

第64回技能五輪全国大会佐賀県予選会 (「日本料理」職種)実施要領

1 目的

第64回技能五輪全国大会への出場を目指す若年技能者を対象に、佐賀県予選会（以下「予選会」という。）を実施し、成績優秀者を佐賀県代表として推薦する。

2 主催

佐賀県技能振興コーナー(佐賀県職業能力開発協会)（以下「コーナー」という。）

3 協力団体

佐賀県日本調理技能士会

4 日時

令和8年1月21日(水) 12時開会

5 会場

佐賀県立牛津高等学校

小城市牛津町牛津274番地 Tel 0952-66-1811

6 競技課題

中央職業能力開発協会から指定された競技課題を基に、コーナーが作成した競技課題（別紙1）による。

7 審査

コーナーが作成した審査基準（別紙2）を使用し、競技委員による審査を行い、成績優秀者を決定する。

8 表彰

予選会における成績優秀者（第1位～3位）を表彰する。

なお、全国大会へ推薦する佐賀県代表者は、原則、第1位の成績優秀者とする。

9 参加資格

第64回技能五輪全国大会開催年において、23歳以下（平成15年1月1日以降に生まれた者）であること。

10 申込方法等

- ・定員 12名（定員を超えて申込があった場合は、協会で選考する。）
- ・申込方法 参加申込書（別紙3）に必要事項を記入し、申込期間内に提出する。
- ・申込期間 令和7年12月4日（木）～12月26日（金）※当日消印有効
- ・提出先 佐賀県技能振興コーナー（佐賀県職業能力開発協会）
〒840-0814 佐賀市成章町1-15
TEL 0952-24-6667

11 参加手数料

参加手数料は、2,900円とし、当日会場で受付時に徴収する。

12 その他

この要領に定めるもののほか、予選会の運営に関し必要な事項は、協力団体とコーナーが協議して決定する。

第64回技能五輪全国大会佐賀県予選会

会 場：佐賀県立牛津高等学校

実施日：令和8年1月21日（水）

「日本料理」職種 競技課題

1 競技時間

(1) 受付開始 11:30

(2) 作業衣着替

(3) 競技場集合 11:50

(4) 開会 12:00

① あいさつ

② 課題説明

③ 各自支給材料、器具の確認

(5) 競技

① 第一課題開始 12:20

② 第一課題提出 ⇒ 展示 13:20

③ 第二課題開始 13:50

④ 第二課題提出 ⇒ 展示 14:50

⑤ 総評 15:20

(6) 閉会

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) 厚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……水に浸して塩氣を抜く。
- 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】

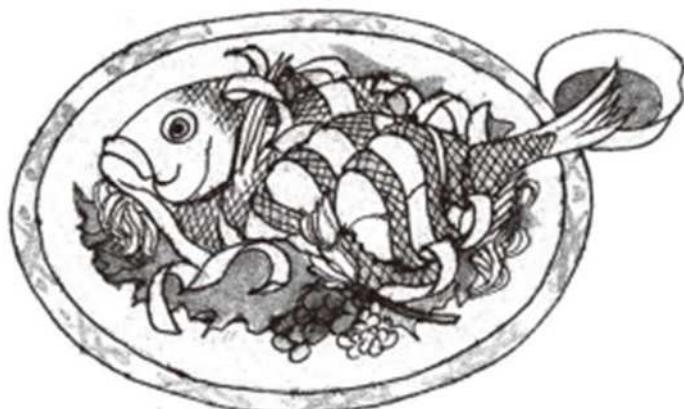
- 1 小鯛の頭・尾・中骨をつけたまま上身・下身をおろし取る。腹骨をすき取り、薄塩を振り、20分ほどおいて小骨を抜く。
- 2 醋と水を同割にし、薄口醤油を10%程と昆布（5cm長さ）1枚を入れた中で、薄塩をした小鯛を約5～6分（表面が白くなるまで）浸し、酢締めとする。のち水気を拭き取る。
- 3 酢締めした小鯛の上身、下身の皮目を下に俎板に置き、5mm幅にそれぞれ6切れにそぎ切りする。

【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、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。
鉈し庖丁で腸を除く。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 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 大根は柱むき（幅10cmで長さ
20cmのもの3枚）にする。



- ⑥ 柱むきにしたものを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、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(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、立塩昆布に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 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、しな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、味醂各大さじ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】

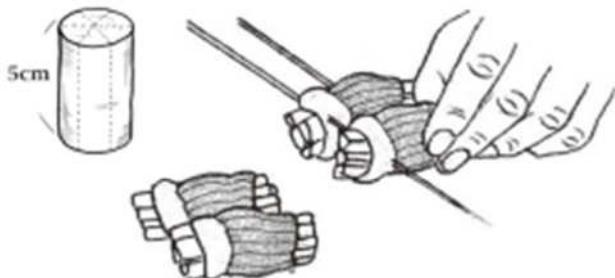
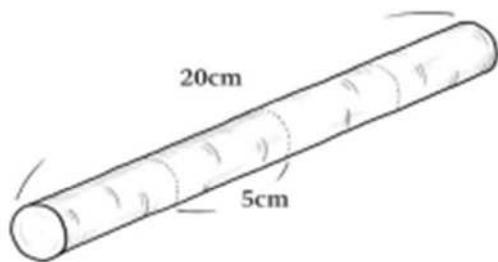
鴨の小袖焼きを見立て良く台盛りにし、菊花蕪の甘酢漬けを2つ花に広げて前盛りにし、刻んだ鷹の爪を芯におく。

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・小蘿蔔・菊の葉
鷹の爪・粉山椒・だし昆布・かつお出汁・調味料

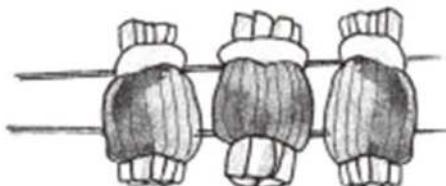


① 鴨の抱き身（ロース）を5mm厚さに4切れ引き切り、1切れずつ俎板の上に置き、包丁のミネで軽く叩いて伸ばす（刃の方は使わない）。



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 … 漬口醤油大さじ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 小蘿蔔の天地を切り、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。
だし昆布に菊花蕪を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、酢とともに1/4カップ・砂糖10g

4 支給材料

品名	規格	数量	品名	規格	数量
小鯛	230～250 g	1尾	ラップ		適量
大根	10cm長さ	1本	リートベーバー	30cm角	1枚
独活	5cm長さ	1本	濃口醤油		適量
ときかのり		5 g	薄口醤油		適量
大葉しそ		3枚	酢		適量
紫芽しそ		大さじ1	砂糖		適量
金魚草		2本	塩		適量
合鴨抱き身		1/2枚	味醂		適量
牛蒡 (茹でたもの)	20cm長さ	1本	酒		適量
小蕪		1個	梅肉		小さじ1
菊の葉		2枚	銀杏串		3本
鷹の爪		1本			
粉山椒		適量			
だし昆布	20cm長さ	1枚			
削りかつお		適量			
練り山葵		大さじ1			
細竹串	小	5本			

5 技能五輪全国大会 佐賀県予選会
 「日本料理」職種 持参工具一覧表

品 名	数 量
庖 丁	一 式
骨 抜 き	1 個
盛 り 箸	1 拶
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
まな板滑り止め用タオル類	1 枚
ニ ツ パ	1 個
片手打出し鍋（小15cm）	2 個
上履き用靴（キッチンシューズ）	1 足

6 技能五輪全国大会 佐賀県予選会 「日本料理」職種 競技会場設備基準

会 場 設 備

㊟：規格は標準的な寸法を挙げていますので、競技会場で提供される設備は異なる場合があります。

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	一式
片手打出し鍋	大21cm 中18cm	2個
水切り盆ざる	24cm	1個
金杓子		1個
ボウル（大・中・小）	大24cm 中21cm 2個 小18cm 2個	5個
バット	大34cm 2個 中24cm	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	一式
まな板（大、小）	42cm×23cm、35cm×20cm	各1枚
小皿（試食審査用）		3枚
半月盆	30cm	1個
ポリバケツ（生ごみ用）		1個

技能五輪全国大会 佐賀県予選会審査基準
 〈「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
材料の取扱い	10
下ごしらえの手順	10
庖丁の手さばき	10
調理技術	10
作業態度・身なり、 手・俎板・布巾洗い	10
作品の出来栄え	20
	70

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。

時間超過は、1分超過ごとに1点減点とする。

第64回技能五輪全国大会 佐賀県予選会（「日本料理」職種）参加申込書

提出日	令和 年 月 日	
ふりがな		
氏名		
生年月日	平成 年 月 日	歳
郵便番号	〒	写真貼付 裏面に 氏名・電話番号 を記入下さい 3cm×4cm
住所		
電話		
所属（勤務先、学校等）		
ふりがな		
名称		
郵便番号	〒	
所在地		
電話		

技能五輪全国大会 佐賀県予選会における個人情報の取扱い

(個人情報の利用目的)

本申込書に記載された個人情報については、書類等の送付など予選会の実施のために利用します。また、当協会の個人情報保護ポリシーに基づき、関係する法令等を遵守し、適切に管理します。

(個人情報の使用に関する承諾)

①主催者が予選会の様子を写真等で撮影し、ホームページ、広報誌等に掲載するなど広報事業等に使用することに同意します。

②成績優秀者として表彰された場合、氏名、所属、順位及び写真をホームページ、広報誌等に掲載することに同意します。

本人自署