



**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

一般社団法人全日本ふぐ協会（会長 大田晶子）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。新たな競技・審査方式での開催に当たり、関係者のみに公開いたします。

**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（表彰状は後日ご郵送します。）、写真撮影
- ・ **賞** 農林水産大臣賞・大阪府知事賞（但し、調理技術部門のみとする）  
(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（決定）** 農林水産省・厚生労働省・観光庁・全国知事会・大阪府
- ・ **協力** 大会ポスターに掲載中

<第2回大会概要>

No.2

- ・名称 第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会
- ・出場対象者 全国のふぐ処理者免許・調理師免許の保有者
- ・目的 ふぐ処理・調理技術の向上、安心安全に消費者に提供できる人材、後進の育成。  
ふぐ食文化の保護と継承、日本のふぐ食の安心安全性を国内外へ知らしめる。
- ・主催 : 一般社団法人全日本ふぐ協会
- ・後援 (決定) 農林水産省・厚生労働省・観光庁・全国知事会・大阪府
- ・Webページ <http://www.zenfuren.jp/>

<各地区の予選競技会兼マイスター認定審査会・大会のお問い合わせ>

一般社団法人全日本ふぐ協会 〒520-2331 滋賀県野洲市小篠原 8 2 4 - 2  
 T E L : 090-3276-3635 F A X : 077-588-3553  
 E-mail zenfuren@eos.ocn.ne.jp 担当:大田まで

第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会 競技内容

- ・競技内容：ふぐ処理部門（ふぐ処理者である者） 制限時間50分

鑑別	食べられるもの(可食)	食べられないもの(不可食)
課題1		
	鮫皮引き・とうとうみの貼り付け	
課題2		

- ・競技内容：ふぐ調理技術部門（調理師資格を有する者） 制限時間50分

課題2作品	刺し身（てっさ）菊盛参考	ふぐてっちりの用意（独創性）
		