

33 日本料理

Cooking (Japanese)



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3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。



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課題では、庖丁さばきと盛りつけの美しさ。第2課題では、ごぼうと鴨肉の組み合わせの美しさ。また、蕪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、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。

調理には
正確さと
美しさを!



競技について

競技時間 1日/3時間50分

2019年大会では、3つの課題において、下ごしらえから、調理、盛り付けまでを行いました。1つ目の課題は「小鯛活けなます姿盛り」。2つ目の課題は「ごぼうと鴨の小袖焼き・菊花蕪甘酢漬け」。3つ目の課題は「芋寿司手網巻き・蓮根甘酢漬け」。それぞれ、調理技術や味付けの正確さ、料理の見栄えや盛りつけの美しさなどが求められるものです。



第57回技能五輪全国大会 競技課題

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取り入れるなど、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。

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	(有) 割烹みや川	松嶋 由希乃さん(石川県)
銀	(有) 季寄 有馬温泉 旅館	荒木 太一さん(福井県) 坪田 秀利さん(兵庫県)
銅	(株) 扇屋 割烹いちはな アイ・ケイ・ケイ(株) 金沢支店 国際テクニカル調理製菓専門学校	森田 麻奈美さん(山口県) 安吉 菜々香さん(石川県) 大橋 真生さん(栃木県)
敢闘	神奈川県日本調理技能士会(ホテルおかだ) (株) 琴平グランドホテル 紅梅亭 仙台ターミナルビル(株) ホテルメトロポリタン仙台 (有) 竹野屋旅館 山形学院高等学校 (株) ゆうづき (学) 徳野学園 金沢調理師専門学校 (有) 花かがみ 佐賀県立牛津高等学校	横田トネ 流靖さん(神奈川県) 西川 誠心さん(香川県) 田村 友美さん(宮城県) 山本 知佳子さん(島根県) 本田 朱々さん(山形県) 崎浜 春輝さん(沖縄県) 宮本 晏志さん(石川県) 瀬口 翼さん(京都府) 滝 崇磨さん(佐賀県)

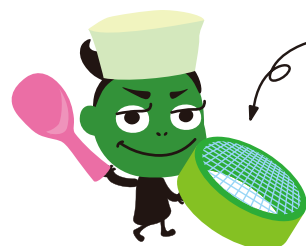
金賞
松嶋 由希乃さん
(有) 割烹みや川

あきらめずに
努力すれば、
必ずその夢、目標は
叶います!



2019年大会
競技課題

庖丁 &
まな板



木杓子 & 裏ごし器
食材をなめらかな
食感にするための調理器具

片手打出し鍋 &
さいばし

