

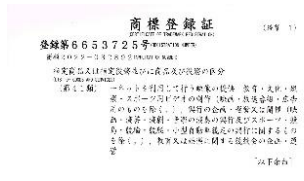
ふぐ処理・調理マイスター認定制度について



指定商品又は指定役務並びに商品及び役務の区分  
 第41類 飲食・スポーツ又は娯楽の施設、セミナーの企画・運営又は開催、電子出版物の配布、書籍の制作、インターネット  
 提供業者 滋賀県彦根市小浜町2丁目2番地  
 提供事業者 一般社団法人全日本ふぐ協会



指定商品又は指定役務並びに商品及び役務の区分  
 第41類 飲食・スポーツ又は娯楽の施設、セミナーの企画・運営又は開催、電子出版物の配布、書籍の制作、インターネット  
 提供業者 滋賀県彦根市小浜町2丁目2番地  
 提供事業者 一般社団法人全日本ふぐ協会



見本：ふぐ処理マイスター  
 ナンバリングを記載。 No. ○○○○○処理  
 見本：ふぐ調理技術マイスター  
 ・ No. ○○○○○調理技術

# 規 定

## 1. 認定を行うことができる者

認定を行うことができる者（以下「認定者」という。）は当協会、当協会会員企業、及び各都道府県庁の会員団体とする。

## 2. 種類及び名称

認定者は、処理と調理の別で認定し、その名称を「ふぐ処理マイスター」及び「ふぐ調理技術マイスター」と定めることとする。

## 3. 認定対象者

認定者は、次の全ての要件を充たす者の中から認定対象者を選考することとする。

(1) 処理については、「ふぐ処理者」資格を有すること。

(2) 調理技術については、「調理師」資格を有すること、

(3) 丸ふぐの処理除毒、又は調理技術の程度が優れていること。

(4) 勤務実績、日常行為等において、他のふぐ処理・料理人の模範と認められる者であること。また、過去（認定日以前）において禁錮以上の刑に処せられたことのないこと。年齢は問わない。

(5) 過去に当協会、及び各都道府県庁の会員団体において除名処分となっていないこと。

## 4. 認定対象者の審査

認定者は、ふぐ処理・ふぐ調理技術マイスター認定の認定に当たり、審査要領を別に定め、当該審査要領を元に認定対象者の適格性を審査し、認定を行う。

5. 審査要領は、以下の事項を記載するものとし、ふぐ調理技術大会の結果を踏まえ、毎年見直しを行うものとする。

- (1) 審査は実技試験による審査を行うこと。
- (2) 実技試験は処理部門と調理部門の二部門を行うこと。
- (3) 処理部門は、丸ふぐの処理除毒の技術を審査するものであること。
- (4) 調理部門は、身欠きふぐの調理の技術を審査するものであること。
- (5)

6. 認定の有効期間

当協会会員、会員企業、および47都道府県庁にある所属団体の会員期間であり、退会、企業退社と同時に当該認定を取り消すことが出来る。

7. 認定の取り消し

認定者は、自らがふぐマイスターとして認定を行った者が、認定後に禁錮以上の刑に処せられ、又は被表彰者としてふさわしくない非行があったと史料される事案があった場合は、当該認定を取り消すことが出来る。

## 趣 旨

国内における熟練のふぐ処理者、及びふぐ調理師（調理師資格）の参加による全国大会・予選競技会、マイスター認定審査会の開催で、後進への模範となる「ふぐ処理マイスター」及び「ふぐ調理技術マイスター」制度を確立・普及することで、後進の育成、ふぐ処理除毒工程の全国統一、ふぐ処理・調理技術の向上、ふぐ食文化の保護と継承、ふぐ食の魅力と日本の安心安全なふぐ食の調理提供を国内外の消費者に知らしめ、観光誘致とふぐ食普及を促進し、身欠きふぐを流通促進させる。

## 「ふぐ処理マイスター」・「ふぐ調理技術マイスター」

# 審査認定基準

- ・各審査員による上記の「審査基準」に沿って、評価（得点）を基に、認定審査会において判定する。
- ・上記の「ふぐ処理マイスター審査認定基準」に沿った評価・採点の結果が、「ふぐ処理マイスター」合計9点以上、且つ「鮫皮引き・とうとうみ」の採点合計5点のものは「ふぐ処理マイスター」の認定証が交付される。
- ・上記の「ふぐ処理審査基準」で、可食部に不可食部が混入していた場合は、不可として認定しない。
- ・また上記の「皮引き審査基準」の採点結果の平均点が2点以下の者は、不可として認定しない。
- ・「食べられるもの」と「食べられないもの」をバットに並べて、名札を張ることにより可否の知識の熟知度を審査すること。  
ただし、名札、及び鑑別を間違えた者は、認定しない。
- ・認定審査に参加したものであって、上記の「ふぐ調理技術マイスター審査基準」に沿った評価・採点の結果が合計6点以上のものは「ふぐ調理技術マイスター」の認定証が交付される。