

第39回グルメピック全国大会Q & A (2月9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。

15 調理作業の手順について、各料理部門とも課題1と課題2を並行して進めてもよいのか。

→ 並行して作業することは問題ありません。

作品提出のスケジュール、順番にはご注意ください。

16 作品提出は作業時間の50分から60の間での提出となっているが、提出後の残り時間は片付け時間として使ってよいのか。

→ ご質問のとおり、作品提出後は片付けに入って構いません。選手1名につき、調理作業の制限時間60分(作品提出10分含む)+片付け制限時間10分の計70分の枠となります(カウントダウンタイマーは70分間ノンストップで作動します)。例えば、作品提出が55分で終了すれば、片付け終了までの時間は5分+10分となります(作品提出が済んだタイミングで片付け10分の計測を始める訳ではありません。)

なお、当日は選手が入れ替わりで調理台を使うことから、次の選手の準備のためにも、できる限り片付けを早く終わらせていただくとありがたいです。

17 片付け終了は、具体的に何をどのような状態にすれば終了となるのか。

→ 12月19日にお送りした「調理作業に当たっての事前説明・留意事項」の“3 調理台等の片付け”に記載のとおり、調理台、シンクに汚れやゴミがなく、器具類も元のとおり(使用時と完全に同じ状態でなくても構いません。)であれば片付け終了と判断します。

18 作品提出した時点で作業は終了となるが、その際「終了しました」の申告はいらぬのか。ゼッケンNo.プレートを持っていったらO.Kということなのか。片付けまで終えた時点での申告だけでいいのか。

→ 作品ができあがったタイミング、また、作品を提出したタイミングでの終了の申告は不要です。

作品ができあがったら、終了の申告することなく、調理台のゼッケンNo.プレートと一緒に作品を所定の場所に提出し、すぐに片付けに入って構いません。

ん。片付けが終了した時点でコンクール実行委員へ全ての作業終了の申告を行ってください。(12月19日の事前説明・留意事項、1月5日出場案内にも記載しておりますのでご参照ください。)

- 19 盛り付けが終わり、作品提出スペースの調理台で盛り付けの手直しは可能か。
→ 作品提出スペースには、作品・味見審査の審査委員が待機している状態となりますので、手直しすることなく完全な状態で提出してください。
- 20 入室チェックが終わって、調理作業開始までに器具等の準備のため10分間の時間があるが、そこでは、器具の洗浄、食材の洗浄、調味料の計量も行ってもよいのか。
→ 調理作業前の準備時間10分間を、器具類のセッティング、質問4に加え、器具の洗浄に使用して構いませんが、食材の洗浄、調味料の計量については、準備の10分間では行えないのでご注意ください。
- 21 調理作業前の準備時間10分間の間に、ボウルや空の鍋に水を入れておいたり、氷を取りに行くことは可能か。
→ ご質問の内容は調理作業が始まってから行ってください。
- 22 余った調味料も、余った食材と同じ扱いでよいのか。
→ 調味料が入っていた容器ごと、余った食材の回収スペースへ出してください。
- 23 豚背肉ソテーは、味見審査用の作品提出の際、3皿とソースのココットを運ぶが、往復して運ぶのか。運搬用のトレー等はあるのか。
→ トレー(大きさ：約40×30cm)を用意します。日本料理も同様です。

【日本料理部門】

- 24 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。)
- 25 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。

26 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。

27 あたり鉢の大きさ、あたり棒の長さは。

→ あたり鉢は直径308mm・高さ450mm(外寸)、あたり棒は長さ450mmです。

28 昆布だしの昆布の浸水時間はどのぐらいか。

→ 冷蔵庫で8時間です。

29 当日提供される昆布だしには昆布は入っているのか。

→ 入っていません。

30 日本酒のメーカーと種類は。

→ 宝酒造(株)の「料理のための清酒」です。

【西洋料理部門】

31 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。

32 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。

33 じゃがい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(株)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。

- 34 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。
- 35 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。
- 36 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。
- 37 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。
- 38 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)は廃棄してよいか。
→ 廃棄で問題ありません。
- 39 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メートル案内の「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。
- 40 西洋料理部門の材料はどのような容器に入れて配布されるのか。
→ 実施要領に写真の掲載が漏れていましたが、日本・中国料理と同様に一般的なバットに入れて配布します。
- 41 去年は選手によって配布された豚肉の形状にバラツキがあったが、今年も同じか。
→ 去年は提供された肉がブランド豚だったことから、形状にバラツキが出て

しまいましたが、今年は、一般的な流通の国産豚肉を用いるため、昨年ほどのバラツキは出ないと思います。

42 オープン庫内の棚は何段か。

→ 2段です。

43 ジャがいも、玉ねぎ、にんじんの皮はむかれた状態か。またジャがいもの種類は男爵それともメイクインのどちらか。

→ 皮はむいていません。ジャがいもは男爵となります。

【中国料理部門】

44 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)

45 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。

46 泡立て器のサイズは。

→ 下の画像をご参考ください。



47 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。

48 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。

49 魚丸湯で提供される鶏ひき肉はどこの部位のものか。

→ 鶏むね肉のひき肉です。

50 魚丸湯の魚団子の大きさに規定はあるか。例えば一口サイズで4個でもいいのか。それとも材料を使いきりで4個作成ということか。

→ 大きさの規定はありません。また実施要領に記載のとおり、提供する材料の全量を使用しなければならないということでもありません。

51 片付けの際、油用寸胴はどのように片付ければよいか。

→ 寸胴に入っていた植物油は所定の場所に廃棄し、寸胴は洗ってください。
また、ガス台周りの片付けは、ゴミ、汚れがない程度の状態で結構です。
(2月9日の中国料理出場校へのメールをご確認ください。)

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。

4 昨年12月の作業開始時間案内時のスケジュール(授賞式15:30~16:30予定)と、1月5日の出場案内に記載のスケジュール(授賞式15:00~16:00)が異なる

るが、1月5日出場案内のスケジュールでよいのか。

→ 授賞式は1月5日出場案内記載のスケジュールとなります。(作業開始時間は12月案内のとおりです。授賞式会場集合時間は若干前倒しとなる場合がありますがその際は事前にご案内します。)