

公 表

第47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）

（1）午前ของกลุ่ม

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

（2）午後のกลุ่ม

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

【下ごしらえ作業】

1. 鴨ローズ……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、酢気を除き、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。
3. 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、5 cm 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 10 g

【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。

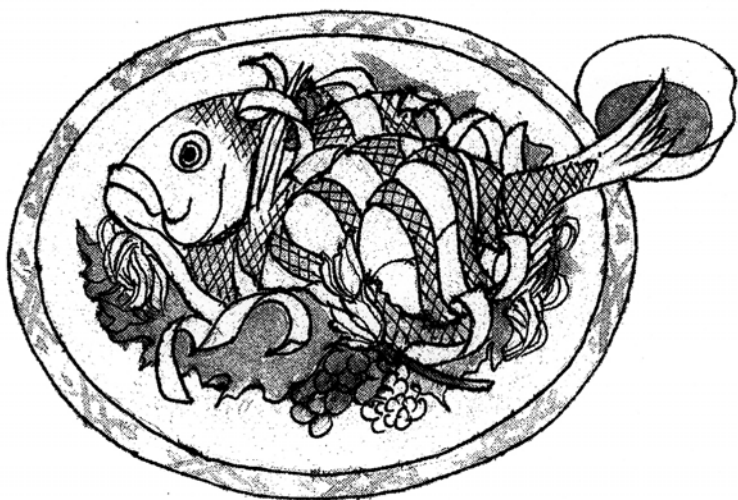
【調理作業】

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 3 cm、長さ 20 cm 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つと湯通しし、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。

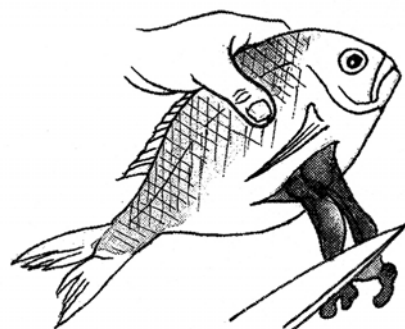
【盛付け作業】

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。

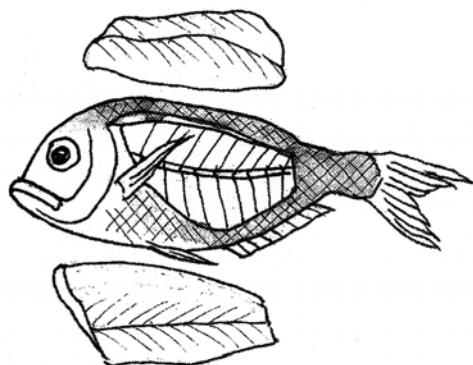
第一課題 小鯛活なます姿盛り



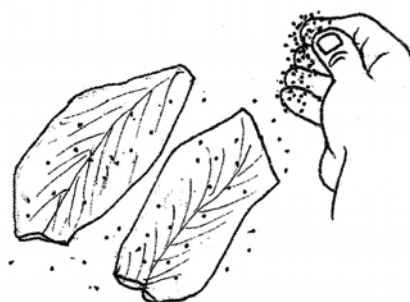
〈材 料〉小鯛・大根・独活・とさかのり・大葉じそ
紫芽しそ・練り山葵・花丸胡瓜・だし昆布
竹細串・調味料



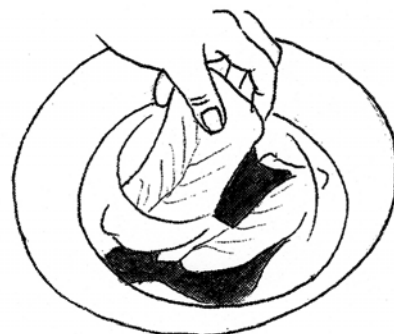
- ① 小鯛はコケを引き、エラを取る。
隠し包丁で腸を除く。水で良く洗い、水気を拭き取る。



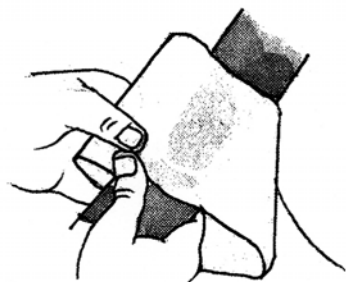
- ② 小鯛は頭と尾、中骨を付けたまま、
上身・下身におろし取る。



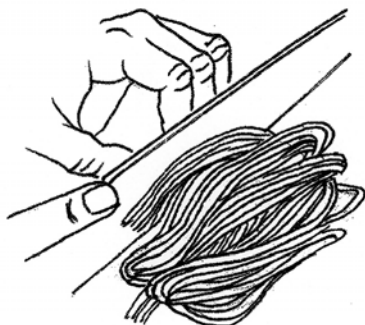
- ③ 腹骨をすき取り、淡塩を振り、
20分程おいて、小骨を抜く。



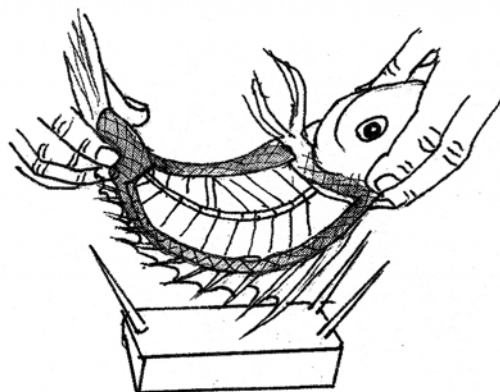
- ④ 酢と水を同割にし、醤油を10%程と
昆布1枚を入れた中で、約5～6分
浸し、酢締めとする。



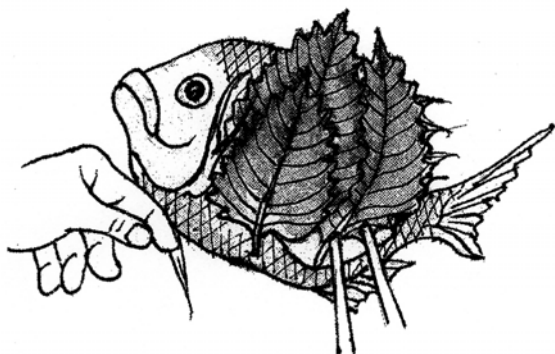
- ⑤ 大根は桂むき（幅10cmで長さ
20cmのものを3枚）にする。



- 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。



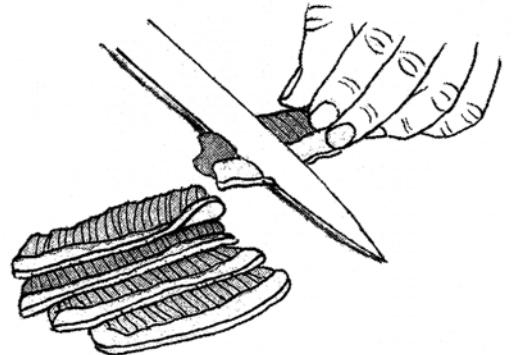
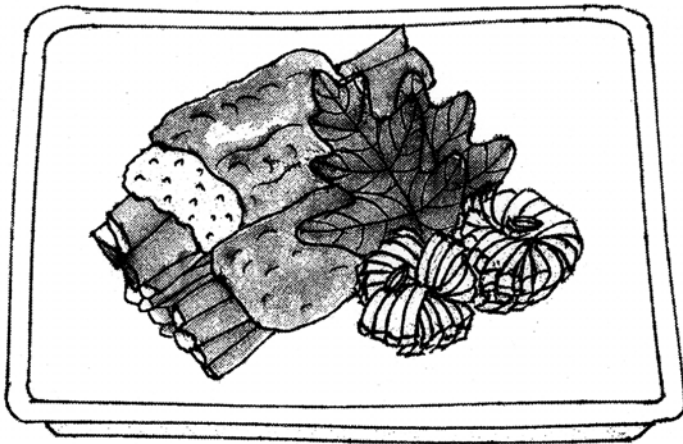
- ⑧ 大葉じそ3枚で中骨を隠す。



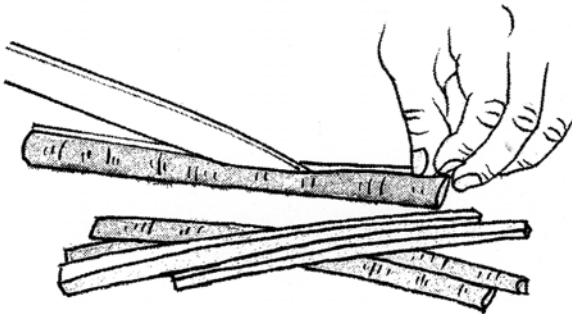
- ⑨ 上身、下身を組板に皮目を下
に置き、5mm幅にそれぞれ
6切れにそぎ切りする。

第二課題 牛蒡と鴨の小袖焼き・菊花蕪甘酢漬け

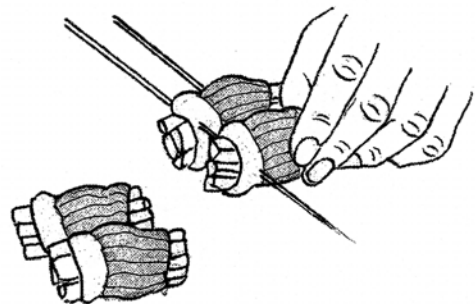
〈材 料〉合鴨抱き身(ロース)・牛蒡・小蕪・菊の葉・鷹の爪
・粉山椒・出し昆布・かつお出汁・調味料



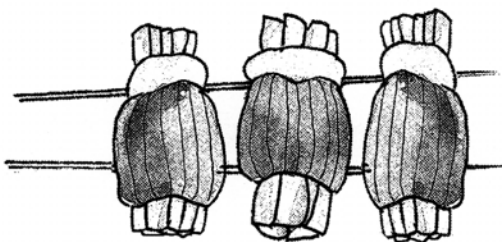
- ① 鴨の抱き身(ロース)を5mm厚さに4切れ引き切り、1切れずつまな板の上に置き、包丁のミネで軽く叩いて伸ばす(刃の方は使わない)。



- 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、5cm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。



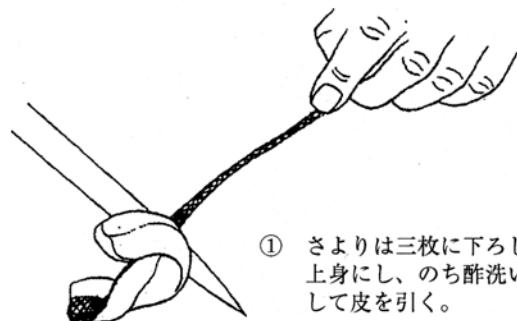
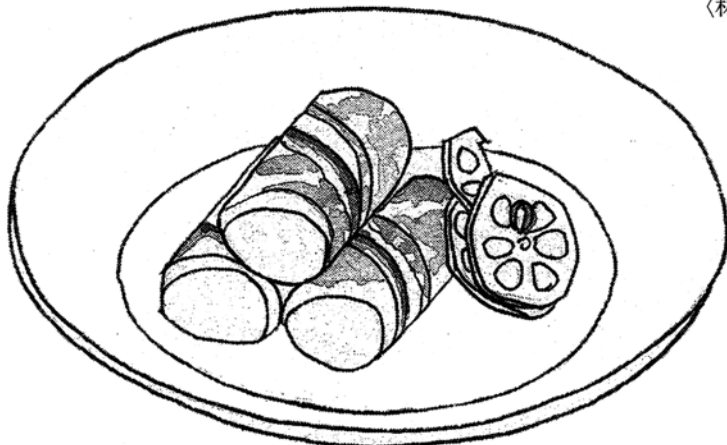
- ④ 串打ちした鴨の小袖巻きを強火に当て、こがさないようにたれ焼きにして、粉山椒を振る。
かけたれ…濃口醤油大さじ5、味醂大さじ5、砂糖小さじ2を合わせ、20%ほど煮詰める。



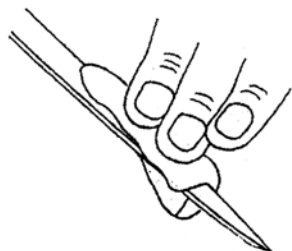
- ⑤ 小蕪の天地を切り、厚目に皮をむき、2mm幅の縦横十文字の切り込みを入れて菊花蕪にする。鷹の爪は種を除き、軽くゆで、細かく刻んでおく。立塩昆布に菊花蕪を10分ほど漬け、しんなりさせてから固く絞り、甘酢に移し、鷹の爪を散らす。
甘酢…水、酢ともに1/4カップ・砂糖10g

第三課題 芋寿司手綱巻き・蓮根甘酢漬け

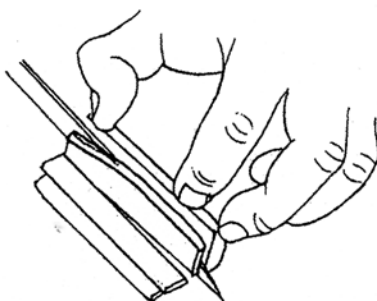
〈材 料〉 さより・才巻海老・もろ胡瓜・山芋・鶏卵・蓮根・鷹の爪・葛粉・調味料



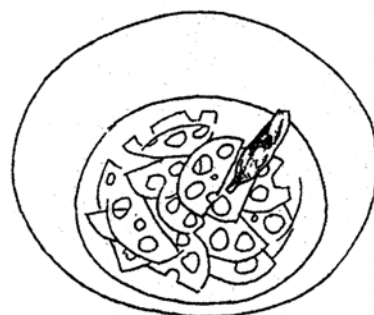
① さよりは三枚に下ろして上身にし、のち酢洗いに皮を引く。



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。



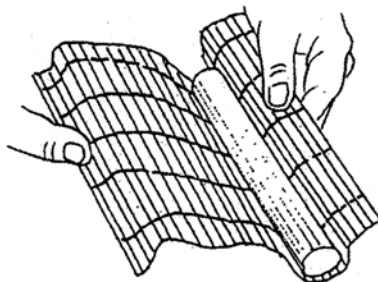
③ もろ胡瓜は色出しし、縦に薄くへぎ、立塩にしばらく浸してならさせる。



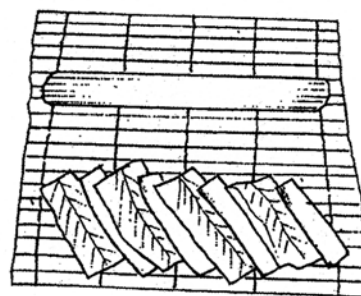
④ 蓮根の皮をむき、小口から薄切りにして湯通しし、さまして甘酢につける。



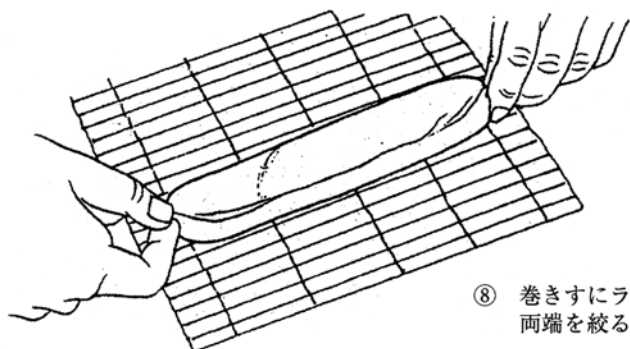
⑤ 裏漉した山芋と黄身を合わせてこね調味して芋寿司を作る。



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 蒡	20cm 長さ	1 本	濃口醤油		適量
小 蕪		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 醃		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 4 7 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 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
①小鯛活なます姿盛り用 盛付け皿・小猪口 器 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47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