

第63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63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7年1月26日（日） 12時開会

5 会場

西九州大学佐賀調理製菓専門学校

佐賀市多布施2丁目7-44 Tel 0952-22-2001

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63回技能五輪全国大会開催年において、23歳以下（平成14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 10名（定員を超えて申込があった場合は、コーナーで選考する。）
- ・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6年12月2日（月）～12月27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63回技能五輪全国大会佐賀県予選会

会場：西九州大学佐賀調理製菓専門学校

実施日：令和7年1月26日(日)

「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) 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。

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 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、大葉しそ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、大葉しその上に、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。
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(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】

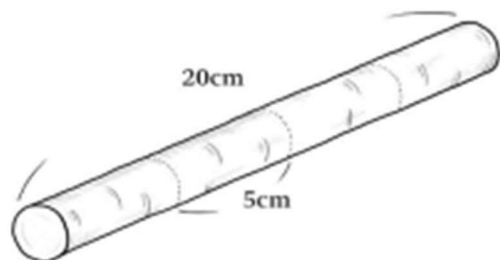
鴨の小袖焼きを見立て良く台盛りにし、菊花蕪の甘酢漬けを2つ花に広げて前盛りにし、刻んだ鷹の爪を芯におく。

第二課題 牛蒡と鴨の小袖焼き・菊花蕪甘酢漬け

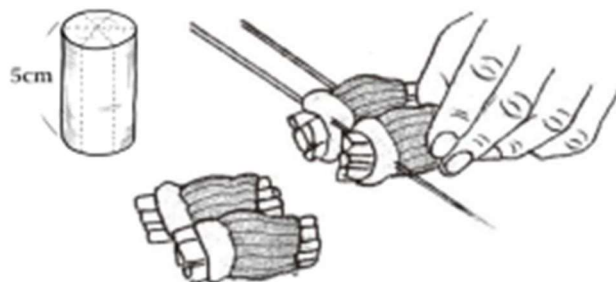
〈材料〉 合鴨抱き身（ロース）・牛蒡・小蕪・菊の葉
鷹の爪・粉山椒・だし昆布・かつお出汁・調味料



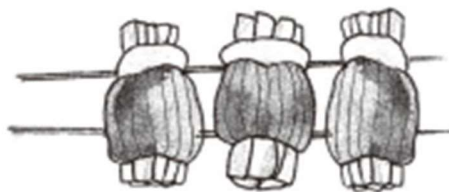
- ① 鴨の抱き身（ロース）を5mm厚さに4切れ引き切り、1切れずつ俵板の上に置き、包丁のミネで軽く叩いて伸ばす（刃の方は使わない）。



- 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

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 | リードペーパー | 30cm角 | 1枚 |
| 独活 | 5cm長さ | 1本 | 濃口醤油 | | 適量 |
| とさかのり | | 5 g | 薄口醤油 | | 適量 |
| 大葉しそ | | 3枚 | 酢 | | 適量 |
| 紫芽しそ | | 大きじ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 | | 大きじ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 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 |
| 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

⑨：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 | オーブン・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 | 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 | 70 |
| 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 | |

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。

(別紙 3)

第63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 3 cm × 4 cm |
| 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
