

公 表

第45回技能五輪全国大会

「日本料理」 職種競技課題

1. 競技時間 (3月1日)

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

第45回技能五輪全国大会

「日本料理」 職種競技課題

1. 競技時間 (3月1日)

12:00 p m	—	受付開始。昼食
13:00 p m	—	作業衣着替・競技場集合
13:10 p m	—	開会挨拶・課題説明・各自支給材料・器具の確認
13:30 p m	—	第一課題開始
14:20 p m	—	第一課題提出 → 展示
14:50 p m	—	第二課題開始
15:40 p m	—	第二課題提出 → 展示
16:10 p m	—	第三課題開始
17:20 p m	—	第三課題提出 → 展示
17:50 p m	—	総評
18:20 p m	—	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、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、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】

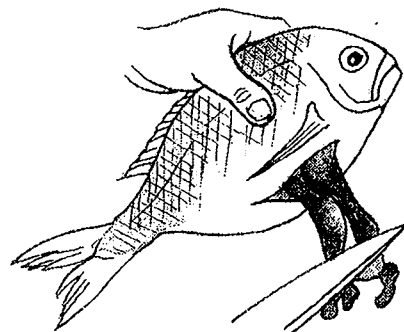
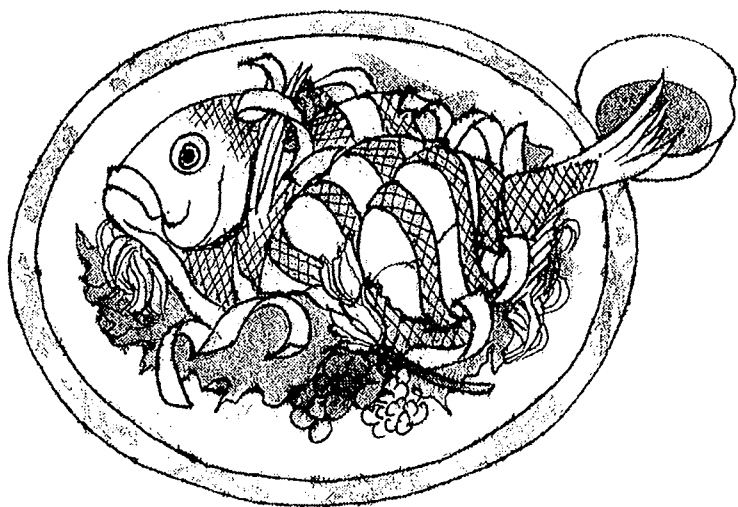
1. 裏漉しした山芋と黄身を合せてこね、砂糖・塩・酢で調味して芋寿司を作る。
2. 芋寿司を巻きす（京すだれ）に取り、棒状にして直径3cm、長さ20cmの大きさにして形を整える。
3. 巻きすの手前の方に、さより・海老・もろ胡瓜の順に斜めにして交互に並べ、芋寿司を芯にして手綱に巻きしめる。巻きすにラップを敷き、先の芋寿司をラップで巻き、両端を巻きしめてしばらくおいてなじませる。
4. 蓮根の皮をむき、小口から薄切りにしてさっと湯通しし、ざるに広げて手早く冷まし、甘酢に漬ける。
5. 鷹の爪（1本）は、うてなを切って種を除き、湯をして細かく刻み、蓮根の甘酢漬けに散らして加える。

【盛付け作業】

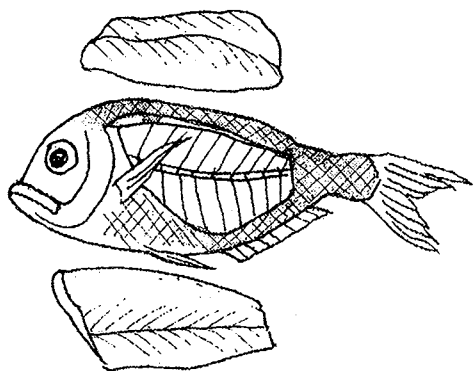
1. 芋寿司手綱巻きは、ラップの上から適宜に庖丁し、ラップをはずして器に盛り付ける。別に、甘酢を火にかけ、水溶き吉野葛でとろみをつけて冷まし、芋寿司手綱巻きの表面に刷毛で塗り、艶をよくする。
2. 蓮根甘酢漬けは、芋寿司手綱巻きの前盛りとする。

第一課題 小鯛活なます姿盛り

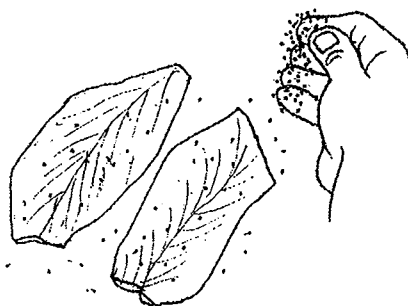
〈材 料〉小鯛・大根・独活・とさかのり・大葉じそ
紫芽しそ・練り山葵・花丸胡瓜・だし昆布
竹細串・調味料



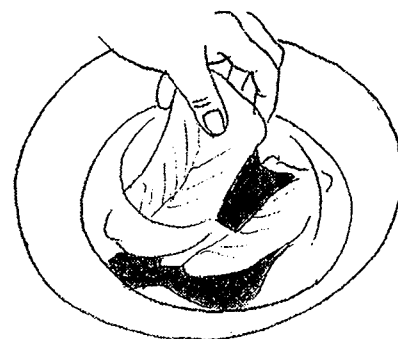
① 小鯛はコケを引き、エラを取る。
隠し包丁で腸を除く。水で良く洗い、水気を拭き取る。



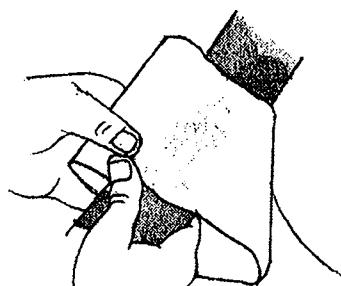
② 小鯛は頭と尾、中骨を付けたまま、
上身・下身におろし取る。



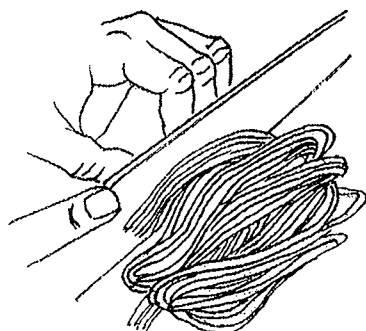
③ 腹骨をすき取り、淡塩を振り、
20分程おいて、小骨を抜く。



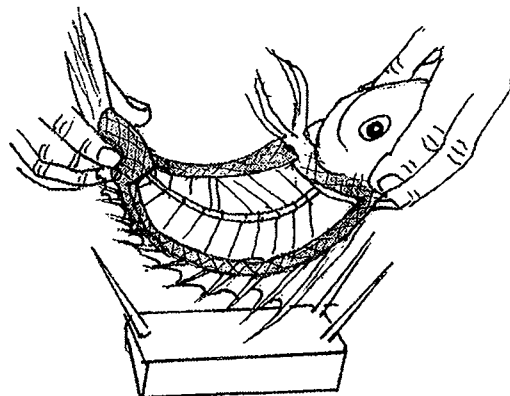
④ 酢と水を同割にし、醤油を10%程と
昆布1枚を入れた中で、約5～6分
浸し、酢締めとする。



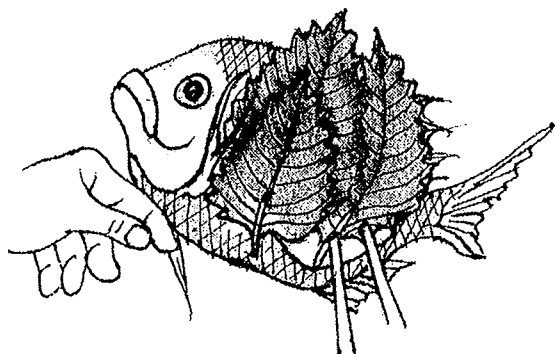
⑤ 大根は桂むき（幅10cmで長さ
20cmのものを3枚）にする。



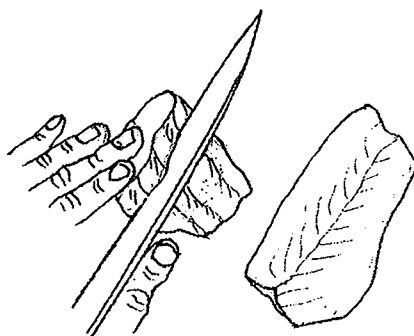
⑥ 桂むきにしたものを3枚に重ねて
巻き、横けんに打ち、水に放す。



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。



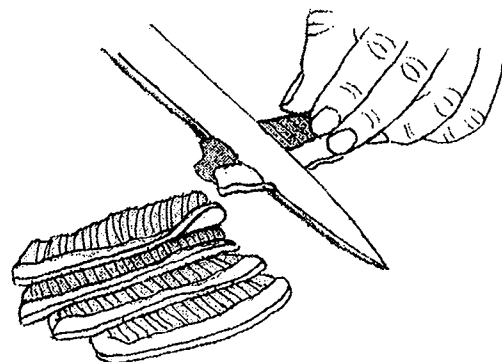
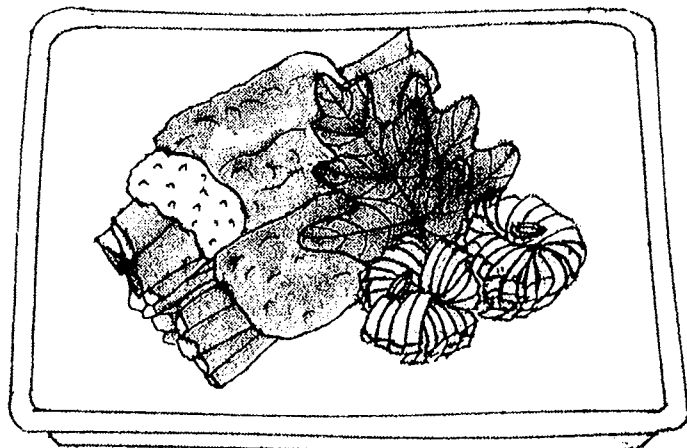
⑧ 大葉じそ3枚で中骨を隠す。



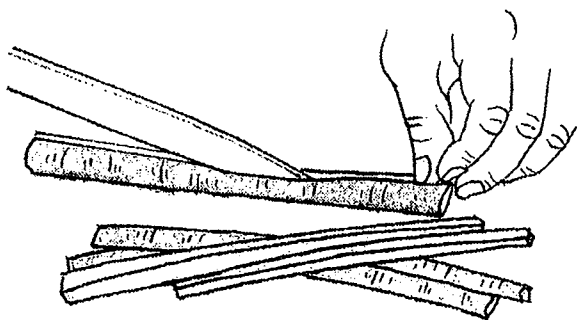
⑨ 上身、下身を組板に皮目を下
に置き、5mm幅にそれぞれ
6切れにそぎ切りする。

第二課題 牛蒡と鴨の小袖焼き・菊花蕪甘酢漬け

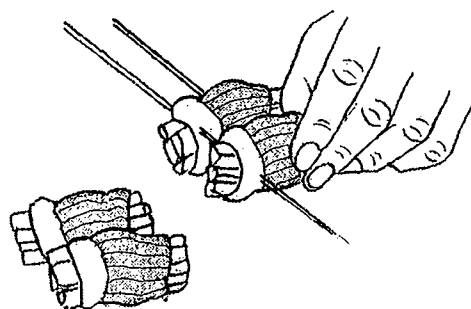
〈材 料〉合鴨抱き身(ロース)・牛蒡・小蕪・菊の葉・鷹の爪
・粉山椒・出し昆布・かつお出汁・調味料



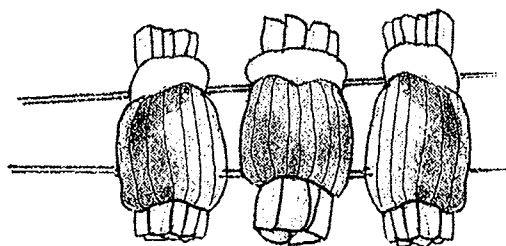
- ① 鴨の抱き身(ロース)を5mm厚さに4切れ引き切り、1切れずつまな板の上に置き、包丁のミネで軽く叩いて伸ばす(刃の方は使わない)。



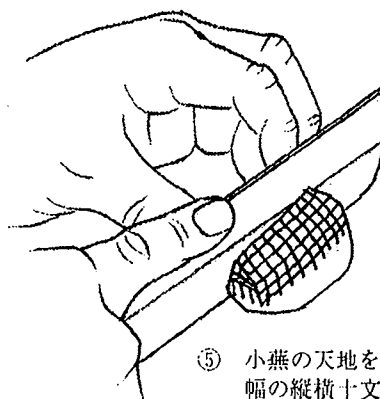
- ② 牛蒡の皮をきれいにこそげて洗い、丸のまま酢湯でして、水に落として酢気を除き、太さによって6~8切りに縦割りにし、八方汁で煮含める。



- 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。



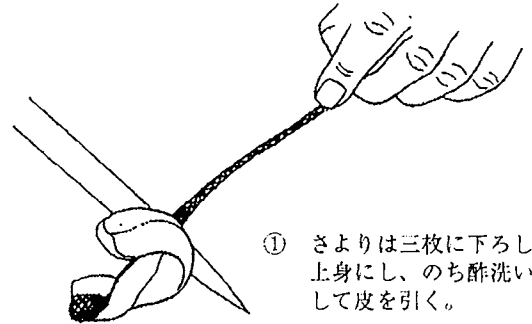
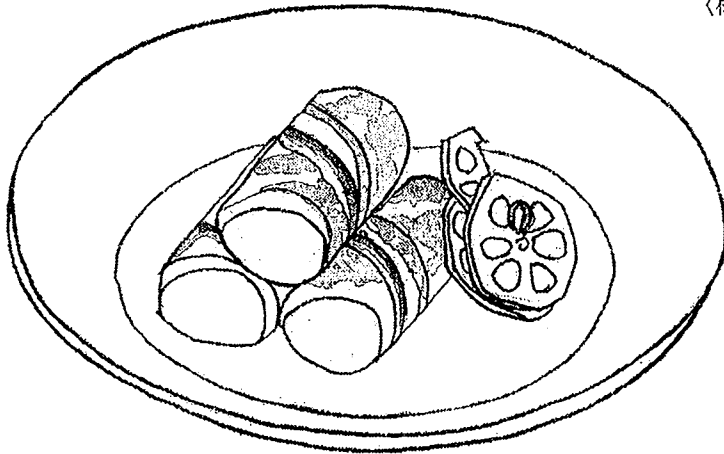
- ④ 串打ちした鴨の小袖巻きを強火に当て、こがさないようにたれ焼きにして、粉山椒を振る。
かけたれ…濃口醤油大さじ5、味噌大さじ5、砂糖小さじ2を合わせ、20%ほど煮詰める。



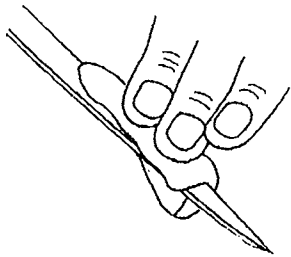
- ⑤ 小蕪の天地を切り、厚目に皮をむき、2mm幅の縦横十文字の切り込みを入れて菊花蕪にする。鷹の爪は種を除き、軽くゆで、細かく刻んでおく。立塩昆布に菊花蕪を10分ほど漬け、しんなりさせてから固く絞る、甘酢に移し、鷹の爪を散らす。
甘酢…水、酢ともに1/4カップ・砂糖10g

第三課題 芋寿司手綱巻き・蓮根甘酢漬け

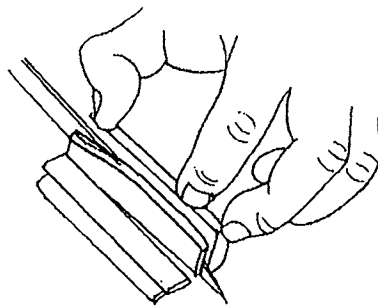
〈材 料〉 さより・才巻海老・もろ胡瓜・山芋・鶏卵・蓮根・鷹の爪・葛粉・調味料



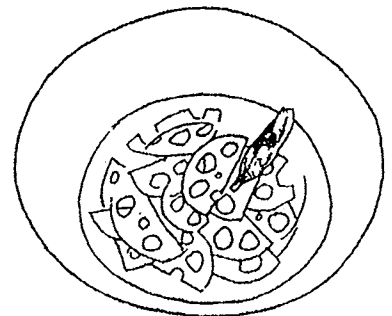
① さよりは三枚に下ろして上身にし、のち酢洗いに皮を引く。



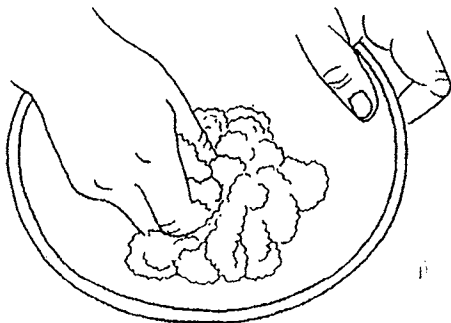
② 才巻海老を塩ゆでにし、ぐるむきにし、縦二枚にへぎ、形を整える。



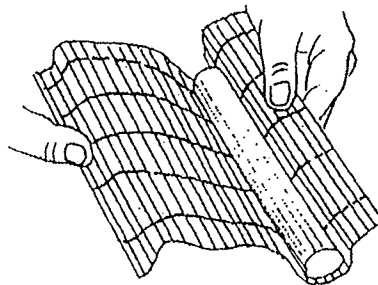
③ もろ胡瓜は色出しし、縦に薄くへぎ、立塩にしばらく浸してならさせる。



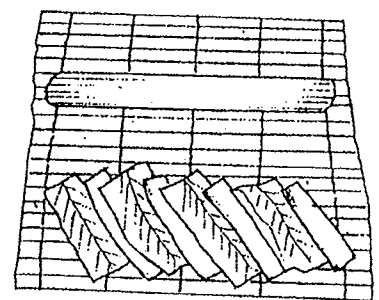
④ 蓮根の皮をむき、小口から薄切りにして湯通しし、さまして甘酢につける。



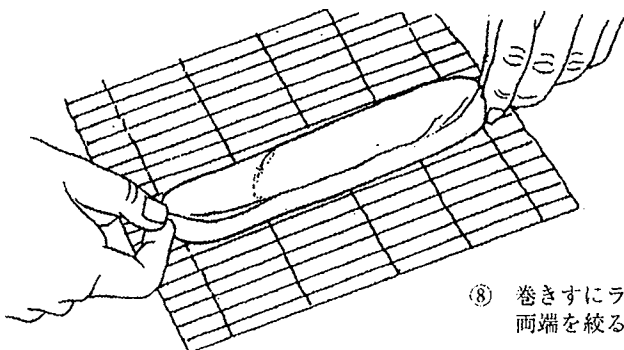
⑤ 裏漉した山芋と黄身を合わせてこね調味して芋寿司を作る。



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	230~250g	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
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45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
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45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