

第38回グルメピック全国大会Q & A (2月10日更新)

☆ 青字部分が追加となったQ & Aです。

調理作業に関して

【料理部門共通】

- 1 実習台備え付け器具に味見用のスプーンなどはないのか。ない場合は味見審査用のスプーンを使用するのか。
→ 味見審査用のスプーン・さじとは別に、全部門共通で、選手の味見用のスプーン・さじ、小皿を用意します。

- 2 西洋料理の備え付け器具にピーラーの記載がないが、使用不可なのか。
→ 西洋料理に限らず、ピーラー含め、実習台備え付け器具にない器具であっても、実施要領に記載のとおり、包丁ケースに包丁と共に入る器具であれば、持ち込み使用は可能です。

- 3 包丁ケースに包丁と共に入る器具の持込は可能とあるが、包丁ケースに入れば事前申請しないでよいか。
→ 作業教室入室時に持込チェックを行います。包丁ケースに包丁と共に入る器具は問題ありません。事前申請も不要です。
なお、包丁ケースとは別に器具を持ち込むことは認められません。減点となりますのでご注意ください。

- 4 日本料理は、包丁は和包丁のみの使用か。ペティナイフを使っても問題ないか。
→ 全料理部門共通ですが、使用する包丁に規定はありません。

- 5 日本料理で提供されるきゅうり1本、菜の花4本の残ったものは捨てても問題ないか。それとも使う分だけ使用し、残りはそのまま置いておくのか。
→ 全料理部門において、残った食材は廃棄をお願いします。
残った調味料については、回収する場合がありますので、作業前や作業終了後の片付けの際に、作業教室の先生の指示を受けてください。

- 6 提供された食材、調味料は全部使わなければいけないのか。

- 材料、調味料は、必ずしも全量使用する必要はありません。使用する量は選手が判断してください。全量使用せずに残しても減点とはなりません。(余った食材、調味料の処理は質問5の回答のとおり。)
- 7 各部門2課題(課題①、課題②)あるが、作品の提出はすべて最後に提出するのか、①が完成次第提出し、次に②にとりかかるのか。
また、その際は料理の温度なども考慮すべきか。
→ 2課題は併行して作業を行うことを前提としているため、課題①が完成してから②にとりかかるというものではありません。したがって、作品の提出は作業時間内であれば順番を問わず、いつでも構いません。
基本的には、作品の提出に合わせて審査委員が作品・味見審査を行うことを想定してください。料理の温度については、それを考慮の上ご判断ください。
- 8 味見審査は、1品ずつ提出後に直ちに行われるのか、もしくは2品揃ってからなのか。それとも競技終了後、選手全員が提出されてからなのか。
→ 今大会の競技は、より公平な審査を実現するため、2～3人ずつのグループに分けて、グループごとに時間をずらして行います。したがって、作品・味見審査は、作品が提出され次第、実行されます。
- 9 作業時間いっぱい使っても問題ないか。逆に作業終了が早ければ早いほど評価が高くなることはあるのか。
→ 基本的に、採点は実施要領記載の審査項目、審査の目安、得点に基づいて審査委員が採点します。
例えば、授賞ラインで同点だった場合は、審査委員の合議により、審査項目による評価を再確認した上で優劣を決定することとしており、基本的には、作業終了時間の早さは評価の対象とは考えておりません。
- 10 作業前に食材や器具などを点検する時間はあるか。また、そういった時間がある場合にキッチンペーパーを切っておくといった作業を行って構わないか。
→ 作業教室入室から作業開始まで約15分あります。作業前までの時間で認められるのは、食材、器具の点検までとなります。
- 11 切りくずなどを入れる容器は別途であるか。ゴミ袋は今までのように持参し、フックを付けて取り付けて問題ないか。

→ 各作業台にゴミ袋を用意します。

12 流しの網はつけて問題ないか。

→ 包丁ケースに収めて持ち込み、使用して問題ありません。

13 実習台の引き出しは例年通り使用して問題ないか。

→ 使用しても構いませんが、作業終了後に引き出しに忘れ物をしないようご注意ください。(調理台によっては、その後、別の選手が使用します。)

14 作業手順通りに作らないと減点となるか。

→ 作業手順は審査項目の対象とはしておりません。

15 片付けは制限時間に含まれないと記載があるので、洗い物はしなくても減点対象にはならないという解釈でよいか。

→ 片付けは制限時間には含みませんが、作業終了後に片付けを行ってください。

また、片付け状態が余りにも酷い時は減点の場合もあるのでご注意ください。

16 西洋料理、中国料理で提供される豚肉は国産か。

→ 国産の豚肉で冷凍解凍となります。

17 提供された食材の使用量を量るためのスケールはあるか。

→ 各調理台に用意しております。

【日本料理部門】

18 日本料理の備え付け器具について、骨抜き、さらし布やダスターなど記載がないが、記載ないもの、不足のものは持ち込んでよいのか。

→ 骨抜きは備え付け器具に追加で用意します。

作業会場に持ち込めるものについては、実施要領(全国大会版)の11頁(3)をご参照ください。

19 日本料理の備え付け器具のステンレスカップはどの位の大きさのものか。

→ 直径12cm、深さ5cm、容量350mlです。

- 20 日本料理で提供される魚のすり身には、つなぎは入っているのか。
→ 提供する魚のすり身につなぎ(でんぷん)は入っておりません。
原材料は、「魚肉、卵白、みりん、食塩、魚介エキス、昆布だし(一部に卵・えびを含む)」となります。
- 21 昆布と鰹節はどこメーカーか。
→ 昆布は、和気食品(利尻昆布)、鰹節は、和田久のさんばんです。
(<https://www.wadaq-sanq.com/SHOP/337.html>)
- 22 提供される昆布は養殖か天然か。また何等級か。
→ 養殖の2等級となります。
- 23 昆布だし3カップの水に対する昆布の量は何グラムか。
→ 9gです。
- 24 海老の種類は何か。
→ (株)シヨクリュー提供の冷凍ブラックタイガーです。
- 25 魚のすり身はどこメーカーか。
→ (株)小田原鈴廣です。
- 26 写真④、⑤の海老しんじょのお椀の直径12.8cmは外の縁か、それとも蓋の縁までの直径か。また深さ4cmは底から一番上までか、蓋のラインまでなのか。
→ 直径12.8cmは外の縁の大きさです。深さ4cmは底から蓋のラインで、底からお椀の一番上までは5.5cmとなります。
- 27 ⑤のお椀は吸地のみ、味見用の皿にしんじょを4等分したものを入れ、菜の花と柚子は完成の④に入れるという解釈で間違いないか？
→ 実施要領(全国大会版)4ページに記載の④、⑤は同じ器です。どちらかが完成盛り付け用、もう一方は吸い地の味見用です。
しんじょの味見用に、4等分したしんじょを入れる器は⑥となります。
- 28 写真⑥の小鯛姿造りの皿は直径と書かれているが、大皿自体の大きさを知りたい。

→ 一片の長さが23.5cmの正方形の皿となります。

29 小鯛の姿作りで湯霜の作業の際に氷が必要だが、氷はもらえるのか。
→ 作業教室内に氷の入った寸胴を用意しますので、必要に応じて選手が取りに行ってください。(氷の入った寸胴の場所は作業前に説明します。)

30 小鯛の姿作りで湯霜の作業ではまな板を使用するのか。
→ まな板では大きいため、備え付け器具に抜き板を追加いたします。

31 大和イモをすり下ろすおろし金はないのか。
→ 大和芋はすりおろした状態で提供しますので、おろし金はありません。

【西洋料理部門】

32 西洋料理備え付け器具にあるミキサーについて、材料をミキサーにかける際は、粗熱を取ってミキサーにかけた方がよいか。
→ ミキサー容器がガラス製のため、熱いまま使うと温度差で割れてしまったり、熱いものをいきなり回してしまうと圧力がかかり吹きこぼれてしまう恐れがあるため、粗熱をとってから使用してください。

33 西洋料理について、じゃがいものポタージュで材料を煮ている間に、課題2 豚背肉のソテーの仕込みを行ってもよいか。
→ 元々課題1、課題2の作業を併行して行うことを前提として制限時間を設定しています。西洋料理に限らず、全料理部門同様です。

34 ミキサーのメーカーとサイズは。
→ サンヨーミキサー 1.2ℓ になります。

35 ミキサーは1人1台用意されているか。
→ ミキサーは1人1台の使用が可能です。

36 シノワの網目はどの位の細かさか。
→ アミ式シノワ 21cm 25メッシュ、スープ漉しシノワ 1.3Φ となります。

37 豚肉の盛り付けは、作品審査用の付け合せのにんじんグラッセが3つであれば、味見用にも3つ盛り付けたほうがよいか。

→ 同じ数で問題ありません。

38 配られるバターは塊の状態か。また、無塩、有塩のどちらか。

→ 塊で提供し、無塩バターとなります。

39 バターは50 gの塊が3つ配布されるということか。

→ 150 gの塊での提供となります。

40 豚肉を焼いた後、バットに網を載せてその上で休ませたいが、バットにはまる網はあるか。

→ 揚げ物用の網(316×241mm)を用意しますので、そちらで対応ください。

41 豚肉を焼く際にターナー、 tong を使いたいがあるか。

→ 備え付け器具に追加します。

42 スープの粗熱を取るのに氷を使いたい、もらうことはできるか。

→ 製氷機がありますので、希望の際は実習室の助手の先生の指示を仰いでください。

43 ブイヨン・ド・ヴォライユ、フォン・ド・ヴォーは、メーカーのものとなるのか。

もしメーカーのものであればどこのメーカー(商品名)になるか。また、どういう割合で合わせるのか。

→ MAGGI THE Bouillonでブイヨンを使用します。製品15gに対して1Lで使用します。

フォンドヴォーは、Heinzのフォンドヴォーを使用します。

44 皿を温めて提供したいが、皿はウォーマーに入っているのか。なければオーブンの使用は可能か。

→ ウォーマーはありません。オーブンの使用は可能です。使用方法は、実習室の助手の先生の指示を仰いでください。

45 計量スプーンは、大さじ、小さじのどちらか。

→ 大さじ・小さじ両方ついたスプーンとなります。

【中国料理部門】

46 中国料理の青椒肉絲のたけのこ(水煮SSサイズ70g)はどのような状態で配布されるのか。

また、1個で配布される場合、穂先は落としてしまってもよいのか。

→ 水煮たけのこSSサイズですが、1個80～110g程度になると思われます。

大会では、蛋花湯に1/2個、青椒肉絲用に1個を配布しますので、必要分をご使用ください。

また、穂先を落とすかどうかは各選手の判断にお任せします。

47 手勺の丸と楕円の直径は。

→ 丸：縦12cm×横13cm、楕円：縦10cm×横13cmとなります。

48 酒のメーカーと種類は。

→ オエノン 合成清酒 夢見山 となります。

49 干し椎茸の乾燥サイズCとは直径何センチ位か。

→ 約5cmです。

50 提供される食材はどの器具で配られるか。また食材配布用の器具を使用してもよいのか。

→ 提供食材は、実施要領に記載のバットで配布いたします。使用しても構いません。

51 青椒肉絲のたけのこのサイズについて、全調協実技検定受検者マニュアルには食材の長さが6cmと規定されており、グルメピック実施要項ではたけのこサイズが「SS」とあり、本校出入りの業者にSSで発注するとすべて5cm程度の長さで、受験者マニュアルにある6cmに切りそろえることができない。

その場合、本校で入手可能なたけのこを持ち込むことは可能か。

→ 会場で提供するたけのこ水煮SSのおおよそのサイズは、6～8cm、メーカーは(株)中華高橋となります。

課題は実技検定と同じですが、材料等の規格はグルメピック実施要領に準じてください。(実施要領の作業手順を確認いただき、使用する量や、カットするサイズなどは選手が判断し作業してください。)

52 泡立て器のサイズは。

→ 下の画像をご参考ください。



53 毛湯で提供されるアリアケジャパン(株)「ガラパック老鶏・豚」の希釈の割合を教えて欲しい。

→ 商品1パック(500g入り)に対して、お湯10Lで2時間炊くこととしています。

その他

1 大会当日は、応援学生や保護者による見学は可能か。

→ 課題の統一化に伴い、作品の一般公開は行わないため、保護者や在学生の見学はできません。会場となる武蔵野調理師専門学校への入場は、出場選手と付添教員のみとなりますのでご了承ください。

2 付添教員の人数は、各校1名か。それとも各料理部門ごとに1名でも構わないのか。

→ 付添教員の人数につきましては特に規定はありません。ただし、午後の授賞式(授賞式会場も武蔵野調理師専門学校)は会場スペースの都合により、付添の先生方は入ることができませんので、予めご了承ください。

3 大会当日の作業開始時間は選手によって異なるのか。

→ お問い合わせのとおりです。全選手、同じ条件で審査を行うため、各料理部門、2～3名を1グループとして、日本・西洋料理では8グループに、中国料理では6グループに分かれて、それぞれ時間差で作業を開始します。(作業終了時間も時間差で終わります。)

各選手の作業開始時間は、先日、ご担当の先生宛でメールをお送りした時間となりますので、時間に遅れないよう準備をお願いいたします。

- 4 選手の宿泊費の補助は事前の申請が必要か。
- 宿泊費の補助については、年明けの出場に関する案内資料でお知らせしますが、大会終了後に申し込んでいただき、指定の口座にお振り込みする形となります。
- 5 受付で提出する新型コロナウイルスPCR検査の陰性証明はスマートフォン画面の記載頁でも問題ないか。
- スマートフォンの画面提示でも問題ありません。
- 6 作業審査と作品・味見審査は同じ審査委員が審査を行うのか。
- 作業中の様子を審査する作業審査、出来上がった作品を審査する作品・味見審査は別の審査委員が審査します。
- 作業審査は、調理師養成施設実習教員の審査委員、作品・味見審査は、飲食店で従事される外部の審査委員となります。