

「ふぐマイスター」の育成



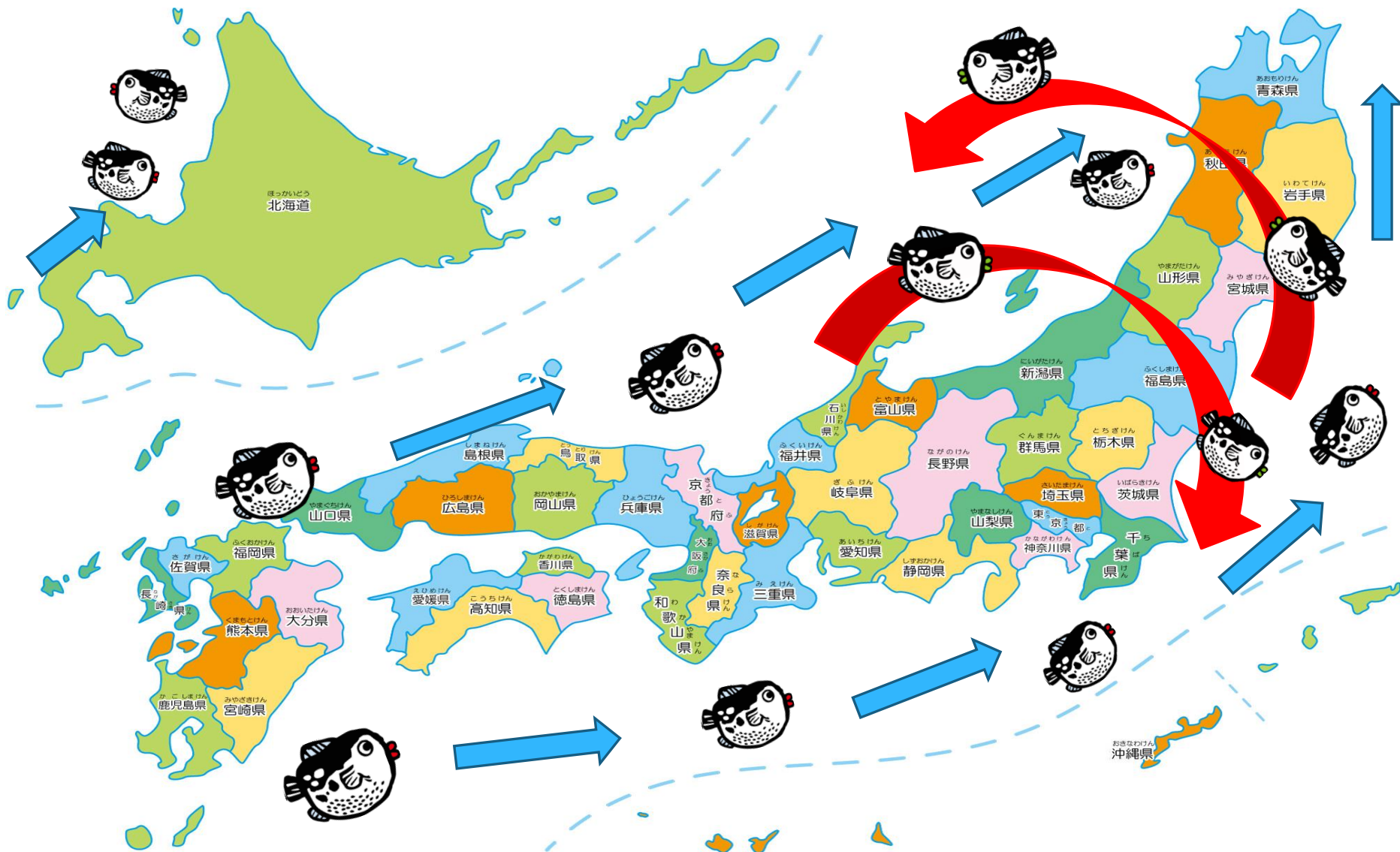
紙芝居へようこそ！！
(13ページ)

食品衛生法改正により、令和3年6月1日から
ふぐ処理資格の認定基準が・・・
全国统一された！！

既存資格者 & 新規取得者の名称



ふぐ処理者



近年の海水温上昇化により、従来のふぐの生息場所が変化してきている！！

近年 雑種ふぐの増加！！



- 海水温の上昇により、北海道・東北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、南方の毒魚が日本海に出現

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

処理資格の認定基準を統一する必要性大

「ふぐ処理者 = ふぐ調理師ではない！」

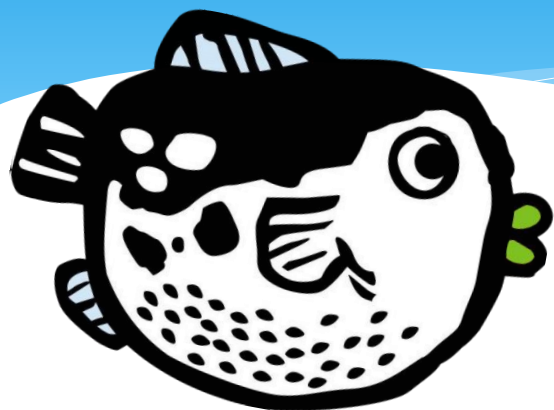
オレ、「ふぐ処理者」の資格を取得
したけど…
仕事がふぐの処理除毒だけなん
だよ。
テッサやふぐ調理を依頼されても
できるわけがない！！



私もです…
「ふぐ処理者」なら、ふぐのテッサや
鶴盛り、ふぐ盛りもできるはず
だ！！って言われて～
もう嫌になるよ～(涙)



ふぐ処理師の中で、差別化が必要！！



研鑽がすごいなあ・・・
高度な技術に感動！！
オレも、チャレンジ
したいなあ・・・



ふぐマイスター創設のご提案！！

- ・今こそ「ふぐ処理者」と、確かな調理技術を持った

「ふぐ調理師」を明確に区別することが必要です。

- ・ふぐ調理師を、「ふぐマイスター」として資格化し、

各地の伝統あるふぐ調理技術を、次世代に継承しましょう。

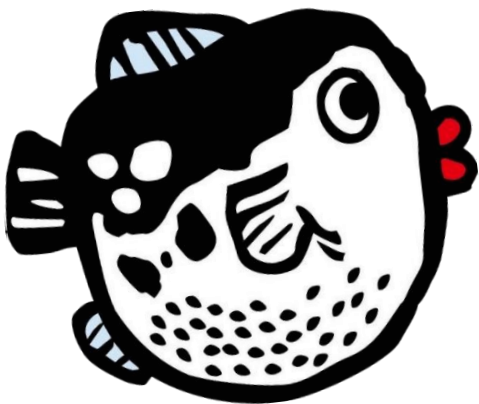


国内での身欠きふぐの流通 ・ ふぐ食啓蒙活動へ

一般社団法人全日本ふぐ協会

こんなにある！！ 「ふぐマイスター創設」のメリット

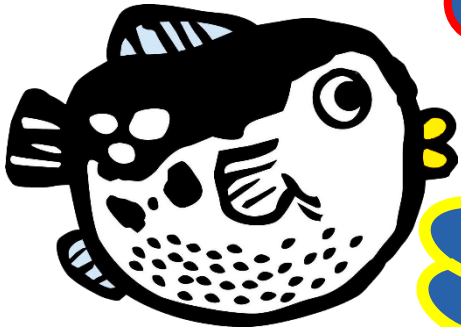
～新たな収益活動にもつながります～



- ・調理技術の継承
- ・地域のふぐ食文化伝承
- ・各都道府県での除毒処理技術講習開催
- ・全国規模のふぐ調理技術大会開催
- ・輸出促進に向けライセンス化推進（行政と連携）
- ・行政や同業者間での情報交換の促進

一般社団法人全日本ふぐ協会

早く・・・学べる場所を求めている！！



ふぐ処理者
試験の技術
講習は？



テッサの技術
を学びたい



お祝い用に
ふぐ盛り技術を
学びたい

フグヒレ酒の作り
方を学びたい

たまにしかふぐを使
用しないから、フグの
特性などを早く知り、
調理方法を学びたい

フグの種類で旨味が違う

僕はとらふぐだけど、日本には、**仲間がたくさん**いるんだ！！

特性を知って多くの人に、**美味しく食べてほしいなあ～**



食材  ふぐを使用で、
新たな商品開発！！

例：ふぐ料理にあうワイン造り



ふぐ調理技術大会の開催

①国内外へ！！

ふぐマイスター（ふぐ調理師）を
消費者にもアピール！！

②ライセンス化で、諸外国への
食材ふぐの輸出促進への追い風！！

コロナ禍が、料理界に 変革を迫っています！！

今求められるのは、旧来の常識にとらわれない発想です。
今こそ重鎮の皆様のお力で！！
「組織」を変えていきましょう

- ・料理界の再編成
- ・調理技術部門の再整備。
- ・全国の料理人関係諸団体の集合体で協力と共存！！
- ・未来への収益事業再構築で組織活性化を図る

