

平成 28 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

# 平成 28 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<sup>ほらん</sup>葉蘭）切りは、エビ形の<sup>せきしょう</sup>石菖 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<br>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<br>理<br>作<br>業 | 課 題 Ⅰ                   | しゃり                 | 適 量       | 課題Ⅱにも使う<br><br>課題Ⅱにも使う<br><br>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<br>仕込んだもの<br>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、<br>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<br>約25cm～30cmのもの | 各 1 個              | 手洗い用及び酔じめ用 |
| 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<br>につき 1 個 | 廃棄用        |