33



Cooking (Japanese)

日本料理







巧みな庖丁さばきはもちろん盛りつけの美しさも大切

「日本料理」は巧みな庖丁技術を使って、四季折々の食材の持ち味を生かして調理される伝統料理です。陶磁器や漆器など使う器も多数あり、用途によって適切なものを選び使い分ける必要があります。また盛り付けに関しても空間を含めて"美"とされるなど、料理全体が繊細そのもの。長きにわたって磨かれ伝承されてきた日本料理の技術を習得するには長年の修業が必要ですが、競技では2時間５０分という決められた時間内で、生、煮る、焼くなどの基礎的な調理技法を重視した課題で技能を競い合います。



＜2025年大会 金賞作品＞

競技職種と生活との関わり

和食が2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されたこともあり、日本料理への関心が世界中でますます高まっています。グローバル社会と言われる今日、地球規模での食材や調味料が身近なものとなり、お客様の料理の好みも刻々と変化しています。日本料理も伝統の技能に加え、海外の食材を巧みにとり入れるなど、変化に果敢に挑戦しています。海外の一流ホテルにおける日本料理店も増加しており、日本料理は時代と共にますますの発展が見込まれています。

美しく手際よく、日本伝統の技と味を正確に表現できているか

料理の味付けの正確さに加えて、課題ごとに求められるポイントがあります。第1課題「小鯛活なます姿盛り」では、庖丁さばきと盛り付けの美しさ。第2課題「牛蒡（ごぼう）と鴨の小袖焼き・菊花蕪甘酢漬け」では、牛蒡と鴨肉の組み合わせの美しさ。また、蕪（かぶ）に細かく庖丁を入れて作る菊の花の繊細な美を表現できているかということ。第3課題「芋寿司手綱巻き・蓮根甘酢漬け」では、複数の素材からどれだけ美しさを表現できているか。また、灰汁（あく）の強い蓮根をどこまで色彩を活かすことができるか。課題ごとのポイントが決め手となります。



室田 大祐 主査　一般社団法人大阪府日本調理技能士会

前回大会金メダリストからメッセージ！

［所属：日本料理　よし邑］

鈴木 大地 さん

大変なこともあるとは思いますが、自分が大会に挑戦できる環境に感謝しながら、めげずに頑張ってください！



前回大会金メダリストインタビュー！