

第三回全日本ふぐ調理技術大会

1

開催要領（出場選手の皆様へ）

目 的

ふぐ調理技術大会を通じて！！

- ①身欠きフグ使用で処理除毒残物の確認・再認識をする。
- ②衛生確保について再認識する。
- ③ふぐ食文化の保護と継承。
- ④ふぐ食調理の技術向上と後進の育成
- ⑤安心安全なふぐ食調理のご提供と、ふぐの魅力を周知させる。
- ⑥身欠きフグ流通への追い風となる。

後 援
農林水産省
厚生労働省
観光庁(予定)
東京都(予定)
全国知事会

大会名 第三回全日本ふぐ調理技術大会

日 時 令和9年2月18日(木) 9:30～15:30 選手受付 9:20～

会 場 東京 築地場外市場 魚河岸スタジオ(3階)
〒104-0045 東京都中央区築地6丁目26-1 小田原橋棟3階

総合責任者 会長 大田晶子 TEL 090-3276-3635
一般社団法人全日本ふぐ協会

参加費 29,000円(税込)

ご注意 出場者定数による準備の都合上、エントリー(申請及び参加費お振込み)後に、
やむなく棄権(キャンセル)をされても、返金のご対応はできませんのでご理解、
ご了承のほど、よろしくお願いいたします。

協会からの
特典授与
・ふぐ調理技術マイスター認定証 (5,500円相当)
・ふぐ調理技術マイスタープレート (22,000円相当)

出場選手	20名（2回の競技開催とし、各回10名とする）
出場資格	・一般公募による。 身欠きフグ使用の調理技術大会は、調理師免許などを要しないため、国籍、有資格を問わない為です。 ・推薦による。 全国8支部によりマイスター認定審査会を開催し、優秀な成績をおさめて選出されたもの。
競技内容	ふぐ調理技術部門（制限時間40分） ・競技会は、第一部・第二部として各回10名とする。（合計20名） ・制限時間内(40分)に、主催者の用意する身欠きフグ・皿・野菜を使用して、2課題の作品を調理したものを、公明正大に審査・採点し、審査の合計点の得点の高いものから順に賞を授与する。
授与 賞(予定)	金賞 銀賞 相当 銅賞 審査委員長賞 審査員特別賞 企業賞 敢闘賞 特別選抜賞
一般投票について	出来上がった作品を展示し、当日の一般消費者、見学者に、審査をして投票をご依頼し、第一部、第二部の各上位者、各1名、合計2名を、特別選抜賞とする。

2課題	身欠きとらふぐ使用 ①てっさ（菊盛 3周） ②てっちりの用意（2人前）
-----	--

出場選手受付時間	各回10名	準備20分間
第一部	9：20	受付後に身欠きフグの準備を始めます。
第二部	9：40	受付後に身欠きフグの準備を始めます

事故防止・感染防止安全計画について

※本イベント開催時には、政府・自治体・地方自治体・
各業界ガイドラインに則って行います。

・事故防止

・リクレーション障害団体保険に加入(大会開催日の一日)します。

会場内の参加者全員

団体保険:損保ジャパン株式会社

・感染症対策

- ・受付時に、体温測定と視覚で観察、及び手指の傷確認
- ・消毒用(手・指)アルコールを配置する
- ・ドアを適時開放、換気扇の使用で空気の流れを確保する
- ・ソーシャルディスタンスを考慮して、交互の人員配置とする
- ・競技会場内・競技中のマスク着用は、個人の判断とする。

※検温にて微熱などがある方は、大変残念ですが、不出場としてお帰り頂くこととします。
その場合でも、参加料の返金は致しません。
コンディション、体調などを管理・整えて、全力発揮できるようにしてご参加ください。

・作業関連

- ・包丁などの刃物類は、作業時以外は、包丁ケース(袋)・
さらしなどを巻くなどの安全管理に務める
- ・床が濡れることを考慮し、履物は滑らないものにする
- ・競技会場内においては、支給されるシューズカバーを装着する。
(おひとり様 一足分を支給されます)

・公衆衛生対策

- ・感染症対策
- ・食中毒(ふぐ毒等)の適確なる対策と処置をする
- ・スタッフ(マイスター認定取得者)による可視・手技確認と指導。

・受動喫煙対策について

- ・大会会場は、全面禁煙となっております。
建物の喫煙ブース利用へのご理解とご協力をお願いします。

注 意

競技中に怪我、手指等を傷つけたときは、その場で速やかに手を
挙げて、審査委員長(救護係)などの指示に従ってください。

競技大会において、出場者の用意するものについて等

- ①まな板 会場に準備をしておりますが、**慣れたものを個々で持参しても構わない。**
主催者側で用意されるまな板のサイズ
サイズの参考: 20×300×450

※まな板の色: 白

注意: 木のまな板の茶色(黒、濃紺などは使用しない)

- ②衣 類 白衣、帽子(ネット可能)、白前掛け、着用するマスク(自由)
- ・白を基本とした清潔な調理用の上下衣服、髪は、帽子内に収めること。
 - ・靴カバーを支給します。
 - ・即時対応を求められる時等は、主催者側で用意する不織布などの白衣・帽子等をご用意いたします。
 - ・身欠きフグでも、会場内での多人数による使用で、臭いなどが蔓延・付着いたしますので、お着替えなどのご準備をお願いします。

③個々で他に用意するもの

晒(さらし)・リードクッキングペーパー等・菜箸・ピーラー・巻きす
大小のタオル・ナイロン袋・野菜の型抜き・他の調理道具等

※但し、調理技術大会ですので、包丁による技術を審査・重視します。

④使用しないものについて(持ち込み禁止)

- ・乾燥ヒレ・生のヒレ・飾りもの小道具・飾花などの使用は認めない。
- ・とおとうみ・もみじおろし・小葱・柑橘系などの材料も認めない。

・持参して使用したタオルなど、持参物はすべて、個々で持ち帰ること
持ち帰りのナイロン袋などをご持参ください。

・生ごみ廃棄について、ふぐと野菜を分別してごみ箱に入れること。
会場スタッフの指示に従ってください。

・紙くずなどの廃棄については、野菜と一緒にごみ箱に入れること。

※競技中の怪我については、審査委員長(副委員長)、責任者の判断とする。

手指は衛生確保を重視し、試食がなくとも傷バンドなどの着用は認めない。
但し、調理用手袋の着用を認める。

競技内容について

【ふぐ調理技術 競技大会】

制限時間40分

2課題

身欠きとらふぐ使用

- ①てっさ（菊盛3周）
- ②てっちりの用意（2人前）

審査について

各出場者は、用意された身欠きふぐを使用して、課題2作品を作り、審査委員は審査基準により、課題作品の審査を行う。

競技大会終了後に、個々の作品を指定されたテーブルに並べる。
一般審査・投票を行う(5分以内)

審査点数

最大合計点 8点

- ・調理器具・包丁などの落下による減点があります。
（衛生確保によること）
- ・審査委員は、各回10名の全員を、審査・採点します。

審査内容

ふぐ刺身・てっさ

- ・菊盛 3周
- ・薄さ
- ・バランス
- ・美しい・綺麗・素晴らしい

ふぐてっちりの

用意(2人前)

- ・調理技術が素晴らしい
- ・SNS映えする
- ・素晴らしい盛り付け
- ・とても美味しそう
- ・食欲がでる
- ・華やかである
- ・創作意欲が素晴らしい

実施方法

①各出場者は、用意された身欠きふぐを使用して、**用意された皿の全面**に、「刺身 ふぐてっさ(菊盛3周)」と、「ふぐてっちりの用意(2人前)」の作業をする。

②①刺身(てっさ 菊盛 3周)から始めること。
その後②てっちりの用意(2人前)に進めること。

③用意された野菜、及びふぐの残があっても審査には問わないが、できる限り使用すること。

- ④火器(ガスコンロ)は、使用しない。
- ⑤「刺身 ふぐのてっさ」は、用意された皿全面に(菊盛 3周)盛り付ける。
ふぐのてっさ引きの技術を審査する。
- ⑥乾燥・生の鰯(ヒレ)、もみじおろし、かんきつ類、菊の花、飾りなどは使用しない。
- ⑦大会運営者側で用意された皿を使用する。
用意された野菜の種類をできるだけ多く使用する。
身欠きフグ・野菜の残があっても構わない。
- ⑧身欠きフグについては、調理師免許などの保有を問わないため、野菜型抜きや
ピーラーなどの調理道具の使用は認める。

※但し、調理技術大会ですので、包丁による技術を審査・重視します。

主催者側で用意される皿について



てっさ用 紺ルリ皿 8寸(24センチ)



てっちり用意の皿 青磁8寸(24cm)

例 ふぐ刺身・てっさ 菊盛 3周



例 ふぐてっちりの用意 2人前



例 主催者側で用意される食材 野菜について(予定です)



- ・生のもの 白菜(外葉3枚)・人参1/2・キクナ(春菊)2束位・椎茸2個・根深(白ネギ)1本・くず切り一掴み程度・エノキ少々(半分)
なすび1・きゅうり1・アスパラ2・里芋2
木綿豆腐半丁 ・黄ゆず1個

- ・湯がいたもの 白菜3枚・ほうれん草3束 (火器使用禁止のため)



ご注意： 大会時において使用する食材(野菜)の決定・種類については、
出場者に再度ご案内をさせていただきます。