

## 第30回技能グランプリ

## 「日本料理」職種競技課題

## 1. 競技時間

8 : 0 0 am	受付開始・作業衣着替	
9 : 1 0 am	競技場集合・開会挨拶・課題説明 各自支給材料・器具の確認	
1 0 : 0 0 am	第一課題開始	
1 1 : 0 0 am	第一課題提出 → 展示	
1 1 : 3 0 am	第二課題開始	
1 2 : 1 0 pm	第二課題提出 → 展示	
《昼 食》		
	1 3 : 1 0 pm	第三課題開始
	1 3 : 5 0 pm	第三課題提出 → 展示
	1 4 : 2 0 pm	第四課題開始
	1 5 : 2 0 pm	第四課題提出 → 展示
	1 5 : 4 0 pm	清掃・整頓
	1 6 : 0 0 pm	講評・解散
	1 6 : 1 0 pm	作品片付け

## 2. 注意事項

- (1) 競技は白衣、前掛け、帽子、履物を着用して行うこと。
- (2) 競技はどの順序で開始してもよいが、指定された提出時間に一番美味しい状態で提出のこと。
- (3) 支給材料及び調理器具等は、競技開始前に確認すること。
- (4) 競技開始後は、支給材料の再支給をしない。
- (5) 競技中は器具、材料等の貸し借りを禁止する。
- (6) 第二課題から第四課題の三課題の料理を盛る器は各自が持参する。ただし、一人盛りのもの。なお、第一課題の平目の薄作り（三人盛り）の器は会場で用意します。

### 3. 競技課題

#### 第一課題 平目の薄作り

(材 料) そげ平目・花穂紫蘇・大根・赤唐辛子・胡瓜・浅葱

〔合わせ酢（ボン酢醤油）〕 橙絞り汁

たまり醤油・濃口醤油・煮切り酒・味醂・昆布・削りかつお・化学調味料

(作業課程)

1. 背びれ、腹びれ、胸びれを取り、黒皮、白皮共にウロコをそぎ引く。
2. ニガダマを破らないように、頭を落として腸を除き、水洗いする。
3. 表、裏共に縁側を残し、五枚に卸し取る。
4. 黒皮、白皮とも皮を引き、上身にととのえる。
5. 上身を薄作りにして、皿に直接盛りつける。
6. 黒皮、白皮共に湯引いて適宜に刻んであしらう。
7. 大根に赤唐辛子を刺し込み、卸し金でおろす。
8. 仕上り 湯引き黒皮、白皮、胡瓜のつま、刻み浅葱、赤卸し、花穂紫蘇を添える。

#### 第二課題 煮物椀（梅椀）

(材 料) 鶏卵・車海老・生椎茸・人参・片栗粉・里芋・柚子・生身・削りかつお・昆布。

(作業課程)

1. 鶏卵を割りほぐし、出汁巻を作る。
2. 車海老の頭を取り、背を開き、花えびにする。
3. 生椎茸の笠裏に生身を詰め、裏白にする。
4. 人参は梅花にむき、里芋は亀甲に切る。
5. 出汁を引き、煮汁の味付けをする。
6. 椀に椀種五品を盛り、煮汁を張り、吸い口は柚子で仕上げる。

#### 第三課題 酢肴（木の芽酢）

(材 料) 鱧・湿地茸・千社唐・木の芽・若布・ホウレン草・合せ酢（調味は自由）

葛粉

(作業課程)

1. 鱧のウロコと頭を取り、腸を除いて水洗いする。
2. 三枚に卸し、小骨を除き、薄塩をふる。
3. 金串を刺して焼き、適宜の大きさに切り揃える。
4. 湿地茸は、適宜にさばいて茹で、吸い汁に浸す。
5. 千社唐は皮を除き、適宜に切り揃えて色出しする。
6. 若布はぬるま湯に浸して戻し、筋を取り、適宜に刃叩きする。
7. 合せ酢を葛粉の水溶きでとろみをつけ、吉野酢にする。
8. ホウレン草で青よせを作り、木の芽とすり混ぜる。
9. 木の芽と青よせをすり混ぜたものを吉野酢と合せ、木の芽酢を作る。
10. 鱧・湿地茸・千社唐を器に見立てよく盛り、木の芽酢を敷くか、または鞍掛けして仕上げ、木の芽を上置きする。

#### 第四課題 応用料理

(材 料) 第一課題、第二課題、第三課題の残品を用いる。

(作業課程)

1. 一品の作成料理の献立を書く。
2. 一品の料理は献立に従って、自由に時間内に仕上げる。

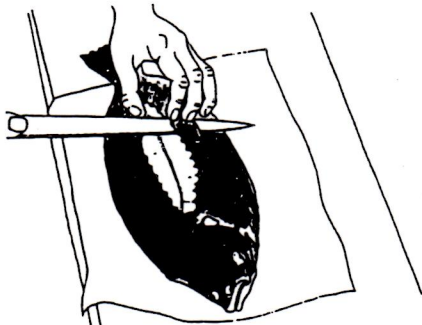
課題

1

平目の薄作り

(作業課程)

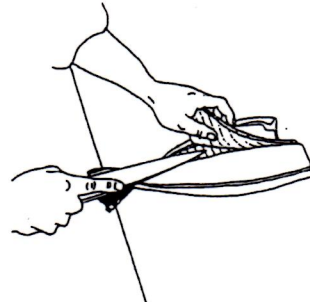
- ① 背びれ、腹びれ、胸びれを取り、黒皮、白皮共にウロコをそぎ引く。



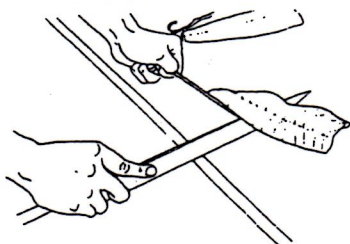
- ② ニガタマを破らないように、頭を落として腸を除き、水洗いする。



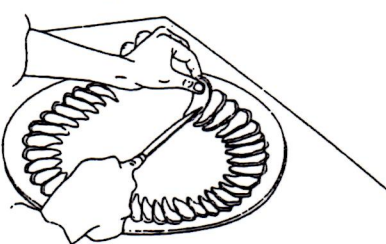
- ③ 表、裏共に縁側を残し、五枚に卸し取る。



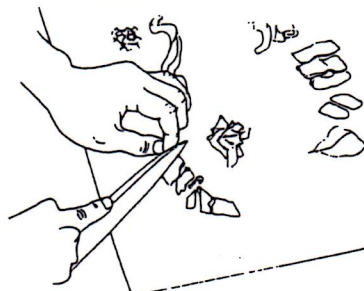
- ④ 黒皮、白皮とも皮を引き、上身にととのえる。



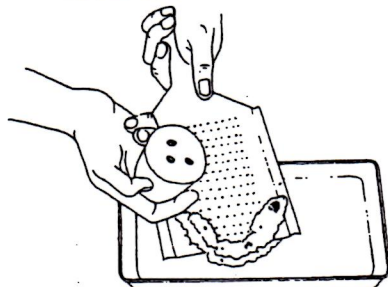
- ⑤ 上身を薄作りにして、皿に直接盛りつける。



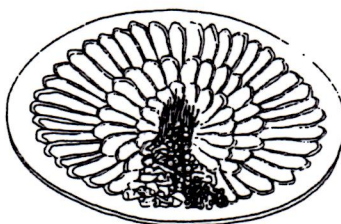
- ⑥ 黒皮、白皮共に湯引いて適宜に刻んであしらう。



- ⑦ 大根に赤唐辛子を刺し込み、卸し金でおろす。



- ⑧ 仕上り (湯引き黒皮、白皮、胡瓜のつま、刻み浅葱、赤卸し、花穂紫蘇を添える)。



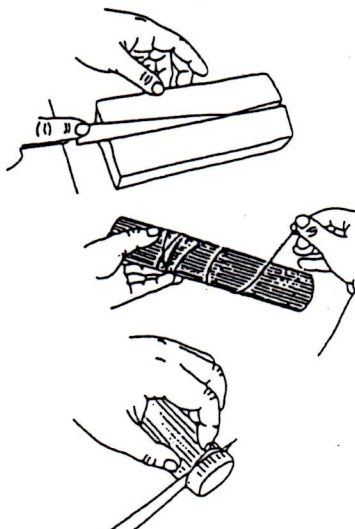
課題

2

煮物 椀 (梅椀)

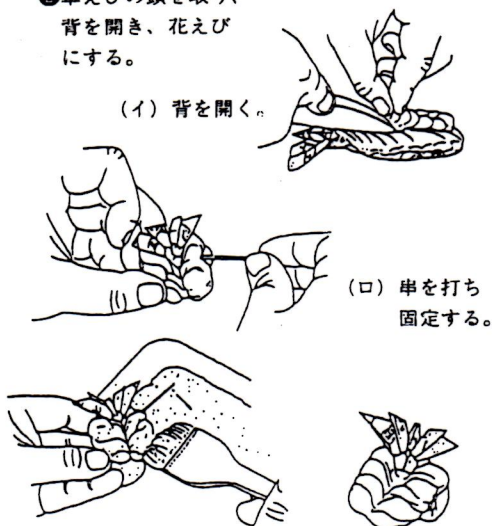
(作業課程)

- ① 鶏卵を割りほぐし、出汁巻きを作る。



- ② 車えびの頭を取り、背を開き、花えびにする。

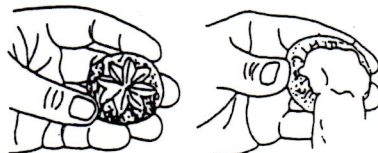
(イ) 背を開く。



(ロ) 串を打ち固定する。

(ハ) 片栗粉をつけ湯どる。 (ニ) 花えびにする。

- ③ 生椎茸の笠裏に生身を詰め、裏白にする。



- ④ 人参は、梅花に剥き、里芋は亀甲に切る。



- ⑤ 出汁を引き、煮汁の味付けをする。

- ⑥ 椀に椀種五品を盛り、煮汁を張り、吸口は袖子。

課題

3

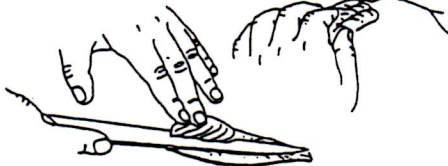
酢肴 (木の芽酢)

(作業課程)

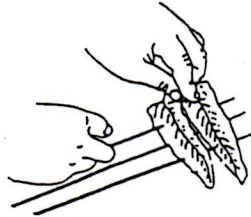
①きすのウロコと頭を取り、腸を除いて水洗いする。



②三枚に卸し、小骨を除き、薄塩を降る。



③金串を刺して焼く。



④合せ酢を葛粉の水溶きでとろみをつけ、吉野酢にする。



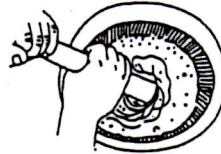
⑤ホウレン草で青よせを作る。



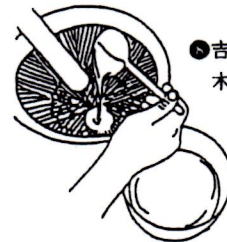
⑥木の芽をする。



⑦ホウレン草の青よせと木の芽をすりまぜる。



⑧吉野酢と合わせ木の芽酢を作る。



課題

4

応用料理

(作業課程)

①第1課題から第3課題の残った材料を使い、作成料理の献立を書き、自由に時間内に仕上げる。

#### 4. 支給材料

品 名	規 格	数 量	品 名	規 格	数 量
そげ平目	1 kg	1 尾	ホウレン草		1/2 束
鱧	70g	1 尾	若布		3 本
車海老	40g	1 尾	片栗粉		25g
鶏卵	大	3 個	削りかつお		50g
生身(すり身)		25g	出汁昆布		1 枚
京人参		1/2 本	化学調味料		10g
大根		1/2 本	清酒		少々
胡瓜		2 本	味醂		適宜
浅葱		30g	濃口醤油		適宜
葛粉		適宜	薄口醤油		適宜
花穂紫蘇		3 本	たまり醤油		適宜
赤唐辛子		3 本	リードペーパー		5 枚
橙絞り汁		100cc	油		適宜
煮切り酒		適宜	たこ糸		1m
生椎茸	直径 3cm	1 枚	酢		適宜
里芋	大	1 個	塩		適宜
黄柚子		1/6 個	砂糖		適宜
湿地茸		1/4 パック	ラップ		適宜
千社唐		1/2 本	輪ゴム		適宜
木の芽		1/2 枚	楊枝		5 本

揚げ油を使用される方は別途用意します。

## 第30回技能グランプリ「日本料理」職種持参工具一覧表

品 名	数 量
庖丁	1 式
器（煮物椀、酢肴用、第4課題用）小猪口	3 種（一人用）
巻簾（すだれ）	1 本
骨抜き	1
盛り箸	1 本
白衣、帽子、前かけ	1 式
ふきん	2～3 枚
つかみ用タオル	2～3 枚
ニッパ	1
卸金	1
金串	3 本（38 c m）
玉子焼鍋 18.5 cm	1 ケ

※第30回大会より玉子焼鍋が持参工具になりました。

## 第30回技能グランプリ「日本料理」職種競技会場設備基準

## 会場設備

品 名	規 格	数 量
ガスレンジ及び調理台	(オーブン・流し台付)	1 式
サランダー	又は焼き台	1 台
片手打出鍋	大 21 cm 中 18 cm 小 15 cm	3 ケ
両手打出鍋	30 cm	1 ケ
ヤットコ鍋 (ヤットコ)	21 cm (セット)	1 ケ
水きり金ザル	33 cm	1 ケ
フライパン	27 cm	1 ケ
泡立て	25.5 cm	1 ケ
レードル	90 cc 位	1 ケ
穴あきレードル	180 cc	1 ケ
和レードル	180 cc	1 ケ
ボール 大・中・小	大 24 cm 中 21 cm 小 18 cm	3 ケ
バット	34 cm (1 枚) 24 cm (2 枚)	3 枚
さい箸	33 cm・23 cm	2 膳
刷毛		1 本
計量カップ・スプーン	200 cc・15 cc・5 cc	1 式
裏ごし	24 cm	1 ケ
俎板	60 cm×30 cm	1 枚
ゴムベラ	24.5 cm	1 本
当り鉢	30.5 cm	1 ケ
当り棒	37.5 cm	1 本
鱗引	20 cm	1 ケ
宮島		1 本
金ザル		1 ケ
半月盆		1 ケ
味見皿・三種		3 ケ

☆通常実習室に常設してあるもの使用不可

## 第四課題

## 応用料理

◎ 第一課題・第二課題・第三課題の残品を用いる。

〈作業過程〉

- 1、 作成料理の献立を書く。
- 2、 料理は献立に従って、自由に、時間内に仕上げる。

献

立

材

料