものや処理の過程で生じたものは残物としてまとめて並べてください。



②食べられるもの

洗浄し、ちり材料を分割した後、「食べられるもの」と書かれたバットに並べてください。



③皮・皮下組織（とおとうみ）

「粘膜除去後の皮下組織を分離した皮」及び「粘膜が付着していた面を上にした皮下組織」を調理台又はまな板に広げて置いてください。



各バット内の内臓等の並び順や向きは、写真と異なっても差し支えありません。