令和5年12月20日 No.614 12月号（毎月1回20日）

月刊 全調協ニュース

ZENCHOKYO MONTHLY NEWS

2023 No.614

12

特集

自慢の取り組み第３弾!!
～学びパワーアップ～ 1

TOPICS

養成施設と協会の未来を見据えた座談会開催 5 重要

実技検定周知キャンペーンの皮切りに アンケートを実施 6 重要

第39回グルメピック情報⑤
地区大会終了、全国大会出場校決定！ 11 重要

１月から教育奨励賞・食品技術管理専門士申請受付開始 13

全調協Shoku-iku事業in2023-24⑨
第２回Z-１レシピ募集開始 15

調理師法施行65周年記念全国大会が開催される 16

PICK UP

気になる!?「第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会」 18

インフォメーション／編集後記 21

コロナを経てさらなる充実した学びを

CALENDER

1／18	・春季技術考査
1／20	・春季食育インストラクター認定試験
1／22	・第３回周年委員会
1／23	・第３回学会運営部会
1／30	・第２回総務部会
1／31	・第２回コンクール実行委員会
2／6	・第２回事業部会
2／8	・第２回財務委員会
2／22	・第39回グルメピック全国大会

発行：（公社）全国調理師養成施設協会　編集人：服部 幸應　〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階 TEL：03-3374-5381

PICK UP

気になる!?
「第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会」

去る11月3日、辻調理師専門学校（大阪府阿倍野区）において、「第二回全日本ふぐ処理・調理技術大会」（主催：一般社団法人全日本ふぐ協会）が開催された。全調協は、今回、審査員の推薦や賞の提供などで協力した。当日の模様を報告する。

同大会は、原則調理師を対象にしており、主に地区予選競技会を勝ち抜いた選手が参加した。部門は「ふぐ処理部門」と「ふぐ調理技術部門」の2種類。どちらか一つ、または、両部門への出場が可能だ。「ふぐ処理部門」に出場するには、ふぐ処理免許を有している必要があり、「ふぐ調理技術部門」には、調理師免許の有資格者でないと参加できない。

審査員はふぐ処理者、調理師、調理師関係団体・行政の関係者らが務めた。京都調理師専門学校実習教員の藤井拓也氏が、協会推薦審査員として参加した。「ふぐ処理部門」では丸ふぐ処理徐毒技術の正確さ・スピード・衛生管理について、「ふぐ調理技術部門」では調理技術と盛り付けの美しさ・技術・独創性について審査する。今回は味見審査はなかったが、次回から取り入れる予定とのこと。

プロが自慢のふぐ処理・調理技術を披露

大会午前中に実施された「ふぐ処理部門」は15名が参加した。用意された丸ふぐから、使用する1匹を選手が自ら選び、競技が開始された。制限時間の50分以内で、選手は素早くきれいに、解体したふぐを可食・不可食に分け、各部位の名札とともに並べて置いていく。「鮫皮引き・とおとうみの貼り付け」の課題では、丁寧かつ慎重に、納得するまで滑らかに仕上げられるよう、作業が進められた。

午後に実施された「ふぐ調理技術部門」は、「ふぐ刺（てっさ）菊盛」「ふぐ鍋（てっちり）の用意」の二つが課題であった。制限時間は50分で、用意された身欠きふぐを調理する。選手は各々の調理工程で2作品を仕上げていた。独自性が審査されるため、同じ材料を使ってもこれほどまでに差が出るのかと感心してしまうほど、それぞれの作品の盛り付けの違いが明確であった。作品完成後、別室の展示台に2課題を配置して、競技は終了した。

関係者の熱い思いが授賞式で明らかに

競技終了後、採点結果が集計され、結果発表と授賞式が行われた。スケジュールの都合上、「調理技術部門」の結果が先に発表された。上位3名が金賞（農林水産大臣賞）、銀賞（大阪府知事賞）、審査委員長賞を順に受賞する。1位である金賞を受賞したのは福田裕亮氏（大阪府）だった。同部門ではこの他に審査員特別賞が6名分設けられており、全調協の審査員特別賞は、服部幸應会長名で、4位の佐々木尚亨氏（岐阜県）氏へ贈られた。賞状は藤井氏が授与した。

賞状を授与する農林水産省の五十嵐課長（右）

「調理技術部門」金賞／「ふぐ処理部門」
全調協会長賞の福田氏（左）と藤井氏

福田氏による調理作品

「調理技術部門」全調協会長賞の佐々木氏による調理作品

「ふぐ処理部門」については、行政が優劣を付ける賞は出せないとしていることから、1位に審査員長賞、2～5位に審査員特別賞が贈られた。その結果、五つある部門賞の一つ、全調協会長賞は、当部門2位で、調理技術部門金賞の福田氏が受賞した。

授賞式では、審査員が総評を述べた他、全調協の大崎久美子専務理事が大会の閉会に当たり、「将来の調理師を育成する団体として、より優れた食文化の担い手の技術向上という意味で同大会は全調協と目的を同じくしており、今後とも積極的に関わっていきたい」とあいさつした。

入賞した選手たちのあいさつでは、いずれも受賞の喜びを述べるとともに今後ますます精進すると決意を新たにしていた。また、今回の大会開催に向けて、運営の大半を自ら担ってきた（一社）全日本ふぐ協会の会長である大田氏が、思わず涙ぐむ場面もあった。関係者の熱い思いが垣間見え、今後のふぐ料理業界の発展が期待される大会となった。

今回の大会は、日本最年少のふぐ処理者である12

歳の少年がふぐ処理部門に、また、外国籍の調理師1名が両部門に参加するなど、2回目の開催にして参加者層の広がりを見せている。来年また、第三回大会の開催を予定している。全国の同志とともに調理技術の向上を目指し、その努力をたたえ合う機会として、参加を検討してみてはいかがだろうか。