

マイスター認定の創設

・ふぐ処理マイスター

・ふぐ調理技術マイスター



一社)全日本ふぐ協会HP



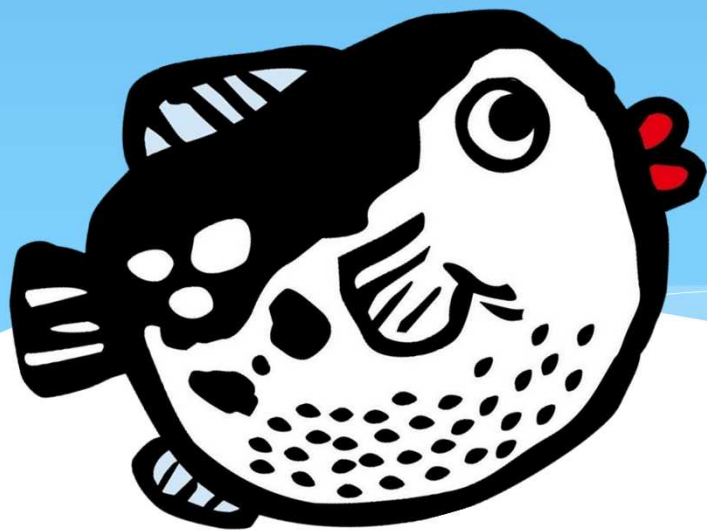
紙芝居へようこそ！！

(12ページ)

2026年1月改編

ふぐによる食中毒の予防

素人調理は危険！！



釣りによる、中毒事故多発

釣ったふぐ、丸ふぐは、
ふぐ処理者でなければ、
扱えません

釣果のふぐを譲らないでくださ
い！！

食べないでください！！

ふぐによる食中毒の予防！！

× ふぐ毒を、正しく知っていますか？

ふぐの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では、無(弱)毒化されることはありません。

× ふぐの有毒部位を食べると、どうなるの？

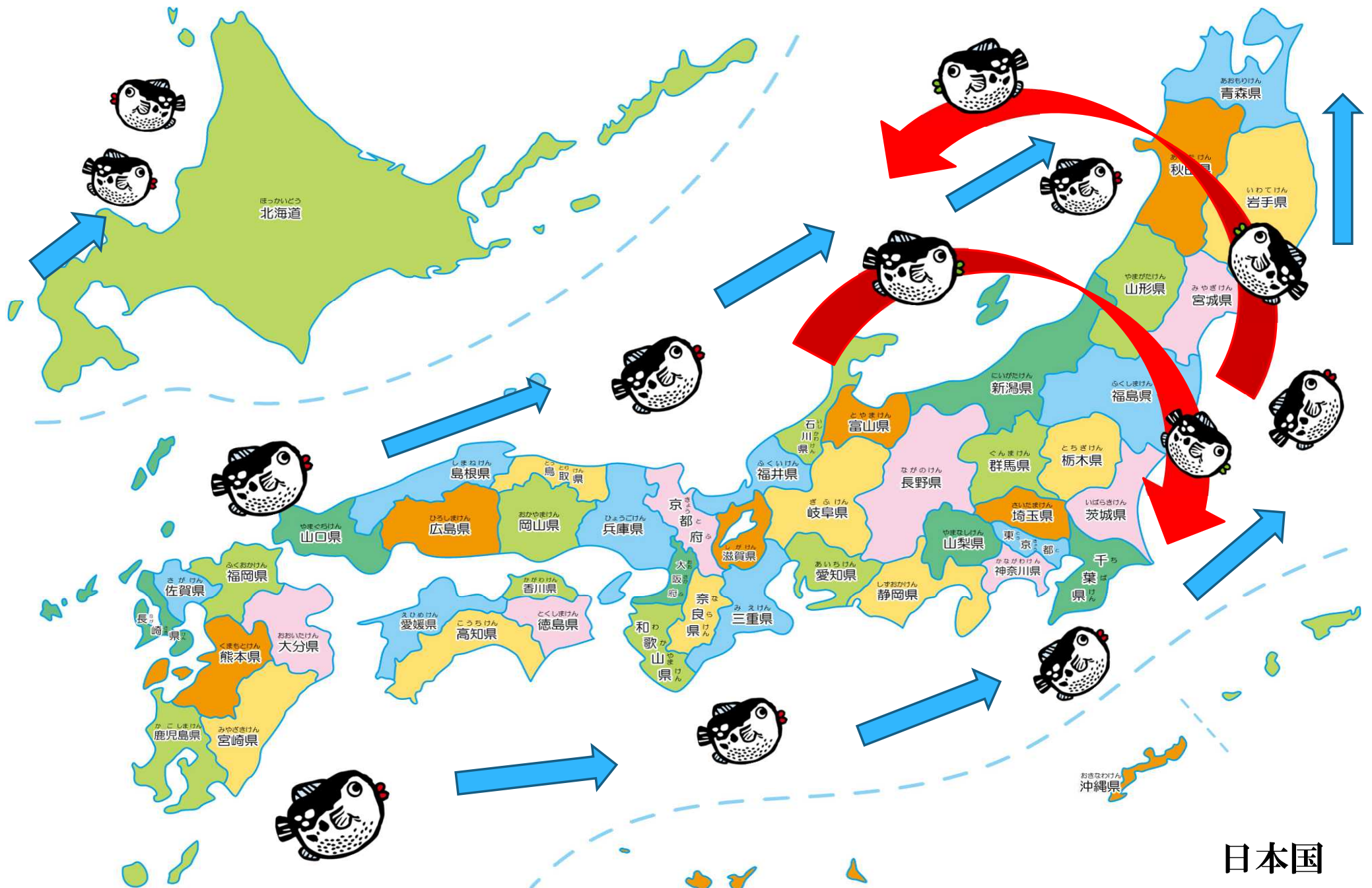
食後20分から3時間程度の短時間で、

「しびれ」、「**麻痺症状**」が現れます。

「麻痺症状」は、口唇から四肢、全身に広がり、

重症の場合には、呼吸困難で**死亡**することがあります。



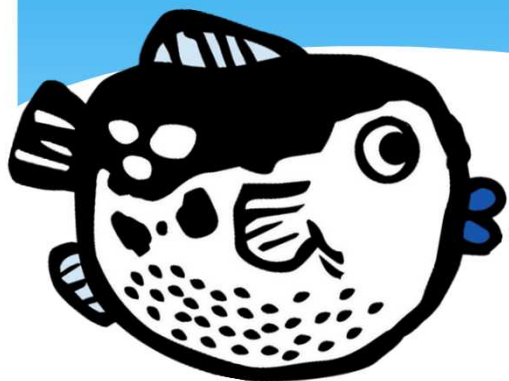


※温暖化による気候変化で水温上昇傾向

※ふぐの生息域が変化。

一般社団法人全日本ふぐ協会

危険！！ 雑種ふぐ増加



・海水温の上昇により、北海道・東北などで
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、
南方のふぐが、日本海域に出現

交配による雑種の増加

・ふぐは種類によって、毒の部位が違う

・雑種は、見た目では、有毒部位がわからない



「ふぐ処理者 = ふぐ調理師ではない！」

わたし「ふぐ処理者」の資格を取得したけど…
仕事が、ふぐの処理除毒だけなんだよ。
刺し身や、ふぐ食調理を依頼されても…
できるわけがない！！



私もです…
「ふぐ処理者」なら、ふぐのテッサ(刺身)や、
ふぐの鶴盛り・菊盛・牡丹盛りとか…
調理ができるはずだ！！って言われてさ～
もう嫌になるよ～(涙)



ふぐ処理資格の認定基準が・・・

全国统一されました！！

(各県にお問い合わせください)

既存資格者 & 新規取得者の名称



ふぐ処理者

制度改正により、 身欠きふぐ利用の拡大



身欠きふぐの利用

調理師資格は不要です

ふぐの種類で旨味が違う

・日本には、仲間(種類)がたくさんいるんだ！！

・魚 ふぐの特性

- ①コラーゲンたっぷり
- ②低カロリー・高たんぱく質な食材！！
- ②温めると、旨味が増す！！
- ③熟成度により、旨味が変化！！

・日本のふぐマイスター認定者による
処理除毒・調理提供されたふぐ食を……
全国、インバウンドへ安心安全に！！

「食材 魚 ふぐ」を知って、
美味しく食べてほしいなあ～



「ふぐ処理者」と「ふぐ調理師」 差別化が必要！！



調理技術研鑽を積み、安心安全な
ふぐ食調理をご提供するんだ！！



マイスタープレートの掲示！！ ～全国で始まる～

ふぐ食のご提供！！

安心安全の可視化へ・・・

第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会

大会が放送されました。

開催日時：令和6年11月3日(金曜日・祝日)

会場：大阪あべの 辻調理師専門学校

報道のご案内：令和5年11月14日(火) 放送

関西TV newsランナー

「頂リベンジャーズ」に於いて

17時48分～放送されました。

第一回全日本ふぐ処理・調理技術大会 TV放送
NHK ニッポン知らなかった選手権 実況中！
初回放送日：2022年9月13日 放送