



一般社団法人  
全日本ふぐ協会

No.1

2023年10月10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

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公開をさせていただきます。

**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。調理師学校実習教員・熟練の調理師・企業などの審査員が、正確な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）  
日本最年少（12歳）のふぐ処理者と、外国籍の調理師の2名が初参戦！！
- ・ **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。
- ・ **スケジュール**  
9：00～15：00頃 選手受付、競技、審査、  
※選手は各部門に出場し、部門ごとに競技・審査が進みます。  
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。そのほか日本の行政、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 ふぐ食文化の保護と継承、調理技術の向上と後進の育成。釣りなどによる素人調理による食中毒事故の撲滅、及び日本のふぐ食調理提供の安心安全性を知らしめる。
- ・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・とおとうみの貼り付け	
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)
		