

## 第39回グルメピック全国大会Q & A (1月22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 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。(実施要領<全国大会版>13頁(3)参照)
  
- 2 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が、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。
  
- 3 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。  
→ 日本料理に限らず全料理部門共通として、使用する包丁に規定はありません。
  
- 4 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10分程度ありますので、その時間内で対応してください。
  
- 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、残った食材で使えるものは回収します。残った食材の回収スペースに運んでください。
  
- 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、調味料の扱いについては前のQ & A参照。)
- 7 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。
- 8 できあがった作品は、作業開始後、50分から制限時間終了までの10分間に提出とあるが、作品ができあがれば、作業が始まって50分が経過する前に提出しても構わないか。
- 作品の提出は、制限時間60分の内残り10分間です。作品・味見審査はこの10分間で行います。残り10分より前に作品を提出しても審査に入るのは残りの10分間なのでご注意ください。
- 9 切りくずなどを入れる容器は別途であるか。ゴミ袋を持参し、フックを付けて取り付けて問題ないか。
- ゴミは、生ゴミ、可燃ゴミ(キッチンペーパー、ラップ等)、不燃ゴミ(アルミホイル)の分別となります。各作業台には生ゴミ用のビニール袋を用意します。
- 10 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。
- 11 実習台の引き出しは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。(調理台は、その後、別の選手が使用します。)
- 12 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。
- 13 西洋料理、中国料理で提供される豚肉は国産か。

→ 国産の豚肉となります。

14 食材のセッティングで使われているボウルやバットなども使用してもよいのか。

→ 問題ありません。

#### 【日本料理部門】

15 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。(氷の入った寸胴は、作業教室内の各所に設置します。)

16 海老しんじょで小田原鈴廣から提供される魚のすり身には、つなぎは入っているのか。

→ 提供され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。

なお、提供されるすり身は、小田原鈴廣(現在は「鈴廣かまぼこ」)では一般販売していないため、同社ホームページでも紹介はされておきませんので、ご了承ください。

17 用意される昆布(和気食品の利尻昆布)だが、メーカーに問い合わせたところ在庫がないとのことだった。

→ メーカーでの在庫はありませんが、小売りでは販売しております。まずは実習の食材を発注している業者等にお問い合わせください。

#### 【西洋料理部門】

18 スープの粗熱を取るのに氷を使いたいが、もらうことはできるか。

→ 氷を入れた容器を作業教室内の各所に設置しますので、選手自身で使用する分を取りに行ってください。

19 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、協会から案内する事前説明・留意事項をご確認ください。

- 20 ジャガイものポタージュで提供される生クリームの乳脂肪分は何%か。  
→ 生クリームは中沢乳業㈱の47%のものとなります。なお、45%のもので  
もほとんど違いはないと思われます。
- 21 豚背肉ソテーで提供されるコニャックのメーカーは。  
→ サントリーのVOとなります。
- 22 コルニション、粒マスタードのメーカーは。  
→ コルニションは讃陽食品工業㈱、粒マスタードはポメリー社のものです。
- 23 鉄の針を持ち込み、焼いた肉に刺して、それを唇に当てて中心温度を確かめ  
てもよいか。  
→ 器具の持ち込みについては、質問1・2をご参照ください。  
肉の温度の確認方法については、ご質問の方法でも問題はございませんが、  
味見審査で審査委員が肉を食しますので、衛生面には十分にご注意ください。
- 24 ソースパンの蓋はソテーパンの蓋にも適合するのか。  
→ 蓋はソースパンとソテーパンの共用となります。
- 25 味見審査用に焼いた豚肉の脂身部分(味見で提供しない箇所)は廃棄してよい  
のか。  
→ 廃棄で問題ありません。
- 26 調理台の空いているスペースを洗い物の水を切る場所として使用してもよい  
か。また、その際に持参した布巾に載せても問題ないか。  
→ 選手が使用する調理台及び備え付け器具を設置している空き台(12/19メ  
ール案内の「調理作業に当たっての事前説明・留意事項」7頁参照)の空い  
ているスペースは自由にご使用ください。  
持参した布巾の使用も問題ありません。

#### 【中国料理部門】

- 27 魚丸湯で提供される魚のすり身は、日本料理で提供されるものと同じか。  
→ ご案内した実施要領から抜けてしまいましたが、日本料理と同じ、鈴廣か  
まぼこ提供のすり身になります。(日本料理部門のQ&A参照)

28 魚丸湯の葱姜水は、会場で用意されるのか。

→ お問い合わせのとおり、できあがった葱姜水を準備いたします。

29 泡立て器のサイズは。

→ 下の画像をご参考ください。



30 葱姜水で使う材料、その割合は。

→ 水：200cc、葱の葉(青い部分)：2本、皮付き生姜スライス：20gで、葱の葉、生姜ともに叩いてから水に入れて揉み込んだものを用意する予定です。

31 魚丸湯について、実施要領の提供材料・調味料の欄の左側には清湯を作るための材料が記載されており、同欄の右側には清湯300mlとある。清湯も提供されるのか。

→ 実施要領の作業手順にも記載のとおり、魚丸湯は清湯を作るところから始まります。提供材料・調味料に記載の清湯は、作った清湯を使うという意味で、清湯そのものの提供はありません。

## 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。

3 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。