

# 和食の腕、若手7人競う

福井で技能五輪県予選会



真剣な表情で調理する参加者＝26日、福井市の啓新高

第61回技能五輪全国大会の日本料理部門の県予選会が26日、福井市の啓新高で開かれた。同校の生徒1人と県内のホテルや旅館で働く23歳以下の料理人6人の計7人が腕を競い、藤田悠太郎さん（四季遊菜季寄）が1位に輝いた。

県予選会は県職業能力開発協会と県日本調理技能士会が毎年開いている。参加者は、かつらむきや三枚おろしなどの基礎技術を課題とした▽小鯛活なます姿盛り▽ゴボウと鴨の小袖焼き・菊花カブラ甘酢漬▽芋ずし手綱巻き・レモンコン甘酢漬け―を調理した。技能士会の役員4人が審査し、2位に林晃輝さん（グランディア芳泉）、3位に田代志保さん（同）が

選ばれた。全国大会は11月に東京で行われる。出場者は5月中に予選会の上位者から選ばれる。（横畑俊介）