

# 熊澤さん 技能五輪「銀」

## 日本料理 「手際良くできた」

### あわら温泉旅館・調理担当

23歳以下の若手技能者のレベル向上を目的とした、第60回技能五輪全国大会の日本料理部門でこのほど、あわら市の温泉旅館「グランディア芳泉」の調理担当、熊澤美咲さん(22)が銀賞を受賞した。

(東村淳悟)

厚生労働省と中央職業能力開発協会が毎年開催。今大会は11月、暮張メッセ千葉市)をメイン会場に開かれ、42職種に全国から1014人が出場した。

同部門には熊澤さんを含む県勢3人が出場、36人が

競った。「小鯛活なます姿盛り」「ごぼと鴨の小袖焼き」「芋ずし手綱巻き」の3課題を制限時間内に調理し、材料の扱いや包丁さばき、盛り付け、味などが審査された。

家族においしいごはんを

作りたいとの思いから料理人を志した熊澤さんは、高校卒業後、名古屋市の専門学校に進学。2年間料理を学び、一昨年4月に同旅館に調理担当として採用された。

大会に向けた練習は8月

下旬から始め、業務の前夜や休憩時間に取り組んだ。先輩が付き合ひ、助言をくれることもあった。部谷保総料理長は「手先が器用で所作もきれい。かつらむきなどの基本もできていると評する。

熊澤さんは「大会では集中して手際良く調理できました。盛り付けにしっかりと時間を使い、見栄え良く仕上げられた。今後もっと勉強し、お客さんに驚き喜んでもらえるような料理人になりたい」と意気込んでいた。



技能五輪全国大会の日本料理部門で、銀賞を受賞した熊澤さん。あわら市のグランディア芳泉