

公 表

最終更新日:平成 27 年 10 月 19 日

第 53 回技能五輪全国大会 「洋菓子製造」職種Q & A

競技課題等に関する質問及びその回答を、下記に掲載いたしますので、ご確認下さい。
また、本Q&Aは更新する場合がありますので、隨時ご確認いただくようにお願いします。

Q1. マジパン細工の目にチョコレートを使用していいと書いてあるが、白のバタークリームは使用して良いか。

A1. 使用可。

Q2. マジパンの着色に、ココア、抹茶、竹炭などの粉末を使用して良いか。

A2. 使用可。

Q3. アントルメの仕上げの際、飾りの艶出し(フルーツやマロンなどに塗るもの)の寒天などは競技時間内に加工しなければならないのか。

A3. 艶出しほは、競技時間内に行って下さい。

Q4. 昼食に入る前に流し餡を流し、昼食中の一時間、流し餡を放置しておくことは可能か。

A4. 可能ですが、昼食休憩時間中は競技会場内に入ることはできません。

Q5. 流し餡の型の組み立ては時間内に行うことと明記されているが、デスクマット同士を接着させるのも時間内に行うのか。

A5. 競技時間内に行って下さい。

Q6. マジパン同士を接着するときに卵白を使用して良いか。

A6. 使用不可。

Q7. アントルメのサイドに付けるナツツのキャラメリゼを持参して良いか。

A7. ナツツを持参することは可能ですが、キャラメリゼとしてつける場合は競技時間内に行って下さい。

Q8. マジパンの動物の目に、グラスロワイヤルを使用して良いか。

A8. 使用可。

Q9. アメ(流しアメ)の型の組立ては、型は出来あがった状態で会場に持つて行って良いか。また、セッティングは競技時間内でするのか。

A9. 持ち込み可。なお、セッティングは競技時間に行って下さい。

Q10. アメやパステイヤージュにエアーコンプレッサーなどで色をふきつける場合は指定の場所はあるか。

A10. 量が多い場合は、指定された場所で行って下さい。少量の場合はテーブルで行って結構です。

Q11. シュクセ生地のチョコレートをぬる場合は会場で時間内に行うのか。

A11. 競技時間内に行って下さい。

Q12. ショコラアントルメの配合はアントルメで使用するすべての材料を記載するのか。

A12. すべて記載して下さい。

Q13. 餅細工の土台となる餅(44.5×44.5 の台座ではなくその上にのせる作品自体の土台)は競技時間内に作るのか。

A13. 競技時間内に行って下さい。

Q14. 餅細工の土台となる餅(44.5×44.5 cmの大きさで持参する物)は、44.5×44.5 cm以内の大きさであれば、小さくても構わないのか。また、その場合、作品が 44.5×44.5×60 cm以内であれば、土台の板から作品の一部がとび出していても良いか。

A14. 作品の大きさは 44.5×44.5×60 cm以内であれば構いません。なお、土台は小さくても構いません。

Q15.昼食中、飴ランプをつけたままにしておいて、煮詰めて持参したブロック状の飴にあてたままにしておくことは可能か。

A15.不可。昼食休憩時間中は、電気器具については電源を切った状態としてください。

Q16.申請した生クリームや卵の変更はできるか。

A16.量の変更はできません。

Q17.ラックは1人あたり何段使用することができるか。

A17.ラックは、「ラック」「トンボラック」の2種類があります。
いずれかを使用することが出来ます。設備基準を参照してください。

Q18.ラックの持込が不可と書いてあるが、どのようなことか。

A18.競技会場に置いてあるラックのみを使用してください。個別に持ち込んでの使用は不可としています。

Q19.作業台のテーブル下に収納スペースはどの程度あるのか。

競技前にテーブルの上に何も置かないとあるが、持参した器具や材料はどこに保管するのか。

A19.作業台のテーブルの下に材料等を置くスペースがありますので、持参した器具や材料は指定場所において下さい。

作業台の収納スペースは、設備基準を参照してください。

Q20.オーブンは平釜との併用は可能か。

A20.併用不可。オーブンは、競技会場で指定されたオーブンを使用して下さい。

Q21.冷蔵庫は一人当たりに割り当てられる段の数は何段か。高さはどれくらいか。

A21.設備基準を参照してください。

Q22.吹きかけの作業をする場所はどのくらいの広さか。

A22.「W1500×D600」のテーブル(共用)を用意しています。

Q23.ガスコンロは何口か。

A23.1口です。

Q24.会場にミキサーを持って行ってよいのか。

小型卓上ミキサーは借りることはできるか。

A24.本体1台、ミキサーボウル2個、ホイッパー、ビーター各1個の持ち込み可とします。

設備基準に示す小型卓上ミキサーを貸出することは可能です(キッチンエイド:本体2台、ミキサー ボール2個、ホイッパー2本、ビーター1本)。

Q25.アントルメをのせるお皿やトレーは持参するのか。

A25.持参する必要はありません。

Q26.一日目に競技する選手の作品は、いつのタイミングで審査されるのか。

A26.審査については、様々な観点から審査しますので一概に申し上げられませんが、ABグループ全て終了してからの審査ではなく、Aグループであれば、翌日に審査は行いません。
同様にBグループについても翌日は審査を行いません。
審査日は競技日と考えてください。

Q27.一日目に競技となった場合、荷物の準備は、抽選日にできるのか。

A27.Aグループの準備は、下見説明終了後の午前中で行っていただきます。

Bグループは、Aグループの競技終了後、準備を行っていただきます。

Q28.選手が持参する器具は何があるのか。

A28.持参工具一覧表をご参照ください。

Q29.扇風機、ドライヤー1台あるが、例えばドライヤー1台と電池式扇風機1台という形で両方持ち込んでもいいのか。

A29.持ち込み可。なお、会場電源を要する場合は、電源容量は許容範囲内とします。

Q30.ピエス作成の際、色の吹きつけをしたいと考えているが、ハンドピースタイプのエアースプレーを持参する際には、コンプレッサーも持参するのか。

A30.エアースプレーは、ポンベ式の携帯用のものを推奨します。

なお、コンプレッサーは持参しても構いませんが、大型のものは不可とします。また、静肃であるものに限ります。

Q31.作品の展示場所はどこか。

A31.競技会場と作品展示場所は異なりますが、どちらも2階です。ただし、約50mの距離があります。

Q32.課題1のテーマはどのようにとらえるのか。

A32.選手の着眼点、創造性、独創性、発想力などにより、個々でテーマを捉えて下さい。

Q33.アントルメの仕上げで、試食用のアントルメにも飾り付けはしないといけないか。

A33.アントルメの仕上げは、試食用のアントルメにも同じように飾りつけをしてください。

Q34.ピエスモンテのデッサンを提出後に、デザインの多少の変更があっても大丈夫か。

A34.ピエスモンテのデッサンの変更については、全体のイメージが変わらない範囲であれば多少の変更は認めます。

Q35.課題3について、「マジパン以外の材料は原則として使用出来ない」と記載されているが、粉糖を練りこむことは可能か。

A35.可能です。

Q36.課題3について、接着用でシロップを使用することは可能か。

A36.可能です。

Q37.課題3について、シロップを使用できるのであれば、会場で用意するのか。又は事前にたいておいたシロップの持ち込みが認められるか。

A37.こちらでは、シロップは用意できません。シロップの持ち込みは認めます。

Q38.課題1について、色を練りこんだパステイヤージュを型どりして乾燥させた状態で持ち込むことは可能か。

A38.色を練りこんだパステイヤージュの持ち込みは不可です。あくまでも色付けは競技内で行ってください。

Q39.アントルメを仕込む時に使う材料で、ピューレなど冷蔵庫に入れなければならないものがあるが、あらかじめ会場に持って行って保管しておくことは出来るか。

A39.会場にある冷蔵庫で保管することは可能です。ただし、あらかじめ会場で保管される場合は、下見日以降となります。

Q40.秤はどれを使ってもよいのか。

A40.秤は「電子ばかり(2 kg用)」のみとします。

Q41.材料の計量は、複数の材料を一つの袋に混ぜた状態で持ち込むことは可能でしょうか？

A41.持込不可。

Q42.課題1の仕様⑦の台座の素材は 44.5cm × 44.5cm であれば、色や模様が凹凸など多少あってもかまいませんか？厚みに関しましても特に指定はないでしょうか？

A42.貴見のとおり。厚みについても指定はありません。

Q43.ゼラチンのふやかす作業は競技時間内でしょうか？

A43.競技時間内に行ってください。

Q44.既製品のチョコレート用の転写シートをピエスモンテ、マジパン細工、アントルメに使用することは可能でしょうか？

A44.既製品の転写シートを使用することは不可。ただし、転写シートを自作することについては、競技時間内に作成するのであれば可能。

Q45.パステイヤージュにマスキングテープを事前に張り付けた状態で持ち込むことは可能でしょうか？

A45.不可。

Q46.卓上のガスコンロを持ち込むことは可能でしょうか？

A46.不可。

Q47.設備基準にショックフリーザーの記載がなかったのですが、ショックフリーザーは使用することができますのでしょうか。

A47. 可能です。

Q48. 卓上のIHの持ち込みは可能か。

A48. IHの持ち込み(1,500Wまで)は可能です。

Q49. 「支給材料供給元一覧」の支給材料のうち、卵(冷凍加糖卵黄)について、供給元が提供しているものであれば、卵(冷凍加糖卵黄)の種類を指定することは可能でしょうか。

A49. 種類を指定することは可能です。ただし、供給元の状況等により、希望に添えない場合があります。

Q50. 課題2 アントルメの大きさについて

「直径21cmの丸型またはこれに準ずるもの」とは、どのような形まで平気なのでしょうか。

A50. あくまでも直径21cmの円の中で考えて下さい。

Q51. 課題1 ピエスモンテについて

シュクルデギゼのように、出来上がるまでに日にちを必要とする素材の使用・持ち込みは可能でしょうか。

A51. 不可です。既定通りに行って下さい。

Q52. 備え付けのガスコンロと、持参した卓上IHは併用してもよいか。

A52. 持参した卓上IHは併用しても良いが、一人あたりのコンセント数は2個になっており、その中で作業をして下さい。

Q53. テーマ「東京オリンピック」は、アントルメやマジパン、ピエスモンテ全てに当てはめての製作ですか？

A53. ピエスモンテはテーマが「東京オリンピック」になっています。その他は各自の判断で行って下さい。

Q54. ピエスモンテの仕様①のケースは個人で購入(持ち込み)ですか？

A54. ケースは主催者側で用意してあります。

Q55. 持参工具一覧表にある台底とピエスモンテの仕様⑦の台座は同じ物ですか？

A55. 別の物ですが、台底の上に台座(持参)をのせます。

Q56.台底の底辺 44.5 cm × 44.5cm で厚さは何cm位の物を準備したら良いですか？

A56.台底(44.5×44.5×h10)は主催者側で用意してありますが、飴細工を組み立てる台(台座44.5×44.5 以内)は強度も含め各自で考え持参して下さい。これを運んで台底の上に乗せることになります。

Q57.課題2のアントルメの課題について、オレンジチップを持ち込みたいのですが可能でしょうか
(出来上がるまでに日にちを要するため)。

A57.不可です。