

第 5 9 回 技能 五輪 全国 大会

日本料理職種滋賀県予選会課題

第一課題 小鯛活なます姿盛り

(材料) 小鯛・大根・とさかのり・大葉じそ・ねり山葵・だし昆布

(調味料) 梅肉・淡口醤油・濃口醤油・味醂・酢・塩・酒

【下ごしらえ作業】

- 1、小鯛の水洗い・・・鱗を引く。エラを取る。隠し包丁で腸を除く。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 のものを 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 1.5 cm×幅 3cm×長さ 10cm）・・・1 個
- 3、とさかのり・・・水に浸して塩気を抜く。

【調理作業】

- 1、小鯛の頭・尾・中骨をつけたまま上身・下身を下ろし取る。腹骨をすき取り、淡塩を振り、20 分ほどおいて小骨を抜く。
- 2、酢と水を同割りにし、淡口醤油を 10%程と昆布（5cm 長さ）1 枚を入れた中で、淡塩をした小鯛を約 5～6 分（表面が白くなるまで）浸し、酢締めとする。のちに水気を拭き取る。
- 3、酢締めした小鯛の上身・下身の皮目を下にまな板に置き、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、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。

（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）

第二課題 海老とサーモンの茶巾芋寿司

(材料) 海老・サーモン・山芋・鶏卵・葛粉

(調味料) 砂糖・塩・酢

【下ごしらえ作業】

- 1、海老・・・のし串を打ち、塩ゆでして水に落とす。後、海老の皮をぐるむきにし、縦2枚にへぎ、形を整え、甘酢に浸す。
- 2、サーモン・・・サーモンは切り身にし、塩を当て10分置き、水洗いし、甘酢に5～6分浸す。
- 3、山芋・・・皮をむき、明ばん水につけてアク止めし、薄切りにする。甘酢を作り、先の山芋を煮てざるに上げ、汁気を切り、熱いうちに裏ごしする。
- 4、鶏卵・・・煮抜き玉子にして黄身を取り、裏ごしする。

【調理作業】

- 1、裏ごしした山芋と黄身を合わせてこね、砂糖・塩・酢で調味して芋寿司を作る。
- 2、ラップの上にサーモンと海老をそれぞれ置き、丸めた芋寿司を包み込み茶巾に絞る。

【盛り付け作業】

- 1、茶巾に絞った芋寿司をはずし、器に盛りつける。
- 2、別に、甘酢を火にかけ、水溶き葛粉でとろみをつけて冷まし、寿司の表面に刷けで塗り艶をつけて完成させる。