

第 54 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、ご確認ください。
また、本Q&Aは更新する場合がありますので、随時ご確認くださいようお願いします。

Q 1. 課題2で、“さくらんぼ”と”もも”を両方とも使用しなければならないということでしょうか？

A 1. さくらんぼともも、両方を使用すること。

**Q 2. “さくらんぼ” ”もも”共に山形産のものを使用しなければいけないのですか？
また、10月の競技にフレッシュを使用することが難しいと思いますが、缶詰や冷凍を使用して良いですか？
その場合、どのブランドでも良いですか？(チェリーの缶詰や瓶詰めの場合、サワーチェリーやダークチェリーやグリオットチェリー等、どのようなチェリーを使用しても良いですか？)**

**A 2. さくらんぼとももは、産地にこだわりません。
缶詰や冷凍を使用して良いです。
ブランドは指定しません。どのようなチェリーを使用しても良いです。**

Q 3. 課題1のテーマが「山形の季節」ですが、春 夏 秋 冬 のどれか1つを感じることができるものであればよろしいでしょうか？

A 3. 春 夏 秋 冬のどれか1つを感じるができるものであれば良いです。

Q 4. フレッシュのフルーツを今の時期に、冷凍保存やコンポートなどに加工して持ち込んでも、よろしいでしょうか？

A 4. 冷凍保存やコンポートなどに加工して持ち込んでも良いです。

**Q 5. グラスロワイヤルは飾りの絞りとして使用して良いですか？
使用して良い場合、持参しても良いですか？**

A 5. グラスロワイヤルは飾りの絞りとして使用して良いです。
持参しても良いです。

Q 6. パスティヤージュに色素を吹き付ける際は、自分のテーブルで行っても良いですか？

A 6. 自分のテーブルで行って良いです。

Q 7. 課題2及び課題3について、台座は支給されますか？

A 7. 課題2、課題3の台座は支給します。

Q 8. 課題3について、目にグラスロワイヤルを使用してもよいか？

A 8. 課題3について、目にグラスロワイヤル、チョコレートを使用して良いです。

Q 9. 粉糖を練り込むことは可能ですか？

A 9. 可能です。

Q 10. ラック、冷蔵庫、急速冷凍庫は一人あたり何段使用可能ですか？

A 10. 8月下旬を目処に「設備基準」を掲載する予定です。
少々お待ちください。

Q 1 1. 机や収納スペースはどのくらいありますか？

A 1 1. 8月下旬を目処に「設備基準」を掲載する予定です。
少々お待ちください。

Q 1 2. オープンはアントルメで使用する生地焼成以外でも使用できますか？

A 1 2. 短時間であれば良いです。

Q 1 3. 電子レンジは何台ありますか？

A 1 3. 8月下旬を目処に「設備基準」を掲載する予定です。
少々お待ちください。

Q 1 4. 吹きつけの作業スペースはどのくらいありますか？

A 1 4. 1箇所吹きつけの作業スペースを設ける予定です。
その指定された場所で行ってください。

Q 1 5. シンクの大きさはどのくらいですか？また、どこにありますか？

A 1 5. 8月下旬を目処に「設備基準」を掲載する予定です。
少々お待ちください。

Q 1 6. 作品展示会場はどこにありますか？階段を使用しますか？

A 1 6. 作品展示会場は、競技会場の隣の部屋になります。
階段は使用しません。

Q 1 7. 競技 2 日目、3 日目に出場予定の選手のピューレなどの冷蔵物は、競技 1 日目の選手の下見日に会場にて保管してもらうことは可能ですか？

A 1 7. 保存スペースの関係で、冷蔵物は各競技日前日の日中に到着するようにお送りください。

Q 1 8. 卓上ガスコンロ、I Hの持ち込みは可能ですか？また、併用することは可能ですか？

A 1 8. I Hの持ち込み(1,500W まで)は可能です。持参した卓上 I Hは併用しても良いですが、一人あたりのコンセント数は2個になっておりますので、その中で作業をしてください。

**Q 1 9. 課題 2 でさくらんぼとももを両方使用することとありましたが、必ず果肉を使用しなければいけませんか？
ピューレを使用することでも課題の食材を使用したことになるのでしょうか？**

A 1 9. ピューレを使用することもできます。

Q 2 0. 「生地の焼成は直径 21cm のセルクルかデコ型で焼成」とありますが、アントルメの側面に生地を張り付ける場合は、セルクル焼成では不可能なのですが、シートで焼成しても良いですか？

A 2 0. シート状に生地を焼成の場合も、薄いセルクルを使用してください。

Q 2 1. コンセントは机のどのあたりについていますか？

A 2 1. 机の側面（選手が立つ側）の右側に 1 人 2 口 × 2 回路についています。

Q 2 2. ヨーグルトやフロマージュブランを使用したいと考えておりますが、こちらは持参でよろしいですか。(乳製品のため、心配です。)

A 2 2. 持参でよろしいです。

**Q 2 3. 午前・午後で道具の入れ替えを行う時間はありますか。
ある場合、どのくらいの時間がありますか。
指導者・引率者が入れ替えを手伝うことは可能ですか。**

**A 2 3. 約 1 5 分～ 2 0 分位です。
指導者・引率者が入れ替えを手伝うことは可能です。**

**Q 2 4. 2 日目、3 日目の選手が 1 日目の競技を見学することは可能ですか。
片付けや道具の運び入れを手伝うことは可能ですか。**

**A 2 4. 競技終了者以外は、見学することは出来ません。
競技終了者以外は、片付けや道具の運び入れを手伝うことは出来ません。**

**Q 2 5. 作業台についてですが、大理石の設置はありますか？
無い場合は持ち込んでもいいですか？**

A 2 5. 設備基準にありますように、マーブル台を各作業台にご用意してあります。

**Q 2 6. マーブル台は、作業台の上にそのまま置いた形で設置されるということでしょうか？（作業台に段差が生じるということでしょうか？）
また、アメランプを置く際などにマーブル台を取り外して競技を行うことは可能でしょうか？**

A 2 6. マーブル台は作業台の上に設置されています。

（そのため作業台には段差があります。）

アメ細工用ランプを置く際などにマーブル台を取り外す事は出来ません。

Q 2 7 . テーブル下の中板を取り外して道具を収納する場合、外した中板はどこかで保管してもらえるのでしょうか？

A 2 7 . 外した中板は外で保管することは出来ません。

外した中板は、収納スペース内の下段に重ねてください。

Q 2 8 . ガスコンロを使用しない場合、ガスコンロ上に物を置くことは可能でしょうか？

A 2 8 . ガスコンロ上に物を置くことは、不安定で危険ですのでおやめください。

Q 2 9 . 支給材料はどのようにして支給されますか？

A 2 9 . 師範台を配布材料の計量スペースとしておりますので、そのテーブルにて支給致します。

Q 3 0 . オープン、冷蔵庫、冷凍庫、急速冷凍庫、製氷機、ラックはどのあたりに設置されていますか？

A 3 0 . オープン等は、競技エリアに隣接する部屋に「コ」の字型に並べて設置の予定です。
(部屋との間に壁や扉はありません。)

Q 3 1. 冷蔵庫は1人2段とありますが、段を外して2段分の空間を1段使用するという
使い方は可能でしょうか？

A 3 1. 段を外して2段分の空間を1段使用することは可能ですが、外した段は下段に重ね
てください。

※当日質疑応答の時間がございます。その際に出来る質問については、
当日ご質問いただきますようよろしくお願い申し上げます。