

## 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。  
※皮の処理（皮の粘膜を除去する、とおとうみをはがす、皮引きする）の必要はありません。
- 4 エラ、カマ、生殖巣（精巣、卵巣若しくは両性巣）、内臓をまとめて切り離す。
- 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。  
※身を三枚におろす必要はありません。  
※身は腎臓等の有毒部位を確実に取り除き、粘膜や血液もしっかり取り除いてください。  
※生殖巣は一对全てをそろえてバットに置いてください。包丁を入れて断面を確認してください。
- 13 生殖巣（精巣、卵巣若しくは両性巣）、肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆のう、胃腸の各臓器に名称札を付け鑑別する。

処理手順はあくまで一例です。

作業手順が異なっても採点に影響はありません。