



ふぐを価値に変える人、
地域の力に

ふぐ処理者

認定試験等に関する説明会

鮭、日本一のまち 知床・斜里町。

しかし近年、サケの資源は減少傾向にあります。

一方で急増している魚が、西日本で高級魚とされている「ふぐ」です。

ところが、町内でフグを安全に処理できる資格者が少なく、
地元での加工や流通が広がりにくい状況にあります。

この説明会では、資格取得のための助成制度の紹介に加え、
フグの資源や生態、加工利用、さらに資格試験についてわかりやすくお伝えします。

海の変化を地域の力に変えていくための第一歩です。

2026.4.20 月

時間 15:00 - 17:30

場所 斜里第一漁業協同組合 2階大会議室

対象 斜里町内の漁業関係者、水産加工関係者、飲食店関係者、地方卸売市場の買受人など

申込 不要（参加自由）

資格取得を予定していない方でも、
フグの資源動向や活用に関心のある
漁業関係者のご参加も歓迎！！

TALK
01

北海道のフグの資源や生態について

中央水産試験場 資源管理部 資源管理グループ
研究職員 神山 晃汰 氏

TALK
02

フグの加工や利用について

網走水産試験場 加工利用部（紋別）
研究職員 藤田 真伍 氏

TALK
03

フグに関するルールや試験制度について

網走保健所 生活衛生課 食品保健係
専門員 荒井 千種 氏

TALK
04

ふぐ処理者認定試験費用助成制度について

斜里町 水産林務課

近年、北海道で急増しているフグに関する最新情報を得られる貴重な機会です！