別紙

**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。

※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、卵巣若しくは両性巣）、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、卵巣若しくは両性巣）、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。

※生殖巣は一対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。