

## 第41回グルメピック全国大会Q & A (2月16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 日本料理の包丁は、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。
- 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。  
※ ただし、アイスディッシャーは持込禁止となっているので注意してください。(実施要領<全国大会版>13頁(3)参照)
- 3 包丁ケースに入るサイズのタイマーの持ち込みは可能か。(カウントダウン形式だと見にくいいため。)  
→ 包丁ケースに入るのであれば問題ありませんが、音は出さないようにしてください。  
なお、コンクール実行委員、協会スタッフは、カウントダウンタイマーで経過時間を確認することをご承知おきください。
- 4 包丁ケースに包丁と共に入る器具の持ち込みは可能とあるが、包丁ケースに入れば事前申請しないでもいいか。  
→ 包丁ケースに入っていれば、事前申請は不要です。  
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ず、減点となりますのでご注意ください。
- 5 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分間は、器具類のセッティング、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分間では行えませんがご注意ください。

6 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の10分間で点検を行って問題ありません。  
また、キッチンペーパーを切ることについては、器具類のセッティングに該当するので、こちらも問題ありません。

7 調理作業前の準備時間10分間の間に、食材を包むラップを取ったり、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。

なお、食材類は基本的にラップをかけずに提供いたします。(日本料理のかたくり粉と浮き粉のように見分けがつきにくいものは調味料を記載してラップをしております。)

8 切りくずなどを入れる容器は別途であるか。ゴミ袋を持参し使用して問題ないか。

→ 各作業台には生ゴミ用のビニール袋を用意しますので、そちらをご使用ください。なお、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。

9 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。

10 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。)

11 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よいのか。

→ 使用可能です。

12 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。

→ 運搬用トレー(約40×30cm)を用意します。日本料理も同様です。

13 西洋料理、中国料理で提供される豚肉は国産か。

→ 国産の豚肉です。

14 日本料理で提供されるきゅうり1本、菜の花6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。

15 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Q&A14参照。)

16 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。

17 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。

→ 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。

18 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。

19 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。

20 完成した作品は、作業開始後50分から60分までの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、案内のとおり、作業開始後50分から60分の10分間となります。

- 21 完成した作品は、作業開始後50分から60分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。
- 作品提出後は片付けに入って構いません。
- 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、できる限り速やかに片付けを終えてください。
- 22 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18日事務連絡でお送りした「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”に記載のとおりです。
- 23 作品提出した時点で調理の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、終了の申告をすることなく、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、審査委員に「審査をお願いします」と伝えてください。その後は、すぐに片付けに入って構いません。
- 片付けが終了した時点で協会スタッフ(白色タグを着けたオレンジジャンパーのスタッフ)へ、全ての作業終了の申告を行ってください。
- 24 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。
- 作品提出スペースでの盛り付けの手直しは問題ありません。作品提出スペースでは審査委員が待機しています。作品を提出スペースに運び、手直しが必要なら手直しを行ってから、手直しが不要であればそのままの状態、審査委員に「審査をお願いします」と伝えてください。
- なお、審査が始まってからの手直しは認められません。
- 25 作品展示スペースに作品と一緒に運ぶゼッケンNo.プレートはいくつあるのか。作品の数ごとあるのか。
- ゼッケンNo.プレートは各選手1枚です。最初に作品を提出するとき一緒に持って行ってください。
- 26 西洋料理のバターは常温で使用するのか、その都度冷蔵庫に入っているのか。
- 全料理部門において、冷蔵庫の使用はできません。バターは室温で使用する

ることになります。

27 中国料理の青椒肉絲の作業手順でピーマンの油通しがあるが、絶対やらないといけないのか。

→ 審査項目において直接的な評価がないものであっても、実施要領の作業手順は指示であり、それを守らないということは指示事項違反に当たることから、同手順に基づいて調理してください。(全料理部門共通の考え方です。)

※ 備え付け器具の使用はこの限りではありません。適宜、適当と思われる器具を使ってください。(例：西洋料理の豚肉をテフロンパンでソテーする。)

28 日本・中国料理で提供される魚(白身)のすり身は冷凍だが、どうやって解凍されるのか。

→ 前日より冷蔵庫内で自然解凍します。

29 昨年、西洋料理に出場した選手から油(キャノーラ油)が用意されていなかったと聞いたが、今回は準備されるのか。

→ 昨年もメーカーからキャノーラ油を会場校に納品いただき、各調理台に準備されていたかと思えます。全料理部門共通の回答ですが、実施要領に記載の調味料類で、当日、もし調理台に準備がなければ、選手自身が会場校の先生に確認するよう指導をお願いします。

#### 【日本料理部門】

30 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。

→ 作業教室内の各所に氷の入った寸胴を設置しますので、必要に応じて選手が取りに行ってください。

31 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。

32 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。

33 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。

34 備え付け器具にある350mlステンレスカップ(5個)はどういったものか。

→ 容量350mlの小ボールとなります。

35 お玉の容量は。

→ 約160ccです。

36 提供される昆布だしは、実習台備え付け器具に記載の2つの行平鍋(直径15cmと18cm)とは別の行平鍋に入れて提供されるのか。

→ 実習台備え付けの直径18cmの行平鍋に入れて提供いたします。(直径15cmの方は空の状態準備されます。)行平鍋はトータル2つです。

37 卵白は卵(殻付き)の状態提供されるのか。

→ そのとおりです。

38 提供される柚子の皮の柚子のサイズは。

→ Mサイズの柚子です。

#### 【西洋料理部門】

39 ジャガイモ、玉ねぎ、にんじんは、皮がむかれた状態か。またジャガイモの種類は男爵、メイクインのどちらか。

→ 皮はむいていません。ジャガイモは男爵となります。

40 ジャガイモ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%のものでほとんど違いはないと思われます。

41 提供されるバターはどこのものか。

→ 中沢乳業の無塩バターです。

42 コルニション、粒マスタードはどこメーカーのものか。

→ コルニションは讃陽食品工業(株)、粒マスタードはポメリー社のものです。

43 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。

44 ジャガイものポタージュで用意されるブイヨン・ド・ヴォライユは、マギーのコンソメチキン香料・着色料無添加とのことだが、検索すると似たような商品が複数あるため、実際に準備される商品を教えてもらいたい。

→ 下記の商品となります。業務用食材を取り扱う業者であれば手に入るそうです。



#### マギー コンソメ チキン 香料・着色料 無添加

300g

**使用方法** 製品23gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。そのまま料理のコク増しとして。

※1袋で13ℓが出来上がります。

#### おすすめポイント

チキンのうまみがたっぷりの、味わい豊かなコンソメです。調味料(アミノ酸等)\*に代えて、白菜エキス、酵母エキス、トマトエキス、チキンエキス等を使用しています。

チャック付きのスタンディングパウチ。使い切りやすい300gサイズです。



45 ジャガイものポタージュで用意される牛乳はどこメーカーの牛乳か。

→ 中沢乳業(株)の牛乳となります。

46 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。

47 オーブン庫内の棚は何段か。

→ 2段です。天板は2枚あります。

48 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。

→ 問題ありません。器具の持ち込みについては、本Q&A1・2をご参照ください。

- 49 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。
- 50 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(12/18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。
- 51 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。
- 52 余ったスープ、ソースの片付けはどのように処理すればよいか。  
→ スープはシンクに流し、ソースは生ゴミとして処理をお願いします。

#### 【中国料理部門】

- 53 提供される葱姜水で使う材料と、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。
- 54 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。  
→ 右側に記載の清湯は、各選手が提供材料・調味料で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。
- 55 魚丸湯で提供される鶏ひき肉はどここの部位のものか。  
→ 鶏むね肉のひき肉です。
- 56 魚丸湯で提供される卵白はどのくらいの量か。  
→ L玉1個分(約35g～40g)となります。

57 提供される毛湯、たけのこ、酒はネット通販で購入できるか。

→ それぞれ一般販売しておらず問屋から購入することとなります。なお、たけのこは、冬筍という種類でリクエ(三菱食品)で同様の取扱いがあるようです。

58 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。

59 中国料理の器具は実習台の下に入っているとのことだが、どんな感じで収まっているのか。

→ 下の画像を参考にしてください。



60 泡立て器のサイズは。

→ 下の画像を参考にしてください。



61 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。

62 中華鍋の深さは何cmか。

→ 中華両手鍋36cmは深さ10cm、中華片手鍋36cmは深さ11.5cm、片手鍋15cmは深さ9cm、片手鍋18cmは深さ10.5cmとなります。

### その他

1 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。