

一般社団法人  
全日本ふぐ協会

2023年7月31日

**関西発！！**

**ふぐ処理・調理技術大会 いよいよ公開！**  
**11月3日（金）大阪あべの 辻調理師専門学校で開催！**

ふぐ処理者・調理師 全国No.1を決める第二回全国大会

主催者として、一般社団法人全日本ふぐ協会は、ふぐ処理者、及び調理師によるふぐ処理、調理技術を競う大会「第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会（決勝）」を開催します。この予選競技会（地区開催）においての優秀者を、地区より代表選手で決勝戦に選出したいと考えます。また、認定審査合格者には、マイスター称号を授与させていただきます。皆様におかれましては、お忙しい最中ではございますが、是非、ご参加へのご検討を宜しくお願いいたします。

**第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会 全国大会概要**

地区大会を通過した42名の選手が、制限時間内にいずれかの部門で、丸ふぐ処理、調理技術（課題2作品）を処理、調理いたします。調理学校実習教員・料理人・企業ら審査員が丸ふぐ処理徐毒技術や調理技術の審査を担当します。

- ・ **日程** 2023年11月3日（金） 9：00～16：30
- ・ **会場** 大阪あべの 辻調理師専門学校  
大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
- ・ **出場者** 地区予選競技会通過者 計42名（ふぐ処理者16名、調理師26名）
- ・ **競技ルール** 処理技術の正確さ・スピード・衛生管理や、調理技術と盛り付けの美しさ、技術、独創性について審査し、その合計得点を競う。
- ・ **参加費** 13,000円
- ・ **スケジュール**  
9：00～15：00頃 選手受付、競技、審査、  
※選手は各部門で分けられ、部門ごとに競技・審査が進みます。  
部門ごとに受付・競技開始・終了時刻が異なります。  
15：00～16：00頃 授賞式（表彰状は、後日に郵送すること）、写真撮影
- ・ **賞** 調整中  
※金、銀賞については、両部門の重複による賞の授与は不可とする。
- ・ **審査委員** ふぐ処理者、及び調理師並びに調理師関連団体。そのほか日本の企業・水産業・食産業・食文化・農林水産市場に関する知見を有する者。
- ・ **後援** 農林水産省・厚生労働省・観光庁・全国知事会・大阪府

お問い合わせ 一社）全日本ふぐ協会 携帯 090-3276-3635（大田まで）

・ **Webページ** <http://www.zenfuren.jp/>

令和5年7月22日

ふぐ処理者・調理師免許  
保有者の皆様へ

一般社団法人全日本ふぐ協会  
静岡県地区  
連絡先 090-3276-3635 (大田まで)

## 予選競技大会兼マイスター認定審査会

### 開催についてのご案内

平素は当協会の運営につきまして格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。さて、令和5年11月3日「第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会（決勝）」が開催される予定で、全国6地区（8回）で、標記の予選競技会兼マイスター認定審査会を開催し、優秀者を静岡県地区から代表選手で決勝戦に選出したいと考えております。また、認定審査合格者には、マイスター称号を授与させていただきますので、お忙しい日々をお過ごしのことと思いますが、是非、ご参加へのご検討をお願い申し上げます。

世界的に毒魚とされる魚 ふぐですが、日本では、ふぐ処理者による適切な処理により身欠きふぐとして流通しており、調理師により安心安全なふぐ食を消費者に調理提供しております。日本固有のふぐ食文化の保護と継承、そして処理技術の向上、後進の育成を目的としており、マイスター取得により、消費者にご掲示をしていただき、ふぐ処理者と調理師と共に、観光誘致促進及び地域振興へつなげていきたいと願っております。

記

日 時 令和5年9月21日（木曜日）  
受付 9時30分より  
開始 午前10時～（2時間要）

場 所                   ホテル伊東ガーデン   調理室  
〒414-0006           静岡県伊東市松原 6 5 5  
TEL                0 5 5 7 - 3 6 - 3 8 4 1

参加費用               30,000 円   (事前お振込み)

(会場費用、丸ふぐ1尾、皿(8寸ルリ紺皿・8寸青磁皿、てっちり用野菜の用意、  
ふぐ処理除毒されたものの廃棄処理代、認定証1枚)

審査時間               ふぐ処理部門(ふぐ処理マスター)                               60分  
目安   ・丸ふぐ処理 40分  
          ・鮫皮引きととうとうみの処理と貼り付け 20分

ふぐ調理技術部門   課題の順は問わない。                       60分  
(ふぐ調理技術マスター)

課題   ・てっさ(皿全面に菊盛り仕様)  
          ・ふぐてっちり鍋の用意(野菜調理技術と盛り付け)

持 参               白色を基本とする清潔な白衣・前掛け及び帽子、包丁、お飲み物  
丸ふぐ処理用のまな板、串、さらし、ふきん、ペーパータオルなど。  
(処理に使用するタワシ、軍手の持ち込み可能)

**注意：包丁などは、専用の袋、カバンなどに厳重に保管してご移動ください。**

\*なお、調理されたものは、各自でお持ち帰りいただきますので、タッパー、冷却材など、  
使用済みさらし、タオルなどを入れるナイロン袋などをご持参ください。  
各自のゴミは、個々でお持ち帰りください。

\*認定証は、どちらかをお選びいただき、お申込書にご記載をお願いします。  
なお、2種類を必要とされる場合は、追加 10,000円となります。

- ①ふぐ処理マスター
- ②ふぐ調理技術マスター

但し、認定証を授与された方のお名前(屋号など)は、ホームページへの掲載は順次させて頂きますが、授与に関しては、11月3日の本大会後になりますので、改めて授与式などでお渡しをさせて頂く予定でございます。

\*参加申し込みをご提出いただく際に、各免許証のコピー各 1 部のご提出をお願いします。

①ふぐ処理部門                      ふぐ処理者の免許

②ふぐ調理技術部門                調理師免許

主 催            一般社団法人全日本ふぐ協会

後 援            農林水産省・厚生労働省・観光庁・全国知事会

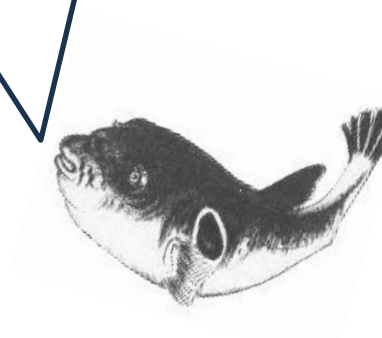
お振込み先    金額 30,000 円

関西みらい銀行    野洲支店    普通預金

銀行コード / 0159      店番 / 222

口座番号 / 2020117

名義人 :    一般社団法人全日本ふぐ協会



FAX 077-588-3553

締め切り：令和5年9月8日（金）17時

一般社団法人全日本ふぐ協会 宛

## 静岡県地区 参加申込書

お申込み日： 令和 5年 月 日

私は、令和 5年 9月 21日開催の、予選競技会兼マイスター認定審査会に、  
【ふぐ処理者免許・調理師免許】のコピーを提出、振込をして、参加申し込みをいたします。

★希望認定証をお選びいただき、○をご記入ください。

・ふぐ処理マイスター      ・ふぐ調理技術マイスター      ・両方（追加1万円）

フリガナ

ご氏名

ご生年月日

昭和・平成 年 月 日

ご住所

〒

日中のご連絡先 TEL

ご携帯

E-mail

FAX

ご勤務先（屋号）

ご勤務先ご住所

〒

連絡先：一般社団法人全日本ふぐ協会 携帯090-3276-3635 大田まで

お願い：参加者様には、確認のご連絡をさせていただきます。