

第63回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 競技課題

次の3課題を仕様及び注意事項に従って製作しなさい。なお、製作の順序は自由とする。

I. 競技時間：7時間

選手集合	8：30		
競技説明	8：30		
競 技	9：00	～	12：30
工具入替	12：30	～	12：40
昼 食	12：40	～	13：30
競 技	13：30	～	17：00

注意事項

- 昼食は、指定の時間内に取ること（厳守）。
- 昼食時間内は、競技場には入れない（オープンも使用できない）。
- 競技に関する質問は、競技中は受け付けない。
- 「課題3（マジパン）」は、15：00までに提出すること。

II. 課 題

課題1、2、3に共通する注意事項

注意事項

- 競技中は、コックコート、帽子（頭巾）、前掛け（エプロン）、マスク、作業用手袋及び作業靴を着用すること。
- ゼッケンは、安全ピンで留め、固定すること。
- ダスターは、白色を使用すること。
- 乳製品（牛乳、生クリーム、バター）、卵、マジパンについては、競技会場で支給するため、持参しないこと。上記以外の使用材料については、選手の持参とする。選手持参の材料は、計量して持参しても良い（チョコレートは競技開始までに溶かし、着色しても良い）。
- 乳製品については、各自の使用予定量を、別紙1により8月15日（金）までに、下記あてメール送信もしくは郵送すること。
なお、別紙1提出後の支給材料の変更は、一切認めない。
- 使用材料の銘柄は問わないが、全て食べられる材料に限る。
- 競技使用開始前はテーブルの上に何も置かないこと。

- 粉などの^{ふる}篩い作業は競技時間内に行うこと。
- 競技にあたっては、安全に十分配慮し、作業を行うこと。
- 器具は原則として全て持参すること。ただし、持参する電化製品については、あらかじめその種類及び消費電力を、別紙2により8月15日（金）までに、下記あてメール送信もしくは郵送すること。
- 競技課題等に関する問い合わせは、下記あてメールで行うこと。件名に必ず技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種への質問と記載いただき、質問内容とともに、名前、所属先、連絡先を必ず明記すること。

<別紙1、2、3、4の提出先及び競技課題等に関する問い合わせ先>

中央職業能力開発協会 技能振興部振興課 あて

〒171-0033 東京都豊島区高田 3-19-10 ヒューリック高田馬場ビル4階

E-mail national@javada.or.jp

- 出来上がった作品は、随時指定された審査テーブルに移して良い。
- ゴミは、各作業台付近に備え付けてあるゴミ袋へ可燃物と不燃物に分別して棄てること。
- 道具、器具、材料などの貸し借りは禁止する。

課 題 1

テーマに沿った工芸菓子（ピエスモンテ）1点を作りなさい。

テーマ：「平和」 *Paix*

仕 様

- ① 底辺が44.5cm×44.5cmの正方形、作品の高さ60cm以内（持参した台座の高さは含まない）。
- ② 素材はパスティヤージュ、アメ、マジパンなど自由とするが、チョコレートを主体としたピエスモンテは、室温が高いと形状維持が難しいため不可とする（ただし、一部分のパーツとしてチョコレートを使うことは可）。
- ③ パスティヤージュは、型取りして乾燥させたパーツの状態を持ち込んでも良いが、組み立て、着色は競技時間内に行うこと。
- ④ アメは煮詰めた状態（着色したものも可）で持参して良い。ただし、あらかじめ使用する形に流して固めたシュックル・クーレ（流しアメ）の持ち込みは禁止。
- ⑤ 流しアメの型の組立ては、競技時間内に行うこと。
- ⑥ スガーを使用する場合はナッツをローストした状態で持参しても良い。
- ⑦ 作品を載せる台座はあらかじめ自分で作って持参すること。なお、台座は食べられない材料を使用して良い。

注意事項

- パスティヤージュの接着に使うグラス・ロワイヤル、アメなどは持参して良い（市販の接着剤の使用は禁止）。
- 飾りの絞りにバタークリームなどを使用する場合は、（必要ならば着色して）持参して良い。
- マジパンの着色は競技時間内に行うこと。
- チョコレートの吹付けまたは着色などでピストレ（噴霧器）を使用する場合は、あらかじめ申し出て指定された場所で行うこと。
- 台座は板やプラスチックなど壊れにくい材質のもので作ること。
- 作品は、展示場所まで自分で運ぶこと。
- **別紙3**（A3版）により、仕上げ時のピエスモンテを絵で描き、かつ、作品の解説を50字以内を書いて、8月15日（金）（必着）までに別紙1，2，4と共にメール送信（PDF）もしくは郵送すること。なお、提出後のデッサンの変更は認めない。

課題 2

シュクセの生地とビスキュイ（ジェノワーズを含む）を使用し、アントルメショコラ（ムースショコラを必ず入れる）を2台（同一のもの）作りなさい。

※レモンを必ず使用すること（他に味のバランスを考え、他の素材を加味してもよい）。

ムースの味付け、サンド、または飾りに使用してもよい。

仕 様

- ① 味覚審査を行う。
- ② 直径21cmの丸型で、高さ5cm以内のもの。ただし、立体的な装飾部分の高さを除く。
- ③ シュクセ生地は自分で焼いて持参し、ビスキュイは競技時間内に焼くこと。
- ④ ビスキュイの型、敷き紙などは持参すること（ビスキュイは直径21cmのセルクル又はジェノワーズ型で焼成すること）。
- ⑤ 2台とも同じ仕上げにすること。
- ⑥ 飾りの部分は競技時間内に仕上げる。その仕様、注意事項は課題1に準ずる。
- ⑦ サンドまたはナッペするクリームやムース類は競技時間内に作ること。ただし、ナパージュは市販のものを持参して良いが、調味などの加工は競技時間内に行うこと。

注意事項

- 卵と牛乳、生クリームなどの乳製品は競技時間内に計量すること。
- レモンはフレッシュを使用し、調味などの加工は競技時間内に行うこと。
- レモンは、各自持参すること。
- シロップは持参して良いが、洋酒などでの調味は競技時間内に行うこと。
- チョコレートの吹付けは着色などでピストレ（噴霧器）を使用する場合は、あらかじめ申し出て指定された場所で行うこと。
- 作品のレシピ（配合・製法）、アントルメの断面図、全体の仕上げ方、使用生地名、焼上げ時間、オーブンの温度等について、別紙4（A3版）に記入し、8月15日（金）（必着）までに、別紙1，2，3と共にメール送信もしくは郵送すること。
- 競技日前日会場下見の際に、半製品及び加工して持参したものは競技委員に提出すること。

課題 3

テーマに沿ったマジパン細工を3種類、各3個ずつ作りなさい。（表情、しぐさを変えてもよい）

仕 様

- ① 大きさは1個 80g 以上 100g 以内とする。
- ② マジパン、粉糖、着色料（ココア、抹茶を含む）以外の材料は原則として使用できない。ただし、動物や人形の目の部分にグラス・ロワイヤル、チョコレートを使用する程度は良い。

以 上