

公 表

第57回技能五輪全国大会

「日本料理」職種 競技課題

1. 競技時間

競技時間は、次のいずれかとする。

午前の部	
時 刻	競 技 等
7 : 0 0	受付開始 作業衣着替 競技場集合
7 : 5 0	開会挨拶 課題説明 各自支給材料 器具の確認
8 : 3 0	第一課題開始
9 : 2 0	第一課題提出 → 展示
9 : 5 0	第二課題開始
1 0 : 4 0	第二課題提出 → 展示
1 1 : 1 0	第三課題開始
1 2 : 2 0	第三課題提出 → 展示
	《昼 食》
1 3 : 3 0	総 評
1 4 : 3 0	選手解散

午後の部	
時 刻	競 技 等
1 1 : 3 0	受付開始
	《昼 食》
1 2 : 4 0	作業衣着替 競技場集合
1 2 : 5 0	開会挨拶 課題説明 各自支給材料 器具の確認
1 3 : 3 0	第一課題開始
1 4 : 2 0	第一課題提出 → 展示
1 4 : 5 0	第二課題開始
1 5 : 4 0	第二課題提出 → 展示
1 6 : 1 0	第三課題開始
1 7 : 2 0	第三課題提出 → 展示
1 7 : 5 0	総 評
1 8 : 5 0	選手解散

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良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、1人盛りのもの。
- (7) 剥丁の扱いには十分留意し、調理器具は常に清潔に取り扱う。

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・大葉しそ・紫芽しそ・練り山葵・金魚草・だし昆布
(調味料) 梅肉・薄口醤油・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。えらを取る。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. 金 魚 草 …… 花を落とさないように。

【調理作業】

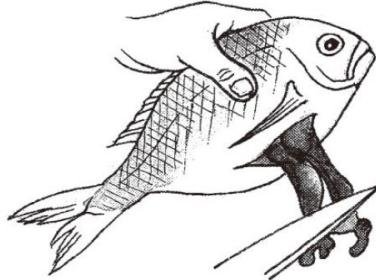
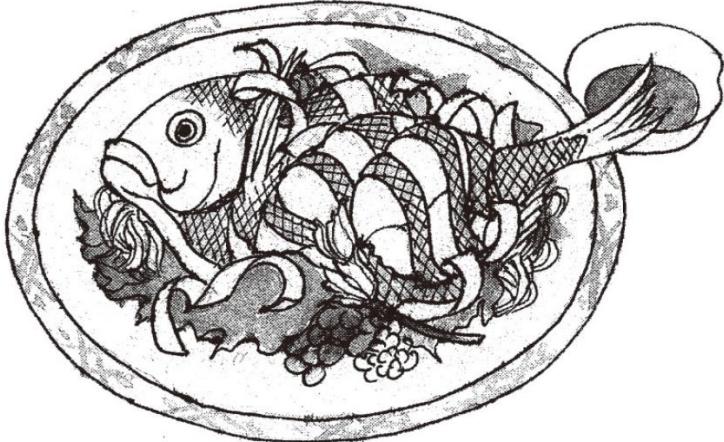
1. 小鯛の頭・尾・中骨を付けたまま上身・下身をおろし取る。腹骨をすき取り、薄塩を振り、20分ほどおいて小骨を抜く。
2. 酢と水を同割にし、薄口醤油を10%程と昆布(5cm長さ)1枚を入れた中で、薄塩をした小鯛を約5~6分(表面が白くなるまで)浸し、酢締めとする。のち水気を拭き取る。
3. 酢締めした小鯛の上身、下身の皮目を下に俎板に置き、5mm幅にそれぞれ6切れにそぎ切りする。

【盛り付け作業】

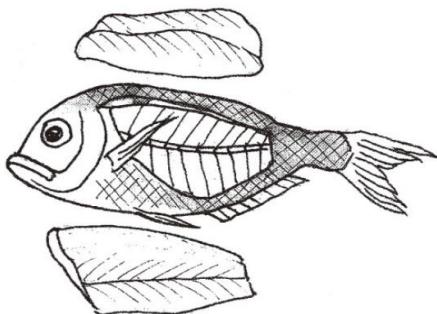
1. 大根の受け台に、竹細串を頭の方に2本、尾の方に1本で、小鯛が跳ねるように、姿良く固定し、大葉じそ3枚で中骨を隠す。
2. そぎ切りした小鯛を皮目を上にずらして並べ、大葉じそその上に、3切れごと見立て良く盛り付け、皿に置く。
3. 大根のけんで、大根の受け台を隠し、とさかのりを彩り良く散らして、より独活、紫芽じそ、金魚草、おろし山葵を添える。
4. 梅醤油を作り、別猪口に入れて添える。
(参考) 梅醤油の割は、梅肉小さじ1、濃口醤油大さじ1、味醂小さじ1、酒大さじ1。

第一課題 小鯛活なます姿盛り

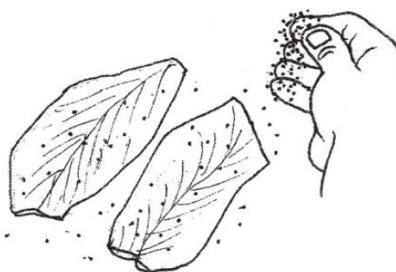
〈材料〉 小鯛・大根・独活・とさかのり・大葉しそ
紫芽しそ・練り山葵・金魚草・だし昆布
竹細串・調味料



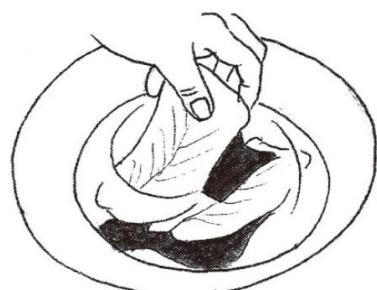
① 小鯛はコケを引き、エラを取る。
隠し庖丁で腸を除く。水で良く洗い、
水気を拭き取る。



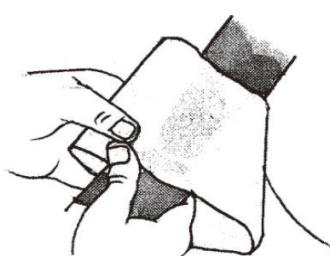
② 小鯛は頭と尾、中骨を付けたまま
上身・下身におろし取る



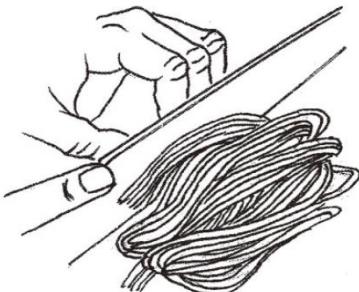
③ 腹骨をすき取り、薄塩を振り、
20分程おいて、小骨を抜く。



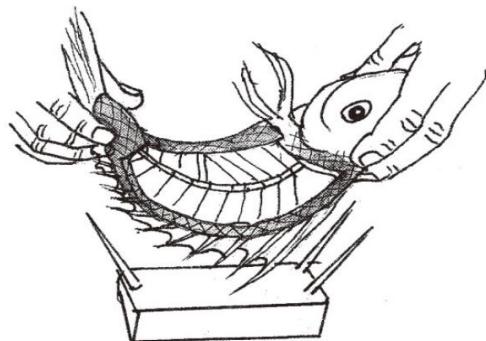
④ 酢と水を同割にし、醤油を10%
程と昆布1枚を入れた中で、約
5~6分浸し、酢締めとする。



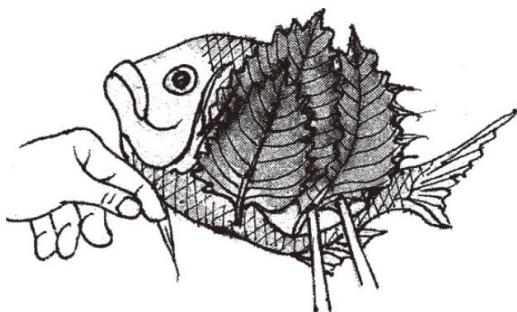
⑤ 大根は桂むき（幅10cmで長さ
20cmのもの3枚）にする。



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 大葉しそ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・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 一 ス …… 5mm厚さに4切れ引き切り、1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(茹でたもの) …… 長さ20cmの牛蒡を5cm長さの4等分にする。
3. 小 蕪 …… 天地を切り、厚めに皮を剥き、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、立塩昆布に10分程漬ける。
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. 4等分にした茹で牛蒡を、八方汁で5~6分煮含める。
2. 牛蒡の煮汁を切り、6等分の縦割りにして束ね、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、タレ焼きにし、粉山椒を振る。
3. 立塩昆布に菊花蕪を10分程漬け、しんなりさせてから固く絞り、甘酢に移し、鷹の爪を散らす。

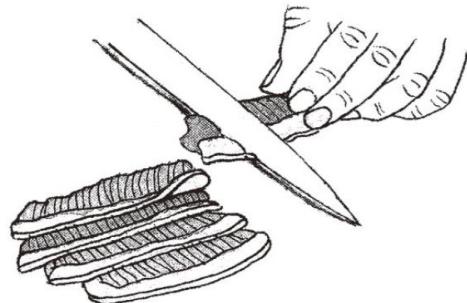
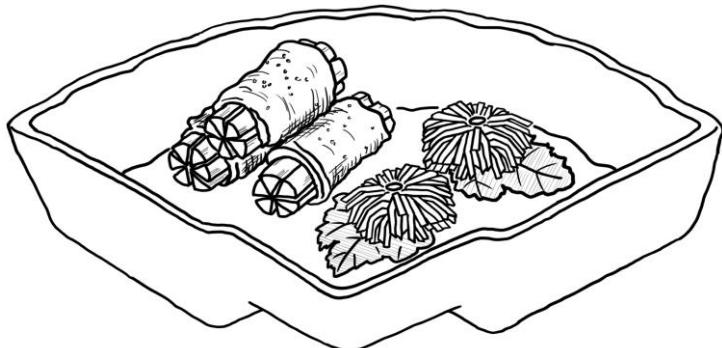
(参考)かけタレ …… 濃口醤油大さじ5・味醂大さじ5・砂糖小さじ2 を合わせ
20%ほど煮詰める
八方汁 …… かつお出汁1カップ・薄口醤油、味醂各大匙1・2/3
甘酢 …… 酢1/4カップ・水1/4カップ・砂糖10g

【盛り付け作業】

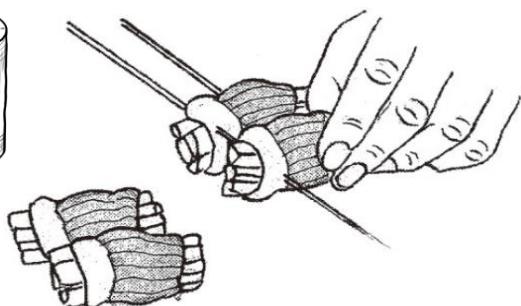
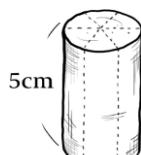
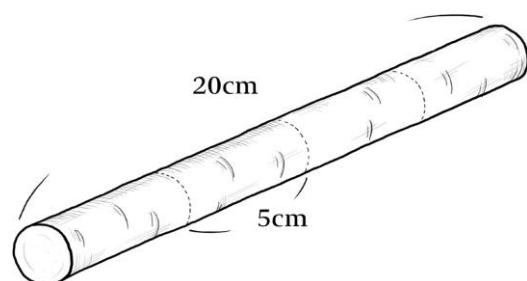
鴨の小袖焼きを見立て良く台盛りにし、菊花蕪の甘酢漬けを2つ花に広げて前盛りにし、刻んだ鷹の爪を芯におく。

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・かつお出汁・調味料

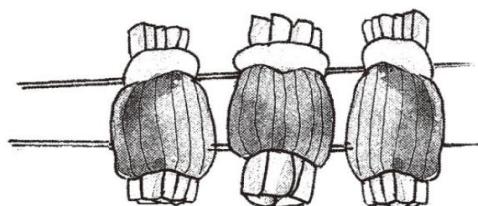


① 鴨の抱き身（ロース）を5mm厚さに4切れ引き切り、1切れずつ俎板の上に置き、包丁のミネで軽く叩いて伸ばす（刃の方は使わない）。



② 牛蒡は5cm長さの4等分にし、八方汁で煮含める。

③ 煮含めた牛蒡の煮汁を切り、6等分の縦割りにして束ね、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、焦がさないようにタレ焼きにして、粉山椒を振る。
かけタレ … 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、厚めに皮をむき、2mm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、軽く茹で、細かく刻んでおく。
立塩昆布に菊花蕪を10分程漬け、しん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) 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 …… のし串をうち、塩ゆでして水に落とす。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、みょうばん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 …… 煮抜き卵にして黄身を取り、裏漉しする。

【調理作業】

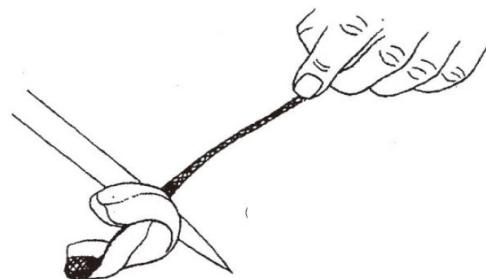
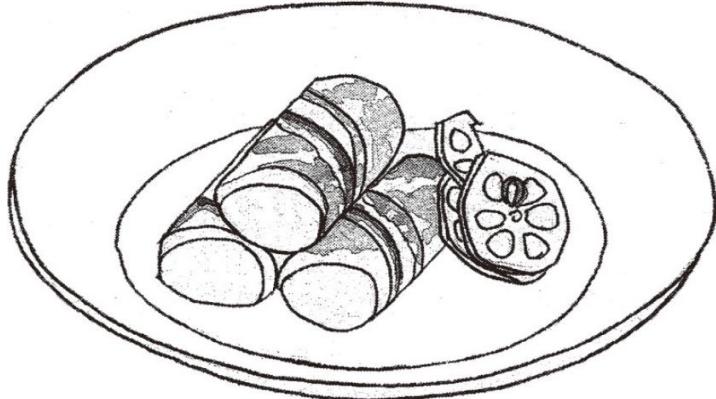
1. 裏漉しした山芋と黄身を合わせてこね、砂糖・塩・酢で調味して芋寿司を作る。
2. 芋寿司を巻きす（京すだれ）に取り、棒状にして直径3cm、長さ20cmの大きさにして形を整える。
3. 巻きすの手前の方に、さより・海老・もろ胡瓜の順に斜めにして交互に並べ、芋寿司を芯にして手綱に巻きしめる。巻きすにラップを敷き、先の芋寿司をラップで巻き、両端を巻きしめ、しばらくおいてなじませる。
4. 蓮根の皮をむき、小口から薄切りにしてさっと湯通しし、ざるに広げて手早く冷まし、甘酢に漬ける。
5. 鷹の爪（1本）は、うてなを切って種を除き、湯をして細かく刻み、蓮根の甘酢漬けに散らして加える。

【盛り付け作業】

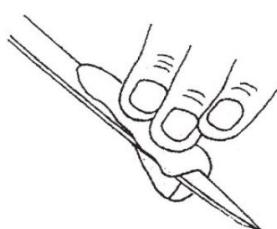
1. 芋寿司手綱巻きは、ラップの上から適宜に庖丁し、ラップをはずして器に盛り付ける。別に、甘酢を火にかけ、水溶き吉野葛でとろみをつけて冷まし、芋寿司手綱巻きの表面に刷毛で塗り、艶をよくする。
2. 蓮根甘酢漬けは、芋寿司手綱巻きの前盛りとする。

第三課題 芋寿司手綱巻き・蓮根甘酢漬け

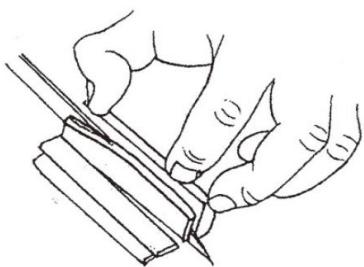
<材料>さより・才巻き海老・もろ胡瓜・山芋・鶏卵・蓮根・鷹の爪・葛粉・調味料



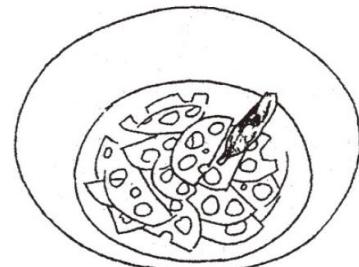
① さよりは三枚に下ろして上身にし、のち酢洗いにして皮を引く。



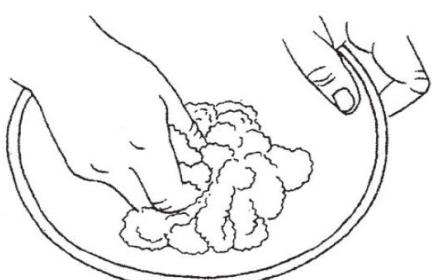
② 才巻海老を塩ゆでにし、ぐるむきにし、縦二枚にへぎ、形を整える。



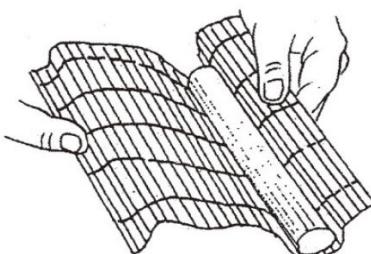
③ もろ胡瓜は色出しし縦に薄くへぎ、立塩にしばらく浸してならさせる。



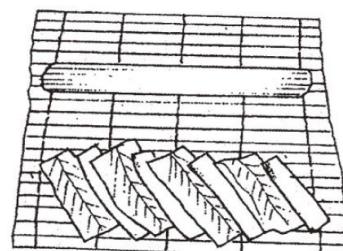
④ 蓼の皮をむき、小口から薄切りにして湯通しし、冷まして甘酢につける。



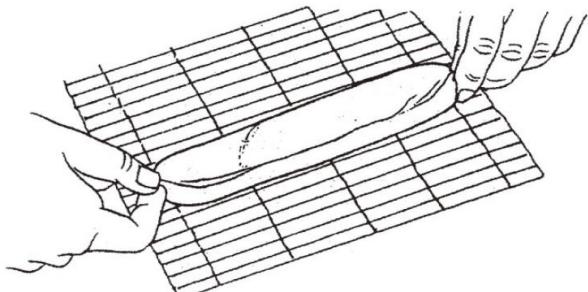
⑤ 裏漉しした山芋と黄身を合わせてこね、調味して芋寿司を作る。



⑥ 芋寿司を巻きす(京すだれ)に取り棒状(直径 3 cm、長さ 20 cm)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	230～250g	1尾	才巻海老	20g	2尾
大根	10cm 長さ	1本	もろ胡瓜	25g	2本
独活	5cm 長さ	1本	山芋		200g
とさかのり		5g	蓮根	70g	1本
大葉しそ		3枚	鶏卵	大	2個
紫芽しそ		大さじ1	葛粉		大さじ1
金魚草		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
牛蒡 (茹でたもの)	20cm 長さ	1本	濃口醤油		適量
小蕪		1個	薄口醤油		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	味醂		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57回技能五輪全国大会

「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 盛り付け皿・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 (1人用)
上履き用靴 (キッチンシューズ)	1 足

公 表

第57回技能五輪全国大会

「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・焼き台	一 式
片手打出し鍋	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 挿
刷毛		1 本
金串		4 本
計量カップ・スプーン	200cc 15cc 5cc	一 式
裏漉し器	24cm	1 個
まな板 (大・小)	48cm x 25cm 35cm x 20cm	2 枚
木杓子	中	1 個
小皿 (試食審査用)		3 枚
半月盆	30cm	1 個
ポリバケツ (生ゴミ用)		1 個

公 表

第57回技能五輪全国大会

「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。

採 点 項 目	配 点	
材 料 の 取 り 扱 い	50	100
下 ご し ら え の 手 順		
庖 丁 の 手 さ ば き		
調 理 技 術		
作 業 態 度 (安 全 衛 生 度)		
試 食 審 査	技 法	20
	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。