

水産加工食品製造業技能評価試験【初級実技試験概要】

1. 共通問題

1-1. 作業の安全・衛生管理



- ①作業衣、帽子、マスクを着用する
※ 普段作業衣を使用していない場合でも食品取り扱いに適した白衣等作業衣を用意し着用すること



- ②粘着ローラーを使い、鏡を見ながら作業衣に付着した毛髪などを取り除く



- ③手洗い用石けんを使い手首（肘の近くまで）洗う

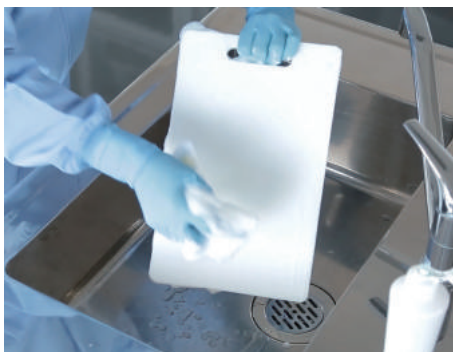


- ④ペーパータオルで手を拭く



- ⑤作業が終了したら、試験官に報告する

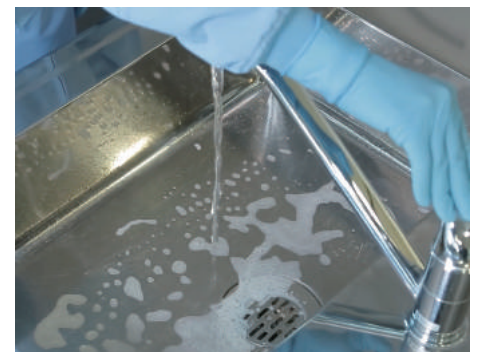
1-2. 器具の衛生管理



- ①指示された器具（まな板・包丁・鍋等）をスポンジと食器用洗剤を使い洗う



- ②ふきんで水気を拭き取る



- ③流し台の洗剤の泡を洗い流す



- ④作業が終了したら、試験官に報告する

※手袋の装着につきまして、初級では不慣れな受検者に配慮し任意となります

1-3. 原料魚介類の選定

【いか】【えび】【●●】←代表的な魚種 1 種類

・ ひらがなとローマ字、漢字で書かれたネームカードとそれぞれの写真カードをマッチングする

1-4. 包丁の選定

【大出刃包丁】【小出刃包丁】【菜切り包丁】【刺身包丁】

・ ひらがなとローマ字、漢字で書かれたネームカードとそれぞれの写真カードをマッチングする

1-5. 原料の半解凍

①冷凍された魚（あじ、さば等）をバケツ等に入れ流水で解凍する

②半解凍状態を手で確認したら水を止め、試験官に報告する

2. 専門問題

2-1. 塩蔵品製造作業

●塩蔵さば

①食塩水を作る

・ 指示、または指定された量の食塩をはかる（はかり使用）

・ 指示、または指定された量の水をはかる（計量カップ使用） ※計量カップは 1,000cc 推奨

・ はかった食塩と水を洗面器、またはバット等に入れてかき混ぜる

・ 各作業が終了ごとに、試験官に報告する

②魚体処理

・ さばの頭と内臓を包丁で除去し流水、または洗浄用水で洗浄する

※洗浄用水とは？⇒適度（1～2%程度）の濃度の食塩水のこと

・ 作業が終了したら、試験官に報告する

③たて塩漬け

・ 洗浄したさばを①の食塩水に漬け込む

・ 作業が終了したら、試験官に報告する

2-2. 乾製品製造作業

●開き干しあじ

①食塩水を作る

・ 指示、または指定された量の食塩をはかる（はかり使用）

・ 指示、または指定された量の水をはかる（計量カップ使用） ※計量カップは 1,000cc 推奨

・ はかった食塩と水を洗面器、またはバット等に入れてかき混ぜる

・ 各作業が終了ごとに、試験官に報告する

②魚体処理

・ あじを包丁で開く ※開き方は腹開き・背開き・フィレー（三枚おろし）のいずれでも可。

・ えら・内臓を除去し流水、または洗浄用水で洗浄する ※洗浄用水とは？⇒適度（1～2%程度）の濃度の食塩水のこと

・ 作業が終了したら、試験官に報告する

③たて塩漬け

・ 洗浄したあじを①の食塩水に漬け込む

・ 作業が終了したら、試験官に報告する

2-3. 発酵食品製造作業

●いか塩辛

①魚体処理

- ・両手でいかの胴と足（内臓つき）をひきはなす。あるいは、胴肉に包丁を入れて切り開き（※1）、内臓を手でひきはなす
- ・胴肉からひれ（耳・エンペラ）をひきはがす
- ・内臓と足を包丁で切り離したのち、眼球・くちばし・軟甲等を除去する
- ・足の吸盤をまな板の上で包丁の背でしごいて角質環を取り除く
- ・内臓から肝臓を取り出し墨袋を破らないように注意して除去する
- ・胴肉の中に包丁の刃を入れ切り開く（※1）
- ・胴肉・足を水で洗う（洗面器等に水を用意）
- ・胴肉を幅3～5mm、長さ3～4cm程度に細切りする
- ・足を一本一本包丁で切り離した後、長さ2～4cm程度に細切りする
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

注)※1の工程は最初または中間工程どちらで行なっても可とする

2-4. 加熱乾製品製造作業

●煮干しいわし

①食塩水を作る

- ・指示、または指定された量の食塩をはかる（はかり使用）
- ・指示、または指定された量の水をはかる（計量カップ使用） ※計量カップは1,000cc推奨
- ・はかった食塩と水を鍋に入れてかき混ぜる
- ・各作業が終了ごとに、試験官に報告する

②魚体処理

- ・ガスコンロの火をつけ、調整した食塩水を沸騰させる
- ・新鮮な原料魚を10尾、または100g程度入れて茹でる
- ・煮あがったらざるにあけた後、きれいに皿の上に並べる
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

2-5. 調味加工品製造作業

●こうなご佃煮

①計量

- ・指示、または指定された量のこうなごを紙皿にのせて秤ではかる ※こうなごは乾燥度合いが高いものであること
- ・指示、または指定された量の調味液を計量カップではかり鍋に入れる
- ・各作業が終了ごとに、試験官に報告する

②いりつけ煮

- ・鍋をガスコンロで沸騰させる
- ・干しこうなごを鍋に入れていりつけ煮を行う
- ・火の調節を適宜行う
- ・作業が終了したら火をとめ、試験官に報告する

2-6. 節類製造作業

●さば節

①魚体処理

- ・さばの頭と内臓を包丁で除去し流水、または洗浄用水で洗浄する
※洗浄用水とは？⇒適度（1～2%程度）の濃度の食塩水のこと
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

2-6. 筋類製造作業

- ②ボイルサバの処理（予めボイルしたものををご用意下さい）
- ・ヘラを用いボイルサバを身割する ※手で身割することも可
 - ・中骨を除去する
 - ・骨抜きを用い身割した半身の骨を除去する
 - ・作業が終了したら、試験官に報告する

2-7. くん製品製造作業

●さばくん製品

①くん材の選定

- ・3種類の木材の中からくん煙に使用するくん材を選ぶ

②食塩水を作る

- ・指示、または指定された量の食塩をはかる（はかり使用）
- ・指示、または指定された量の水をはかる（計量カップ使用） ※計量カップは 1,000cc 推奨
- ・はかった食塩と水を洗面器、またはバット等に入れてかき混ぜる
- ・各作業が終了ごとに、試験官に報告する

③魚体処理

- ・さばの頭と内臓を包丁で除去し流水、または洗浄用水で洗浄する
※洗浄用水とは？⇒適度（1～2%程度）の濃度の食塩水のこと
- ・作業が終了したら、試験官に報告する

④たて塩漬け

- ・洗浄したさばを①の食塩水に漬け込む
- ・作業が終了したら、試験官に報告する