

江戸前寿司オープンコンペティション概要

1. 事前準備

- 1) 小肌または鰻は、鱗、背びれ、頭を落とし、腸と血合いを処理する。
※ コンペティション開始前に完了させること。

2. 仕込みの部（仕込み技術）〔制限時間 30 分〕

- 1) 食材
赤貝 2 個、穴子 1 本、小肌または鰻 2 匹
※ 審査を終えた食材を「にぎりの部」で使用する。
- 2) 内容
赤貝：開いて腸を取り、紐も掃除をする。
審査項目（各 5 点、合計 25 点）
 - (1) 捌かれた身に腸が付いていない。
 - (2) 取り除かれた腸に身が付いていない。（処理した腸をまな板の上に展示すること）
 - (3) 紐に付いている粘膜や汚れが処理されている。
 - (4) 無駄のない包丁使いで美しい。
 - (5) 処理した身が左右対称に開かれている。

穴子：目打ちを打ち、捌く（背開き・腹開きのいずれでも良い）

審査項目（各 10 点、合計 40 点）

- (1) 捌かれた骨に削られた身が付かず綺麗に処理されている。
- (2) 捌かれた身に腹骨等が付かずに開かれている。（処理した骨とひれをまな板の上に展示すること）
- (3) 背びれと腹びれが処理されている。
- (4) 左右均等に開かれ、血合いも処理され包丁使いが美しい。

小肌：鱗、背びれ、腸を取り除いた身を開く

審査項目（各 5 点、合計 20 点）

- (1) 鱗や背びれも美しく処理されている。
- (2) 身に包丁の段差が無く運ばれている。
- (3) 取り除かれた骨に削られた身が付いていない。
- (4) 腸の膜等も美しく取り除かれ、左右均等に捌かれ美しく開かれている。

鰻：三枚下ろしにする

審査項目（各 5 点、合計 20 点）

- (1) 鱗や背びれも美しく処理されている。
- (2) 身に包丁の段差が無く運ばれている。
- (3) 取り除かれた骨に削られた身が付いていない。
- (4) 腸の膜等も美しく取り除かれ、左右均等に捌かれ美しく開かれている。

3) 加點

仕込みが終了した選手は、挙手し、審査を受ける。(開始～30分)

10分以内に完了した場合、20点。

10分～20分に完了した場合、10点。

20分～30分に完了した場合、加點なし。

3. 仕込みの部（食材処理）※ 仕込みの部（仕込み技術）後、各自で行う。

1) 内容

・小肌は、塩締め10分、酢締め10分を行う。

・鰯は、塩振り5分後、酢洗いをする。

※ 小肌または鰯、赤貝は「にぎりの部」で使用する。

※ 穴子の調理方法は自由。

4. お造りの部 [制限時間 20 分]

1) 食材

ブリ、サーモン、大根、大葉、わさび、小菊

2) 内容

棲：大根を桂剥きし、棲打ちをする。制限時間 10 分

審査項目 (10 点)

(1) 桂剥きの長さが 100cm 以上であり、薄く、綺麗に剥かれている。

(2) 棲打ちの断面が均等で美しい。

※ 100cm 分の桂剥き（長さ目安：まな板 1.5 倍）が終了した選手は、挙手し、審査を受ける。

刺身：引き造り、そぎ造り、平造り、薄造りに切り付け、盛り込みを仕上げる。制限時間 10 分

審査項目 (刺身 10 点、盛り込み 10 点)

(1) 引き造り、そぎ造り、平造り、薄造りを理解し、明確に表現されている。

(2) 包丁使いが良く、均等に切れている。

(3) 魚の特徴を理解し、包丁使いが綺麗で、盛り込みも美しい。

・盛り込みに使用する器（30cm×30cm 以内）は、選手が持参することが望ましい。持参できない場合には、WSC 事務局側が用意した器を使用可。（事前申請が必要）

5. にぎりの部 [制限時間 40 分]

1) 食材

ぶり、ホタテ、マグロ、エビ、サーモン、イカ、カンパチ、赤貝、小肌または鰯、イクラ、とびこ、そばろ、胡瓜、海苔、わさび、ガリ、玉子焼き、笹。WSC 事務局側が準備をする。（仕入れ状況によって変わる場合があります）

2) 内容

・上記の食材を使用して **35 ポイント以上 50 ポイント以内**で盛り込みを仕上げる。

ポイント概要（ページ最後に画像付きで説明があります。）

- ・ 1ポイント：握り寿司1個、軍艦巻き1個、手巻き1本
- ・ 2ポイント：細巻き1本
 - ※ 1本を6個に切り分けたとしても点数は変わらず2ポイント。
- ・ 3ポイント：中巻き、太巻き、バツテラ、箱寿司、棒寿司
 - ※ 1本をいくつかに切り分けたとしても点数は変わらず3ポイント。
- ・ 4ポイント：飾り寿司と認められる寿司1個
- ・ 飾り巻きは切った個数を1ポイントとみなす。
 - ※ **シャリがついていないものは盛り込みに入れても良いがポイントにはならない。**
 - ※ 盛り込みに使用する器は、選手が持参することが望ましい。持参できない場合には、WSC事務局側が用意した器を使用可。（事前申請が必要）
 - ※ 器の数は自由。
 - ※ その他、盛り付けに使用する木の葉・花やアイテム等の持ち込みは自由。

審査項目

調理人として身につけているべき衛生管理をはじめ、仕込み技術、調理技術等を総合して審査を行う。

- 1) 基本点数
衛生管理 25 点、仕込み技術 65 点、お造り技術 30 点、調理技術 75 点、笹切り 5 点の総合 200 点。
- 2) 加点
仕込みの部（仕込み技術）にて、最大 20 点の加点あり。
- 3) 減点
 - ・ 調理時間終了後、作業を続けた場合には失格とする。
 - ・ 包丁で手を切った場合には、-10 点／審査委員 1 名 の減点あり。
 - ・ にぎりの部にて、ポイント不足の場合には、-5 点／1 個 の減点あり。
 - ・ 食品ロス（巻物のサイズ合わせ・失敗時の巻き直し、不使用食材の廃棄、不使用のにぎり制作）のいずれかが見受けられた場合、最大-10 点／審査委員 1 名の減点あり。

創作寿司オープンコンペティション概要

1. 江戸前寿司オープンコンペティション上位 15 名による決勝大会 [制限時間 60 分]

1) 食材

- ・ 参加者は、自分の使いたい食材や調味料を自由に持ち込むことができます。
- ・ 以下の食材は WSC 事務局側が用意します。

ぶり、ホタテ、マグロ、エビ、サーモン、イカ、カンパチ、赤貝、小肌、鰯、イクラ、とびこ、穴子、そばろ、胡瓜、海苔、ガリ、玉子焼き、笹
(仕入れ状況によって変わる場合があります。)

2) 内容

- ・ **50ポイント以上。**
- ・ 参加者自身があらかじめテーマを決め、テーマを表現した盛り込みを仕上げる。
※事前に、作品テーマ、PR 文章と試食審査用寿司の説明を WSC 事務局に提出すること。
- ・ テーマは、斬新さ、質の高さ、美しさ及び美味しさで表現されるものとする。
- ・ 別途、試食審査用に 10 個を用意する。**(全部同じネタ)**
- ・ 審査委員がすぐに試食審査を実施できるよう、審査委員が到着するまでに試食審査用の寿司を完成しておくこと。
ポイント概要 (ページ最後に画像付きで説明があります。)

- ・ 1 ポイント：握り寿司 1 個、軍艦巻き 1 個、手巻き寿司 1 個

- ・ 2 ポイント：細巻き 1 本

※ 1 本を 6 個に切り分けたとしても点数は変わらず 2 ポイント。

- ・ 3 ポイント：中巻き、太巻き、バツテラ、箱寿司、棒寿司

※ 1 本をいくつかに切り分けたとしても点数は変わらず 3 ポイント。

- ・ 4 ポイント：飾り寿司と認められる寿司 1 個

- ・ 飾り巻きは切った個数を 1 ポイントとみなす。

※ **シャリがついていないものは盛り込みに入れても良いがポイントにはならない。**

※ 盛り込みに使用する器は、選手が持参することが望ましい。持参できない場合には、WSC 事務局側が用意した器を使用可。(事前申請が必要)

※ 江戸前寿司と創作寿司の器が同じ物でも良いが、それぞれの寿司に合った器の使用が望ましい。

※ 器の数や形は問わない。ただし、寿司の数と器のバランスも評価対象となる。

※ 調理技術とそのセンスを最大限に表現できるよう、飾り物を使用しても良い。盛り付けに使用する木の葉・花やアイテム等の持ち込みは自由。

※ 仕込みから 1 時間以上時間のかかるものは事前調理及び持ち込み可。

※ マリネ等の加工した食材(ブロック等)の持ち込みは認めるが、切り付けと思われるものは不可。

※ 食材をマリネ、風味付け、冷やし固めて成形するなど、前日に作業が必要な場合、WSC 事務局へ申請の上、江戸前すしオープンコンペティション終了後に調理可能。

※ **調理は全て一人で行い、アシスタントは使えない。違反したと思われる場合は失格とする。**

審査項目

調理人として身につけているべき衛生管理をはじめ、調理技術、完成度、味等を総合して審査する。

1) 基本点数

衛生管理 20 点、調理技術および完成度 90 点、試食 20 点、盛付 20 点の総合 150 点。

2) 減点

- ・調理時間終了後、作業を続けた場合には失格とする。
- ・包丁で手を切った場合には、-10 点／審査委員 1 名 の減点あり。
- ・ポイント不足の場合には、-5 点／1 個 の減点あり。
- ・食品ロス（巻物のサイズ合わせ・失敗時の巻き直し、不使用食材の廃棄、不使用のにぎり制作）のいずれかが見受けられた場合、最大-10 点／審査委員 1 名の減点あり。

ポイント概要（写真付き）



にぎり寿司 1 貫 = 1 ポイント



軍艦巻き 1 貫 = 1 ポイント



手巻き 1 本 = 1 ポイント



細巻き 1 本 = 2 ポイント



中巻き・太巻き 1 本=3 ポイント



バッテラ、箱寿司、棒寿司 1 本= 3 ポイント



飾り寿司と認められる寿司は、



1 個でにぎり 4 ポイント



飾り巻きは切った個数を 1 ポイントとみなす