

最新ふぐ調理大全

本書について

最新ふぐ料理

分とく山 野崎洋光

よし光 吉田眞也

ふく政 小嶋政直

ふぐ料理 ともえ 亀井一洋

naoto.K 岸本直人

ふぐ料理傑作選

ふぐ刺

ふぐ刺の引き方と盛り付け

実技／三浦清一（浅草三浦屋）

酒

造り

寄せもの、和えもの 他

椀

おしのぎ

焼きもの

揚げもの

煮もの

蒸しもの

鍋もの

ご飯、汁もの

料理解説とつくり方

掲載店一覧

浅草三浦屋／お半／割烹 奈可越／さくら田／翠徳亭 豊中店／とく山／

茶懐石 中伴／寿司・割烹 浪花／博多いづみ／ふく源／やました

営業店のさばき方

①基本の扱いと丸フグからの処理 三浦清一（浅草三浦屋）

②除毒後の基本的な処理 大阪府調理師会

③身側にとおとうみを残す方法 亀井一洋（ふぐ料理ともえ）

④大型フグの身欠き 小鴨政直（ふく政）

フグの最新知見

フグという魚 解説／松浦啓一

フグ毒 解説／長島裕二

雑種フグの危険性 解説／高橋 洋

フグのおいしさ 解説／長阪玲子

フグ養殖の最前線 解説／吉崎悟朗

「ふぐ処理者」のためのフグ図鑑 監修／高橋 洋

食用が認められているフグの可食部位別一覧

トラフグ

カラス

シマフグ

ゴマフグ

マフグ

ショウサイフグ

コモンフグ

ヒガンフグ

アカメフグ

クサフグ

メフグ

サンサイフグ

ナシフグ

ムシフグ

タキフグ

シロサバフグ

クロサバフグ

カナフグ

ドクサバフグ

クマサカフグ

センニンフグ

カイユウセンニンフグ

ヨリトフグ

ホシフグ

キタマクラ

オキナワフグ
ハリセンボン
ヒトヅラハリセンボン
ネズミフグ
ヤセハリセンボン
イシガキフグ
ハコフグ
雑種フグの事例

「ふぐ処理者」認定試験対策

実技試験編

東京都「ふぐ取扱責任者」除毒処理の工程 真貴田雄一
大阪府「ふぐ処理登録者」除毒処理の工程 大阪府調理師会
京都府「ふぐ処理師」除毒処理の工程 亀井一洋

学科試験編

- I 水産食品の衛生に関する知識
- II フグに関する一般知識

資料ほか（フグに関する法令、通達など）

食品衛生法（抜粋）

食品衛生法施行規則（抜粋）

フグの衛生確保について（厚生省局長通知・昭和 58 年）

ドクサバフグについて（厚生省課長通知・昭和 57 年）

輸入フグの取扱いについて

（別添）輸入フグ検査指針（厚生労働省課長通知・令和 2 年）

ナシフグ取扱いの経緯

参考文献

クレジット