

第1639号

8

2021年

SSN 0039-4866

水産総合月刊誌 明治25年9月26日第三種郵便物認可 令和3年7月25日印刷納本  
令和3年8月1日発行（毎月1回1日発行 第1639号）

# 水産界

◇ 豊かな海の再生に向けて  
～有明海特措法、瀬戸内海特措法改正～



有明海でのアサリ移植作業、じょれんで採捕し桶（はんぎり）へ



# フグ処理者の認定基準統一を 安全確保、輸出促進に必須

国際ふぐ協会 会長 古川 幸弘

## <経緯>

2019年厚生労働省は、約40年ぶりにフグ処理者の認定基準（以下「フグ免許」とする）について、全国で統一するよう決定し、各自治体等へ通達を出しました。

（令和元年10月31日「生食発 1031 第6号 国際ふぐ協会 会長 古川 幸弘」）

今回は本件について若干の解説と見解を述べさせていただきます。

## <地域で異なる制度>

2021年5月18日に放映されたTVの取材において、取材者はフグ取扱の資格基準が自治体独自に定められ、それぞれ独自の認定基準でフグ処理師（調理師）等を認定していることに大変驚かれていました。

例を挙げると、フグ処理等の資格獲得のため、受験資格に3年のフグ処理従事証明書が必要な山口県など、調理師免許が必要な東京都など、試験内容が講習会だけの大阪府など、さまざまで、実技試験においても、フグの解

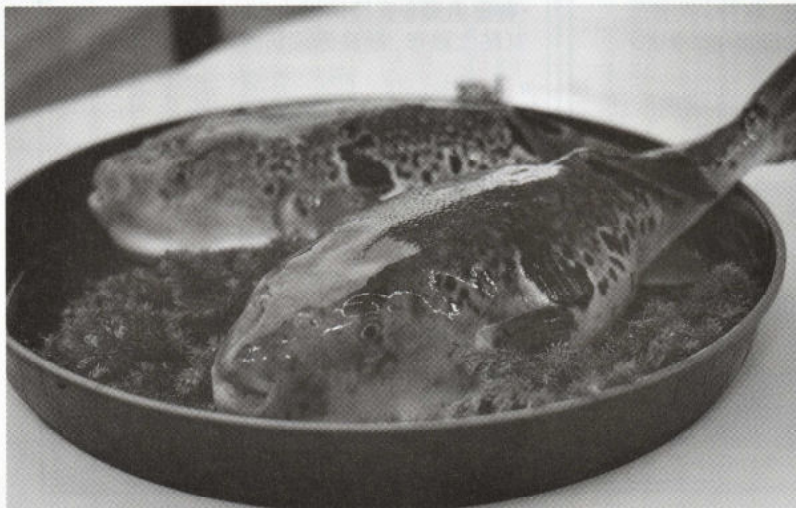
体と有毒部位を除く“除毒”処理だけの福岡県などや、“除毒”だけでなく刺身にまで調理加工が必要な東京都など、自治体毎に異なる制度となっていました。すなわち、フグの取扱い資格が自治体独自のものであるため、他では通用しないということが問題です。例えば、山口県や福岡県のフグ免許は神奈川県では切り替え可能ですが、東京都ではフグの処理はできないなど、各自治体により対応が異なる点も問題を大きくしていました。



古川会長

## <統一化>

2021年度までの猶予期間をもって、全国でフグ免許が統一されることとなりますが、厚生労働省ではフグ中毒事故が寡少であるためか、フグ免許を国家資格とはせず、これまで通り地方自治体の管理とすることにしました。現在（2021年5月現在）、東京都では「ふぐの取り扱い等に関する制度の在り方について」検討が行われており、受験資格要件となっていた2年間の従事経験や調理師免許の必要性、実技試験での刺身製造の必要性、フグの魚種鑑別の強化、他県からのフグ免許切り替え等が検討されています。後戻りすることがないように、全国で同じルールとすることを、厚生労働省には指導、管理をお願いした



日本のフグ料理は世界一安全





▲筆者も福岡、山口の両県で各々取得▶

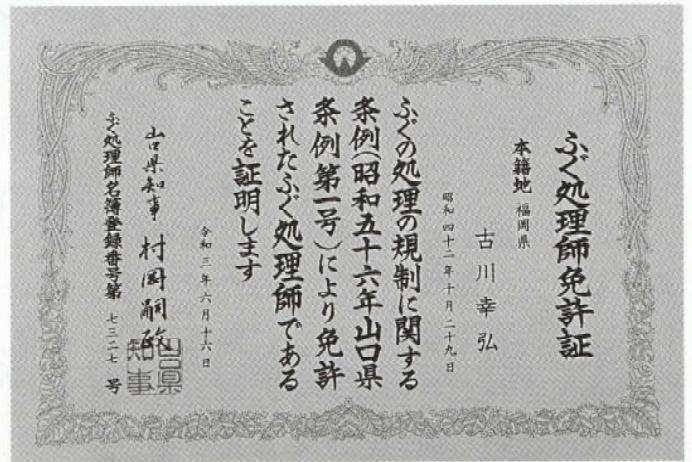
と思います。

### <交雑フグの問題>

今回フグ免許統一の理由のひとつに近年日本近海で頻発している交雑種フグの問題があります。フグはもともと種間交雑が起こりやすい魚種であり、以前からトラフグとマフグなど他フグ種との交雑種の存在が知られていました。三陸から常磐海域のゴマフグとショウサイフグの交雑に関する研究が進み、遺伝子解析手法で、両親種が正確に判定できるようになり、両種の交雑では、雌ゴマフグと雄ショウサイフグの交雑、雌雄逆のパターン、またその交雑フグとゴマフグまたはショウサイフグとの戻し交配なども存在しており、フグの交雑化と交雑したフグの組み合わせはとても複雑であることが明らかになりました。

フグの種判別は、フグの外観から主に人の目視と触診によるものなので、海外の衛生局等より見間違えないのかと質問されることもありました。従ってこの問題をフグ免許制度だけで対策するのは無理です。

今後は、ICTやAI技術を取り入れた科学的な種判別方法を開発して、フグを取り扱う市場や加工所にフグ種判別用スキャナ等を設置して、我が国で食用が認められている22種フグについて全個体、個体別に判別できることが望めます。種判別では、明らかに食用可能種であることを確実に判別することに重点を置き、食用可能種でない判断されたものや不確かなものは、その後の操作に簡単に進



まないような厳重な仕組みと対応策が必要と考えます。

### <経済面>

経済（流通）面から見たときに、コロナ禍が一向におさまらない現状での外出、外食機会の大幅な低下、皆無となったインバウンド需要、接待文化の縮小、さらにフグ取扱従事者の高齢化と引退もあり、残念ながらフグ業界は右肩下がりの傾向です。

これとは別に、国内で最大のネックとなっているのが、各自治体が設定しているフグの取扱い条例です。これは、フグ免許者が安全に処理したミガキフグ、それを加工したフグ刺身やフグちり製品などの販売にまで規制がかかっており、下記に示す通り、対応が各自治体でバラバラとなっています。

・ミガキフグの調理、販売（千葉県：フグ免許が必要。青森県等など：講習会の受講が必要。東京都など：届け出が必要。大阪府、山口県や福岡県など：規制なし。）



TV取材を受け現状を語る筆者



・フグ刺身、フグちり製品の販売（千葉県など：届け出が必要。東京都など：パックされた加工品は販売の規制なし。大阪府、山口県や福岡県など：販売も調理も規制なし。）

今後は、全国統一基準のフグ免許取得者によって安全に処理・加工されたフグ加工品については、有毒部位は完全に除去され、安全性が確保されたものなので、販売まで規制せず一般魚と同じ扱いにすることを強く望みます。万が一、有毒部位の残留等があった場合には、フグ処理の情報を遡って追跡できるトレーサビリティ制度とシステムを構築し、順守することで安全確保をさらに高めることができます。

### ＜海外輸出へ＞

今回、フグ免許統一のもうひとつの理由に海外輸出があります。当協会が日本産フグの輸出規制の解禁に力を注いでいるシンガポール食品庁（SFA）から、日本のフグ免許制度に疑問を投げかけられたことがあります。しかし、今回のフグ免許統一化について説明したところ、理解していただき歓迎されました。

フグは毒魚として知られているため、伝統

的にフグを食べる地域は日本をはじめ東アジアの一部の国や地域に限られています。しかし日本人がフグを食べることは”スリルを楽しんでいる”のでも度胸試し”をやっている”のでもありません。世界最高の衛生技術で毒の部位を完全に除去し、その奥深い味わいを幸せと感じ、安全に食べているのです。そのため永年の食経験や研究にて、独自の除毒技術を確立し、日々安全確保と品質向上のため技能向上に努めているのです。

さらに、科学的知見に基づき、外部からの毒の混入や接触を断った養殖方法によって、フグ毒のリスクは低下し、より安全となり、日本産フグ加工品の輸入を禁止している海外の衛生局に対して「切り札」になると考えています。2021年6月から国内でHACCP法が本格的に始動していますが、フグ食の安全確保のため、フグ加工品のCCP（最重要管理点）は「フグ毒の残存」を設定しなくてはならないと考えます。これによりフグの衛生確保が確実なものになり、世界に誇れる安全なフグ食を海外へアピールすることが可能となります。我々は今後も日本産の安全で美味しいフグ食とその文化を海外に広める活動を継続し、邁進していきます。

## ぐるなび、飲食店混雑状況データ提供

（株）ぐるなびは、飲食店の混雑状況と予約状況を掛け合わせたデータをプラットフォームに提供し、三密回避や集客向上に貢献する新プロジェクトを開始した。東京都が推進するデータプラットフォーム事業の一環で、都内飲食店約50店舗で実証実験を行う。

オプティムのカメラを使い、飲食店内の混雑状況をリアルタイムに発信するサービス「飲食店LIVEカメラ」、凸版印刷が提供する施設の混雑状況を表示するサービス「nomachi」などを活用して、精度の高いデータを提供する。なお、飲食店LIVEカメラは、

撮影された画像をAIが解析し、自動判別で人物を匿名化して発信、取得データは個人が特定できないよう適切に処理される。



※画像はサンプルです