

2019 年度調理 技術審査 試験  
技能検定

すし料理調理作業実技試験問題

# 2019年度調理 技術審査 試験 技能検定

## すし料理調理作業実技試験問題

(全5ページ)

次の注意事項に従って、仕込み作業及び調理作業を行いなさい。

### 1 試験時間

それぞれの作業に示された時間とする。

### 2 注意事項

- (1) 作業の順序は、仕込み作業、調理作業の課題Ⅰ、Ⅱの順とする。
- (2) 作業開始時に手を洗淨・消毒し、作業は、調理に適した服装で行うこと。
- (3) 作業は、試験委員の作業開始の合図により行うものとし、それぞれの作業において、次の時点で試験委員に作業が終了した旨の意思表示をすること。
  - ① 仕込み作業 仕込み済の魚介類を盆ざるに並べ終わったとき。
  - ② 調理作業 調理器具等の後片付けをし、2課題の作品を提出するとき。
- (4) 作業の過程で生じた廃棄物は、指定の場所に捨てること。
- (5) 試験時間には、「標準時間」と「打切り時間」が設けられているが、標準時間を超えて打切り時間まで作業を行った場合には、超過時間に応じて減点されること。
- (6) 試験開始前には、支給材料及び調理器具等試験場で準備してあるものの品名、数量等を確認し、異常、不足等があった場合は、申し出ること。
- (7) 試験開始後は、支給材料の再支給はしないこと。
- (8) 調理器具等は、「使用器具等一覧表」で指定したもの以外は使用しないこと。
- (9) 試験中は、調理器具等の貸借を禁止すること。

※ この試験問題は、試験当日、新しいものと交換するので持参すること。  
なお、試験場に参考書及びメモ等を持ち込まないこと。

○ 仕込み作業

次の試験時間及び指示事項に従って、すし種の仕込み及び笹切りを行い、盆ざるに並べなさい。

(1) 試験時間

標準時間 20分

打切り時間 25分

(2) 指示事項

- ① アジは、背開きとし、塩をふり、約5分後、酢じめにすること。
- ② アナゴは、腹開き、背開きのいずれでもよいこと。
- ③ 赤貝は、すし種になるように開き、ヒモも使うこと。
- ④ アジ及び赤貝は、調理作業の課題Ⅱのにぎりすしの種ものとして使うものとする。
- ⑤ 笹（又は葉蘭<sup>ほらん</sup>）切りは、エビ形の石菖<sup>せきしょう</sup>1枚、松形の石菖3枚及び剣笹4枚とすること。



エビ形石菖



松形石菖



剣笹

○ 調理作業

次の試験時間に従って、課題Ⅰ及び課題Ⅱの作業を連続して行いなさい。

試験時間

標準時間 35分 打切り時間 40分

課題Ⅰ 中巻き作業

次の指示事項に従って、中巻きを1本作り、指定された皿に盛り付けなさい。

指示事項

- (1) 中巻きは、1枚巻きとし、八つ切りにすること。
- (2) 具は、中巻きの中心になるようにすること。
- (3) 盛り付けには、仕込み作業で作ったエビ形の石菖1枚をそえること。

課題Ⅱ にぎりすし作り及び盛り付け作業

次の指示事項に従って、にぎりすしを作り、飯台に盛り付けなさい。

指示事項

- (1) 種もののにぎりすしは、支給されたすべての種類の材料を使ってにぎること。
- (2) イクラは、軍艦巻きとすること。
- (3) 帯は、玉子焼き及び赤貝のヒモに使うこと。
- (4) 巻ものは、細巻きを3本とし、かんぴょう巻き、かつぱ巻き及び鉄火巻きの3種類とすること。
- (5) かんぴょう巻きは四つ切り、かつぱ巻き及び鉄火巻きは六つ切りとすること。
- (6) 盛り付けには、仕込み作業で作った松形の石菖3枚と剣笹4枚をそえること。

支 給 材 料

区 分	品 名	規 格	数 量	備 考	
仕込み作業	ア ジ	約80 gのもの	2 尾	課題Ⅰ、Ⅱにも使う 課題Ⅰ、Ⅱにも使う	
	アナゴ	100 g～120 gのもの	1 尾		
	赤 貝	120 g～150 gのもの（殻付き）	2 個		
	塩		適 量		
	酢		適 量		
	笹（又は葉蘭 <sup>はらん</sup> ）		8 枚		
調 理 作 業	課 題 Ⅰ	しゃり	適 量	課題Ⅱにも使う  課題Ⅱにも使う  課題Ⅱにも使う	
		浅草のり	焼いたもの		4 枚
		玉子焼			適 量
		ほうれん草	ゆでたもの		適 量
		おぼろ	タラ		適 量
		かんぴょう	煮付けたもの		適 量
		椎 茸	煮付けたもの		適 量
	が り		適 量		
	課 題 Ⅱ	しゃり		適 量	} 仕込み作業で 仕込んだもの を使う
		マグロ		2 枚	
		イ カ		2 枚	
		玉子焼		2 枚	
		アナゴ		2 枚	
		エ ビ	皮付きでゆでたもの	2 尾	
イクラ			適 量		
きゅうり		適 量			
マグロ	鉄火用	適 量			
ア ジ		2 枚			
赤 貝		2 個			
赤貝ヒモ		1 個			
わさび	練ったもの	適 量			

## 使用器具等一覧表

### 1 受験者が持参するもの

品名	寸法又は規格	数量	備考
小出刃	中巻き用・細巻き用	1 丁	しゃり入れ固定用
柳 刃		1 丁	
目打ち		1 丁	
毛抜き		1 丁	
タオル		1 枚	
ふきん		4 枚	
まきす		各 1 枚	
むき棒		1 丁	
白衣（帽子、 前掛け等を含む）		一 式	

（注）持参器具等の種類は、上記のものに限るが、同一種類のを予備として持参することはさしつかえない。

### 2 試験場で準備してあるもの

品名	寸法又は規格	数量	備考
調理台		1 台	
まな板		2 枚	仕込み用及び調理用
ボール	直径 約20cmのもの 約25cm～30cmのもの	各 1 個	手洗い用及び酢じめ用
盆ざる	直径約27cm～30cmのもの	1 枚	
盛り付け用皿	丸形直径約24cmのもの	1 枚	
飯 台	プラスチック製	2 枚	
さびちょこ		1 個	
手酢入れ		1 個	
しゃり入れ	直径約25cm～30cmのボール	1 個	
バット		1 枚	支給材料用
スプーン	小	1 個	
ポリバケツ		受験者 5 名 につき 1 個	廃棄用