

2026 年度厨房設備士資格認定試験実技試験結果 講評

1 級

2026 年度 1 級実技試験において、採点のポイントとなった箇所について報告します。

今年は、一般飲食店のどんぶり専門店とし、条件の中にヒントとなる基本メニューを入れることで、事前に検討できるようにしました。また不要な機器などは配置せず、不要な設備を検討リストに入れ、製品と設備との関係についての理解を確認しました。それらを踏まえて条件に見合ったゾーニング、必要機器を検討し、調理の流れ、機器の組合せを考えプランする問題としました。

基本的には区画を検討し、検討プラン内の機器を配置替えすることで完成できる形としました。

今回、間違いの多かった箇所について以下の通りです。

1. ゾーニング・レイアウトの認識不足。〔工学入門第9版第2部P152〕

・ゾーニングとは、設計する上で与えられた空間の中を、用途別に広さや位置について関連性を考慮した上で決定し、エリア(区画)分けを行うことであり、機器詳細まで書く必要はない。

この作業を行う事で、バランスの取れた図面にすることが出来る。

その後、エリア(区画)内の機器の並びのレイアウトを検討し、設備・機器の詳細については、清書時に記入する。

食材仕入口の位置から厨房位置を暫定的に決め、調理機器・作業スペース・通路等を検討、客用入口からの客動線を考慮して、客席を想定配置(スペース確保)する事で厨房区画位置、大きさを決定していく。

2. 図面が粗雑。〔工学入門第9版第2部P158〕〔工学入門第9版第2部P161 図2-3-9〕

・読みやすい図面・伝えるための図面になっていない。

時間配分が出来ていないためだと思うが、書きなれていない。間に合わない状態に気が付いてから、残り時間の少ない中で完成を目指すので、乱雑な図面、文字になっているのではないかと。

(決して綺麗な図面、綺麗な文字を求めているのではない)

これについては、手書きで作図する練習を行うことで、書き方のポイントも掴めてくるので、過去問題を使って手書きの練習を是非行って貰いたい。

3. 調理動線の理解不足。〔工学入門第9版第2部P137 図2-1-4〕

今回はどんぶり専門店、加熱調理が必要なものと、冷蔵(海鮮系)のメニューがあり、それらの配置についてしっかりと分けることが出来ていないものが多かった。

対面式の厨房で考えている図面が多く、狭い面積の中に全ての必要製品を並べているため、調理以外の作業(下処理や盛り付け)を行うスペースを設けず、お店として運営できるとは思えないものが多くあった。事前に調理してウォーマーで保温しておくことが出来る料理が幾つかあるが、そのウォーマーが盛り付けスペースをなくしてしまうような配置になっているものも多く見受けられた。

検討図面の配置に惑わされて、同じような区画で厨房を作り窮屈で作業性の悪いものになっており、機器の配置も悪く、動線交差がおこる形が多くあった。

《食材の流れ：仕入口 → スtock → 下処理 → 調理(冷・加熱) → 盛付 → 配膳》

また、下処理場が無いものや、調理後の食材などの置き場がないこと、盛り付けスペースがない下処理用の二槽シンクをなくしているものなど、効率面も衛生面でも悪い動線のものもいくつもあった。

洗浄についての理解も不足している。

一つの厨房の中に洗浄ラインを設ける場合においても衛生のエリア分けを行う必要がある。

調理エリアに向い合せの形で配置や客席への出入口から離れたところに配置するなど、汚染エリア、非汚染エリアをどのように分け、ホールの作業や調理者がどの様に動くのか、検討が不足している。

衛生エリアについては、安全・安心な厨房を考える上でとても重要なので、十分な理解が必要である。

パントリー区画から、厨房内にある洗浄ラインに下膳台を介して洗い物を渡すことで、衛生エリアも分けることが出来、洗浄後の食器もスムーズに片づけ若しくは盛り付けに回すことが出来る。

洗浄室の衛生エリアは特殊な形となっており、洗浄前(下膳口からソイルド部)は汚染エリア、洗浄後(クリーン)は非汚染エリアとなる。この点もしっかり理解していることが大切である。

●まとめ

出題条件をしっかり読み込み、出題者の意図を掴む必要があります。条件を満たしていなければ、それなりの減点となる事は当然であるため、十分に注意が必要です。

また作図する際に、人・食材・調理など各々の動線を考えゾーニングし区画を決定、レイアウト・作図する必要があります。

昨年と同様に今年度もゾーニング用紙での検討に時間をかけ過ぎて、解答用紙に記入し始めない受験者が多かったです。それに加え、ゾーニング用紙に書き始めるまでに時間を費やしている受験者も多くいた様に感じました。また気になったのが、清書を書き始めたところで考え込んでいる姿が何人も居たことです。ゾーニング・レイアウトの中で検討する作業は全て終わらせて、清書は一気に作図する。図面完成に至らなかった受験者の多くは、それらの様な状態であったと考えられます。

ゾーニングをする際に陥りがちなことは、最初に「区画はこの位置だ」という思いこみがあると感じます。初めに思ってしまった形から離れることが出来ず、それに当てはめていく。この進め方をしてしまうと、より良い形にたどり着けない場合が出てきます。

今回のプランで言うと、右上の食材入口と左下の客用入口で設定しなければならないことから、検討図面と同じ様な右側に厨房区画をつくるか、上側に厨房区画を作るかの2択となります。右側に厨房区画を決めると厨房の長さが足りず窮屈なレイアウトとなってしまう、客席側では柱が邪魔となり、席配置のバランスも悪くなる。これらをゾーニング中に気が付く必要があります。

その為には、まずはあらゆる可能性を否定せずに、必要寸法(短手方向であれば、〈製品奥行き-通路-アイランド奥行き-通路-製品奥行き〉の合計値)を様々な方向から書いてみてください(長手方向、短手方向とも)。

その上で、今回のプランにアイランドは必要なのかも踏まえてベストなものがどれか考え、決定していく事が大切ではないかと思われます。

以上