

公 表

第49回技能五輪全国大会

「日本料理」 職種競技課題

1. 競技時間（2日共）

（1）午前のグループ

7：00	受付開始・作業衣着替・競技場集合
8：10	開会挨拶・課題説明・各自支給材料・器具の確認
8：30	第一課題開始
9：20	第一課題提出 → 展示
9：50	第二課題開始
10：40	第二課題提出 → 展示
11：10	第三課題開始
12：20	第三課題提出 → 展示
《昼 食》	
13：30	総評
14：00	解散

（2）午後のグループ

11：30	受付開始。昼食
13：00	作業衣着替・競技場集合
13：10	開会挨拶・課題説明・各自支給材料・器具の確認
13：30	第一課題開始
14：20	第一課題提出 → 展示
14：50	第二課題開始
15：40	第二課題提出 → 展示
16：10	第三課題開始
17：20	第三課題提出 → 展示
17：50	総評
18：20	解散

2. 注意事項

- (1) 競技は作業衣（前掛け・帽子・履物を含む）を着用して行うこと。
- (2) 競技は支給された材料で各競技課題（イラストを含む）を美的に作成し、指定された提出時間に一番よい状態で提出すること。
- (3) 支給材料及び調理器具類は、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) 第一課題から第三課題の料理を盛る器は各自持参する。ただし、一人盛りのもの。

3. 競技課題

第一課題 小鯛活なます姿盛り

(材料) 小鯛・大根・独活・とさかのり・大葉じそ・紫芽しそ・ねり山葵・花丸胡瓜・だし昆布
(調味料) 梅肉・淡口醤油・濃口醤油・味醂・酢・塩・酒

【下ごしらえ作業】

1. 小鯛の水洗い……コケを引く。エラを取る。隠し庖丁で腸を除く。水でよく洗い、水気を拭き取る。
2. 大根……桂むき（幅10cmで長さ20cmのものを3枚）し、重ねて巻き、横けんに打ち、水に放す。
大根の芯の部分で受け台を作る（厚さ1.5cm×幅3cm×長さ10cm）……1個
3. とさかのり……水に浸して塩気を抜く。
4. 独活……皮を厚めにむき取って、桂むきにし、5mm幅のより独活とする。
5. 花丸胡瓜……花を落とさないように、塩で軽くこすり、いぼを取る。

【調理作業】

1. 小鯛の頭・尾・中骨をつけたまま上身・下身を下ろし取る。腹骨をすき取り、淡塩を振り、20分ほどおいて小骨を抜く。
2. 酢と水を同割にし、淡口醤油を10%程と昆布（5cm長さ）1枚を入れた中で、淡塩をした小鯛を約5～6分（表面が白くなるまで）浸し、酢締めとする。のち水気を拭き取る。
3. 酢締めした小鯛の上身、下身の皮目を下に俎板に置き、5mm幅にそれぞれ6切れにそぎ切りする。

【盛り付け作業】

1. 大根の受け台に、竹細串を頭の方に2本、尾の方に1本で、小鯛が跳ねるように、姿良く固定し、大葉じそ3枚で中骨を隠す。
2. そぎ切りした小鯛を皮目を上にずらして並べ、大葉じその上に、3切れごと見立て良く盛り付け、皿に置く。
3. 大根のけんで、大根の受け台を隠し、とさかのりを彩り良く散らして、より独活、紫芽しそ、花丸胡瓜、おろし山葵を添える。
4. 梅醤油を作り、別猪口に入れて添える。

（参考）梅醤油の割は、梅肉小さじ1、濃口醤油大さじ1、味醂小さじ1、酒大さじ1

第二課題 牛蒡と鴨の小袖焼き・菊花蕪甘酢漬け

(材料) 合鴨抱き身（ロース）・牛蒡・小蕪・菊の葉・鷹の爪・粉山椒・だし昆布・削りかつお
(調味料) 濃口醤油・味醂・砂糖・酢

【下ごしらえ作業】

1. 鴨ロース……5mm厚さに4切れ引き切り、一枚宛に俎板の上に置き、庖丁のミネで軽く叩いて伸ばす（刃の方は使わない）。
2. 牛蒡……長さ20cmの牛蒡の皮をこそげて洗い、丸のまま酢茹でして水に落として酢氣を除き、6～8筋に縦割りにする。
3. 小蕪……天地を切り、厚目に皮を剥き、縦横2mm幅の鹿の子に深く庖丁目を入れ、切り離さないように、立塩に10分ほど漬ける。
4. 菊の葉・鷹の爪・菊の葉は搔敷。鷹の爪（1本）は種を除いて軽く茹で、細かく刻んでおく。

【調理作業】

1. 6~8切れに縦割りした牛蒡を、八方汁で5~6分煮含める。
2. 牛蒡の煮汁を切り、5cm長さに切り揃え、5~6本（切れ）束ね、伸ばしておいた鴨肉で牛蒡を芯にして、くるりとかぶせるように小袖に巻き、金串を刺して留める。強火にかざして、たれ焼きにし、粉山椒を振る。
3. 立塩に漬けておいた菊花蕪を固く絞り、甘酢に漬け替え、刻んだ鷹の爪を加える。
(参考)かけたれ……濃口醤油大匙5・味醂大匙5・砂糖小匙2・約2割量煮詰める
八方汁……かつお出汁1カップ・淡口醤油、味醂各大匙1・2/3
甘酢……酢1/4カップ・水1/4カップ・砂糖10g

【盛り付け作業】

鴨の小袖焼きを見立て良く台盛りし、菊花蕪の甘酢漬けを2つ花に広げて前盛りにし、刻んだ鷹の爪を芯におく。

第三課題 芋寿司手綱巻き・蓮根甘酢漬け

(材料) さより・才巻海老・もろ胡瓜・山芋・鶏卵・蓮根・鷹の爪・葛粉

(調味料) 砂糖・塩・酢

【下ごしらえ作業】

1. さより……水洗いして、三枚に下ろして上身にし、濃い目の立塩に5~6分漬けて水切りする。後、さよりの上身を酢洗いして皮を引き、片身を横二つ切りにして形を整える。
2. 才巻海老……のし串を打ち、塩ゆでて水に落とす。後、才巻海老の皮をぐるむきにし、縦二枚にへぎ、形を整える。
3. もろ胡瓜……塩ずりし、熱湯にくぐらせて水に落とし、色出しする。色出したもろ胡瓜を、縦に薄くへぎ、立塩にしばらく浸してしならせる。
4. 山芋……皮をむき、明ban水につけてアク止めし、薄切りにする。甘酢を作り、先の山芋を煮てざるに上げ、汁気を切り、熱いうちに裏漉しする。
5. 鶏卵……煮抜き玉子にして黄身を取り、裏漉しする。

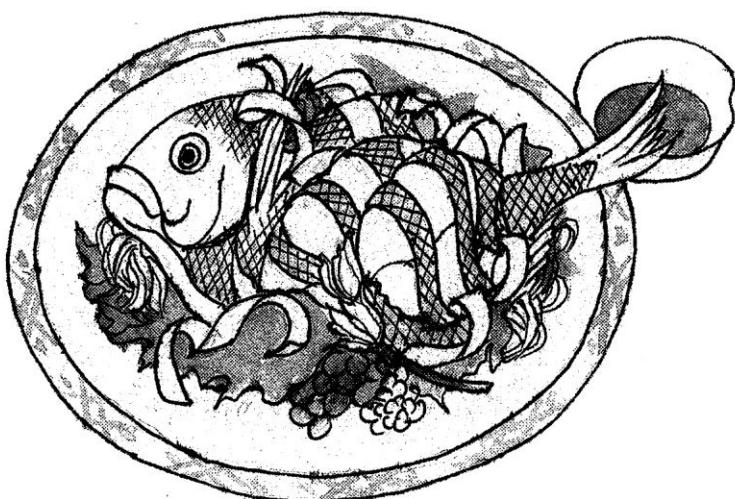
【調理作業】

1. 裏漉しした山芋と黄身を合せてこね、砂糖・塩・酢で調味して芋寿司を作る。
2. 芋寿司を巻きす（京すだれ）に取り、棒状にして直径3cm、長さ20cmの大きさにして形を整える。
3. 巻きすの手前の方に、さより・海老・もろ胡瓜の順に斜めにして交互に並べ、芋寿司を芯にして手綱に巻きしめる。巻きすにラップを敷き、先の芋寿司をラップで巻き、両端を巻きしめてしばらくおいてなじませる。
4. 蓮根の皮をむき、小口から薄切りにしてさっと湯通しし、ざるに広げて手早く冷まし、甘酢に漬ける。
5. 鷹の爪（1本）は、うてなを切って種を除き、湯をして細かく刻み、蓮根の甘酢漬けに散らして加える。

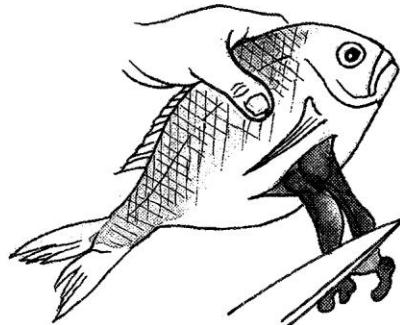
【盛付け作業】

1. 芋寿司手綱巻きは、ラップの上から適宜に庖丁し、ラップをはずして器に盛り付ける。別に、甘酢を火にかけ、水溶き吉野葛でとろみをつけて冷まし、芋寿司手綱巻きの表面に刷毛で塗り、艶をよくする。
2. 蓮根甘酢漬けは、芋寿司手綱巻きの前盛りとする。

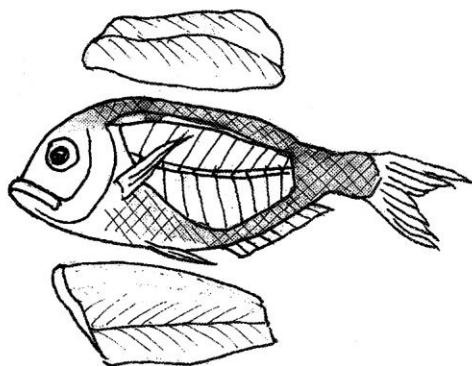
第一課題 小鯛活なます姿盛り



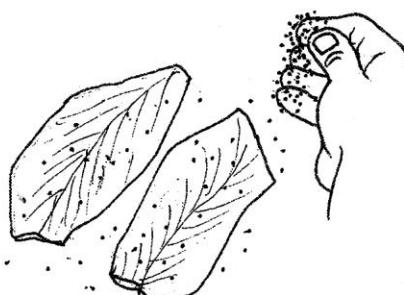
〈材 料〉 小鯛・大根・独活・とさかのり・大葉じそ
紫芽しそ・練り山葵・花丸胡瓜・だし昆布
竹細串・調味料



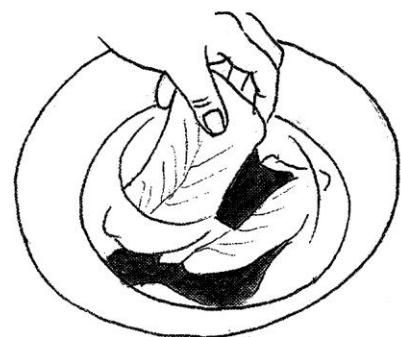
- ① 小鯛はコケを引き、エラを取る。
隠し包丁で腸を除く。水で良く洗い、水気を拭き取る。



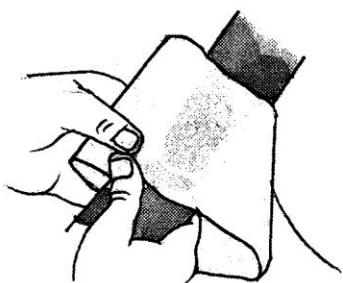
- ② 小鯛は頭と尾、中骨を付けたまま、
上身・下身におろし取る。



- ③ 腹骨をすき取り、淡塩を振り、
20分程おいて、小骨を抜く。



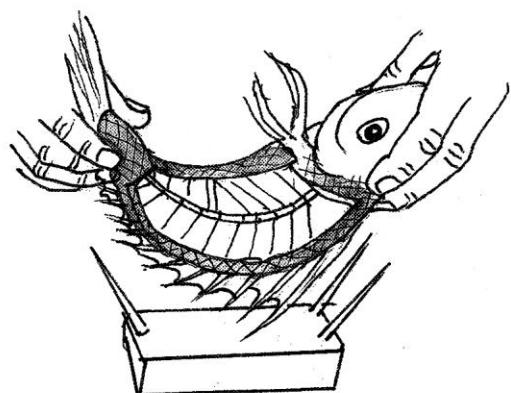
- ④ 醋と水を同割にし、醤油を10%程と
昆布1枚を入れた中で、約5~6分
浸し、酢締めとする。



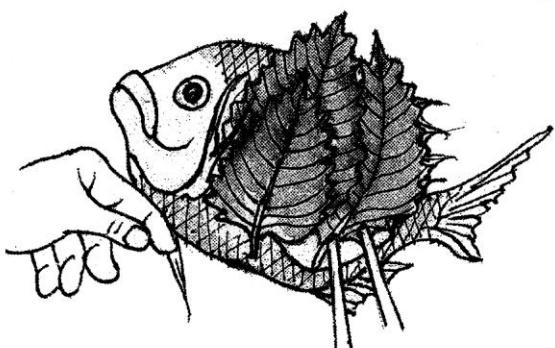
- ⑤ 大根は桂むき（幅10cmで長さ
20cmのものを3枚）にする。



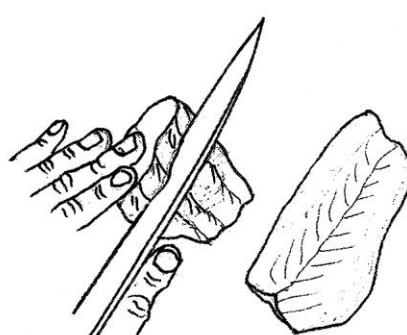
- ⑥ 桂むきにしたものを3枚に重ねて
巻き、横けんに打ち、水に放す。



- ⑦ 大根の受け台に、竹細串を頭の方
に2本、尾の方に1本で、小鯛が
跳ねるように、姿良く固定する。



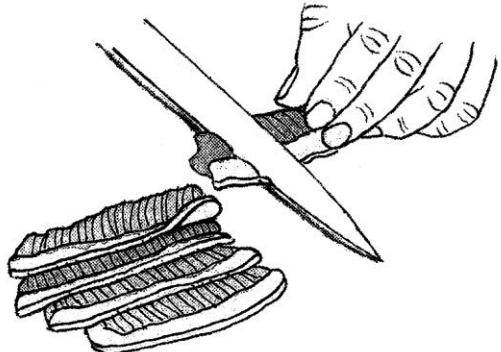
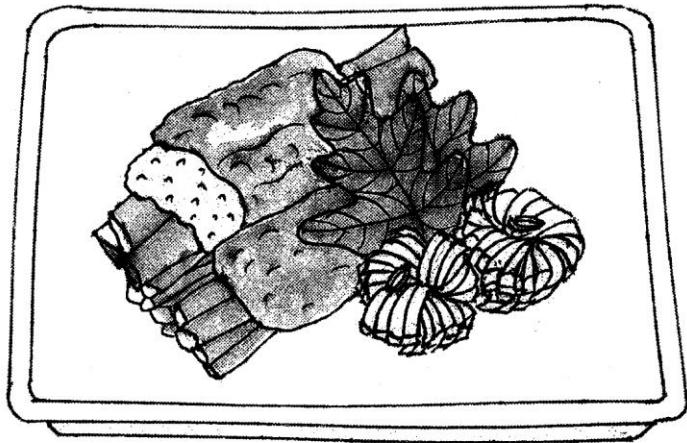
- ⑧ 大葉じそ3枚で中骨を隠す。



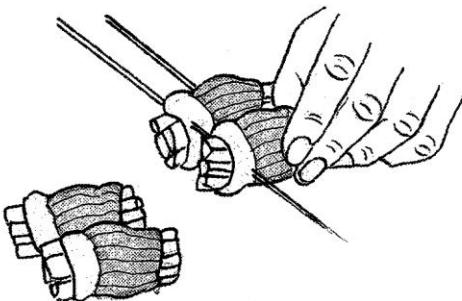
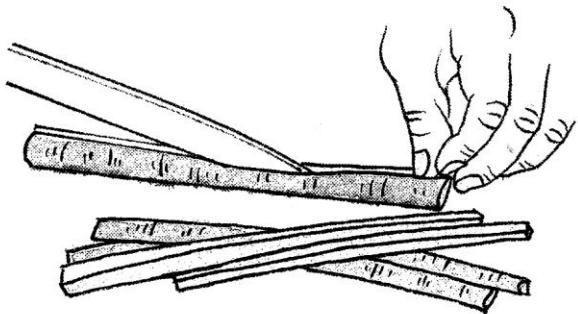
- ⑨ 上身、下身を俎板に皮目を下
に置き、5mm幅にそれぞれ
6切れにそぎ切りする。

第二課題 牛蒡と鴨の小袖焼き・菊花蕪甘酢漬け

〈材 料〉 合鴨抱き身(ロース)・牛蒡・小蕪・菊の葉・鷹の爪
・粉山椒・出し昆布・かつお出汁・調味料

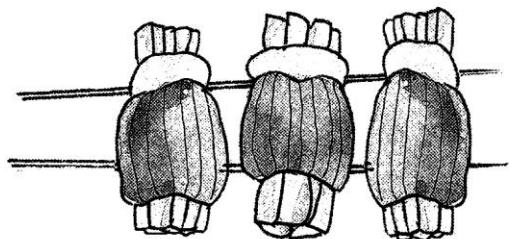


- ① 鴨の抱き身(ロース)を 5 mm厚さに 4 切れ引き切り、1切れずつまな板の上に置き、包丁のミネで軽く叩いて伸ばす(刃の方は使わない)。



- ② 牛蒡の皮をきれいにこそげて洗い、丸のまま酢湯でして、水に落として酢気を除き、太さによって 6~8 切れに縦割りにし、八方汁で煮含める。

- ③ 煮含めた牛蒡の煮汁を切り、5 cm長さに切りそろえて4~5本を束ね、伸ばした鴨の肉で小袖(くるっと包むように)に巻き、金串で止める。



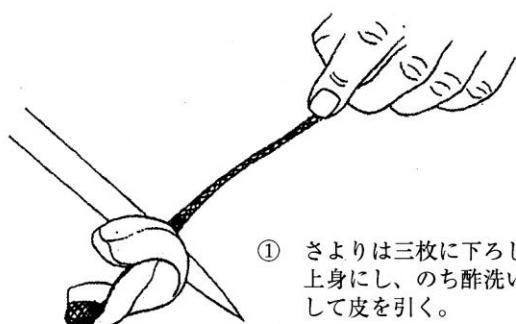
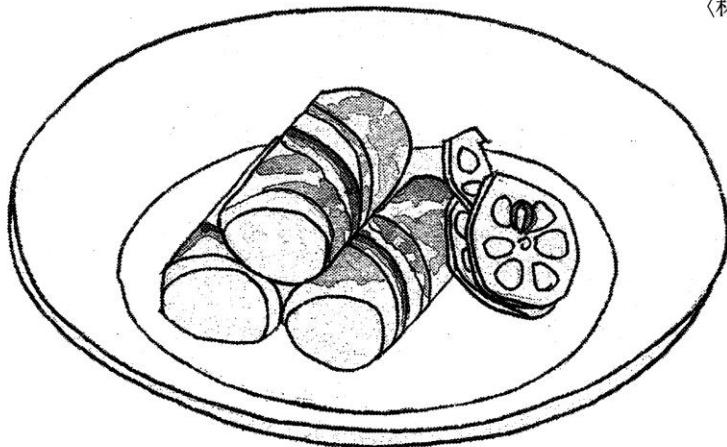
- ④ 串打ちした鴨の小袖巻きを強火に当て、こがさないようにたれ焼きにして、粉山椒を振る。
かけたれ…濃口醤油大さじ5、味醂大さじ5、砂糖小さじ2を合わせ、20%ほど煮詰める。



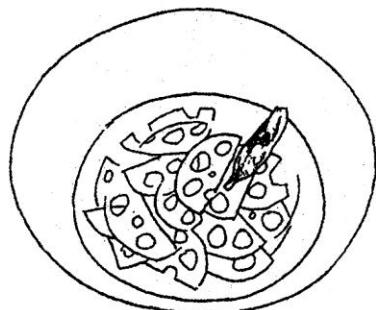
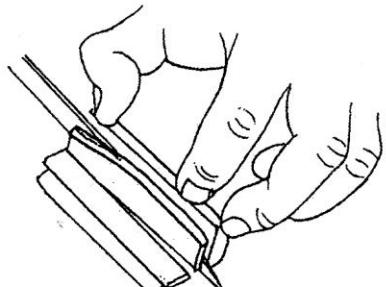
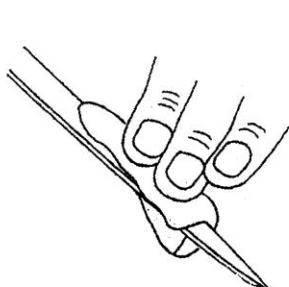
- ⑤ 小蕪の天地を切り、厚目に皮をむき、2 mm幅の縦横十文字の切り込みを入れて菊花蕪にする。鷹の爪は種を除き、軽くゆで、細かく刻んでおく。立塩昆布に菊花蕪を10分ほど漬け、しなりさせてから固く絞り、甘酢に移し、鷹の爪を散らす。
甘酢…水、酢とともに1/4カップ・砂糖10g

第三課題 芋寿司手綱巻き・蓮根甘酢漬け

〈材 料〉 さより・才巻海老・もろ胡瓜・山芋・鶏卵・蓮根・鷹の爪・葛粉・調味料

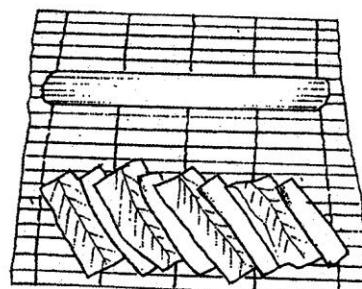
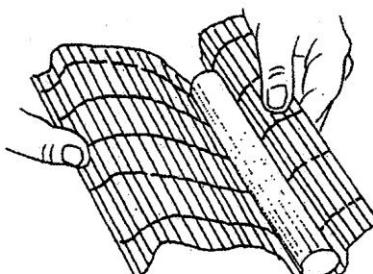
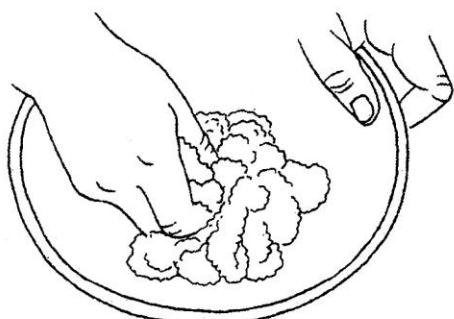


① さよりは三枚に下ろして上身にし、のち酢洗いにして皮を引く。



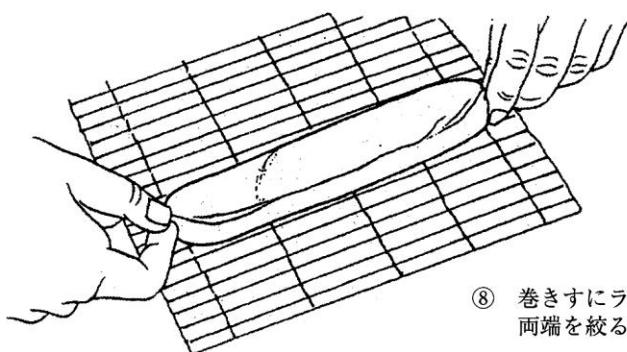
- ② 才巻海老を塩ゆでにし、ぐるむきにし、縦二枚にへぎ、形を整える。
③ もろ胡瓜は色出しし、縦に薄くへぎ、立塩にしばらく浸してならさせる。

- ④ 蓼根の皮をむき、小口から薄切りにして湯通しし、さまして甘酢につける。



- ⑤ 裏漉しした山芋と黄身を合わせてこね調味して芋寿司を作る。
⑥ 芋寿司を巻きす（京すだれ）に取り、棒状（直径3cm、長さ20cm）にする。

- ⑦ 巻きすにさより・海老・もろ胡瓜の順に並べ、芋寿司を巻きしめる。



- ⑧ 巻きすにラップを敷き、⑦の芋寿司を巻き、両端を絞る。

4. 支給材料

品 名	規 格	数 量	品 名	規 格	数 量
小 鯛	230~250 g	1 尾	才巻海老	2 0 g	2 尾
大 根	1 0 cm 長さ	1 本	もろ胡瓜	2 5 g	2 本
独 活	5 c m長さ	1 本	山 芋		2 0 0 g
とさかのり		5 g	蓮 根	7 0 g	1 本
大葉じそ		3 枚	鶏 卵	大	2 個
紫芽しそ		大さじ1	葛 粉		大さじ1
花丸胡瓜		2 本	ラ ッ プ		適量
合鴨抱き身		1/2 枚	リードペーパー	30cm 角	1 枚
牛 莴	20cm 長さ	1 本	濃口醤油		適量
小 蕎		1 個	淡口醤油		適量
菊の葉		2 枚	酢		適量
鷹の爪		2 本	みょうばん		適量
粉山椒		適量	砂 糖		適量
だし昆布	20cm 長さ	1 枚	塩		適量
削りかつお		適量	味 酣		適量
さより	70g	1 尾	酒		適量
練り山葵		大さじ1	梅 肉		小さじ1
細竹串	小	5 本			

公 表

第49回技能五輪「日本料理」職種持参工具一覧表

品 名	数 量
庖 丁	一 式
巻 き 簾 (京すだれ)	1 本
骨 抜 き	1 個
盛 り 箸	1 挿
白衣・帽子・前掛け	一 式
ふ き ん	2 ~ 3 枚
つかみ用タオル	2 ~ 3 枚
ニ ツ パ	1 個
器 ①小鯛活なます姿盛り用 盛付け皿・小猪口 ②牛蒡と鴨の小袖焼き用 盛皿 ③芋寿司手綱巻き用 盛皿	3 種 類 (一人用)
上履き用靴 (キッチンシューズ)	1 足

公 表

第49回技能五輪「日本料理」職種競技会場設備基準

会 場 設 備

品 名	規 格	数 量
ガスレンジおよび調理台	オープン・流し台・焼き台	1式
片手打出鍋	大21cm 中18cm 小15cm 2個	4個
水切り盆ざる	33cm	1個
金杓子	80cc 160cc	各1個
穴あき金杓子	160cc	1個
ボール(大・中・小)	大24cm 中21cm 2個 小18cm 2個	5個
バット	大34cm 2個 中21cm	3個
さい箸	33cm 23cm	1揃
刷毛		1本
金串		4本
計量カップ・スプーン	200cc 15cc 5cc	1式
裏漉し器	24cm	1個
まな板	48cm×25cm	1枚
木杓子	中	1個
小皿		3枚
半月盆	30cm	1個
ポリバケツ(生ごみ用)		1個