

一般社団法人 全日本ふぐ協会

ふぐ食文化の保護・継承・ふぐ食普及・調理技術技能向上・後進の育成を使命として、

2003年より活動続ける全国唯一の専門団体です。

資格制度の改正、調理技術大会の開催、そして行政との連携を通じて、日本の誇るふぐ食文化を次世代へとつなぎます。



協会の歩み：創設期 (平成15年～28年)

協会の原点は、平成15年（2003年）に遡ります。山口県下関市・彦島（南風泊）への訪問をきっかけに、日本一と称される「ふぐ供養祭」に深く感動したことが、すべての始まりでした。その感動が、ふぐ食文化を守り伝えたいという強い使命感へと昇華されていきました。

平成28年2月には、大阪岸和田市在住の「ふぐ博士」・北濱喜一先生のご自宅を訪問。5時間にも及ぶ対話の末、先生のご理解とご賛同を得て、ご署名をいただき、当協会の相談役にご就任いただきました。その深い知見と情熱は、協会の礎となっています。

そして平成28年8月24日、エル・大阪にて設立・決起大会を開催（午前10時13分より）。ガンバローコールと記者会見を経て、全国のメディアに協会の誕生が広く拡散されました。同年9月から翌年1月にかけては、JR大阪駅前にて街頭署名活動を3回展開。毎回朝9時から16時まで精力的に活動を行いました。

全国調査と資格制度への挑戦（平成29年～30年）

国内初の一覧表を公開

平成29年2月、全国47都道府県庁を半年間かけて直接訪問・調査。行政の皆様のご協力のもと、「ふぐに関する資格取得制度の違い一覧表」を国内で初めて作成・公開しました。都道府県ごとに異なる制度の実態を可視化した、画期的な取り組みです。

32,335人の署名を厚生労働省へ

平成29年3月28日、全国から集まった**32,335人分の署名**とともに、要望書を厚生労働省に提出しました。この数字は、ふぐ食文化の改革を求める国民の声の大きさを示しています。

一覧表の更新と名称変更

平成30年4月には、47都道府県庁の担当職員のご協力を得て一覧表を更新。同年6月には「連盟」から「協会」へと名称を変更し、ユネスコ無形文化遺産に登録された【和食】の精神を受け継ぐべく、事務局を東京都から京都府へ移転しました。

「ふぐ紙芝居」と行政への働きかけ (平成30年～令和元年)

平成30年11月、ふぐ食文化への理解を広く求めるため、「ふぐ紙芝居」を作成しネット公開。厚生労働省・農林水産省・観光庁にも提出し、行政との対話を深めました。

令和元年7月には、厚生労働省による「フグ処理者の認定基準に関する検討会」において基準の取りまとめ案が公表されたことを受け、「ふぐ紙芝居」を改編して再公開。厚生労働省へのパブリックコメントも提出し、制度改正に向けた働きかけを続けました。

そして令和元年10月31日、念願のふぐに関する資格制度改正が実現しました。厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課から『ふぐ処理者の認定基準について』（生食発1031第6号）が、各都道府県知事・保健所設置市長・特別区長に向けて通知されました。長年の活動がついに実を結んだ、歴史的な瞬間でした。

資格制度改革の実現

32,335

署名数

全国から集まった署名が厚労省を動かしました

47

都道府県

全都道府県庁を直接訪問し調査を実施

2019

改正年（令和元年）

ふぐ処理者認定基準が全国統一へ

令和元年10月31日の資格制度改革通知は、協会設立以来の最大の成果です。都道府県ごとにバラバラだったふぐ処理者の認定基準が、全国的な整合性を持つ方向へと大きく前進しました。この改正は、ふぐ食の安全性向上と、調理師の技術・資格の適正な評価につながる重要な一歩です。

全日本ふぐ調理技術大会の構想と 試練（令和元年～3年）

令和元年11月の理事会にて、【**第一回全日本ふぐ調理技術大会**】を三重県で開催することが決定されました。スローガンは「ふぐ調理技術の継承とふぐ食文化の保護」。ふぐ調理の技を競い、次世代へと伝える場として、全国の料理人たちの期待を集めました。

令和2年1月23日には農林水産省に要望書を提出。同月27日には、当協会の名誉顧問・**神田川俊郎氏**とともに霞が関にて記者会見を開き、全国初のふぐ調理技術大会を三重県鳥羽市で開催する旨を発表し、厚生労働省にも要望書を提出しました。

しかし令和2年3月11日、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、大会の開催を自粛・延期せざるを得ませんでした。そして令和3年4月25日、名誉顧問・神田川俊郎氏がコロナ感染によりご永眠されました。協会にとって、計り知れない悲しみと喪失でした。氏の遺志を受け継ぎ、活動が続けることが協会の使命となりました。



商標登録と大会の実現（令和3年～4年）

令和3年8月25日

特許庁に商標及び役務「一般社団法人全日本ふぐ協会」が登録されました。協会の公式名称が法的に保護され、活動の信頼性がさらに高まりました。

令和3年12月21日

「ふぐ紙芝居13ページ」を更新・公開。より充実した内容で、ふぐ食文化の啓発活動を継続しました。

令和4年6月13日

第一回全日本ふぐ調理技術大会を神奈川県にて開催。コロナ禍による延期を乗り越え、ついに念願の大会が実現しました。

令和4年9月13日

NHK総合テレビの番組「ニッポン知らなかった選手権 実況中！！」にて、第一回全日本ふぐ調理技術大会が全国放送されました。

令和4年12月19日

特許庁に「ふぐ処理マイスター」・「ふぐ調理技術マイスター」の商標及び役務が登録・公開されました。

第二回大会とメディア展開（令和5年）

令和5年11月3日、「第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会」が大阪府・あべの 辻調理師専門学校にて開催されました。第一回に続き、全国のふぐ調理師たちが技を競い合い、ふぐ食文化の継承と発展を誓い合う場となりました。

大会の様子はテレビ番組「newsランナー（吉本工業）」にて放送され、ふぐ食文化への関心を広く一般市民にも届けることができました。メディアとの連携を積極的に活用することで、協会の活動と理念が全国へと広がっています。

辻調理師専門学校という権威ある舞台での開催は、ふぐ調理技術の専門性と格式を社会に示す上でも大きな意義を持ちました。参加者・関係者の熱意と技術の高さが、改めてふぐ食文化の奥深さを証明しました。

最新の活動（令和7年～8年）



NHK番組制作協力（令和7年10月～）

NHK（東京）の番組制作に協力。
令和8年1月4日放送の「突撃！カネオくん～ご当地鍋特集」にて、ふぐ食文化が全国に紹介されました。



企業広報紙への協力（令和7年11月～）

株ren（東京）より、企業広報紙へのふぐ食調理の協力依頼を受けました。トラックメーカー「UDトラックス」の広報紙として全国配布され、ふぐ食文化の認知拡大に貢献しています。



宮城県での講演・普及活動（令和8年2月27日）

「ふぐ食文化の保護、継承、普及について」をテーマに、宮城県漁業協同組合仙南支所（亘理）にて開催。地域の漁業関係者とともに、ふぐ食文化の未来を語り合いました。

第三回大会へ、そして未来へ

令和8年6月より、「第三回全日本ふぐ調理技術大会」の開催に向けた動きが本格的にスタートしました。第一回・第二回で培った経験と全国のネットワークを活かし、さらに大きな舞台でふぐ調理の技と文化を発信します。

文化の保護

日本固有のふぐ食文化を守り、次世代へと確実に受け継ぎます。

資格制度の整備

全国統一の認定基準のもと、ふぐ処理・調理技術の質を高めます。

普及と啓発

メディア・行政・企業と連携し、ふぐ食の魅力を全国へ届けます。

平成15年の感動から始まった歩みは、32,335人の署名、資格制度の改正、全国大会の開催、そしてNHKをはじめとするメディアへの展開へと続いてきました。一般社団法人全日本ふぐ協会は、これからもふぐ食文化の保護・継承・普及のために、全力で活動을続けてまいります。

告知

第三回全日本ふぐ調理技術大会 関東発で開催決定！！

開催日：令和9年2月18日（木曜日）

会場：河岸スタジオ（3階） 東京 築地場外市場で開催

令和8年10月より一般参加者募集中！！

当協会事務局にお問い合わせください。