

第33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・作業衣着替後競技準備・器具の確認
9 : 1 0 am	開会挨拶・課題説明
9 : 5 0 am	各自支給材料
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。

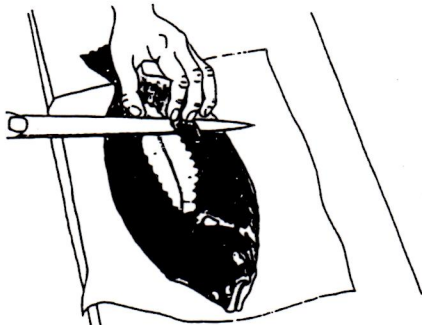
課題

1

平目の薄作り

(作業課程)

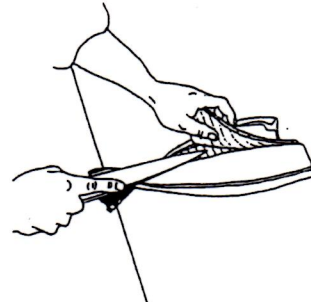
- ① 背びれ、腹びれ、胸びれを取り、黒皮、白皮共にウロコをそぎ引く。



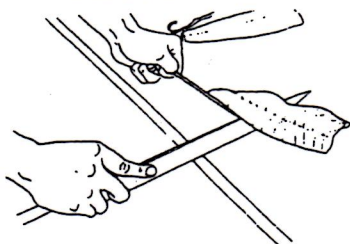
- ② ニガタマを破らないように、頭を落として腸を除き、水洗いする。



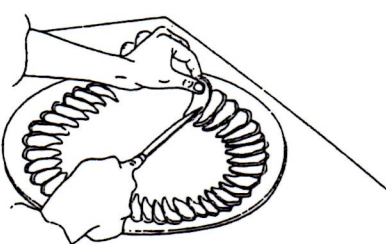
- ③ 表、裏共に縁側を残し、五枚に卸し取る。



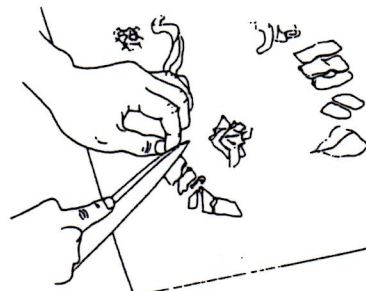
- ④ 黒皮、白皮とも皮を引き、上身にととのえる。



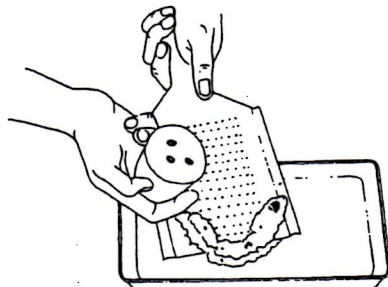
- ⑤ 上身を薄作りにして、皿に直接盛りつける。



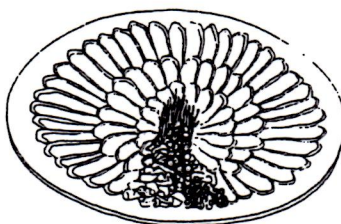
- ⑥ 黒皮、白皮共に湯引いて適宜に刻んであしらう。



- 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)。



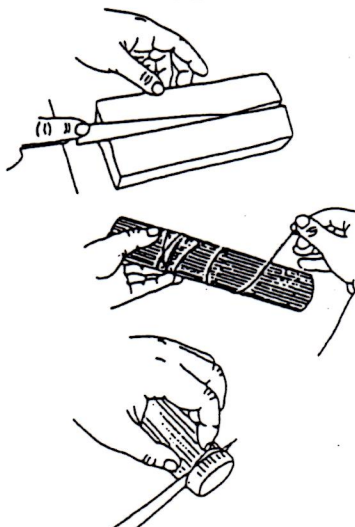
課題

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。

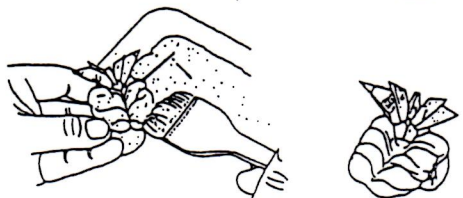


- ② 車えびの頭を取り、背を開き、花えびにする。

(イ) 背を開く。

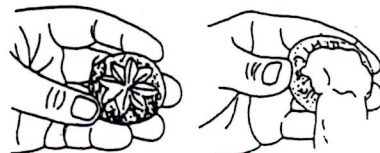


(ロ) 串を打ち固定する。



(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。

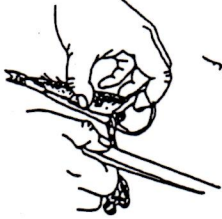
課題

3

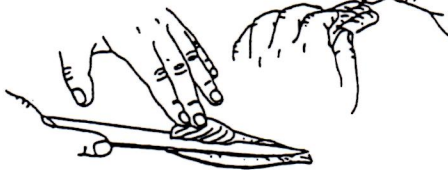
酢肴 (木の芽酢)

(作業課程)

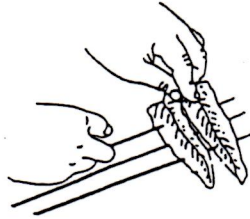
①きすのウロコと頭を取り、腸を除いて水洗いする。



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。（1人、約1ℓ）

蒸し器・クッキングシート・アルミホイル

公表

第33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33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 2 1 cm 中 1 8 cm 小 1 5 cm	3 ケ
ヤットコ鍋 (ヤットコ)	2 1 cm (セット)	1 ケ
水きり金ザル	3 3 cm	1 ケ
泡立て	2 5 . 5 cm	1 ケ
レードル	9 0 cc 位	1 ケ
穴あきレードル	1 8 0 cc	1 ケ
和レードル	1 8 0 cc	1 ケ
ボール 大・中・小	大 2 4 cm 中 2 1 cm 小 1 8 cm	3 ケ
バット	3 4 cm (1 枚) 2 4 cm (2 枚)	3 枚
さい箸	3 3 cm ・ 2 3 cm	2 膳
刷毛		1 本
計量カップ・スプーン	2 0 0 cc ・ 1 5 cc ・ 5 cc	1 式
裏ごし	2 4 cm	1 ケ
俎板	6 0 cm × 3 0 cm	1 枚
ゴムベラ	2 4 . 5 cm	1 本
当り鉢	3 0 . 5 cm	1 ケ
当り棒	3 7 . 5 cm	1 本
鱗引	2 0 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

公 表

第33回技能グランプリ

「日本料理」職種 採点項目及び配点

1 採点項目及び配点

採点項目及び配点は次のとおりとする

第一課題から第四課題まで 各課題ごとに100点 総計400点

採 点 項 目		配 点		
料理制作審査 第一、二、三、四課題	材料の取扱い	10	50	100
	下ごしらえの手順	10		
	庖丁の手さばき	10		
	調理技術	10		
	作業態度（衛生面）	10		
試食審査 第一、二、三、四課題	技法	20	50	
	盛付け	20		
	味	10		

2 競技結果後の成績順位

各採点項目の得点の総得点から、時間超過の減点を加味して順位を決定する

時間超過の減点は1分以内1点、2分以内2点、3分以内3点、3分以上5点とする