

技能五輪・日本料理の県予選会

福井の藤田さん1位

2位林さん、3位田代さん

技能五輪全国大会の競技の一つ「日本料理」の県予選会が二十六日、福井市の啓新高校であった。二十三日以下が対象で、県内の料理店や高校から七人が参加。福井市の和食店「季節」の藤田悠太郎さん（二七）が一位に輝いた。

参加者はコダイの姿盛りやゴボウとカモの小袖焼き、サヨリやエビの手綱巻きなど三つの課題で競った。県日本調理技能士会の料理人が、包丁さばきや盛り付けの美しさ、味付けを審査した。

二位は林晃輝さん（グラディディア芳泉、あわら市）、三位は田代志保さん（同）だった。全国大会は十一月に愛知県を主会場として行われ、日本料理は東京都で開催予定。県代表は例年三



1位になった藤田さん（右）の料理と上位入賞の林さん（中）、田代さん（左）福井市の啓新高校で

人程度が参加している。啓新高調理科出身の藤田さんは、母校で全国出場を決定的とし「練習してきた成果が出せた。刺し身をさらに正確に引けるようにしていきたい」と意気込んだ。

県予選会は同技能士会と県職業能力開発協会が共催した。（浅井貴司）