

令和6年度ふぐ処理者試験実施要領

1 試験期日及び試験場所

7月30日 (火)	時間	13時20分～14時20分 (60分間) 〔受付は12時40分～〕	14時30分～※ ¹
	内容	学科試験	実技試験（実技試験のうち、ふぐの種類鑑別）
	会場	福島県庁本庁舎 5階正庁(福島県福島市杉妻町2番16号)	
8月8日 (木)	時間	10時00分～ 〔受付時間及び試験時間は個別にお知らせします※ ² 〕	
8月9日 (金) ※ ²	内容	実技試験（ふぐの処理と鑑別）	
	会場	日本調理技術専門学校（福島県郡山市安積4丁目229）	

※¹：14時30分から順番に2人ずつ実施します。

※²：受験者には、いずれかの一日を試験日として割り当てます。

当該試験日については受験票の送付の際に、詳細な時間については学科試験時に個別にお知らせします。

試験会場となる施設への直接の問い合わせは御遠慮願います。

2 試験科目(内容)及び試験時間

(1) 学科試験

別紙1のとおり。なお、出題形式は、多肢択一方式です。

(2) 実技試験

別紙2のとおり。なお、実技試験に供されるふぐの雌雄の指定はできません。また、両性ふぐが混じる可能性もありますので、その場合は別添2の2「実技試験の注意事項」に従ってください。

3 受験手続き

(1) 提出書類等

- ア ふぐ処理者試験受験願書（第1号様式）
- イ ふぐ処理者試験写真票兼受験票（第2号様式）
- ウ 受験手数料（4の規定による。）

(2) 受験資格

受験するための資格要件はありません。

なお、過去に他都道府県等でふぐ処理に係る資格試験に合格し、ふぐ処理者の資格を取得している場合は、受験の必要がない場合がありますので、受験の要否を確認したい場合は、9の(4)まで問い合わせください。

(3) 受付期間

令和6年5月27日(月)から令和6年6月7日(金)

(4) 提出方法

ア 持参の場合

福島県保健福祉部食品生活衛生課(福島県庁西庁舎6階)まで直接持参してください。(土曜日・日曜日を除く9時~17時。)(福島県庁の所在地はイに記載のとおり。)

イ 郵送の場合

上記(1)の書類等を、次の宛先まで簡易書留で送付してください。(到着確認は追跡番号により自ら行ってください。)

〒960-8670 福島県福島市杉妻町2番16号(西庁舎6階) 福島県保健福祉部食品生活衛生課 宛
--

※郵送の場合は、上記(1)の書類等が完備されているもの限り、令和6年6月7日(金)までの消印のあるものを有効とします。受付期間終了後に消印されたもの及び書類等に不備があるものについては、着払いにて返送します。(受験が認められません。)

4 受験手数料

(1) 33,000円(ふぐ代を含む。)(福島県収入証紙で納付してください。)

収入証紙の購入方法は以下のホームページで確認してください。 URL： https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/55015a/urisabakijyo.html <収入証紙の取扱注意事項> ・必ず願書の所定の欄に横並び貼付してください。(記入例参照) ・消印はしないでください。 ・収入印紙とお間違いのないよう御注意ください。
--

(2) 受験願書提出後の上記(1)の手数料は、原則、返還しません。

5 試験時に持参するもの

(1) 学科試験(ふぐの種類鑑別試験を含む。)

- 受験票
- 筆記用具(鉛筆又はシャープペンシル、消しゴム)

(2) 実技試験（ふぐの種類鑑別試験を除く。）

- 受験票
- 調理を行うに適した衛生的な着衣一式※（白衣・前掛け・帽子・マスク・上履きは必須）
- 処理に要する器具等（包丁・ふきん（ふぐ処理に必要な枚数））
- 健康保険証（怪我をした時のため）

※履物については、転倒防止等、安全確保のため、滑りづらいものを着用してください（下駄やサンダルの着用は控えてください。）。

6 実技試験(ふぐの処理と鑑別)時に主催者が準備するもの

まな板、ボウル、可食部位と不可食部位の区別用バット、ザル（廃棄物を収集するためのもの）、種別鑑別名札、ふぐ（各受験者に処理用の一尾を配付）

7 合格発表

令和6年9月6日（金）午前9時から福島県庁前掲示板に合格者の受験番号を掲示するとともに、福島県保健福祉部食品生活衛生課ホームページに合格者の受験番号を掲載します。

また、合格者に対しては、後日、合格通知とともに、合格証書を送付します。

8 得点等の閲覧

次の期間及び場所において、受験者本人の情報（自己情報）を受験した本人のみに限り、閲覧することができます。

(1) 受付期間及び時間

令和6年9月6日（金）から令和6年10月7日（月）（土曜日・日曜日・祝日を除く。）の期間中、9時から17時の間

(2) 受付場所

福島県保健福祉部食品生活衛生課（福島県福島市杉妻町2番16号）

(3) 閲覧に必要なもの

受験票又は運転免許証等の写真付きの身分証明書

(4) 閲覧が可能な項目

学科試験	区分（ふぐに関する一般知識の区分に関しては、さらに4区分に分けた各得点）ごとの得点及び総合得点
実技試験	ふぐの種類鑑別の得点
	ふぐ処理と鑑別の得点

9 その他

(1) 受験願書等の配付

受験願書等の受験手続きに必要な書類は、福島県保健福祉部食品生活衛生課、福島県保健福祉事務所で配付する他、福島県保健福祉部食品生活衛生課ホームページからダウンロードすることができます。福島市保健所、郡山市保健所及びいわき市保健所では配付しません。

(2) 受験票の発送

受験票は、学科試験日の約2週間前までに願書に記載された住所の本人あてに発送します。学科試験の前日までに受験票が到着しない場合は、福島県保健福祉部食品生活衛生課にお問い合わせください。

(3) 試験全般の注意事項

- 試験会場は禁煙になります。
- 試験の遅刻については、次のとおり扱います。

学科試験	受付は、試験開始後30分(13時50分)までとし、その後の受験は認めません。なお、遅刻した場合であっても、試験時間は延長しません。
実技試験	実技試験の開始前に試験に係る注意事項等の説明を行います。当該説明に遅刻した場合は欠席扱いとなります。(詳細な時間は学科試験時に個別にお伝えします。)

- 学科試験開始30分後までに受付をしなかった者は、実技試験(ふぐの鑑別試験を含む。)の受験はできません。

(4) 試験に関する問い合わせ

試験に関して不明な点は、福島県保健福祉部食品生活衛生課(電話番号024-521-7245)までお問い合わせください。

別紙1(学科試験の内容)

区分	内容	時間
水産食品の衛生に関する知識	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水産食品に関する衛生法規 ・ 水産食品の衛生学 	
ふぐに関する一般知識	<p>【関係法規】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 制度の目的 ・ 不衛生食品等の販売等の禁止 ・ ふぐ処理の定義 ・ ふぐ処理者の定義、責務 ・ ふぐ処理者の認定、資格の停止等 	60分
	<p>【ふぐの種類と鑑別】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位（海域を含む） ・ ふぐの種類と鑑別 	
	<p>【ふぐの処理と鑑別】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒部位の除去に係る留意事項 ・ 凍結ふぐの取扱い ・ 有毒部位の処分 ・ ナシフグの取扱い ・ 卵巣及び皮の塩蔵処理 ・ ふぐ処理施設 	
	<p>【ふぐの一般知識】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ふぐの名称（標準和名） ・ ふぐの表示 ・ ふぐの特徴 ・ ふぐの解剖学 ・ ふぐの寄生虫 ・ ふぐ毒 ・ ふぐ毒による食中毒の特徴、発生状況 ・ 輸入ふぐの取扱い ・ ふぐの雑種 	

別紙2(実技試験の内容)

区分	内容	時間
ふぐの種類鑑別	5種類の実物のふぐを見て、10種類(fugus)の種類名(標準和名)に相当する記号を解答用紙に記入する。(詳細は別添1「ふぐの種類鑑別の方法」を参照すること。)	3分
ふぐの処理と鑑別	用意されたふぐ一尾を処理し、可食部位及び不可食部位に区別するとともに、区別した各部位に部位名の記載された名札を置く。また、可食部位の除毒処理の仕上げをする。(詳細は別添2「ふぐ処理作業工程及び実技試験の注意事項」を参照すること。)	20分

(第1号様式)

福島県収入証紙貼付欄

令和6年度ふぐ処理者試験受験願書

令和 年 月 日

福島県知事

ふぐ処理者試験を受けたいので、関係書類を添えて出願します。

ふりがな	
受験者の氏名	
生年月日	
現住所	〒
連絡先	

<記入例>

(第1号様式)

福島県収入証紙 〇〇〇〇円	福島県収入証紙 〇〇〇〇円	福島県収入証紙 〇〇〇〇円	福島県収入証紙 〇〇〇〇円
------------------	------------------	------------------	------------------

令和6年度ふぐ処理者試験受験願書

令和 6 年 6 月 1 日

福島県知事

ふぐ処理者試験を受けたいので、関係書類を添えて出願します。

ふりがな	ふくしま たろう
受験者の氏名	福島 太郎
生年月日	平成 3年 6月 1日
現住所	〒980-8670 福島県福島市杉妻町2番16号
連絡先	090-〇〇〇〇-〇〇〇〇

※いわゆる「消えるボールペン」での記入はしないでください。

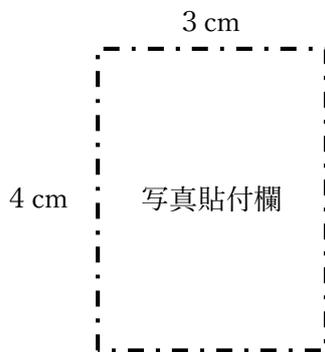
(第2号様式)

令和6年度ふぐ処理者試験 写真票

受験番号 _____

ふりがな		試験係員確認欄	
氏名		学科試験	
生年月日	昭和・平成 年 月 日	実技試験	

※太枠内のみ記入してください。



上半身、無帽、正面向きで6ヶ月以内に撮影したもの。
写真の裏に氏名・生年月日を記入してから貼り付けてください。

(令和 年 月 日撮影)

(きりとり無効)

※受験票は受験願書に記載される現住所に送付します。

令和6年度ふぐ処理者試験 受験票

学科試験日：令和6年7月30日(火)

受験番号 _____

実技試験日：令和6年8月 日 ()

ふりがな		試験係員確認欄	
氏名		学科試験	
生年月日	昭和・平成 年 月 日	実技試験	

※太枠内のみを記入してください。

<注意事項>

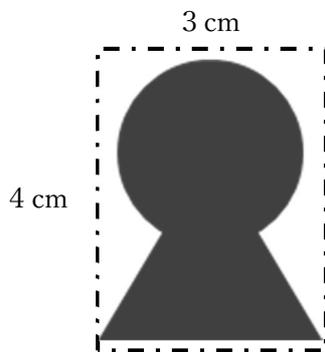
- この受験票は、学科・実技試験に共通して使用するため、実技試験が終了するまで大切に保管してください。
- 学科試験の受付は12時40分から開始します。また、13時00分から試験監督員による注意事項等の説明がありますので、それまでに受付を済ませてください。なお、実技試験の受付時間は受験者により異なりますので、学科試験時に個別にお知らせします。
- 試験の受付の際は、本票を受付に提示し、係員の指示に従ってください。
- 筆記用具として、鉛筆又はシャープペンシル及び消しゴムを持参してください。
- 試験中、携帯電話、スマートフォン、スマートウォッチなどの通信機能のある機器は使用できません。持参した場合には、係員の指示に従ってください。
- 各自、温度調節のしやすい服装でお越しください。
- 緊急時等の連絡先は、県庁食品生活衛生課(電話024-521-7245)です。

令和6年度ふぐ処理者試験 写真票

受験番号 _____

ふりがな	ふくしま たろう	試験係員確認欄	
氏名	福島 太郎	学科試験	
生年月日	昭和・平成 3 年 6 月 1 日	実技試験	

※太枠内のみ記入してください。



上半身、無帽、正面向きで6ヶ月以内に撮影したもの。
写真の裏に氏名・生年月日を記入してから貼り付けてください。

(令和 6 年 6 月 1 日撮影)

(きりとり無効)

※受験票は受験願書に記載される現住所に送付します。

令和6年度ふぐ処理者試験 受験票

学科試験日：令和6年7月30日(火)

受験番号 _____

実技試験日：令和6年8月 日 ()

ふりがな	ふくしま たろう	試験係員確認欄	
氏名	福島 太郎	学科試験	
生年月日	昭和・平成 3 年 6 月 1 日	実技試験	

※太枠内のみを記入してください。

<注意事項>

- この受験票は、学科・実技試験に共通して使用するため、実技試験が終了するまで大切に保管してください。
- 学科試験の受付は12時40分から開始します。また、13時00分から試験監督員による注意事項等の説明がありますので、それまでに受付を済ませてください。なお、実技試験の受付時間は受験者により異なりますので、学科試験時に個別にお知らせします。
- 試験の受付の際は、本票を受付に提示し、係員の指示に従ってください。
- 筆記用具として、鉛筆又はシャープペンシル及び消しゴムを持参してください。
- 試験中、携帯電話、スマートフォン、スマートウォッチなどの通信機能のある機器は使用できません。持参した場合には、係員の指示に従ってください。
- 各自、温度調節のしやすい服装でお越しください。
- 緊急時等の連絡先は、県庁食品生活衛生課(電話 024-521-7245)です。

※いわゆる「消えるボールペン」での記入はしないでください。

受験番号	1	氏名	福島 太郎
------	---	----	-------

令和6年度ぶぐ処理者試験 種類鑑別試験解答用紙（例）

バット内の5種類（A～E）のぶぐの名称として該当する数字を以下の選択肢（ぶぐの標準和名）から選んで解答欄（太枠内）に記入してください。

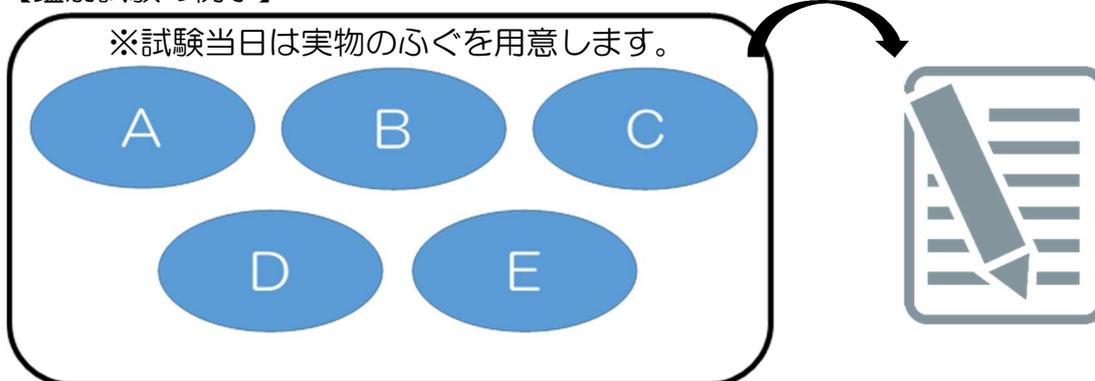
問	A	B	C	D	E
解答欄	5	3	10	1	2

選択肢（ぶぐの標準和名）

1 クサフグ	5 メフグ	9 ゴマフグ
2 コモンフグ	6 アカメフグ	10 カナフグ
3 ショウサイフグ	7 カラス	
4 マフグ	8 シマフグ	

※上記の選択肢は例示です。食用可能な22種のぶぐの中の10種類を選択肢とします。

【鑑別試験の例示】



実物のぶぐを確認し、3分以内に解答用紙に記入し、提出してください。

別添2 ふぐ処理作業工程書及び実技試験の注意事項

1 処理における注意事項

- (1) 規定の作業を行った際の最終的な状態は、写真のようになります。なお、皮の処理は、背の皮、背のおとうみ、腹の皮、腹のおとうみの4枚に分ける作業も含まれます。
- (2) 皮引き、刺身引きは含みません。また、正肉の身皮の除去も含みません。
- (3) 分離した臓器を可食部位又は不可食部位に分け、それぞれ「食べられる部位」又は「食べられない部位」と表記された該当するバット内に区別し、臓器名を記載した名札を各臓器に置いてください。(名札は臓器の上に置き、置けない場合はどの臓器に置いたかが判別できるように近くに置いてください。)
- (4) 処理中に生じる臓器以外の不可食部位については、すべて「食べられない部位」のバットへ入れてください。
- (5) 処理時に軍手は使用できません。また、原則として、調理用手袋を使用することもできません。手指に傷があるなど調理用手袋を使用しなければならない場合は、必ず試験監督員の確認を受けてください。

2 審査に関する注意事項

- (1) 実技試験は、①毒性の鑑別(可食・不可食部位の区別)、②臓器鑑別(肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆のう、生殖巣、胃腸等の鑑別)、③処理中の衛生的な取扱いについて審査を行います。
- (2) 毒性の鑑別では、次のいずれかに該当する場合は不合格となります。
 - 卵巣・肝臓を可食部位に混入させた場合、又は主要部位(卵巣・精巣・肝臓)の鑑別を誤った場合
 - 可食部位に腎臓が残存した場合
 - 両性ふぐの場合、精巣を可食部位に区分した場合
 - 時間内に規定の作業が終了しなかった場合
- (3) 腎臓等の有毒部位を取り除く際には、可食部位への残存状況や必要以上の可食部位の切除により減点される場合があります。
- (4) 処理中の衛生的な取扱いについても審査対象となるため、処理中にまな板や包丁等が汚れた場合は、必要に応じて洗浄しながら作業を行ってください。
- (5) 処理中に発生する廃棄部位が排水に流されないよう、ザルで適切に収集しているかを確認します。また、ザルに溜まった廃棄部位は、「食べられない部位」に区別してください。

写真



臓器以外の不可食部位はすべて「食べられない部位」のバットに入れてください。



<参考> ぶぐ処理作業工程書

※本作業工程書は、トラフグを使用した場合の参考工程です。実技試験は本工程による処理に限定するものではなく、また、工程の手順を審査するものでもありませんので、行いやすい方法により処理してください。なお、試験で求める作業については、1の処理における注意事項を参考にしてください。

No.	処理作業工程	
1	ひれ・くちばしの切り取り	ぶぐの体表を水洗いし、ぬめりを取り除いた後、背びれを付け根から切り取る。
2		左右の胸びれを付け根から切り取る。
3		しりびれを付け根から切り取る。
4		鼻孔の横左右からくちばしの上に包丁を入れる。
5		腹腔から突き出た筋肉の下に包丁を入れ、くちばしを切り離す。
6		くちばしは上の歯の切れ目に包丁を入れ、包丁のミネでたたいて開く。
7		くちの内部の粘膜を取り除く。
8		くちばしを2つに割り、水に晒す。
9	かわは皮剥ぎ	腹側の皮を持ち、背の皮との境を胸びれの付け根のところまで切る。
10		逆さ包丁で尾に向かって皮を切り開いていく。左右同じように行う。
11		背の皮を指でたぐり寄せるように持ち上げ、尾のところまで切り離す。
12		背の皮の端を持ち、身に皮下組織（とおとうみ）が残らないように、包丁を使い、引きはがす。
13		胸びれの付け根、眼球の周りは引きはがさず包丁で切り離す。
14		腹の皮も背の皮と同様に持ち上げ、切り離す。
15		内臓を傷つけないよう、丁寧にはがす。 〔内臓側に粘膜を残すように皮をはぎ取ると、皮下組織（とおとうみ）に

		残る粘膜が少なくなる。]
16	粘膜・眼球の除去	腹側に残った粘膜を取り除く。
17		左右の眼球をつぶさないようえぐり取る。
18	頭部・カマ・内臓の切り取り	頭を手前にし、第一のあご骨、続いて、第二のあご骨に包丁を入れる。〔鰓 <small>えら</small> の付け根まで包丁を入れておく。〕
19		左右のかまの付け根から脊椎にかけて垂直に包丁を入れる。
20		あごの付け根から肛門 <small>こうもん</small> 付近に包丁を入れる。反対側は肛門付近からあごの付け根にかけて包丁を入れる。
21		あごの筋肉を持ち、頭の骨と鰓を完全に切り離す。
22		鰓を持ち、包丁で頭を押さえ、肛門まではがす。
23		前の工程で切り離す前に、肛門付近に付いている卵巣 <small>らんそう</small> ・精巣 <small>せいそう</small> を切り取る。 〔外見上で精巣・卵巣の区別が難しい場合は、包丁で切って断面に空洞がないものは精巣、空洞があるものは卵巣と区別できる。両性ふぐの場合、 <u>卵巣と精巣を持っているため、いずれも不可食部位（有毒部位）として扱う。</u> 〕
24		臓器を分ける（胆 <small>たん</small> のう、脾臓 <small>ひそう</small> 、胃腸 <small>いちょう</small> 、肝臓 <small>かんぞう</small> を切り取る。）。
25		鰓と心臓を切り離す。 〔心臓は鰓の裏側に付いているので確認する。〕
26		鰓を切り取る。
27		脊椎骨 <small>せきついこつ</small> （中骨）から頭を切り離す。
28		脊椎 <small>せきつい</small> の両側に付いた腎臓 <small>じんぞう</small> を切り除く。
29		脊椎に沿って包丁を滑り込ませ、両側の腎臓を完全に切り除く。

30		尾から頭にかけて、包丁で表面を削り、粘膜を取り除く。
31		しりびれの付け根（ウグイス骨）の両側に包丁を入れる。
32		ウグイス骨を切り取り、流水に晒す。
33		包丁の刃元を使い、ウグイス骨を取り除いた後の脊椎骨（中骨）に残った血液を取り除き、流水に晒す。
34		頭を半分に割り、中骨と頭の付け根部分を少し切除する。
35		脳みそを取り除く。
36		頭全体に付いた粘膜と鰓の残りを取り除く。
37		頭に残った腎臓を取り除く。
38		あごの肉（カマ）を左右二つに切り離す。
39		あご肉、かまに残った粘膜、腎臓を取り除く。
40		流水に晒しておいた身の水気をふきとり、三枚におろす。
41	可食部位 の処理	脊椎骨（中骨）を四等分に切り、流水に晒し、 ^{ふきん} 布巾の上でたたき、血液を抜く。
42		腹の皮の粘膜を取り除く。 〔まな板に押し受けると粘膜がまな板に付くので、包丁で抑えて皮を引き上げると取りやすい。〕
43	皮の処理	皮から皮下組織（とおとうみ）をはがし取り、流水に晒す。
44		背の皮も腹の皮と同様に処理をする。