

実技試験（ふぐの処理技術およびふぐの内臓の識別）について

実技試験（ふぐの処理技術およびふぐの内臓の識別）では、丸ふぐ1尾を処理し、食べられる部分と食べられない部分に分けてそれぞれのバットに入れてください。バットの中で10種類の内臓（生殖巣含む）を区分し、それぞれの名称の札を、指している内臓が分かるように置いてください。

以下に滋賀県での一般的なふぐの処理手順を示しますので、これに沿って処理を行ってください。なお、処理手順の順番や各手順の実施方法は採点対象にはなりません。

	処理手順	(参考) 実施方法
1	くちばしをとる	① くちばしと眼の間に左右から包丁を入れた後、背側から包丁を入れてたたき、くちばしを落とす ② 左右の鼻の部分を切り落とし、くちばしを割る
2	ひれをとる	胸びれ（左右）、背びれ、尻びれをとる
3	皮をはぐ	① 背の中心に包丁を入れ、皮をひっぱりながら皮にそって包丁を入れ、胸びれの下まで開く ② 包丁で粘膜を切りながら尾の方に切り離していき、最後に切り離す
4	えら、内臓を除去する ※えら、腎臓には名称札を置く	① わき腹の皮の薄いところから包丁を入れ尾の方に向けて開いていく（左右） ② 筋肉に沿って頭の骨のところまで包丁を入れ、えら孔の付け根から中心まで包丁を入れる（左右） ③ かま骨とえらを取り外す ④ えらと内臓を肛門のところまで引き剥がしてから、腹骨から完全に切り離す ⑤ かま骨とえら・内臓を切り離す ⑥ 中骨についている腎臓等を取り除く ⑦ かま骨の真ん中に包丁を入れ、なめたれ等を取り除く
5	内臓（生殖巣含む）を分ける ※内臓には名称札を置く	内臓（生殖巣含む）を分離する
6	頭と胴を切り離し、脳、粘膜、眼球を除去する ※脳、眼球には名称札を置く	① 頭と胴を切り離す ② 頭を割って脳をとり、粘膜を除去する ③ 眼球をとる
7	皮のなめたれ、ぬめりを取り、血筋を取る	① 皮のなめたれやぬめりを洗い流して取り除く ② 包丁で血筋を取る
8	とうとうみ（皮下組織）をはぐ ※皮、とうとうみは、まな板に張り付ける	尾から頭のほうに向けてとうとうみを剥がす

※ちり材料をつくる工程、てっさを引く工程、さめ皮を引く工程は含みません。

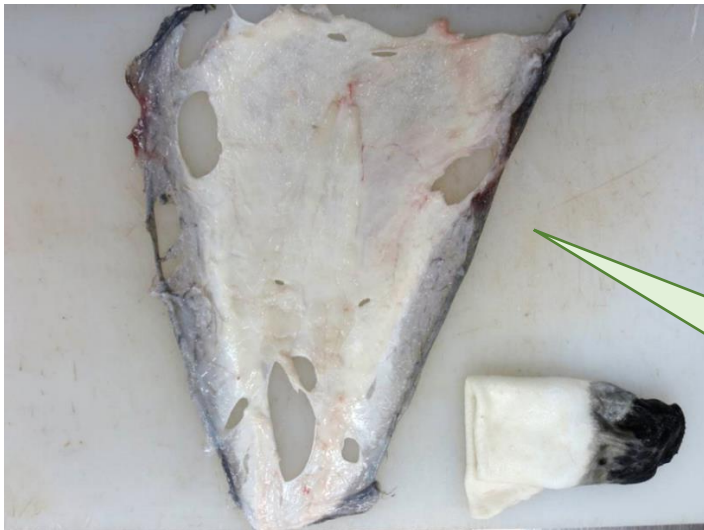
食べられる部分のバットの
できあがりの状態（一例）



食べられない部分のバットの
できあがりの状態（一例）



皮・とうとうみのできあがり
の状態（一例）



胆のうについては写真のように分離する必要はありません（分離する際に傷つけてしまい食べられる部位を汚染することを防ぐため）。肝臓に付着したまま、胆のうを指し示していることが明らかであるように名称札を置いてください。

とうとうみ（皮下組織）は粘膜がついていた面を上にして、まな板の上においてください。

- 写真は「食べられる部分のバット」、「食べられない部分のバット」、「皮・とうとうみ」のできあがりの状態の一例を示したものです（オスのトラフグを使用）。
- 各バットの中の内臓等の並び順や向きは、写真と異なっていても構いません。
- 写真中の器材（バットや内臓の名称札）は、実際の試験で使用するものとは異なります。