

A soft-focus background image of a white bowl containing white fish sashimi (fugu). A slice of lime and a small dish of soy sauce are placed next to the bowl.

歴史

一般社団法人全日本ふぐ協会の歩み

平成22年4月の設立準備から現在まで、ふぐ食文化の保護と調理技術の継承を使命として、全国規模での活動を展開してまいりました。当協会は、ふぐに関する資格制度の統一化を目指し、行政機関との連携を深めながら、業界全体の発展に貢献してきました。

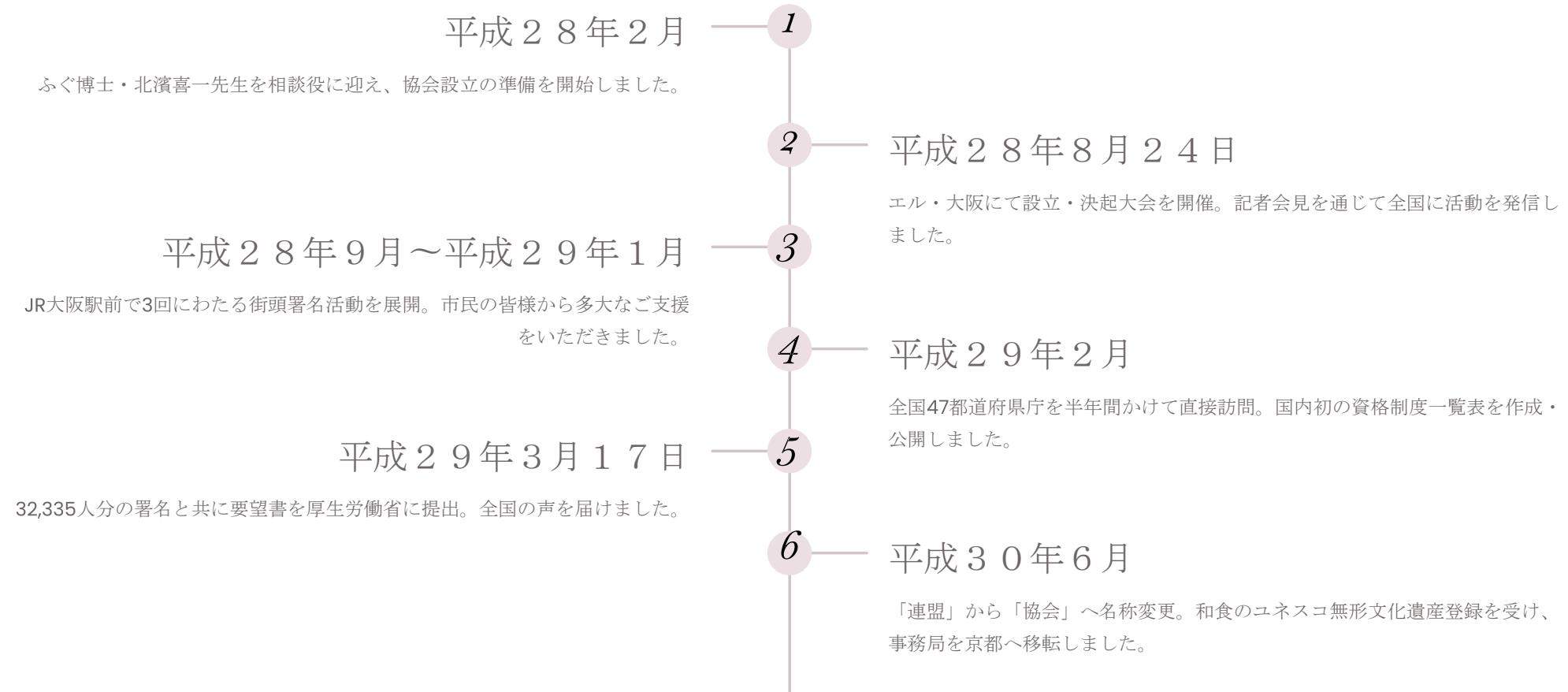
制度改革へとつながり、身欠きふぐは、資格がなくても利用できるようになりました。

行政機関・各省庁・全国知事会、署名活動にご協力をしていた皆々様、多くの方のご理解とお蔭をもちまして、やっとここまで進めることができました。

今後は、ふぐ処理・調理技術マイスター授与・取得へと活動を進めてまいります。

設立から全国展開へ

平成28年から平成30年にかけて、当協会は確固たる基盤を築きました。全国47都道府県庁を直接訪問し、ふぐに関する資格取得制度の実態調査を実施。この調査により、国内初となる一覧表の作成に成功しました。



制度改革と技術大会の実現

厚生労働省との連携

令和元年7月、厚生労働省による「フグ処理者の認定基準に関する検討会」で基準案が公表されました。同年10月31日には「ふぐ処理者の認定基準について」が全国の自治体に通知され、業界統一への大きな一歩となりました。

当協会は、この過程において「ふぐ紙芝居」を作成・公開し、パブリックコメントを提出するなど、積極的に意見を発信してまいりました。

令和3年8月25日

特許庁に商標及び役務が登録されました。「一般社団法人全日本ふぐ協会」として正式に認定されました。

全国初の技術大会

令和元年11月、スローガン「ふぐ食文化の保護とふぐ調理技術の継承」を掲げ、第一回全日本ふぐ調理技術大会の開催を決定しました。令和2年1月には、名誉顧問の神田川俊郎氏と共に、東京は霞が関で記者会見を開催し、三重県鳥羽市での大会実施を発表しました。

令和4年12月19日

「ふぐ処理マイスター」「ふぐ調理技術マイスター」の商標が特許庁に登録され、公開されました。

技術大会の開催とメディア展開

コロナ禍を経て、令和4年6月13日、神奈川県横浜市にて「第一回全日本ふぐ処理・調理技術大会」を開催しました。同年9月にはNHK総合テレビ「ニッポン知らなかつた選手権 実況中！！」で全国放送され、大きな反響を呼びました。

第一回大会（横浜）

令和4年6月13日、神奈川県横浜市で開催。NHK総合テレビで放送されました。

第二回大会（大阪）

令和5年11月3日、辻調理師専門学校で開催。関西テレビで特集されました。

メディア協力

令和7年1月4日、NHK「有吉のお金発見・突撃かネオくん！！」で山口県下関市の取材に協力しました。
。

3

技術大会開催実績

全国規模での技術向上と文化継承に貢献

47

都道府県調査

全国の資格制度を網羅的に調査

3 2, 3 3 5

署名数

全国から集まった支援の声

令和7年1月、「ふぐ処理・ふぐ調理技術マイスター制度について」の紙芝居を更新し、ホームページにて公開いたしました。今後も、ふぐ食文化の保護と調理技術の継承という使命を果たすべく、活動を続けてまいります。