参考

ふぐの処理手順について

可食部位に付着する粘膜や血液を適切に取り除きながら、以下の手順を参考にふぐの処理を行うこと。取り除いた粘膜等の廃棄物は不可食部位のバットにまとめておくこと。

処理手順はあくまで一例であり、作業手順が異なっても適切に処理ができていること、可食部位及び、不可食部位の分別、各臓器の鑑別が適切であれば採点に影響はありません。

処理手順（一例）

１．ヒレをとる。（可食部位へ）

２．クチバシをとる。（可食部位へ）

３．皮と身の間の粘膜部分に包丁で切り込み皮をはぐ。

とおとうみから粘膜を剥がす。（粘膜は不可食部位へ）

※棘（トゲ）の除去処理は必要ありません。

４．アゴ骨から包丁を入れ、カマと内臓を身から切り離す。

５．身、カマ、エラ、内臓をわける。（身・カマは可食部位、エラは不可食部位へ）

※身を三枚におろす必要はありません。

６．身から頭を切り離し、目を取り除く。（目は不可食部位へ）

７．頭を半分に割り、脳をとり除く。（頭は可食部位、脳は不可食部位へ）

８．内臓を分離する。（不可食部位へ（精巣を除く））

９．精巣の場合は、必ず両方の精巣に包丁を入れ、両性でないことの確認を行う。

（精巣の場合は可食部位へ、両性の場合は挙手し、係員を呼び指示を仰ぐこと。）

10．生殖巣（精巣または卵巣）、肝臓、腎臓、心臓、脾臓、胆のう、胃腸、粘膜、眼球・脳、えらの各臓器に表示札を付ける。

※使用しなかった表示札は裏返しにして下さい。