

公 表

最終更新日:平成 29 年 11 月 20 日

第 55 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。

Q 1. 課題 1 のテーマが『日光の四季』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？また、“日光”とは“日光市”的
事でしょうか？

A 1. 春夏秋冬のどれか 1 つを感じることが出来れば良いです。
日光とは栃木県日光です。

Q 2. ガラスロワイアルをパステイヤージュの接着ではなく、飾り絞りとして使用して
もよろしいでしょうか？また、その場合持参してもよろしいでしょうか？

A 2. 飾り絞りとして使用可能です。
持参可能です。

Q 3. パステイヤージュに色素を吹き付ける際、自分のテーブルでおこなってもよろしい
でしょうか？

A 3. 可能です。

＜課題 2 について＞

Q 4. ブルーベリーとイチゴを使用すること、とありますが両方を使用するということ
でよろしいでしょうか？

A 4. 両方の使用、いずれか一方の使用、どちらでも良いです。

Q 5. ブルーベリーとイチゴの産地や種類ですが、何を使用しても構いませんか？

例) フランス産ブルーベリーのミルティーユという品種
オランダ産イチゴのセンガセンガナという品種など

A 5. 産地・品種はこだわりません。

Q 6. ブルーベリーとイチゴはフレッシュでなく、冷凍の果肉、ピューレ、コンポート、
ジャムなどを使用しても構いませんか？また、コンポートやジャムはフレッシュを

加工して持ち込んでもよろしいでしょうか？

A 6. ブルーベリーとイチゴはフレッシュにこだわりません。

冷凍の果肉、ピューレ、コンポート、ジャムなどを使用可能です。

Q 7. 持参工具等一覧表からカルトン(厚紙)が消えています。使ってはいけないということでしょうか？また、提出用の台座は支給されますか？

A 7. カルトンは使用可能です。

提出用台座（プラスチック製）が支給されます。

Q 8. ヨーグルトやフロマージュブラン・クリームチーズの使用を考えています。こちらは持参してよろしいでしょうか？乳製品のため心配です。

A 8. 乳製品の支給材料はフレッシュクリーム・牛乳・バターです。

以外の材料は各自持参です。

<課題 3について>

Q 9. マジパン以外の材料の使用は原則としてできないとありますが、粉糖の練りこみは可能でしょうか？

A 9. 粉糖の練りこみは可能です。

Q 10. マジパンの目にグラスロワイヤルは使用してもよろしいでしょうか？

A 10. 使用可能です。

Q 11. 提出用の台座は支給されますでしょうか？

A 11. 支給されます。

Q 12. 会場の参考写真を見ました。机の下の道具が入っている場所は当日使えるのでしょうか？また、下が冷蔵庫になっている台もありましたが、そちらを使用するのでしょうか？

A 12. 机の下の道具が入っている場所は当日使用可能です。

冷蔵庫になっている台は冷蔵庫の右側を使用します。

Q 13. 3F・4Fと会場写真がありました。同時に両方使用するのでしょうか？

A 13. 3F・4Fは同時に使用します

Q 14. 作品の提出場所はどこになりますでしょうか？階段は使用しますでしょうか？

A 14. エレベーターを使用します。

Q 1 5. 午前と午後で道具の入れ替えをしてもよろしいでしょうか？また、ある場合時間はどの程度ありますでしょうか？指導者・引率者が手伝うことは可能でしょうか？

A 1 5. 道具の入れ替えは可能です。時間は約20分位です。
手伝うことは可能です。

<マジパンについて>

Q 1 6. 競技で使用するマジパンについて

A 1 6. 支給材料提供元は正栄食品工業（株）ですが、大東カカオ株式会社の製品を使用いたします。

<設備基準について>

Q 1 7. コンセントのW数が1500を1口とありました。今まで1500Wを2口でしたが今回はふえることはないのでしょうか。W数が少なく、あめランプのみでほぼ終わってしまいますので困っています。

A 1 7. 1500Wを2回路（計3000W）準備いたします。設備基準を訂正いたします。
差込口は1回路2箇所（計4箇所）となります。

Q 1 8. 競技開始前は机の上に何も置かない事ということですが、テーブル下の収納スペースの奥行が短くあめランプがどの向きにしても入りません。

625×425×h650（本体サイズ）の2灯式の物を今までの大会で使用させて頂きました。持ち手部分を含めると実寸で短辺が460程あります。試しましたが縦にしても横にしても収納は不可能です。今まで使用できていたのでこのランプしかありません。今から用意も難しい状況です。あめランプのみ通路に置いても可など対策はありませんでしょうか。

A 1 8. あめランプが収納スペースに入らない場合は作業台のサイドに置いてください。

Q 1 9. ガスコンロとありましたが、写真には4階教室のみ2口の物が写っています。あのコンロは使用しますでしょうか。または、上に何かかぶせて机として使用しますでしょうか。

A 1 9. 写真のガスコンロは使用しません。ガスコンロはカセットコンロを使用します。
机として使用することは可能です。

Q 2 0. マーブル台は机と一体になっているものでしょうか。仮設の物でしょうか。（この場合段差はありますか。）3階教室の写真のテーブルの黒い部分はマーブル台でしょうか。

A 2 0. 3階はマーブル台と机が一体となっていますが、4階は仮設の物で段差がありま

す。3階写真のテーブルの黒い部分はマーブル台です。3階のもの(W750×D900)と4階のもの(W600×D600)では大きさが異なりますので、4階のものの大きさに合わせて3階のものをテープ等で区画し、その部分以外をマーブルとして使用することを禁止します。

Q 2 1. シンクは2人で1台とあります。どのように区切られますでしょうか。

A 2 1. シンクは区切りません。2名で共用です。

10/13追記

Q 2 2. 搬入の際、台車を使用してもいいですか？

A 2 2. 使用可能です。

Q 2 3. 作品の高さは60cmと記載がありますが、作品を載せる土台を含めて60cmなのでしょうか？

A 2 3. 作品を載せる土台を含めて60cmです。

Q 2 4. 流し餡の型にシリコン型を使用してもいいですか？

A 2 4. シリコン型は使用出来ます。

Q 2 5. パーツ部分の作成時、本体の保管は（組み立てが済んでいる部分）を持参したケースに入れておいてもいいでしょうか？

A 2 5. ケースに入れておく事も出来ます。

Q 2 6. シュクセ生地はダコワーズも含まれるのですか？

A 2 6. ダコワーズは含まれません。

Q 2 7. アントルメショコラは、ショコラプランでもいいですか？

A 2 7. ショコラプランも使用出来ます。

Q 2 8. 大型器具はだめとありますがエアコンプレッサーを持ち込み、使用を考えています。大きさは幅26cm 奥行23.5cm 高さ17cm 電圧100Vです。持ち込み大丈夫でしょうか？

A 2 8. このサイズのエアコンプレッサーの持ち込みは出来ません。

Q 2 9. ビスキュイを焼く際に、7号のジェノワーズ型を使用します。それとは別にシートで焼くのも可能ですか？

A 2 9. 薄く焼く場合はセルクルを使用してください。

Q 3 0. 4階教室のガスコンロを机として使用する場合、そのまま物を置くとガタついてしまい危ないと思います。平面にできるようなカバーは貴校にあるのでしょうか。

また、ない場合は持参してもいいのでしょうか。

A 3 0. カバーは主催者で準備します。

Q 3 1. 持参工具一覧にグリル、ストレーナー、とり板、バット、ロール紙、セパレート紙、ラップ、絞り袋、口金、茶こし、カードが掲載されていないのですが、持参可能でしょうか？

A 3 1. 持参可能です。

Q 3 2. チョコレートは競技開始までに溶かし、着色してもいい、と書いてありますが、競技説明の後ということでしょうか？

A 3 2. 競技説明後です。

Q 3 3. 六取り鉄板は1人何枚つかえるのでしょうか？

A 3 3. 1～2枚です。

11/20 追記

Q 3 4. 昼食時、餡ランプはそのままつけておいていいでしょうか？

A 3 4. 昼食時は、ランプのスイッチは切ってください。

Q 3 5. 製氷機は競技が行われる部屋の近くにあると思いますが、競技会場の室内でしょうか？

A 3 5. 競技会場室内です。

Q 3 6. 餡細工でホースに餡を流し入れる時、前もってホースに穴を開けておくことは可能でしょうか？

A 3 6. 競技時間内に行ってください。

Q 3 7. 加工品と半加工品の提出は、前日に行いますが、フレッシュ品は競技日当日に持つていっていいでしょうか？

A 3 7. 競技日当日でもかまいません。

Q 3 8. 持参工具一覧表にピエスモンテ用の台座底辺が44.5cm×44.5cmの物とありますが、44.5cm×44.5cm以内のものととらえていいですか？また、形は丸でも構わないですか？

A 3 8. 底辺が44.5cm×44.5cm以内であれば丸でも構いません。