

## ふぐの処理手順(一例)

- 1 ひれをとる。  
※ひれをひらきにする必要はありません。
- 2 くちばしをとる。  
※くちばしを割る必要はありません。
- 3 皮をはぐ。  
※とおとうみは、はがさないでください。  
※棘<sup>とげ</sup>の層（表皮及び小棘）を取り除く（皮引きする）必要はありません。
- 4 エラ、カマ、生殖巣（精巣、卵巢若しくは両性巣）、内臓を切り離す。
- 5 生殖巣をとり、包丁を入れる。
- 6 エラをとる。
- 7 カマをとる。
- 8 頭をとる。
- 9 頭を半分に割り、脳をとる。
- 10 目をとる。
- 11 内臓を各臓器に分離する。
- 12 可食部位、不可食部位を指定のバットに分別する。
- 13 生殖巣（精巣、卵巢若しくは両性巣）、肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆のう、生殖巣、胃腸の各臓器に名称札を付け鑑別する。

※身を三枚におろす必要はありません。

※身や皮等に付着する血液及び粘膜等は適切に取り除くこと。

※えら、脳、眼球などの名称札が無いものは、適切に分別し、該当する不可食部位のバットか可食部位のバットにそれぞれ並べること。

※生殖巣は一对を完全な状態で並べること。

※可食部位はきれいに処理をし、不可食部位を残さないこと。

※臓器以外の廃棄物（粘膜等）は不可食部位のバットにまとめておくこと。

※まな板上やボールに可食部位、不可食部位を残さないこと。

※使用しなかった名称札はまな板上にシートと共に置くこと。

※処理手順はあくまで一例であり、作業手順が異なっても可食部位、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。