JOB No. 16

ふぐの有毒部分の処理・加工

ふぐ処理師

▶▶ 職場ではこんな人も働いています

● 事務　● ふぐの仲卸人　● 鮮魚の仲卸人　● 通信販売サイト運営

この仕事のキーワード

- □ ふぐ
- □ 鮮魚
- □ 市場
- □ 食品加工

こんな人に向いています

- □ ていねいな作業ができる
- □ 集中して作業に取り組める
- □ 衛生ルールを守れる
- □ 食べ物の仕事に興味がある
- □ ていねいに技術を身につけたい



安全とおいしさを支え、下関のふぐを全国へ届ける

ふぐ処理師は、ふぐの種類を見分け、毒のある部分を決められた手順で安全に取り除く専門職です。高い技術と集中力が求められる仕事で、衛生や温度管理にも気を配ります。吉田水産では、ふぐ処理師の資格を持つスタッフが工程を分担し、ふぐの状態に合わせた刺身や鍋用の切り身への加工、通販商品の仕上げなどにもたずさわります。自分たちが加工したふぐが全国のお客様に届き、「おいしかった」という声につながることがやりがいです。

CHECK

私がこの仕事に就いたきっかけ

家族で食べたふぐのおいしさや、地元である下関のふぐ文化にふれるうちに「ふぐに関わる仕事がしたい」と思うようになりました。子供のころから生き物が好きなこともあり、全国の人へ下関のふぐを届けられるこの仕事を選びました。

入社３年目　清水さん



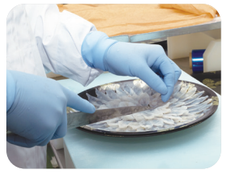
ふぐ処理師の仕事内容

安全なふぐ処理



ふぐの種類ごとに食べられる部位や毒のある場所を見分け、内臓や身を傷つけないように処理します。毒のある部分が残っていないか、複数の工程で確認します。

用途に合わせて加工



処理を終えたふぐを、刺身用にはうすく均一に、鍋や唐揚げ用には用途に合わせて切り分けます。見た目を美しく仕上げたり、厚さをそろえたりする技術も必要です。

商品の仕上げ



加工したふぐのパック詰めや梱包、温度管理、商品ラベルの確認などを行います。全国のお客様へ商品を安全な状態で届けるための大切な工程です。

ふぐの見極め、品質チェック



ふぐの種類を見分け、鮮度や身の色、状態を確認します。身の状態によって、刺身や鍋など、適した料理を判断し、それぞれの料理に合う方法で加工します。





CHECK

必要な資格・スキル

● ふぐ処理師免許

※都道府県によって、名称や試験の内容は異なります。

100年以上受け継がれる職人の技術で、下関の海の幸を全国へ

株式会社吉田水産

下関市彦島西山町5-8-25　TEL／083-267-6575

創業／1918年　従業員数／150名



株式会社 吉田水産

公式オンラインストア　Instagram

会社見学 OK　職場体験 OK　出張授業 OK

株式会社吉田水産ではこんな仕事をしています



ふぐや旬の海鮮の販売

下関にある唐戸市場内の店舗や自動販売機で、お寿司やふぐの商品を販売しています。市場を訪れたお客様に、買い物を通じて下関ならではの食を身近に楽しんでもらう仕事です。



鮮魚の仲卸

市場で仕入れた魚を加工し、料理店やスーパー、百貨店などへ届けます。県内の店舗だけでなく、北海道から沖縄県まで、幅広い地域へ魚を届けて食の流通を支えています。



オンラインストア

ふぐの刺身や鍋用に加工した商品を全国へ発送しています。職人技が光る本格的なセットから、家庭で気軽に楽しめるものまで、様々なシーンで楽しめる商品をそろえています。



衛生・品質管理

作業場の清掃や器具の消毒、温度管理などを徹底し、安心して食べられる商品づくりを行っています。３Dフリーザー（急速冷凍機）をはじめとする最新技術も導入しています。

働きやすい環境を整え、地域にふぐの魅力を届ける

新しく入った社員が仕事を覚えやすいように作業内容を資料にまとめるなど、技術を受け継ぎやすい環境づくりを進めています。働きやすい職場づくりにも力を入れており、女性スタッフも様々な仕事で活躍しています。地域のイベントにはキッチンカーで出店し、ふぐの唐揚げを販売するなど、下関のふぐや魚を食べる機会を広げています。



