

西洋料理



最高の西洋料理を 創作するために

おいしい西洋料理をつくるには、材料のチェック、下準備、調理、盛り付け、後片付けと、どの段階でも高い技術が必要です。また、各料理を指定された時間内にもっともおいしい状態で提出しなければなりません。競技には、茹でる(ボイル)、蒸す(スチーム)、揚げる(フライ)、炒める(ソテー)等の基本調理法が取り入れられています。



POINT

すべてがハイレベル! 正確な料理工程でお客さまを喜ばせるために

西洋料理の競技ポイントは、道具や機材の使い方や基本技術、衛生管理、作業態度、味付け、盛り付けなど。さらに調理後の後始末、材料の無駄の削減、ガス・水道の使い方等も採点項目に含まれます。指定食材を使って基本的に忠実に、決められた時間内で仕上げる事、お客さまに喜んで食べていただけることなどが審査の対象となります。優秀な調理技術をもって、おいしさ、美しさを表現できるかが問われます。

占部 韶二郎 主査
一般社団法人全日本司厨士協会 理事



競技について

競技時間: 1日/7時間

2021年の大会では、指定食材を使った3つの課題で各4人分の料理を作成します。1つ目の課題は、オードブル。指定食材の大豆ミートを使用し、ベジタリアン向けの前菜を作成します。2つ目の課題は、メインディッシュ。指定食材の若鶏1羽を使用し、2種の異なる調理法を使いメイン料理を作成します。3つ目の課題は、デザート。指定食材のオレンジ2個と当日公表する食材を使い2種類のデザートを作成します。この全国大会で優勝すると世界を舞台にした技能五輪国際大会の西洋料理職種(Cooking)に日本代表として出場する資格が得られます。また、このような国内外の大会参加を通して経験を積み、調理技術だけでなく語学力の研鑽も期待されています。西洋料理人の育成について、国内では調理師養成校や調理職業訓練校が数多く設立されています。海外においては、一般社団法人全日本司厨士協会が加盟している世界司厨士協会連盟(WORLDCHEFS、世界110カ国の調理団体が加盟)では、料理大会や各種セミナーを通して若い調理人の育成に力を入れています。このように西洋料理人(司厨士)は、夢を大きく、志を高く持つことで世界にも羽ばたける魅力ある職種となっています。

競技職種と生活との関わり

フランス料理をはじめとする「西洋料理」における技能の魅力は、なんといっても味覚・見た目の芸術性・盛り付けなどを支える調理技術です。グルメ時代と言われる今日、世界中のテレビや雑誌に、料理特集のない日はありません。料理も日々進歩し、国内にいながら、世界中の料理が味わえる時代となりました。ホテル、レストラン等の外食産業のお客さまに喜ばれる西洋料理は、まさに将来性が豊かで、無限の可能性のある職業と言えます。



2019年大会の成績

第57回技能五輪全国大会出場時点 / 2019年11月

金	(株)横浜ロイヤルパークホテル ((一社)全日本司厨士協会)	野村 汰剣さん(神奈川県)
銀	ニュー長崎ビルディング(株) ホテルニュー長崎 (一財)北日本カレッジ 北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ	伊藤 龍世さん(長崎県) 乙茂内 茉衣さん(岩手県)
銅	(学)石坂学園 長野調理製菓専門学校 西日本調理製菓専門学校	中本 茉佑さん(長野県) 赤木 愛佳さん(岡山県)
敢闘	広島県立総合技術高等学校 (学)山崎学園 群馬調理師専門学校 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 にいがた食育・保育専門学校えぶろん (株)ホライズン・ホテルズ広島ホテル事業所 A N Aクラウンプラザホテル広島	廣田 流星さん(広島県) 戸塚 風花さん(群馬県) 齋藤 誠さん(埼玉県) 阿達 幸乃さん(新潟県) 千葉 莉恵さん(広島県)