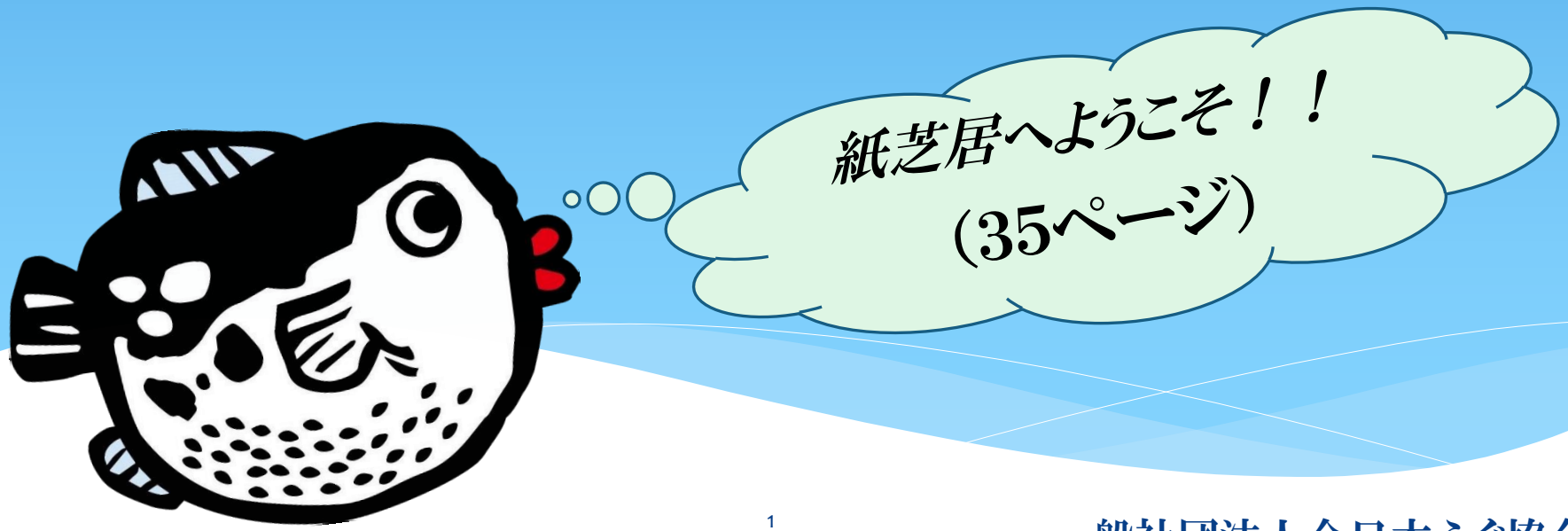
早期の改正を要望！！

全国47都道府県で使用できる資格に！！

2019年7月15日　改編



一般社団法人全日本ふぐ協会

【目次】

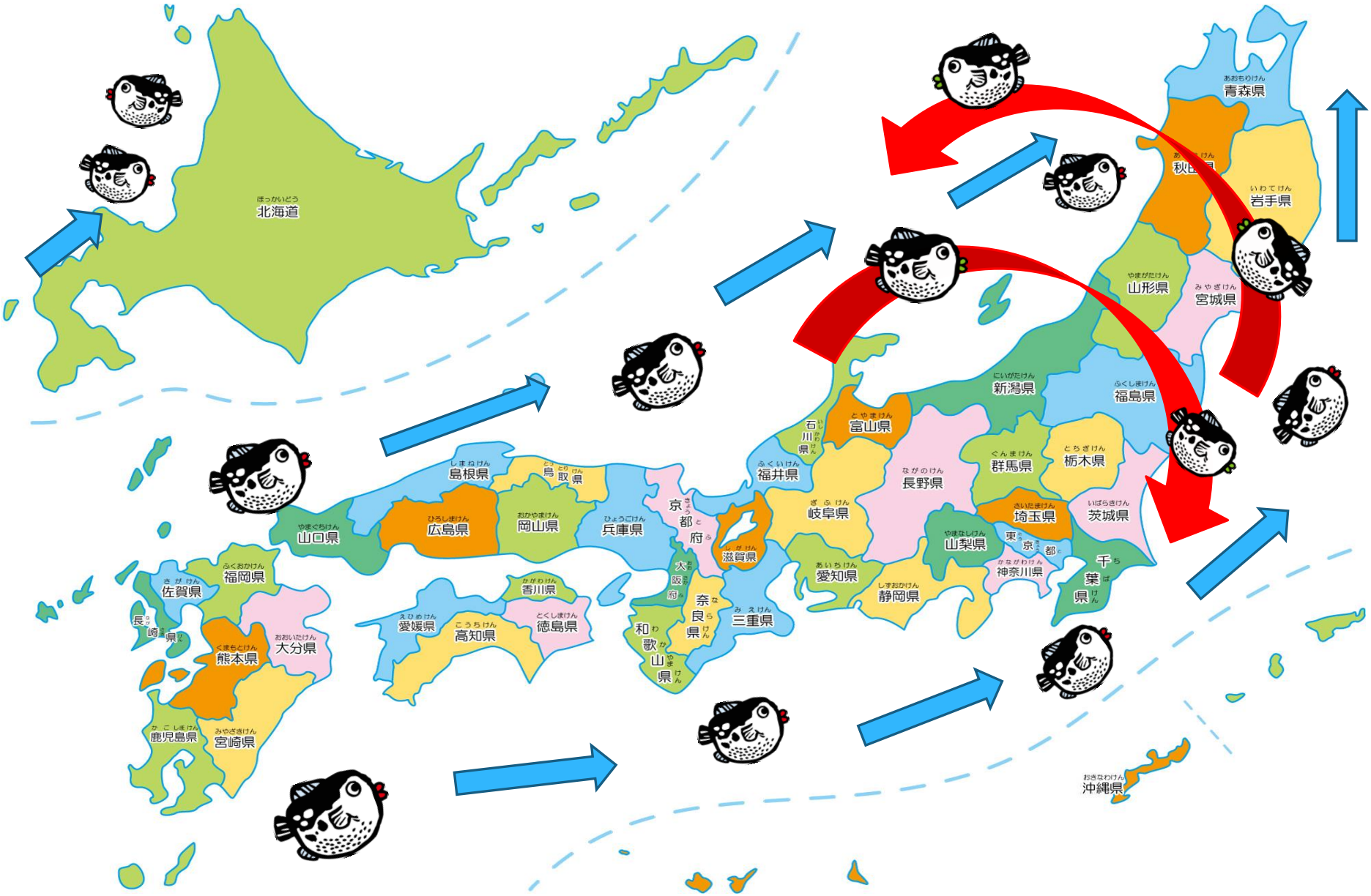
今？　なぜ制度改正を望むのか？

ふぐに関する資格制度の現状

3件の精査を！！

必ず、成果が出る！！

今？　なぜ制度改正を望むのか？



一般社団法人全日本ふぐ協会

今？　なぜ制度改正を望むのか？

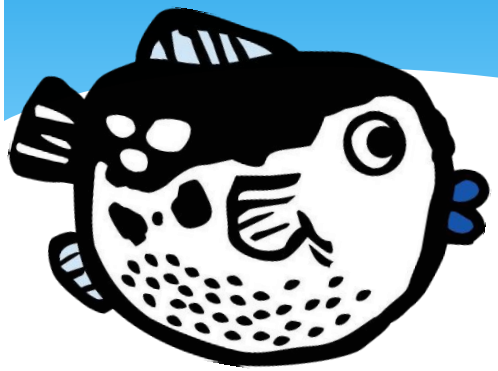
①地球温暖化による水温の上昇により、ふぐの生息する地域の変化が起こり、国内で「ふぐ食」の広がりが見られる一方、漁場の変化・交配の進化による雑種ふぐが増加し、食中毒の危険が高まっている。

②ふぐに関する有資格者の役割が、雑種ふぐ増加傾向によりますます重要になっているが、その資格取得制度は47都道府県で統一もされずバラバラ。また、厳しい受験要件の壁もあり、容易に資格を取得できないのが現状。

③「ふぐ食」をとりまく環境が大きく変化する中、現在の資格制度のままでは国内の「ふぐ食」の安全安心を十分に保障できない。

④世界の日本食文化への関心は高いが、「ふぐ食」については毒魚という特殊性があり、国内で統一された制度になっていないことが「ふぐ」を諸外国に流通する上での足枷になっている。

危ない雑種ふぐの増加！！



・海水温の上昇により、北海道・東北でふぐの漁獲量が増加傾向
・太平洋側・日本海側の生息域が変化し、南方の毒魚が日本海域に出現
・さらに、交配による雑種の増加
・ふぐは個体種により、毒の部位が違う
・ふぐの雑種は、見た目の判断が難しい
・ふぐの雑種は、毒の部位が不明

専門家も危機感を増大！！

「ふぐ食」の広がり

・ふぐの生息地域、漁場が北上している傾向
・北海道・東北への「ふぐ食」の広がり
・東北地方でふぐのブランド化に取り組む

・2020年のオリンピック開催を控えて・・・
諸外国に周知できるチャンス！！

だから・・・「ふぐに関する資格取得」による
確かな処理・除毒技術と知識が必要！！

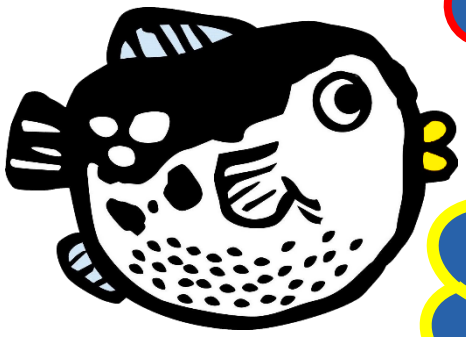
都道府県別の資格による弊害！！

オレ、大阪府でふぐ処理経験積んで、東京出店の店長で勤務する予定が・・・東京では資格がすぐに使えないからって事で・・・店長勤務が取りやめ！！になったんだ（涙）

私もです・・・最初は山口県で資格を取得。転勤になる度に、勤務する県で受験が必要で、毎回苦労してきた。大阪府・愛知県・東京都を取得したんだ。もう嫌になるよ～（涙）

ふぐに関する資格制度の現状

同じことするのに・・・
全国47都道府県で違う！！



え～40年仕事しても？？他県で使えないの？

俺・・・40年もふぐ処理してるけど、大阪府内でしか使えない！！

僕は東京だから・・・全国何処ででも、使えますよ～「ふぐ調理師」です！

いいなぁ～私は、福島県の中だけです・・・

東北6県も全く他の県で使えないから、使う県で受け直すんだってさ～

一般社団法人全日本ふぐ協会

全国47都道府県で「違う」！！

「全国47都道府県別　ふぐに関する資格制度の違い　・　一覧表」

公開中　インターネット配信　（12ページ）

ふぐに関する資格制度の違い　現状報告　2018年4月現在

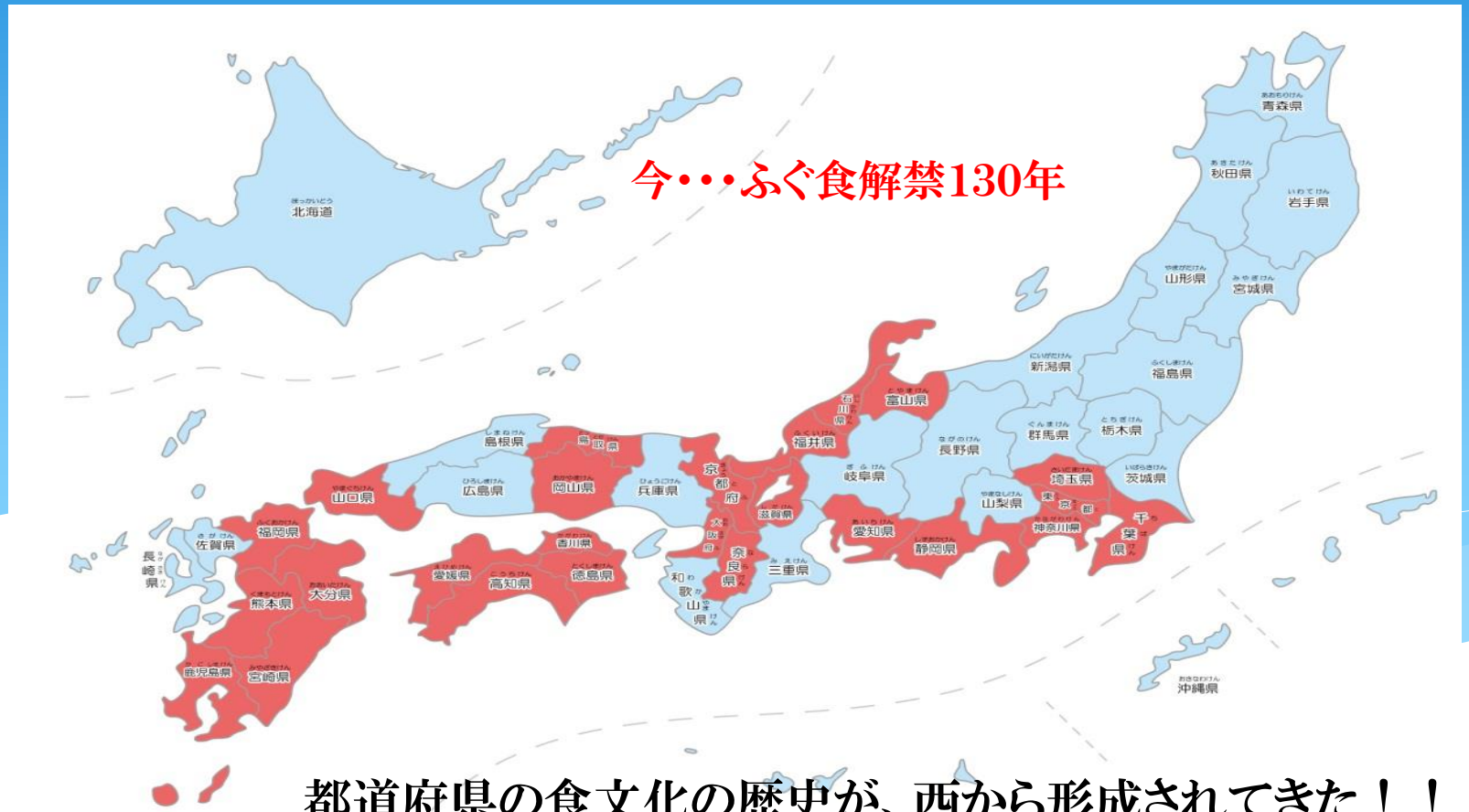
6

都道府県名	ふぐ(フグ)に関する条例・要綱の施行有無	資格の名称	手法 試験・講習・無し	免許取得の為の必要要件（試験や講習を受ける為の受講資格等）	試験や講習（直近の実施）	学科(講習内容)	実技(試験や実技指導の内容)
山梨県	要綱 平成22年	フグ取扱 責任者	講習後に試験 ※平成23年度から実施	学科講習会　（下記のいずれかに該当する者） 調理師免許・食品衛生責任者養成講習会受講済者・フグ処理の業務に従事した証明書 実技講習会：学科講習会受講済者、かつ、調理師免許、若しくは、5年以内にふぐ処理の業務に2年以上従事した証明書	学科　10月 平成27年度 実技　1月 平成27年度 ※年度ごとに決定	食品衛生法規 山梨県フグ取扱指導要綱 フグの衛生と鑑別 フグに関する一般知識について フグの種類鑑別　※講習後に学科試験	フグの調理・加工の方法と内臓等の鑑別 実技試験　（フグ1尾を処理）
長野県	要綱 平成5年	フグ取扱者 フグ販売者及び、みがきフグ取扱者	講習	フグ取扱者認定講習会：調理師免許、かつ、フグの調理又は加工について2年以上の従事経験 フグ販売者認定講習会：丸フグの販売のみに従事する者又は従事予定者 みがきフグ取扱者認定講習会：調理師免許	10月～11月 平成29年度は10月25日に実施	長野県フグ取扱指導要綱について フグ毒とフグの取り扱いについて ※フグ取扱者及びフグ販売者は、効果判定有り ※フグ取扱者及びフグ販売者は、学科及び実技の効果判定基準に達しない場合は、認定証は交付されない。	フグの鑑別及び除毒技術について
静岡県	条例 昭和52年	ふぐ処理師	試験	ふぐ処理に従事した年数が通算して2年以上の者	8月～9月 平成29年度	食品衛生関係法規 食品衛生学 ふぐの種類鑑別 その他ふぐに関する知識	ふぐの処理に関する実技

URL　http://www.zenfuren.jp/

一般社団法人全日本ふぐ協会

「条例」・「要綱」！！



都道府県の食文化の歴史が、西から形成されてきた！！

「条例」 → 赤色 / 「要綱」 → 青色

一般社団法人全日本ふぐ協会

ふぐに関する処理・徐毒・鑑別の技術試験の基本を、一本化で統一に制定したら？

全国47都道府県庁の

「条例」と「要綱」は、廃止できる！？

3件の精査を！！

全国47都道府県を訪問した結果

3件の精査を！！

① 処理・徐毒・鑑別の技術試験を統一

国内での安心安全を保障する根拠となる除毒処理の基本を国で統一する → 条例・要綱の廃止！？

② 資格の名称の統一

一般の消費者にもわかりやすく！！

③ 受験要件の撤廃

試験受験者への、処理・徐毒・鑑別の技術講習の受講を義務付ける！！

※魚種の鑑別及び、有毒部位の除去などに必要な知識及び技術を、確実に指導する講習会を密に開催する必要性！！

①技術試験の統一

全国47都道府県の技術試験・講習で・・・
使用する「ふぐの種類」は？

僕だけだよ！！

「とらふぐ」！のみ

トラフグの処理・除毒！！

・「毒魚　ふぐ」の安心・安全を保障する根拠となる
除毒処理の基本を国で一本化、統一する　！！

↓

条例・要綱の廃止につながる。

（例）ふぐ食解禁150年の歴史を持つ「山口県」での、
処理・徐毒・鑑別などを基本とするなど。

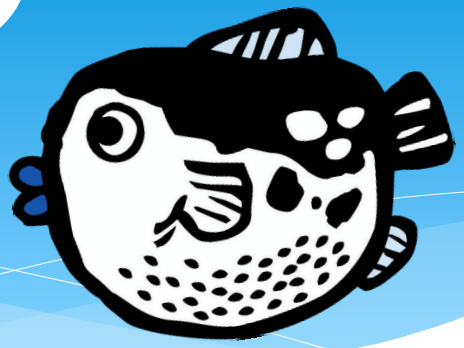
・「国際ライセンス」化　→　*発行への整備*
外国人労働者の雇用促進と海外展開への後押し

②「名称」を統一！！

僕は、調理師免許を持ってるから、「ふぐ　調理師」だね。

私は、調理師免許が無いから・・・「ふぐ　処理師」ですね！！

既存の資格者の名称を変更！！



調理師免許　あり

「ふぐ調理師」

調理師免許　なし

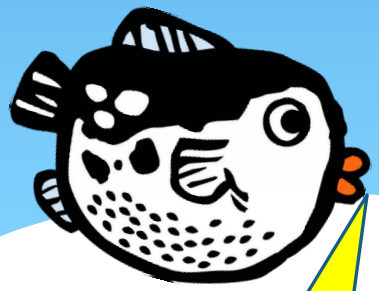
「ふぐ処理師」

既存者を考慮する！！

調理師 OR 処理師

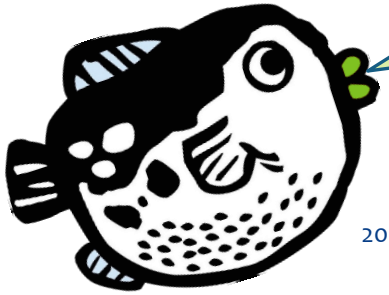
違いは、名称のみ！となれば！？

「魚　ふぐ」を、安心安全に処理・除毒・鑑別する！！
ことが、重要ではないだろうか？



私は、調理師資格があるから、実技再講習を受けて、「ふぐ調理師」に名称変更します。

私は、調理師だけど神奈川県の「ふぐ包丁師」の名称で取得してきたのよ。



「ふぐ処理師」なんですが、長年使ってきたから、もうこのままで・・・良いですよ！！

一般社団法人全日本ふぐ協会

既存の有資格者？？

希望者のみ / 名称変更！！

処理師→調理師（名称へ変更）

新制度に基準を揃えて！！

処理・除毒・鑑別の実技再講習を！？

③受験要件の撤廃

①洋食・中華・パティシエ・・・調理業界で、
ジャンルを問わずに受験が可能となる！！

②調理師養成校に於いて！！
「調理師」と「ふぐ調理師」免許を取得して卒業！！
次世代への調理師の育成 ⇒ 食の安心・安全を調理提供する。

③漁場・水産市場関連・遊漁船・専門家・企業・釣り人など・・・「実技講習義務付け」により、誰でも受験可能になる ⇒ 雇用・研究・養殖業、他分野で促進効果

新規取得者の受験　？

フグ処理者の業務を考慮した制度改正を！！

受験前に実技、学科講習を受けることを義務化する！！

「フグ」は、毒魚であること。そして、実技試験では個々が庖丁を使用して、丸ふぐの処理・徐毒をしなければなりません。可食できるか否かを含めて魚種の鑑別による知識をも取得、フグの特異な生態から水産食品の衛生に関する知識も必要視されています。しかし、相当数のフグの処理・徐毒の実技練習をしなければ、試験としては、技術が取得しにくいものです。

そして処理・徐毒された後のフグは、調理され人の口に入る食の提供へとつながります。「身欠きふぐ」して、輸出品とされるだけではありません。

「フグ」調理の熟練者でさえ、これで満足と、なかなか思うことのない魅力を秘めているのが「フグ」なのです。「高級魚」とされる所以が秘められています。

撤廃後に導入！！

47都道府県庁として

過去の委託事業

↓

学科講習に講師派遣の導入、更新手続き、新規受験による手数料・講習会開催時の教本購入・・・手数料など・・・収入増に改変！！

※講師には、47都道府県の地域特性による生産、流通の実態を踏まえて雑種フグの発生状況など最新の知見を知らせることと、水産食品の衛生に関する基本的な知識や情報提起なども含むようにすること。

処理・除毒・鑑別の技術講習を義務化！！

全国で・・・

密に開催！！

フグの教本！？

* 山口県下関市では、過去から全国のふぐが運ばれてきている歴史があり、水産大学という専門機関もある。
* 雑種ふぐの研究もされており、それらの最新情報を盛り込んだ「ふぐの教本」が、過去から発行されています。
* 山口県では、ふぐの処理・徐毒の技術が研究されてきた長い歴史と水産市場との連携性、いちはやく「毒魚　フグ」を安心安全に手早く処理・徐毒されて販売されてきたことから、教本を元に全国各地で必要箇所のみ抜粋して、ミニ教本が作られていることが実情であることから、この教本を参考にするべきだと思います。

技術講習会の義務付け！！

①処理・除毒・鑑別の技術講習会、学科講習会の開催を密にする。

②各都道府県は、監視指導、衛生教育などにおいて、それらの情報提供に努める。

③日本調理師会・調理技術技能センター・調理師養成施設校及び、漁場や市場など・・・既にフグ処理を行っている者の協力を得れば処理技術の判断も可能であり、実物を用いる実技講習を実施することは可能ではないだろうか。

資格取得後に、
希望者が学ぶ！！

- 伝統の調理技術の研鑽と継承！

- 調理技術の密な講習を
  全国の調理師諸団体で開催！！

更新制度を導入！！

有資格者の現状の管理！！

※ 処理・除毒・鑑別など「慣れ」による事故を、未然に防ぐ。

※ 有資格者の個々の身体能力の見極め・毒魚に対する意識・知識向上を図る（返納の手続などを含む）

※ 雑種フグの発生状況など最新の知見、有資格者管理を含めての情報や講習を、国と各都道府県で共有する。

必ず、成果が出る！！

必ず、成果が出る！！

・全国で統一することにより、資格取得への付加価値が上がり、各県での受験者数が増大し確かな知識・技術をもった有資格者が、全国で増加。

・外国人労働者等を含めて雇用への促進と、「ふぐ食」の普及そして、「毒魚　ふぐに関する」正しい知識と最新の知見、情報が広く周知されていく。

・安心と安全への意識改革と、それに伴う調理による食の提供が広がる。
　　（漁業・飲食料品製造業・外食産業～）

・国外への安心・安全を保障する根拠となり、輸出への追い風となる。
　それらに伴い「国外での就業に対するライセンス化発行への提起となる。

多くの成果を期待！！

①「ふぐは毒魚」であり、個体種により毒のある部位が違うなどの、
　正しい知識が広まる

②安易な「釣り」による事故を未然に防ぎ、食中毒の防止効果

③「ふぐ食」「身欠きふぐ」の、全国への流通促進

④「魚　ふぐ」の養殖技術が進む中、「需要」と「供給」のバランスが改善

⑤雇用促進への効果（外国人労働者を含む・・・）

⑥調理師養成校による次世代への育成強化と、カリキュラムの充実化

フグ免許全国統一へ

厚労省が資格案 学科・実技試験を要求

フグ処理免許の基準が全国統一される。厚労省は6月28日、東京都内で開いた「第3回フグ処理者の認定基準に関する検討会」で基準の取りまとめ案を公表し、基準を全国統一するとの見解で一致した。有毒部位処理などの実技試験、学科試験の両方を原則的に求める方針。今後、同省はパブリックコメントを募集し、秋までに全国に基準を通知する予定だ。

学科試験では、食用フグの種類や有毒部位の処理法など、フグに関する一般知識の他、食品衛生に関する一般知識を求める。ただ、食品衛生責任者や食品衛生監視員、栄養士、調理師など、食品衛生責任者養成講習会の受講が免除される資格者については、食品衛生に関する学科試験を省略できるとした。

実技では、食用フグの鑑別や内臓の識別、有毒部位の除去を確実にできるか試験する。

国家資格見送り

フグ処理資格の国家資格化は見送る。厚労省は「フグ中毒事案はほぼ発生しておらず、必然性は今のところない。扱うフグの地域差もある」と説明した。

フグ処理資格の認定基準は国が管掌せず県ごとで定めてきたため、都道府県ごとにばらつきがあるのが現状。資格を取っていても他県では通用しないことがあり、料理人が県をまたいで仕事をするために資格を取り直す必要があった。また、基準が都道府県ごとに違うことを輸出先国が不安視し、輸出の妨げになるケースもあった。

みなと新聞　２０１９年０７月０２日　００１面　０１版 無断の転載、複写、配布を禁じます。

「平成」から「令和」へと改元！！

戦後75年・・・ついに制度改正に厚生労働省が動き出した！！

一般社団法人全日本ふぐ協会

御清聴をありがとうございました

一般社団法人　全日本ふぐ協会

ホームページ　掲載中

https://www.zenfuren.jp/

厚生労働省の検討案

発表！！　2019年7月8日

「フグ処理者の認定基準に
関する検討会
とりまとめ案」

つづく