

ホーム

横浜

川崎

相模原・東京多摩

県央

神奈川区版

掲載号：2022年6月23日号



ふぐの処理・調理技術競う

つま正会場に国内初開催

社会

栄町の（株）つま正（小山正武代表取締役会長）4階の調理場を会場に6月13日、ふぐの処理や調理における技術力を競う大会が行われた。同大会は今回が国内初の開催で、（一社）新日本調理師会（同会長）が主催した。

全国的に今年から、有毒部位を除去した身欠きふぐを取り扱う際に必要だった保健所への届出が撤廃されたという。しかし現状ではふぐの調理法や知識が普及していないとして、全国の消費者にふぐ食への興味を持ってもらうとともに、同大会を普及のきっかけにと開催に至った。

当日は、東北から中国地方の7府県から選抜された代表者が8人が出揃った。

競技は「処理」と「調理」の2部門で実施。処理部門では生魚の状態から捌き、切り分けた内臓や皮などは食べられる部位と食べられない部位に分けて終了。これら一連の作業の中で、包丁の扱いなどの作業の正確さや丁寧さ、切られた部位の仕上がりなどが審査され、山口県からの出場者が優勝した。

調理部門では刺身の「てっさ」と鍋の「てっちり」を調理。刺身は薄く均一に切られているかなどが評価対象に。鍋では野菜などを含めた具材の盛り付けにおいて、見た目の華やかさなどが表現され、旬の郷＝厚木市＝の矢野賢造さんが同部門の最高位となる農林水産大臣表彰を手にした。

小山会長は「ふぐ食普及に向け、良い第1歩が踏み出せた。ふぐの消費は多くは関西なので、他地域でも食べてもらえるよう、そして将来は海外でもふぐ食が広がっていけば」と話した。



調理部門で優勝した矢野さん