

第34回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会

Q & A

【Q1】食材の種を取ることは減点対象になると実施要領に記載されているが、食材の無駄が出ることを防ぐために食材のカットを行った際に、自然に種の部分が取れてしまった場合、自然に種が取れた食材を持ち込むと減点になるか。

【A1】食材から種を「故意に取った」か、「自然に取れた」かは、見て判断が可能と思われるため、種が自然に取れた食材について持ち込んでも減点にはなりません。故意に取ったと判断された場合は、減点となります。

【Q2】串を使いたいですが、どんな串でもいいのか。

【A2】飾りのついていない串・楊枝・竹串のみ使用可能です。串に装飾がついている物や金属製の串、矢羽のような串は減点対象となります。

【Q3】身だしなみにおける明らかな不備とはどのようなものか。

【A3】明らかに洗っていないような汚れた白衣や、長い髪を結んでいない、帽子を被っていない、作業着を着ていないといった不備を指します。

【Q4】西洋料理部門の使用食材について、カダイフ、クスクス、春巻きの皮、パートブリック、パートフィロ、スモークサーモン、マカロニ、パスタ全般は持ち込んで使用可能か。

【A4】カダイフ、クスクス、春巻きの皮、パートブリック、パートフィロ、スモークサーモン、マカロニ、パスタ全般については、持ち込み使用可能です。

【Q5】中国料理部門の使用食材について、ちくわは使用可能か。

【A5】問題ありません。

【Q6】蒲鉾、焼売・ワンタン・餃子の皮系は使用可能か。

【A6】問題ありません。

【Q7】干し椎茸、木耳は戻した状態で使用可能か。

【A7】水戻ししても問題ありませんが、レシピには「干し椎茸（水戻し）」というように水戻した状態であることが、分かるようにご記入ください。

【Q8】前回大会において、選手持込箱(食材、盛付容器、調味料等を収めて作業会場に持ち込むための箱)として、東京空器㈱が取り扱う箱(KS-28)があったが、今回も

同社に発注して使用できるのか。

【A 8】東京空器㈱のKS-28は取り扱いがなくなったため使用できません。実施要領に記載のとおり、外径3辺の合計120 cm以内の箱(材質問わない)を各自でご用意ください。

【Q 9】様式Bのレシピは、例えば、日本料理であれば、前菜で1枚、椀(吸い物)で1枚、合計2枚の提出でも可能か。

【A 9】様式Bのレシピは、部門問わず、選手1人につき1枚(2課題のレシピを1枚にまとめてください。)で提出してください。

【Q10】中国料理において、野菜の水煮缶(マッシュルーム、クワイ、フクロタケ)は使用可能か。

【A10】一般的に使用しているようなので問題ありません。ただし、レシピに水煮缶と記載してください。

【Q11】卵の殻を器として使用することは可能か。

【A11】実施要領にあるとおり、色を塗る等の加工をしなければ使用して問題ありません。

【Q12】カキユリネの使用は可能か。

【A12】一般的に使用しているのであれば、問題ありません。

【Q13】サーモンを使用したい場合は、サーモンを持参して会場で卸さないといけないのか。

【A13】実施要領の別紙3にあるとおり、「使用せずに廃棄する部分が多く出てしまうため、持ち込むための必要最低限の大きさ・分量にカットした食材」は持ち込み可能です。

【Q14】冷凍のむき身になっているイカを使用しても大丈夫か。

【A14】問題ありません。

【Q15】牛肉のスライスを持参するのは可能か。

【A15】問題ありません。

【A15】(追記) ここでのスライスとは、スーパー等ですぐに調理出来るような状態で売られているスライスを指すのではなく、“肉塊状態から持ち込むための必要最低限の量を切り出す”という解釈です。お間違いのないようご注意ください。

【Q16】 日本料理の出汁に関して、粉末状の出汁の素の使用は問題無いか。

【A16】 粉末の出汁の素の使用については、作業に要する時間とのかね合いがありますが、「食材から調理する」という原則から判断すると、減点の可能性が有ると共に、作業にかかる審査の面においては得点に影響する可能性があります。

【Q17】 貝類の冷凍は使用可能か。

【A17】 使用して問題ありません。
調理作業(茹でる等)は行わずに持ち込みください。

【Q18】 穴子の開きは使用可能か。

【A18】 使用して問題ありません。

【Q19】 日本料理部門の前菜で蓋つきの器を使用しても問題無いか。

【A19】 使用して問題ありません。

【Q20】 日本料理部門でのレシピ作成の際、「野菜の名称は、漢字ではなく、カタカナで表記すること」となっているが、作品名・材料名・調理法の全てをカタカナ表記に変換することになるのか。

【A20】 大根や人参のように一般的に周知されているものは問題ありません。
漢字で書かれ、読み方が分からず、何の食材なのか判明できない事例が多数あったことからカタカナ表記をお願いしました。

【Q21】 選手持込箱について、昨年「東京空器(株)」で持込箱用で余分に購入しておいた箱が残っているが、今大会でも使用して問題ないか。

【A21】 実施要領記載のとおり、選手持ち込み箱は、3辺の合計が120cmを目安とした箱をご使用ください。120cmを極端に超えている場合は、減点となる恐れがあるのでご注意ください。

【Q22】 日本料理で、ピンク色のみじん粉、黄色のみじん粉、桜でんぶ、茶そうめん、生麩(粟麩や蓬麩)は使用して問題無いか。

【A22】 使用して問題ありません。

【Q23】 当日会場での仕込み、調理作業中は冷蔵・冷凍庫の使用はできないのか。

【A23】 調理作業会場校において、冷蔵・冷凍庫の使用はできません。
大会1日目に配布する作品ボックス(発泡スチロール製)とロックアイス3袋をご使用ください。

【Q24】 様式Bでの材料名の記入でカタカナ表記は日本料理のみでいいのか。

【A24】 日本料理において、食材名をカタカナ表記でお願いした理由は、【A20】のとおりであり、日本料理以外においても同様に該当すると想定されるものがあれば、カタカナで表記してください。

【Q25】 カービングナイフ使用は可能か。

【A25】 実施要領に記載のとおり、「作業に必要な調理器具等は、選手持ち込み箱に納められる範囲であれば、持込可」としています。

【Q26】 レシピ作成の際、テリーヌなど1人前を作ることでできない料理の場合、2人前又は4人前の分量で記入をしたらいいのか。

【A26】 レシピには、作る予定の分量(～人前で調理)と記載してください。

【Q27】 1kgの鯛から切り身(薄いそぎ切り)2切れを使用したい場合、サクで持ち込んで調理すれば問題ないか。

【A27】 問題ありません。

【Q28】 サヨリを使用する際、頭を取った水洗いで大丈夫か。

【A28】 実施要領記載の「えら、うろこ、内臓を取り除いた魚は持ち込み可」に含まれると思われま。

【Q29】 レシピ作成の際、記載する量は持ち込む材料の量なのか、調理に使う正味の量なのか。

【A29】 調理に使う正味の量を記入してください。

【Q30】 宿泊施設は各自で探すのか、協会で斡旋してくれるのか。

【A30】 斡旋は行っていませんので、各自で手配してください。

【Q31】 鶏挽肉を使用するにあたり、挽肉状に加工されているものは使用可能か。

【A31】 問題ありません。

【Q32】 中国料理の合わせ調味料について、予め合わせて持っていく事は可能か。

【A32】 調味料を混ぜ合わせて持ち込むことは、調理操作とみなす行為に該当し、減点対象に当たります。

【Q33】 殻から出してある皮付きのピスタチオナッツは使用可能か。

【A33】 問題ありません。

【Q34】 中国料理作業室備え付け器具のスチームコンベクションオーブンは、スチームのみの設定か、それともスチームコンビオーブンの設定か。

【A34】 作業室には、スチームコンベクションオーブンが2台あります。

1つは、オーブンの設定で、もう一つは、スチームコンビの設定です。

【Q35】 中国料理作業室備え付け器具のオーブンは、ガスオーブンか、それともコンベクションオーブンか。

【A35】 電気コンベクションオーブンです。

【Q36】 ハンドブレンダーを持参して使用する場合、自分の作業台で使用することは可能か。

【A36】 作業会場実習室にコンセントはありますが、使用場所については実習室の助手の先生にご相談ください。

【Q37】 赤パプリカの水煮缶、ピスタチオ(皮無し)の使用は可能か。

【A37】 問題ありません。レシピに水煮缶と記載してください。

【Q38】 食材は予備量を持参していいか。

【A38】 レシピ記載の食材は、持参して問題ありません。

【Q39】 西洋料理作業教室の施設設備状況で、一番最初に配布された実施要領で予定として、すり鉢の記載があり、最終的には設備状況から外されていたが、用意してもらうことは可能か。

【A39】 前回大会で使用者がいなかったため、記載から外したものです。用意することは可能です。

【Q40】 オレンジジュースの持ち込み使用は可能か。

【A40】 問題ありません。

【Q41】 もし副材料、調味料等の持参を忘れた場合、会場校で借りることは可能か。

【A41】 貸出しはしません。忘れ物がないよう、くれぐれもご注意ください。