

## 令和8年度ふぐ包丁師試験（実技試験）の概要

### 1. ふぐの種類鑑別（3分間）

出題された実物のふぐ（5種類）の名称を解答する。

### 2. ふぐの取扱い実技及び臓器鑑別（18分間）

ふぐの取扱い実技及び臓器鑑別の内容は次のとおりです。作業の順序は問いません。

詳細は願書受付後に受験者全員へ資料を配付します。

	作業内容
1	ふぐの体表及びえらの付着物の除去、ふぐの水洗
2	ひれの切除
3	くちばしの切断、くちばしの内側の血液・粘膜（リング）の切除
4	剥皮（背皮、腹皮）
5	眼球の切除、かま骨の切込み
6	身と内臓の分離
7	生殖腺の分離、断面を入れて（片側で可）鑑別
8	えらの切除
9	心臓の切除
10	かまと内臓の分離、内臓を各臓器に分離
11	腎臓の切除
12	かまの三枚骨の切除及び粘膜の除去
13	頭部と胴体の分離、頭部の処理
14	うぐいす骨の分離
15	皮の粘膜等の除去及び皮下組織の分離
16	まな板と包丁の水洗
17	可食部の水洗、拭き上げ
18	三枚おろし
19	中骨（背骨）の処理
20	仕上げ（可食・不可食の区分及び臓器鑑別）

- 作業完了時には、全ての部位を「可食部バット」又は「不可食部バット」に入れ、用意された名札（眼球、肝臓、胆のう、えら、心臓、脾臓、胃腸、腎臓、卵巣、精巣）を、該当する臓器に付けてください。皮は、皮下組織と併せて、「可食部バット」に入れてください。
- 有毒部位の除去に用いたまな板及び包丁は、有毒部位の除去後、可食部位を取り扱う前に必ず水洗してください（包丁を取り替える場合であっても、必ず水洗してください。）。