

第 35 回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会

Q & A

【Q 1】西洋料理でパイシートを持ち込むのは可能か。

【A 1】持ち込みは不可です。

実施要領記載の調理操作と見なす行為「生地が捏ねてある」に該当するため、パイシートを持ち込んだ場合は、1点減点となります。

【Q 2】中国料理でピータンは使用可能か。

【A 2】使用して問題ありません。

ただし、実施要領記載のとおり、「すぐに使用できる形状に調理している(皮をむく、種を取る、輪切り、薄切り、みじん切り等の下処理操作、加熱操作)」状態での持ち込みは減点対象となるので、殻付のまま持ち込んでください。

【Q 3】フONDヴォー・フュメドポワソン・鶏がらスープ・白湯の持ち込みは可能とあるが、コンソメは持ち込み可能か。

【A 3】持ち込みは不可です。

【Q 4】市販品のパートブリック・パートフィロは持ち込み可能か。

【A 4】持ち込んで問題ありません。

【Q 5】スモークサーモンのスライスしてある市販品は持ち込み可能か。

【A 5】市販のスライスパック、事前にスライスしたものは持ち込み不可です。

ただし、マグロや鮭等の大型魚類の場合は、必要な分を“さく”の状態であれば、持ち込むことは可能です。

【Q 6】生ハム(プロシュート等)やベーコンのスライスしてある市販品の持ち込み可能か。

【A 6】市販のスライスパック、事前にスライスしたものは持ち込み不可です。

ただし、肉塊状態から作業会場で必要最低限の量を切り出すのであれば、持ち込むことは可能です。

【Q 7】ビーツの缶詰(水煮)の市販品は持ち込み可能か。

【A 7】持ち込んで問題ありません。

ただし、実施要領の減点事例で案内しているように、レシピに記載の食材と持込食材とに相違がないように、レシピに水煮と記載してください。

【Q 8】 餡(漉し餡・白あん)製品を持ち込み可能か。

不可の場合、市販品の粉末状の餡(水で溶いて炊き上げるもの)なら可能なのか、あるいは、それも持ち込み不可なのか。

【A 8】 餡製品は、持ち込み不可ですが、小豆の粉末を持ち込み、会場において砂糖を入れて炊き上げるのは、問題ありません。

【Q 9】 中国料理について、泡菜(野菜を塩水や老酒、香辛料などで漬け込む)という漬け物がある。大根、にんじん、きゅうり等を漬け込んだ状態で持ち込むのは可能か。

【A 9】 持ち込んで問題ありません。

ただし、実施要領記載のとおり、「すぐに使用できる形状に調理している(皮をむく、種を取る、輪切り、薄切り、みじん切り等の下処理操作、加熱操作)」状態での持ち込みは減点対象となるので、ご注意ください。

【Q10】 調理作業の際、スライサーやワッフルスライサー等、器具の持ち込み使用は可能か。

【A10】 実施要領記載「作業に必要な調理器具や救急道具などは、副材料、調味料類、盛付容器、包丁ケース(包丁)とともに選手持込箱に納められる範囲であれば持ち込み可とする」のとおり、選手持込箱(外径幅・奥行き・高さの3辺の合計が120cmを目安とした箱)に納まるようでしたら、持ち込んで問題ありません。

【Q11】 冷凍の剥き枝豆の持ち込みは可能か。

【A11】 剥き枝豆は減点対象ですが、さや付の冷凍枝豆であれば問題ありません。

【Q12】 アーモンドスライスを持ち込みは可能か。

【A12】 問題ありません。

【Q13】 剥きピーナッツの使用は可能か。

【A13】 剥きピーナッツは減点対象ですが、殻付のピーナッツであれば問題ありません。

【Q14】 ヤングコーンの水煮缶の使用は可能か。

【A14】 使用して問題ありません。

レシピ(材料欄)に記載の食材と持込食材とに相違がないよう、レシピには水煮と記載してください。

【Q15】西洋料理では「前菜盛り付け容器は、メインより小さいサイズとする」と、規定されているが、サイズとは、面積と解釈していいのか。

【A15】まず第一として、目で見えて大小の違いが判断できる容器をお願いします。
前菜は丸形、主菜は四角型等、形の違う容器を使う場合は、面積ではなく直径と対角線で比較判断をお願いします。

【Q16】中国料理で色粉(食紅)の使用は可能か。

【A16】使用して問題ありません。

【Q17】宿泊ホテルの斡旋等はあるのか。

【A17】斡旋は行っていませんので、各自で手配してください。

【Q18】かぼちやを 20 g 使用する予定だが、切った状態で持参することは可能か。

【A18】実施要領記載のとおり「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」は持ち込み可能としております。

【Q19】「梅肉」は持ち込んで大丈夫か。もしくは、梅干しからその場で作るのか？

【A19】梅肉は、持ち込み不可となります。その場で、作るようにしてください。

【Q20】「たたみいわし」は持ち込んで大丈夫か。

【A20】持ち込んで問題ありません。

【Q21】「野菜シート」は持ち込んで大丈夫か。

【A21】持ち込んで問題ありません。

【Q22】「海老のすり身」は持ち込んで大丈夫か。

【A22】持ち込み不可です。当日、作業会場ですってください。

【Q23】かいしきとして、松葉を敷くのは問題ないか？

【A23】かいしきとしてであれば、問題ありません。

【Q24】耐熱調理用フィルムを使用してボイルする料理を考えており、フィルムごと盛り付けをしたいと考えているが、問題ないか？

【A24】フィルムごとの盛り付けは、2重の盛付容器の使用にあたり、受賞対象外となります。

【Q25】少量しか使用しない材料は、カットして持ち込んで大丈夫か？

例えば、人参は輪切り1枚使用の場合は、1/5カットで皮つきで問題ないか？

【A25】実施要領記載のとおり「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」は持ち込み可能としております。

【Q26】ゼラチンの種類は最近色々な種類があるが、ベジタブルゼラチンや、ジェルエッセンスなどは減点対象ではないか。

【A26】使用して問題ありません。

【Q27】仕込作業開始の時は、一度材料をしまってからスタートになるのか。

【A27】当日の作業教室の担当の先生の指示に従ってください。

【Q28】二人で使用しているシンクの中の円柱形のゴミ受けの中も、チェック対象か。

【A28】作業を終える選手が、作業終了のタイミングで、シンク、ゴミ受けをきれいにした上で片付けチェックを受けてください。

【Q29】各選手に燃えるゴミ、燃えないゴミの袋は用意されているのか。

それとも、各選手が用意したほうが良いのか。

【A29】用意されていないので、必要であれば各自でご用意ください。

【Q30】持ち込んでいる野菜類や液体類、油などを入れている容器(タッパーなど)は洗い物とみなすのか。

【A30】作業会場の貸出器具は、洗って返却ください。

持ち込んだ容器は、出しっ放しにせず、選手持込箱に洗わずに入れるぶんには、問題ありません。

【Q31】正方形のセルクル型を持ち込んで問題ないか。

【A31】持ち込んで問題ありません。

【Q32】 タイマーは持ち込んで大丈夫か。

【A32】 持ち込んで問題ありません。

ただし、音が出るものは不可となります。

【Q33】 支給された牛肉と生身は、使用后返却するのか。

【A33】 余った場合は、回収します。

【Q34】 調味料は、計量して持参して問題ないか。

【A34】 計量して問題ありません。

【Q35】 挽肉は、調理操作が行われた食材とみなされるのか。

【A35】 挽肉を会場校で作成するのは難しいため、使用して問題ありません。

【Q36】 提出レシピの前菜やメインディッシュの表記に、フランス語、日本語等の指定はあるか。

【A36】 特に指定はありません。

【Q37】 スモークサーモンについてスライスは減点だが、ブロックは柵どりして持ち込んでも減点対象ではないということで大丈夫か。

【A37】 スライスを使用したい場合は、切った状態で持ち込まず、柵どりのブロックからスライスに切り出してくださいという意味です。

【Q38】 ズワイガニのほぐし身の冷凍は使用可能か。

【A38】 使用して問題ありません。

【Q39】 イカ墨ペーストは使用可能か。

【A39】 使用して問題ありません。

【Q40】 様式Bの調味料の分量は、小さじ、大さじの表記で大丈夫か。

会場常備調味料類については、gやmlで表示が必要か。

【A40】 様式Bの分量は、小さじ、大さじの表記で結構です。

常備調味料類は、gやmlの表示をお使いください。

【Q41】 パルメザンチーズや、グリュイエールチーズはブロックまたは、粉末で持ち込み可能か。

【A41】 粉チーズを使用して問題ありません。

【Q42】ピータンは、泥つきと泥なしのものがありますが、泥なしの使用でもよいか。

【A42】泥はどちらでも構いませんが、殻付の状態を持ち込みをお願いします。

【Q43】乾物の使用は「キクラゲ、ナツメ、豆」の水戻する乾物について、
食材記載欄に(水戻し)と記入しておけば使用は可能か。

【A43】水戻しと記入しておけば大丈夫です。

【Q44】シエンタン：塩漬け卵黄も市販品は卵黄だけ(殻がない状態)になっているが、
卵黄の状態での使用はよいか。

【A44】市販品で殻付がどうしてもないようでしたら、使用して問題ありません。

【Q45】鯛を三枚卸しにし、腹骨、皮を付けたまま持ち込む予定、使用量は1.5kgの
鯛の片身2/3程度だが、大丈夫か。

【A45】持ち込んで問題ありません。

【Q46】いくら塩漬けを塩抜きして使用したいが問題ないか。

【A46】使用して問題ありません。

【Q47】ピーツの粉末の持ち込みは可能か。

【A47】持ち込んで問題ありません。

【Q48】乾燥レンズ豆には皮つきと皮無しの2種類あり、皮無しを使用したいが
問題ないか。

【A48】使用して問題ありません。

【Q49】みじん粉(しんぴき粉)の色がついたものがあるが、使用可能か。

【A49】使用して問題ありません。

【Q50】菜箸や打ち抜き型・筒抜き等を庖丁バックに入れて持ち込む事は可能か。

【A50】実施要領記載のとおり、選手持込箱に納まるようでしたら持ち込んで問題
ありません。

【Q51】冷凍のグリーンピースを使用する場合、冷凍グリーンピースの表示で良いのか。

【A51】レシピに冷凍グリーンピースと記載してください。

【Q52】 銀杏の水煮を使用する場合、銀杏水煮の表示で良いのか。

【A52】 レシピに銀杏水煮と記載してください。

【Q53】 XO醬（市販）は使用して良いのか。

【A53】 使用して問題ありません。

【Q54】 鶏挽き肉の持ち込みは可能か。

【A54】 持ち込んで問題ありません。

【Q55】 皮むきピスタチオが商品としてあるが、使用可能か。

【A55】 使用して問題ありません。

【Q56】 選手持込箱に、昨年度の作品ボックス(支給された物)は使用可能か。

【A56】 実施要領記載のとおり「選手持込箱(外径の幅・奥行き・高さの3辺の合計が120cmを目安とした箱)」とあり、作品ボックスは(内径 幅64cm、奥行き32.5cm、高さ22.3cm)となっております。外径を実測し合計が120cmあたりであれば問題ありません。

【Q57】 提供主材料を全量以上、使用するのには問題ないか。(不足分は持参予定)

【A57】 使用して問題ありません。

【Q58】 紅生姜、カニカマボコは使用可能か。

【A58】 使用して問題ありません。

【Q59】 レシピに水煮筍と表記し、加熱処理だけを行った筍を持参しても問題ないか。

【A59】 レシピに記入の上、持参であれば問題ありません。

【Q60】 包丁ケース(包丁)は別に持ち込むことはできないのか。かならず選手持込箱に納めなければならないのか。

【A60】 包丁ケースの別持ち込みは認められません。選手持込箱に収めるか包丁を布等でくるんで選手持込箱に安全に収めるようにしてください。

【Q61】 提出したレシピに記載している食材の入荷・生産が無い場合、レシピ再提出時に食材の変更をして良いか。

【A61】 1月27日まででしたら、様式Bのレシピ内容を1回のみ差し替える(変更す

る)ことは可能です。※変更の受付は終了しました。

【Q62】葉で包んだ状態で皿に盛りつけても大丈夫か。装飾品としてみなされ、受賞対象外にならないか。

【A62】白い物が食材、黄色の紙が葉やタケノコの皮と仮定し、「巻いた場合」は装飾に該当、「敷いた場合」はかいしきとしての使用と解釈されます。

なお、桜餅のように、葉も可食となる場合は、装飾には当たりません。



巻いた場合



敷いた場合

【Q63】生のスルメイカの胴体を外し、内臓・ゲソを取り除いて持ち込みすることは問題ないか。

【A63】持ち込んで問題ありません。

【Q64】イカを寿司で使用予定、サクの状態を持ち込みは可能か。

【A64】持ち込んで問題ありません。

【Q65】ロックアイスが3袋提供とあるが、学生が預かる発泡スチロールの中に3袋入った状態で渡されるのか。それとも、1袋ずつ渡されるのか。

【A65】発泡スチロールとは別に、3袋まとめてお渡しします。

【Q66】ロックアイスは市販の大きさの異なるブロックアイスか。製氷機で作成されるキューブ状ではないのか。

【A66】ブロックアイスです。

【Q67】正方形のセルクル型を持ちこむが、セルクル型に素材を詰めたときに素材を平らにするための自家製の器具があるが、持ち込み可能か。

【A67】選手持込箱に入るようでしたら、持ち込んで問題ありません。

【Q68】鳥貝、ホッキ貝の冷凍ボイルは使用して問題ないか。

【A68】レシピに記入の上、持参であれば問題ありません。

【Q69】中国料理作業教室の2人で一つを共用するものの中に油用寸胴があるが、その中に油は入っているのか。

【A69】油は入っています。

【Q70】出場者が甲殻アレルギーなので、作業中ゴム手袋を使用したい、問題ないか。

【A70】使用して問題ありません。

【Q71】うすい水煮は持ち込み可能か。

【A71】レシピ記載の上、持参してください。

【Q72】ゆで卵、茹でダコは持ち込み可能か。

【A72】持ち込み不可となります。会場で茹でるようにしてください。

【Q73】過去のコンクールQ&Aに「かき百合根は使用可」とあるが変更はないか。

【A73】変更はなく、使用して問題ありません。

【Q74】日本料理の主材料である「白身のすり身」は、こちらで持参したものを使用しても良いか。

【A74】Q57と同様に、提供料で足りない場合、持参した物を追加使用して問題ありません。

【Q75】チキンブイヨンなどのキューブ状または顆粒のスープの素について、利用可能か。

【A75】Q3と同様に、持ち込み不可となります。

【Q76】アメリカソースの缶詰は利用可能か。

【A76】実施要領記載のとおり、減点判断基準、調理操作とみなす行為「ソース・出汁類が完成している」に該当するため、当日作業会場で作成するようにしてください。