

## 【新 ふぐ調理師必携】目次

### 〔上巻〕 知識篇 試験篇

はじめに

作表・作図一覧

フグ図鑑

### 第 章 フグ食の文化

1. わが国の先史時代と古代の記録
2. 中国古書の記録
3. 古代エジプトの壁画
4. フグの俳句
5. フグの名称さまざま
6. フグ食の歴史
7. 今日のフグ料理

### 第 章 フグ中毒と毒性研究

1. フグ中毒の発生状況
2. フグ中毒の症状と処置
3. 中毒学的研究と対策
4. フグ毒本体の研究
5. 毒力と毒量
6. テトロドトキシン (TTX) の特性
7. フグ毒の薬理作用
8. フグと皮膚毒
9. 部位別の毒性
10. フグの寄生虫

### 第 章 フグの種類

1. フグという魚
2. フグの分類
3. フグの種類とその特徴

トラフグ

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3 - 26 - 9 イヤサカビル 3・4 階

カラス  
シマフグ  
ゴマフグ  
マフグ  
ショウサイフグ  
ナシフグ  
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  
シロサバフグ  
クロサバフグ  
カナフグ  
ヨリトフグ  
ハリセンボン  
ハコフグ  
ナメラダマシ  
21 フタツボシフグ  
22 コモンダマシ  
23 ドクサバフグ  
24 クマサカフグ  
25 センニンフグ  
26 ホシフグ  
27 キタマクラ  
28 シッポウフグ  
29 ウチワフグ

## 第 章 フグの雑録

- 1．海外見聞記
- 2．フグの卵巣加工等
- 3．異色フグについて
- 4．カラスとナメラダマシについての考察

## 第 章 フグの取締り

- 1．フグ取締りの歴史
- 2．フグ中毒事件判例

## 第 章 フグ取扱い資格取得対策

- 1．学科試験の概要
- 2．実技試験の概要
  - 1) 種類鑑別
  - 2) 除毒処理と臓器鑑別
  - 3) 調理仕上げ

## 第 章 資料集

- 1) 厚生省局長、課長通知  
ナシフグ取扱いの経緯
- 2) 都道府県別 フグの取扱いに関する資格制度一覧
- 3) 模擬試験問題(例)

## 文献・図書

## [ 下巻 ] 料理篇

### はじめに

## 第 章 営業店向けのフグの扱い 三浦國男(浅草三浦屋)

- 1．フグの選び方
- 2．丸フグのさばき方
- 3．各部位の処理
- 4．小フグのぐるむき

## 第 章 フグ料理いろいろ

- ふぐ刺
- 造り
- 酒
- 寄せもの・和えもの・珍味

椀  
おしのぎ  
焼きもの  
揚げもの  
煮もの  
蒸しもの  
鍋  
ご飯・汁

**【調理】** 三浦國男（浅草三浦屋）  
荒川健一（寿司・割烹 浪花）  
中西孝夫（割烹 奈可越）  
野崎洋光（とく山）  
岸原紘（お半）  
中川敏行（茶懷石 中伴）  
森口富士夫（翠徳亭）  
山下茂（やました）  
宮武尚弘（博多い津”み）  
桜田栄一（さくら田）

## 掲載店舗一覧