

競技職種実施要領

日本料理

Ver.2_2026年 7月10日



本競技職種実施要領は、以下の内容で構成される。

1	はじめに	3
1.1	競技職種の名称.....	3
1.2	競技職種に関連する職務または職業の説明	3
2	技能五輪全国大会職業標準.....	4
2.1	技能五輪全国大会職業標準（項目）	4
2.2	技能五輪全国大会職業標準（項目とその内容）	4
3	採点項目及び配点、公表方法	7
3.1	採点項目及び配点	7
3.2	公表方法	7
4	競技課題の概要.....	8
4.1	競技課題の構成.....	8
4.2	競技課題作成上の要求事項.....	8
4.3	競技課題の公表.....	8
4.4	競技課題の変更.....	8
5	職種限定規則	9
6	実施要領	9
7	競技スケジュール.....	10
7.1	競技時間	10
8	支給材料	11
9	持参工具.....	12
10	競技会場設備.....	13

1 はじめに

1.1 競技職種の名称

日本料理

1.2 競技職種に関連する職務または職業の説明

和食が2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されたこともあり、日本料理への関心が世界中でますます高まっています。グローバル社会と言われる今日、地球規模での食材や調味料が身近なものとなり、お客様の料理の好みも刻々と変化しています。日本料理も伝統の技能に加え、海外の食材を巧みにとり入れるなど、変化に果敢に挑戦しています。海外の一流ホテルにおける日本料理店も増加しており、日本料理は時代と共にますますの発展が見込まれています。

「日本料理」は巧みな庖丁技術を使って、四季折々の食材の持ち味を生かして調理される伝統料理です。陶磁器や漆器など使う器も多数あり、用途によって適切なものを選び使い分ける必要があります。また盛り付けに関しても空間を含めて美とされるなど、料理全体が繊細そのもの。長きにわたって磨かれ伝承されてきた日本料理の技術を習得するには長年の修業が必要です。

2 技能五輪全国大会職業標準

2.1 技能五輪全国大会職業標準（項目）

項目	
1	食品衛生及び公衆衛生
2	食品及び栄養
3	関係法規
4	安全衛生
5	献立の作成
6	材料の選定
7	日本料理の調理
8	調理
9	材料

2.2 技能五輪全国大会職業標準（項目とその内容）

項目とその内容	
1	食品衛生及び公衆衛生
	各自は、食品衛生に関し、以下を知り理解する必要がある。 • 食品及び調理器具等の取扱 • 食中毒 • 寄生虫 • ねずみ、ゴキブリ、はえ等 • 腐敗及び変敗 • 洗浄 • 殺菌及び消毒
	各自は、公衆衛生に関し、以下を知り理解する必要がある。 • 個人衛生と公衆衛生 • 環境衛生 • 疾病の予防食品衛生及び公衆衛生
2	食品及び栄養
	各自は、食品に関し、以下を知り理解する必要がある。 • 食品の分類別特徴 • 食品の管理

	• 食品の加工 • 食品の貯蔵
	各自は、栄養に関し、以下を知り理解する必要がある。 • 栄養素の種類と特徴 • 栄養生理 • 労働と栄養 • 栄養的な調理方法
3	関係法規
	各自は、調理師法関係法令に関し、理解する必要がある。
	各自は、食品衛生法関係（法令のうち調理に関する部分）に関し、以下を知り理解する必要がある。 • 食品及び食品添加物に関すること。 • 器具及び容器包装に関すること。 • 表示に関すること。 • 食品検査に関すること。
4	安全衛生
	各自は、調理作業に伴う安全衛生に関し、以下を知り理解する必要がある。 • 調理器具及び機械の危険性並びにこれらの取扱方法 • 安全装置、換気装置及び保護具の性能並びに取扱方法 • 調理作業開始前の点検 • 調理作業に関し発生するおそれのある災害及び疾病の原因並びにその防止対策 • 整理整頓及び清潔の保持
5	献立の作成
	各自は、以下を実施できること。 • 日本料理の献立の作成ができること。
6	材料の選定
	各自は、以下を実施できること。 • 日本料理に使用する材料の選定及び選別ができること。
7	日本料理の調理
	各自は、以下を実施できること。 • 日本料理の調理ができること。

8	調理
	各自は、料理の種類及び特徴を知り理解する必要がある。
	各自は、調理法に関し、以下を知り理解する必要がある。 • 調理施設の構造及び使用方法 • 調理に使用する機械及び器具の種類用途及び使用方法 • 食器の種類及び用途 • 調理の方法 • 献立 • 調理計画 ○ 調理工程の管理 ○ 材料の発注、検収及び保管 • 品質の管理
9	材料
	各自は、材料の種類、性質及び用途に関し、以下を知り理解する必要がある。 • 食品及びそれらの加工品の種類、性質及び用途 ○ 植物 ①穀類 ②豆類 ③いも類 ④野菜類 ⑤果実類 ⑥キノコ類 ⑦海藻類 ○ 畜産物 ①乳類 ②卵類 ③獣鳥肉類 ○ 魚介類 ①魚類 ②貝類 ③エビ、カニ類 • 調味料、香辛料及び酒類の種類、性質及び用途

3 採点項目及び配点、公表方法

3.1 採点項目及び配点

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	

※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。

3.2 公表方法

主催者が指定する方法において、参加選手本人による照会の場合のみ、原則として競技結果（順位、得点）を伝達する

4 競技課題の概要

4.1 競技課題の構成

3つの課題において、下ごしらえから、調理、盛り付けまでを行う。

それぞれ、調理技術や味付けの正確さ、料理の見栄えや盛りつけの美しさを求める。

第1課題では、庖丁さばきと盛り付けの美しさ。第2課題では、牛蒡(ごぼう)と鴨肉の組み合わせの美しさ。また、蕪(かぶ)に細かく庖丁を入れて作る菊の花の繊細な美を表現できているか。第3課題では、複数の素材からどれだけ美しさを表現できているか。また、灰汁(あく)の強い蓮根をどこまで色彩を活かすことができるか。2時間50分という決められた時間内で、生、煮る、焼くなどの基礎的な調理技法が取り入れられている。

4.2 競技課題作成上の要求事項

巧みな庖丁技術を使い、四季折々の食材の持ち味を生かして調理する。陶磁器や漆器など使う器も多数あり、用途によって適切なものを選び使い分ける必要がある。また、盛り付けに関しても空間を含めて美とされるなど料理全体に繊細さが求められる。

4.3 競技課題の公表

事前公表の競技課題は、原則として大会開催の3ヶ月前に主催者ウェブサイトで公表する。

4.4 競技課題の変更

事前公表競技課題に変更がある場合は、主催者ウェブサイトで公表する。

5 職種限定規則

- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 庖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。

6 実施要領

- ・ 支給材料及び調理器具類は、競技開始前に確認すること。
- ・ 競技開始後は、支給材料の再支給をしない。
- ・ 競技中は器具、材料等の貸し借りを禁止する。

7 競技スケジュール

7.1 競技時間

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

8 支給材料

品 名	規 格	数 量
小 鯛	230～250g	1尾
大 根	10cm 長さ	1本
独 活	5cm 長さ	1本
とさかのり		5g
大葉しそ		3枚
紫芽しそ		大さじ1
金 魚 草		2本
合鴨抱き身		1/2枚
牛 蒡 (茹でたもの)	20cm 長さ	1本
小 蕪		1個
菊 の 葉		2枚
鷹 の 爪		2本
粉 山 椒		適量
だし昆布	10cm 長さ	2枚
削りかつお		30g
さ より	70 g	1尾
練り山葵		大さじ1
細 竹 串	小	5本
才巻海老	20 g	2尾
もろ胡瓜	25 g	2本
山 芋		200g
蓮 根	70 g	1本
鶏 卵	L	2個
葛 粉		大さじ1
ラ ッ プ		適量
リードペーパー	30cm 角	5枚
濃口醤油		適量
薄口醤油		適量
酢		適量
みょうばん		適量

品 名	規 格	数 量
砂 糖		適量
塩		適量
味 醃		適量
酒		適量
梅 肉		小さじ 1
銀杏串		3本

9 持参工具

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 揃
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
ニッパ		1 個
器	① 小鯛活なます姿盛り用 盛り付け皿・小猪口	3 種 類 (1人用)
	② 牛蒡と鴨の小袖焼き用 盛皿	
	③ 芋寿司手綱巻き用 盛皿	
上履き用靴（キッチンシューズ）		1 足

10 競技会場設備

品 名	規 格	数 量
ガスレンジ及び調理台	オープン・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
さい簀	33cm	2 膳
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	各 1 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