

# 技能競技大会を活用した 人材育成の取組マニュアル

洋菓子製造職種編





## はじめに

技能五輪全国大会をはじめとする技能競技大会は、国内の青年技能者の技能レベルを競うことにより、青年技能者に努力目標を与えるとともに、技能に身近に触れる機会を提供するなど、広く国民一般に対して、技能の重要性、必要性をアピールし、技能尊重気運の醸成を図ることを目的として実施されており、近年参加選手数が増加傾向にあるなど、活性化を見せています。

この理由として、技能競技大会が単に技能レベルを競い合う大会であるだけでなく、大会参加に向けた訓練を通じて技能レベルはもとより、段取り構成力、応用力、判断力、忍耐力など、技能者として必要な人格形成にも大きな影響を及ぼし、将来、ものづくり立国日本を支え、日本のマザー工場機能を維持するのに必要な中核技能者の育成に大きな役割を果たしていることが挙げられます。

しかしながら、技能競技大会に出場するには各都道府県で開催される地方予選を勝ち抜き、決められた大会会場に集まる必要があるため、会場から遠方の企業や、訓練方法のノウハウを持たない企業にとってはハードルが高いことは否めません。

このため厚生労働省では、「ものづくりマイスター」が企業、職業訓練施設、工業高校等の若年者に対して、技能競技大会の競技課題等を活用した実技指導等を行うことにより、若年技能者を育成する新しい事業を創設しました。

「技能競技大会を活用した人材育成の取組マニュアル」は、「ものづくりマイスター」はもとより、企業、職業訓練施設、工業高校等の関係者が、技能競技大会の競技課題等を活用した人材育成等を理解し、訓練計画の策定、実技指導等を行う際に使用されることを想定して作られており、製造、建設業関係の職種について、職種共通編及び職種別編の2種類から構成されています。

職種共通編では、①技能競技大会の競技課題等を活用した訓練の特徴及び人材育成の効果、②技能競技大会の競技課題等を活用した訓練の取組方法の概要、③技能競技大会及び技能検定の実技課題の入手方法などが説明されています。

職種別編では、①競技課題の概要、②競技課題が求める技能の内容、③採点基準、④技能習得のための訓練方法、⑤課題の実施方法（作業手順）、⑥期待される取組の成果などを説明しています。

これらのマニュアルのほかに、技能競技大会の競技課題等を活用した訓練による人材育成の具体的な取組について、企業、教育訓練機関での事例を紹介した「好事例集」も作成されています。そちらも参考としてください。

最後に、ご多忙の中、本マニュアル作成にご協力いただいた次の方々に心から感謝申し上げます。

中村 勇（一般社団法人 日本洋菓子協会連合会）

加藤 信（協同組合 全日本洋菓子工業会）

平田 憲巳（協同組合 全日本洋菓子工業会）

（敬称略、順不同）

### 【実演協力】

学校法人古沢学園 都市学園大グループ 広島製菓専門学校



## 目 次

<b>1</b>	このマニュアルの使い方	1
<b>2</b>	洋菓子製造職種に求められる技能	2
<b>3</b>	競技課題の概要	3
	(1) 材料、使用工具類〈参考例〉	
	(2) 課題条件	
	(3) 製作物	
	(4) 大会の様子	
<b>4</b>	競技課題が求める技能の内容	7
<b>5</b>	採点基準	8
	(1) 採点項目及び配点	
	(2) 採点方法	
	(3) 大会の成績結果	
<b>6</b>	技能習得のための訓練方法	11
	(1) 技能要素を習得するための訓練方法	
	(2) カリキュラム例	
<b>7</b>	課題の実施方法（作業手順）	14
	(1) 大会前の提出物	
	(2) 事前準備：シュクセの作製	
	(3) 課題Ⅰ：ピエスモンテ	
	(4) 課題Ⅱ：アントルメショコラ	
	(5) 課題Ⅲ：マジパン細工	
<b>8</b>	期待される取組の成果	65

## 巻末資料

第51回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 競技課題 他



# 1 このマニュアルの使い方

この職種別マニュアルには、技能五輪全国大会の競技課題や採点基準（公開が可能な部分）の他、競技課題の具体的な実施方法（作業手順）や競技課題を通して培った技能を現業でどのように役立てるかのヒントとなる事例等を記載している。

特に、「課題の実施方法（作業手順）」については、課題作製の作業手順を写真や解説で紹介し、現場でスムーズな実技指導が行えるよう配慮している。しかしながら、そもそも技能五輪全国大会の競技課題は、技能検定1級レベルの技能を必要とするだけでなく、多くの技能要素を含んでいること、限られた時間内で完成させなければならないこと等から、受講者によっては、短時間・短期間の訓練で課題全てを完成させることは難しいと考える。

本マニュアルの利用にあたっては、訓練時間・訓練期間等を考慮の上、受講者の技能レベルに合わせて必要な箇所（特定の作業や一部部品の作業手順等）を利用されることをお勧めする。

本マニュアルを参照し、若年者に技能を身につけさせる指針として活用願いたい。

次ページ以降の各項目の記載内容の概要は以下のとおり。

項目	概要
2 洋菓子製造職種に求められる技能	競技に限らず、洋菓子製造職種に携わる技能者が実務上必要となる技能について、一般論を記載。
3 競技課題の概要	本マニュアルで取り上げる競技課題の概要。競技では、何を材料に、何（課題条件）を手がかりにして、何（製作物）を作るのかについて掲載。
4 競技課題が求める技能の内容	作業手順を勘案しつつ、競技課題が求めている具体的な技能の内容（要素）について列挙するとともに、それぞれについて求められる技能レベルについて掲載。
5 採点基準	どこを採点対象とするのか等、採点基準や評価方法について、今後の大会運営に支障を来さない範囲で掲載。合わせて実際の大会結果についても掲載する。
6 技能習得のための訓練方法	競技課題を作製するのに必要となる技能について、特徴的技能やその内容について掲載。また、競技課題を制限時間内に仕上げるポイント、参加者・指導者のコメント等を紹介。
7 課題の実施方法（作業手順）	先に記述した技能要素を習得するための訓練方法の一例について掲載。
8 期待される取組の成果	技能五輪で優秀な成績を収めた企業等の事例。競技課題を用いた訓練等を行う目的や期待する成果等について紹介。

## 2 洋菓子製造職種に求められる技能

食生活の洋風化とともに、「ケーキ」や「シュ・アラ・クレーム」などの生菓子から、「マドレーヌ」などの半生菓子や「クッキー」のような焼き菓子、「チョコレート」や「キャラメル」などの糖果、「アイスクリーム」等の氷菓まで、洋菓子は日常生活に欠かせないものになった。美味しい洋菓子は、子供から大人まで食した人々に感動を与え幸福な笑顔をもたらす。そのため、美味しさの追求はもちろん「洋菓子製造」職種の技能にはその華やかな雰囲気演出する効果も求められる。自らの洋菓子の知識や技能が、それらを食する人々の夢や喜びに応えられる、まさにこの職種ならではの大きな魅力である。華やかな雰囲気演出するためには、飾り付けとしての美しさ、心が浮き立つような輝きや可愛らしさを形にし、口にしたときに感動を与える美味しさを作り出す確かな技能が必要になる。より広く深く洋菓子の文化や知識を掘り下げ、技術・技能の研鑽を積むなど、自らの洋菓子の知識や技能を磨くことで、食する人々の夢や喜びに応えられることができる。これこそが洋菓子製造の魅力である。

求められる技能として、次のものがある。

### (1) 材料の選定

材料の選択、生地、材料の配合ができる技能。例えば洋菓子では、まず卵、バター、砂糖、小麦粉を計量し、ミキサーなどの機械を使って攪拌する。

### (2) 生地の調整

生地仕込みができる技能。材料を混ぜ合わせて、ケーキの台となるジェノワーズ（スポンジ）のような部分の生地づくりを行う。

### (3) 成形加工

加工方法として圧延、絞り、型詰め、型抜き、切断、すり込み、手細工の技能。

### (4) 熱加工

熱加工として焼成、煮上げ、乾・湿ホイロ、湯煎、焦がし（カラメリゼ）、冷却・冷凍の加工の技能。

### (5) 仕上げ

被覆、絞り、充てん、型抜き、すり込み、着色、焼付け、吹付け、接着といった技能。オーブンで焼き上げたものをのせたり、クリームなどを塗ったり、絞ったりして仕上げる技能。

## 3 競技課題の概要

### (1) 材料、使用工具類〈参考例〉

#### ① 課題Ⅰ：ピースモンテ



糖（パラチニット）  
※グラニュー糖や水アメを使用する選手もいる。



シリコン型、ホース、ガスバーナー、アメ用手袋、スフレポンプ、アメ用温度計など



アメランプ、ドライヤー、コンプレッサー、スプレーガンなど

#### ② 課題Ⅱ：アントルメショコラ



卓上ミキサー、計量器、セルクル、ゴムベラ、ボウル（大、小）、ガスバーナー、ピストレ、鍋など



パレットナイフ、天板、ハケ、ペティーナイフ、ホイッパーなど

#### ③ 課題Ⅲ：マジパン細工



マジパン（支給材料）



マジパンスティック、ハサミなどの手工具、粉糖、色素

## (2) 課題条件

技能五輪全国大会の課題は、工芸菓子（ピエスモンテ）、アントルメショコラ、マジパン細工の3つの課題からなる。7時間で3つの課題を作る。

### ① 課題Ⅰ：ピエスモンテ

テーマ「秋」 オートヌヌ (automne)\*に沿った工芸菓子を作る。芸術的な感性と高度な技能が要求される。ピエスモンテは、アメ細工やチョコレートなどで作ったパーツを組み立てて仕上げる装飾用の菓子で、デザイン性、全体の美しさ、個々の細工の美しさや輝きを出す高度な技能が求められる。

※第51回大会でのテーマであり、大会により異なる

#### 〈仕様〉

- ・底辺が44.5cm × 44.5cmの正方形、高さ60cmのケースに収まる大きさに仕上げる。
- ・チョコレートを主体としたピエスモンテは、室温が高いと形状維持が難しいため不可とする（ただし、一部分のパーツとしてチョコレートを使うことは可）。
- ・パステイヤージュは、型取りして乾燥させたパーツの状態を持ち込んでも良いが、組立て、着色は競技時間内に行うこと。
- ・アメは煮詰めた状態（着色したものも可）で持参して良い。ただし、あらかじめ使用する形に流して固めたシュックル・ターレ（流しアメ）の持ち込みは不可。
- ・流しアメの型の組立ては競技時間内に行うこと。
- ・ヌガーを使用する場合はナッツをローストした状態で持参しても良い。
- ・作品を載せる台座はあらかじめ自分で作って持参すること。なお、台座は食べられない材料を使用して良い。

### ② 課題Ⅱ：アントルメショコラ

シュクセ（卵白とアーモンドをベースにしたもの）の生地とビスキュイ（ジェノワーズを含む）、マロンとチョコレートを使用し\*、アントルメショコラを2台作る。味覚審査もあり、見た目に加え、素材の組み合わせによる美味や触感のバランスにも細心の注意が必要。

※第51回大会での指定であり、大会により異なる

#### 〈仕様〉

- ・直径21cmの丸型またはこれに準ずるもので、高さ5cm以内のもの。ただし、立体的な装飾部分の高さを除く。2台とも同じ仕上げにする。
- ・シュクセ生地は自分で焼いて持参し、ビスキュイは競技時間内に焼くこと。ビスキュイの型、敷き紙などは持参すること。
- ・飾りの部分は競技時間内に仕上げる。その仕様、注意事項は課題Ⅰに準ずる。
- ・サンドまたはナッペするクリームやムース類は競技時間内に作ること。ただし、ナッペジュは市販のものを持ち参して良いが、調味などの加工は競技時間内に行うこと。

### ③ 課題Ⅲ：マジパン細工

マジパン細工を3種類、各3個ずつ作る。動物や人形をモチーフにした豊かな表情、可愛らしいしぐさなど独創性豊かなデザインやそれを表現する技能が求められる。

#### 〈仕様〉

- ・大きさは1個80g以上100g以内とする。
- ・マジパン以外の材料は原則として使用できない。ただし、動物や人形の目の部分にチョコレートを使用する程度は良い。

### (3) 製作物

7時間で3つの課題を作る。課題ごとの時間設定は競技者に任せられている。

#### ① 課題Ⅰ：ピエスモンテ

テーマ「秋」に沿ったピエスモンテの作製。



#### ② 課題Ⅱ：アントルメショコラ

シュクセの生地とビスキュイを使用し、アントルメショコラを2台作製。



#### ③ 課題Ⅲ：マジパン細工

マジパン細工を3種類、各3個作製。



(4) 大会の様子



## 4 競技課題が求める技能の内容

デザイン(デッサン)、カラーコーディネート、ラッピングなどのクリエイティブセンス、栄養学・食品学などの知識と、以下に示す技能要素。

### ① ピエスモンテ

デザイン性、全体の美しさ、個々の細工の美しさや輝きを出す技能が求められる。

#### ①-1 引きアメ、流しアメ、吹きアメの技能

加熱して流し込んで作る「流しアメ」や良く練って引っ張って作る「引きアメ」は、色や輝きや形の美しさを花びらやリボンなどを作る際に用い、ポンプを使って思い通りの立体的な形を作る「吹きアメ」は、果物や動物などを作る際に用いる。思い通りに形作るには、技能と腕と指の力が必要。

#### ①-2 組立て

土台の上に、安定させながら各パーツを組み立てる。バランスと重量を考えた組立ての正確さがポイントになる。

### ② アントルメショコラ

素材一つひとつを美味しくかつ美しく加工する技能が求められる。

#### ②-1 生地調整

材料を混ぜ合わせて、ケーキの台となるビスキュイやジェノワーズの生地を作る。

#### ②-2 成形加工、熱加工

圧延、絞り、型詰め、型抜き、切断、すり込み、手細工、焼成、煮上げ、乾・泡立て、混合、湯煎、ソテー、ナッペ、冷却・冷凍などの加工技能。

#### ②-3 仕上げ

ケーキを型抜きして全体にグラサージュなどで被覆し飾り付ける(ピエスモンテや食材と関連があるワンポイントの飾りが望ましい)。美味しさと美しい仕上がりが求められる。

### ③ マジパン細工

動物や人形をモチーフにした豊かで細かな表情、可愛らしいしぐさなど独創性豊かなデザインや表面につやが出るように美しく仕上げる技能が求められる。

#### ③-1 パーツ作製

頭、胴体、足などパーツごとに作製していく。色彩、顔の表情、手足の動作など独創的なデザインをする。

#### ③-2 組立て

各パーツをひとつに組立て、3種類、各3個ずつ作る。

## 5 採点基準

### (1) 採点項目及び配点

第51回技能五輪全国大会の採点概要は、競技課題の公表と併せて、次のとおり公表されている。(具体的な配点や、採点基準は公開されていない。)

項目	観点
ピースモンテ	構成、バランス
	美的評価
	技術
	色彩
	指示違反
アントルメショコラ	味覚
	美的評価
	技術
	技法の誤り (ビスキュイ ジョコンド)
	指示違反
マジパン	構成
	色彩
	技術
	指示違反
衛生的、安全な作業	服装・髪、爪の手入れ、整理整頓、手洗い等
	器具の手入れ、器具・材料の取扱い、危険な作業等
競技時間	

### (2) 採点方法

具体的な配点、採点方法、採点箇所、採点基準(どれだけの誤差に対し何点の減点、またそれぞれの項目の重み付けなど)については公開されていない。そのため、独自に作成した採点基準を次に示す。

「洋菓子製造」職種に係る取組マニュアル評価基準

項目	観点	採点項目	配点
① ピエスモンテ	構成、バランス	「秋」のテーマに沿っているか	3
		デザインは創造性に富み優れているか	5
		全体の構成はバランスがとれているか	2
	美的評価	全体構成の美しさ	3
		個々の細工の美しさ	2
	技術	アメ細工の技術は優れているか(光沢、艶がでているか)	10
	色彩	全体の色彩はバランスがとれているか(テーマに基づいているか)	5
	指示違反	指定された大きさに仕上がっているか	△5
		組立て・着色したパステイヤージュを持ち込んでいないか	
		使用する形に流し込んだ流しアメを持ち込んでいないか	
市販の接着剤を使用していないか			
	その他、仕様、注意事項に違反していないか		
①小計			30
② アントルメショコラ	味覚		20
	美的評価(全体)	全体構成の美しさ(仕上げの美しさ)	5
		個々の細工の美しさ(ツヤ)	5
	技術	デコレーションの技術は優れているか	5
	技法の誤り (ビスキュイ ジョCOND)	指示した食材に沿って使用しているか	5
	指示違反	ショコラ、マロンを使用し指示どおりの課題を2台作っているか	△5
		規定の量の食材で作業しているか	
指定された大きさか(直径21cmの丸形、高さ5cm以内)			
②小計			40
③ マジパン	構成	全体の構成	5
	色彩	色彩のバランス	5
	技術	表情、動作	10
	指示違反	仕様指示に違反していないか	△5
	③小計		
④ 衛生的、安全な作業	服装・髪、爪の手入れ、整理整頓、手洗い等	服装・髪は適切か	△5
		爪の手入れは適切か	
		整理整頓は適切か	
		手洗いは十分か	
	器具の手入れ、器具・材料の取扱い、危険な作業等	器具は適宜、洗浄しているか	△5
		器具・材料の取扱いは適切か	
		危険な作業を行っていないか	
④小計			△10
合計			100

・ピエスモンテ、アントルメショコラ及びマジパンの「指示違反」以外の採点項目については、AからEの5段階で、それぞれ以下の率を乗じた数を得点とし加算法で評価する。

- A…配点×1.0
- B…配点×0.8
- C…配点×0.6
- D…配点×0.4
- E…配点×0.2

・ピエスモンテ、アントルメショコラ及びマジパンの「指示違反」の項目及び「安全衛生作業」の項目については、配点の範囲において減点法にて評価する。

・競技時間については、時間外に提出した場合0点として評価する。

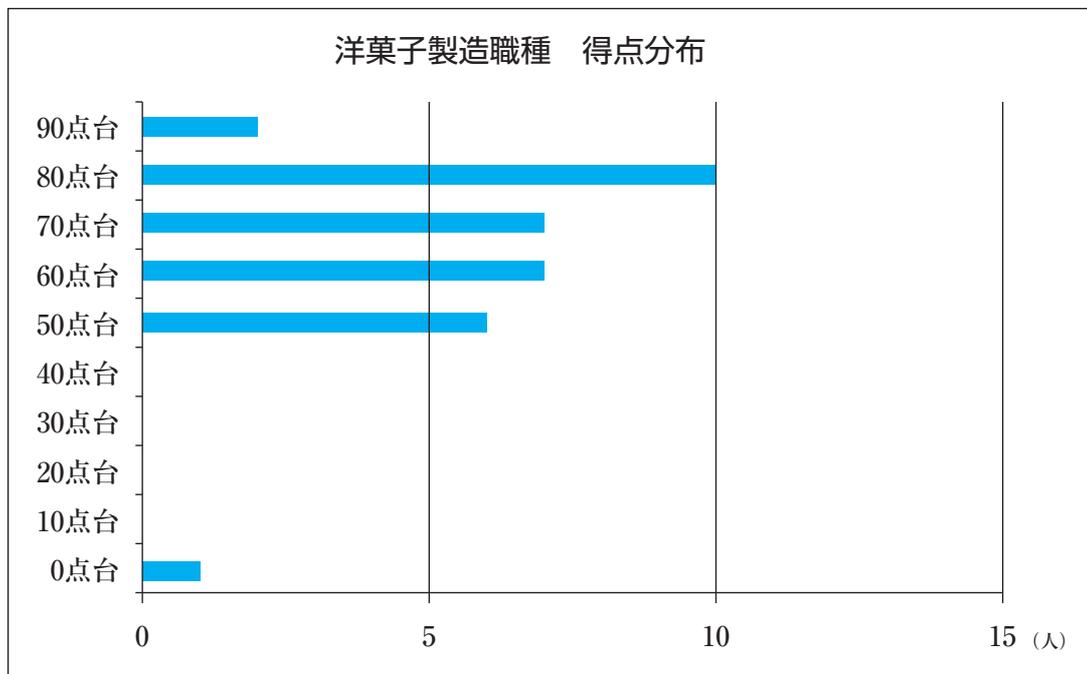
### (3) 大会の成績結果

第51回技能五輪全国大会における競技結果の成績と得点分布を参考までに示す。

#### (成績)

大会での成績	人数 (名)
金 賞	1
銀 賞	3
銅 賞	3
敢闘賞	6

#### (得点分布)



## 6 技能習得のための訓練方法

### (1) 技能要素を習得するための訓練方法

#### ① アメ細工（引きアメ、流しアメ、吹きアメ）の反復訓練

##### ・引きアメ

触感、力のかけ時の変形具合などから、アメの状態を理解し、引くタイミング・強さ・速さでアメの伸びがどう変わるか、どんな時に艶がでるか、どこまで触れば結晶化してくるか、見極める。目標は、引いて形作った瞬間に固まるくらいの適切な温度を見つけることができるようになること。温度が低すぎるとアメは引っ張れずにちぎれたり、割れたりする。

##### ・流しアメ

型に流したアメを型からはずす際に割れたり、欠けたりといったことが起こる。作るアメ細工に適した型を作る技能だけでなく、流したアメをきれいなまま型から抜くことができる技能を身につける。型の形状が複雑になればなるほど、難しくなる。

##### ・吹きアメ

アメの中にスフレポンプで空気をいれてアメを風船のように膨らませ、丸い立体的な形に成形する。その際アメの温度が均一でないといびつに膨らむ。

求めるものの大きさ、厚みから適切な温度を見極めることが重要。

#### ② 基本に忠実な作業とコツの習得（レシピ、道具・材料）

材料、分量、手順共に、レシピに忠実に作り、作業に慣れる。手順どおりに作った場合でも、材料の扱い方や細かい分量、温度、使用する器具や型、オープンや火の通り具合、その時の気候（気温、湿度など）によって、仕上がりに差が出る。自分でアレンジを加え、学びながら練習していく。何度も練習して、コツをつかむ。

- ・作る前に手順を何度も読み、作り方をしっかりと把握する。
- ・印刷するなどして、レシピを見ながら作る。
- ・使う器具や材料は、作る前に準備する。分量も前もって量って用意しておく。

#### ③ マジパン細工のデザイン力と表現力の強化

- ・動物や人形をモチーフにした豊かで細かな表情、可愛らしいしぐさなど、何度も作り表現力をあげる。
- ・頭、胴体、足などを作製するときの、色彩、顔の表情、手足の動作などのデザイン力を磨く。

## (2) カリキュラム例

一定水準にある技能者（技能検定2級相当）が本課題の実施に向けて取り組む訓練カリキュラムの例を示す。

時期	課題	訓練内容	時間
課題発表前	ピエスモンテ	デザイン、シュクルティレ、シュクルクーレ、シュクルスフレ、モンタージュ、反復練習	120 H
	アントルメショコラ	レシピ調整、シュクセ、ビスキュイ、クレーム、ムース、グラサージュ、デコレーション、反復練習	60 H
	マジパン細工	デザイン、着色、練り込み、成形、反復練習	60 H
課題発表後	ピエスモンテ	各部テーマ・課題に合わせた修正、通し練習	120～ 160 H
	アントルメショコラ		
	マジパン細工		
訓練時間計			360～ 400 H

### <選手の経験談>

#### 1. 大会に出場した感想は？

技能五輪全国大会へは初めての参加でしたが、緊張もせず普段どおりに作業をすすめることができました。競技会場では、他の選手や観客も気になりませんでしたし、本番は本当に楽しんでできました。

#### 2. 課題は難しかったですか？

課題1、2、3とも、これといったミスもなくできました。特に、アメ細工は技能五輪に出場することが決まってから初めて取り組んだので、当初からアメ細工が壊れることが一番心配でした。壊さずに終わることができたときは安心しました。

#### 3. 制限時間内に仕上げるには？

課題作製においては、「効率良く、いかに時間内に納めるか」ということを一番意識していたので、訓練の中で、「どの順番で作業をすすめれば時間を短縮できるか」を常に考え、試行錯誤しながら取り組みました。



第51回技能五輪全国大会  
敢闘賞 古舘 祐香さん

## <指導者からのコメント>

### 1. 訓練方法について

訓練プログラムについては、担当講師が作成します。課題公表前は、基本技術をパートごとに区切って段階的に訓練し、課題が公表される時点で大会に出場できるレベルまでに習得させます。課題公表後、課題が求める内容(第51回大会では課題『秋』のテーマ)に近づけていく訓練を行います。

またレシピや味や段取りについては、選手の意見を尊重しながら決めていきます。訓練を重ねるうちに、選手からも更に良いアイデアが出てくるので、その都度、話合ってより良いものにしていきます。

なお、訓練は公表課題に合わせて行っていますが、具体的な評価基準が公表されていないので、校内で採点基準等を独自に作成し、担当講師の主観で評価しています。

### 2. 指導において心がけていることは？

技能五輪に参加する選手のスタートは一緒ですが、選手によって、どれほど真剣に取り組むことができるか、反復練習をしていく中で自ら考えて改善できるか、努力することが苦にならないか、他の人の技能を見てまねできるか、素直に注意を聞けるか、等々は異なります。そのため、選手それぞれの時間の割り振りは違います。それにより、苦手なものは作業の中心に極力入れないで、得意なものを伸ばすようにしています。選手によって個性があるので、個性に合わせた指導を心がけています。

また、選手は、技能面だけではなく、体力や精神面で弱い部分を持っています。日頃から選手の表情や行動の変化を見て、担当講師がうまくコントロールするように心がけています。

### 3. 制限時間内に仕上げるには？

想定タイムスケジュール(競技終了時間の15分前の完成を想定)を分単位で組み、そのスケジュールで訓練を行います。想定タイムよりも早くできるようになると、相乗効果で全体が早くなっていきます。ミスした時のリカバリーも考え、とにかく効率良く段取りを組むことができるようになることが大切だと思います。



広島製菓専門学校  
松岡 正和さん



広島製菓専門学校  
志沢 クッキックさん

# 7 課題の実施方法（作業手順）

## (1) 大会前の提出物

### [1] 使用する乳製品、卵について

競技で使用する乳製品や卵の使用予定量を指定された用紙（別紙1）に記入して提出する。

別紙1

中央職業能力開発協会技能振興部振興課 へて  
Fax 03-3365-2717  
平成25年10月16日

**第51回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種**  
**競技に使用する乳製品・卵について**  
(連絡)

乳製品、卵はこちらで用意致します。  
各自の使用予定量について、本用紙により**10月18日(金)**までお知らせください。

乳製品・卵	使用予定量
牛乳	●●● g
生クリーム	35% ●●● g
	42% ●●● g
バター(無塩)	●●● g
卵(生卵・冷凍加糖卵黄・冷凍卵白)	生卵 ● 個
	冷凍加糖卵黄 ●●● g
	冷凍卵白 ●●● g

参加選手氏名 古舘 祐香  
所属先名 学校法人古沢学園 都市学園大グループ  
広島製菓専門学校  
都道府県名 広島 都・道・府(県)  
連絡先(Tel)

各競技者が記入

### [2] 持参する電化製品について

競技で使用するために持参する電化製品の種類や消費電力を指定の用紙（別紙2）を記入して提出する。

別紙2

中央職業能力開発協会技能振興部振興課 へて  
Fax 03-3365-2717  
平成25年10月16日

**第51回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種**  
**競技に係る持参器具(電化製品)の明細について**  
(連絡)

持参する電化製品については、あらかじめその種類及び消費電力を、本用紙により**10月18日(金)**までにお知らせください。

持参する電化製品の種類	消費電力	その他
アメランプ	1,400W	
IHヒーター	1,400W	
ドライヤー	1,200W	
卓上ミキサー	550W	
エアブタシ(コンプレッサー)	125W	
パーミックス	200W	
	W	
	W	

※1 競技会場で使用できる電源は、100V(50Hz)のみです。  
※2 一人あたりのコンセント数は2個で、テールタップの使用はできません。  
(V/Vゆるタコ足配線は、不可。)

参加選手氏名 古舘 祐香  
所属先名 学校法人古沢学園 都市学園大グループ  
広島製菓専門学校  
都道府県名 広島 都・道・府(県)  
連絡先(Tel)

各競技者が記入



## (2) 事前準備：シュクセの作製

競技で使用するシュクセ生地は自分で焼いて持参する。パート ド マロン、マロングラッセは市販品を利用する。



### 材料

冷凍卵白

アマンドプードル

グラニュー糖

薄力粉

粉糖

アーモンド16割



ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を数回に分けて入れながら、しっかりしたメレンゲを作る。



メレンゲをボウルに移す。

### POINT

メレンゲを立て過ぎないようにする。  
(鳥のくちばしのような形状に角が立つ固さ)



アマンドプードルと粉糖、薄力粉を加えて混ぜる。

### POINT

表面に艶が出てきて全体がなじむように。混ぜすぎない。



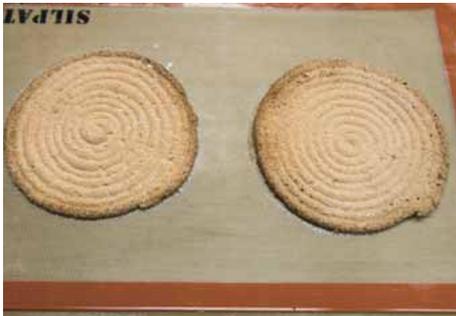
丸口金をつけた絞り袋に空気が入らないように詰める。



オーブン用シートを敷いた天板にうず巻き状の円形に絞る。



表面に粉糖を振りかける。(湿気を防ぎ、食感を生かすため)



160℃のオーブンで約30分焼く。

### (3) 課題 I : ピエスモンテ



#### 技能ポイント

テーマ「秋」オートヌヌ (automne) に沿った工芸菓子。芸術的な感性と高度な技能が要求される。デザイン性、全体の美しさ、個々の細工の美しさや輝きを出す高度な技能が求められる。

#### 〈材料・工具類〉



糖 (パラチニット)



シリコン型、ホース、ガスバーナー、アメ用手袋、スフレポンプ、アメ用温度計など



アメランプ、ドライヤー、コンプレッサー、スプレーガンなど

## [1] 柱と土台の作製【流しアメ】



細長く切ったデスクマットを用いて柱部分の型を作り、隙間ができないように粘土で固定する。



他の型（土台、球体）も準備する。



鍋に糖（パラチニット）を入れ加熱する。



アメを温度計で確認しながら煮詰める。



固定した柱の型や土台などの型に、液状のアメを流す。





食用色素でアメに色を付ける。



球体の土台の型に元のアメと色付けしたアメを流し込む。

**POINT**

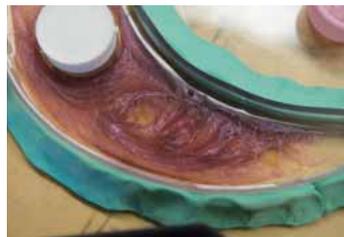
気泡が入らないようにする。アメの温度の見極めが重要。



着色したアメを用意し、グラデーションになるよう流し入れる。



バーナーで余分な気泡を取る。



固まったら型から取り外す。柱や土台の完成。



## [2] 葉1の作製【流しアメ】

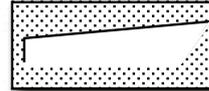


デスクマットで作成した型をセットする。型はあらかじめ作製して持ち込む。

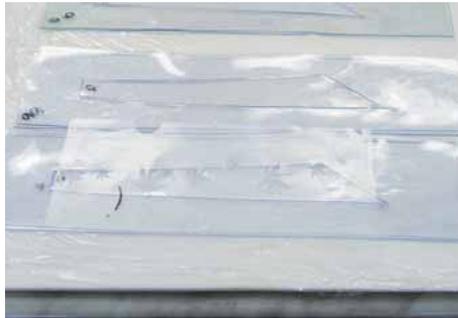
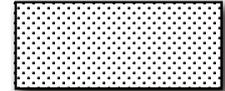
葉1-A



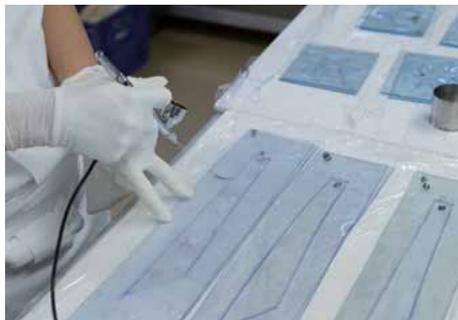
葉1-B



葉1-C



葉の模様を先に付ける。模様（カエデの葉）の形を抜いたマスキングシートを置く。



スプレーガンに白色の色素を入れ、抜いた型（マスキングシート）に吹き付ける。

**POINT**

吹き付けの際は、適切な距離と角度と風圧を考慮する。

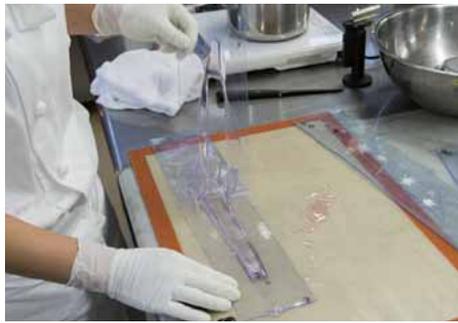


薄くアメを色付けし、型（葉1-Cの上に葉1-Aと葉1-Bを合わせたものに乗せた状態）に流す。



型全体にアメを行き渡らせるとともに余分なアメを取り除く。





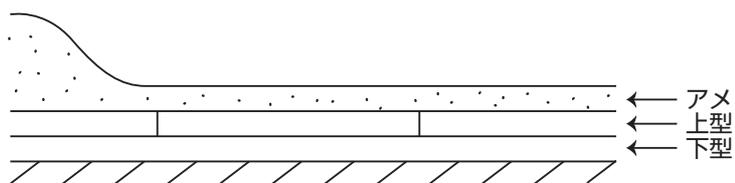
上部（葉1-B）の型を取る。



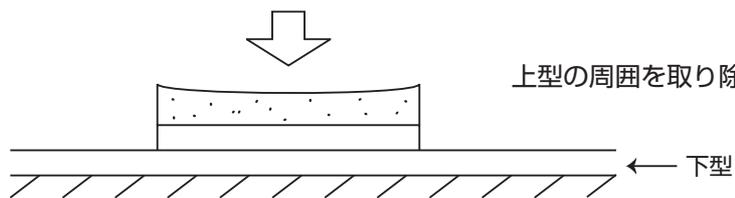
固まらないうちに型（葉1-C）から取り外し、ボウルの内側を利用して形を整える。



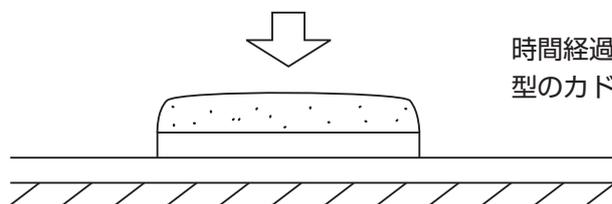
十分に冷やし、組立の段階で型（葉1-A）からはがす。



上型の周囲を取り除く。



時間経過とともに、アメの表面張力で型のカドが丸くなってくる



### [3] 葉2（イチョウ、カエデ）の作製【流しアメ】

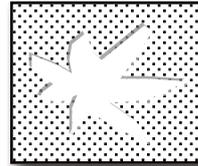


デスクマットで作成した「イチョウ」と「カエデ」の型をセットする。

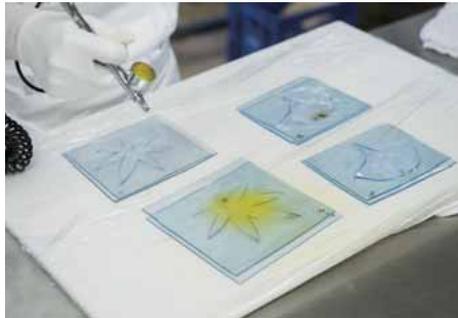
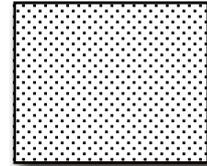
葉2-A



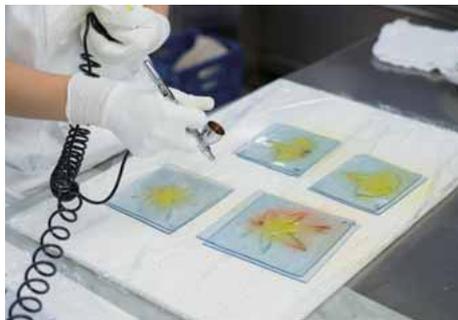
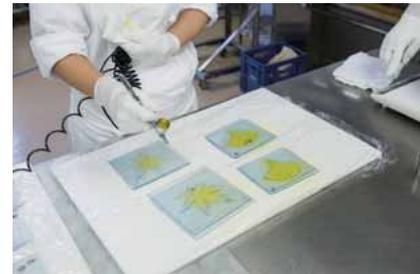
葉2-B



葉2-C



黄色の色素をスプレーガンに入れ、それぞれの型に吹き付ける。



さらに色素の色を変えてグラデーションを作る。

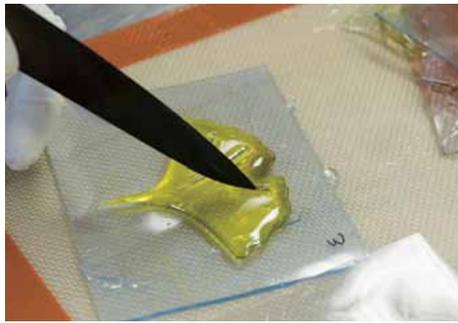


アメを型（葉2-Cの上に葉2-Aと葉2-Bを合わせたものを乗せた状態）に流す。



型全体にアメを行き渡らせるとともに余分なアメを取り除く。





上部の型（葉2-B）を取った後、ナイフでイチョウの葉脈の模様を入れる。



カエデも同様に葉脈の模様を入れる。

**POINT**

型の形状が複雑になればなるほど、型からはずす際に割れたり、欠けたりする場合がありますので注意する。



アメにしなりがあるうち（40℃位）に型（葉2-C）からはがす。



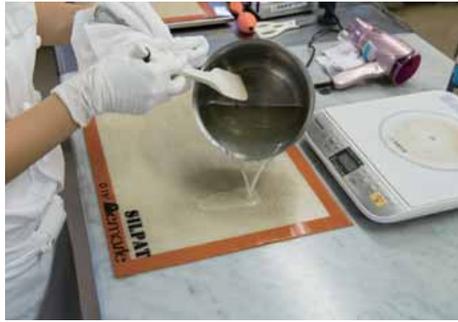
十分に冷やし、組立の段階で型（葉2-A）からはがす。



「イチョウ」「カエデ」の完成。

## [4] 花びらや葉のパーツの作製【引きアメ】

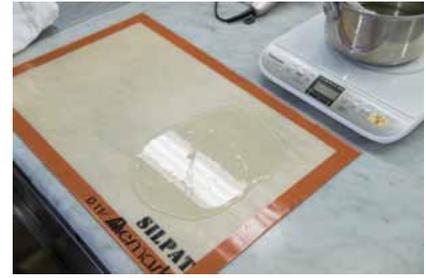
### [4]-1 花びらの作製準備



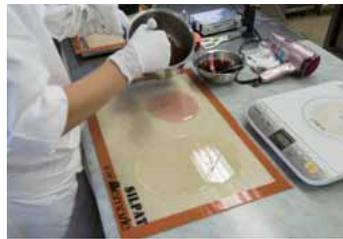
炊けたアメを、均一に流す。

#### POINT

冷めムラが発生すると、アメにダマができる原因になる。



着色をする場合は、薄い色から順に色付けしてアメを流す。



縁から固まっていくので、縁から内側に折り返す。

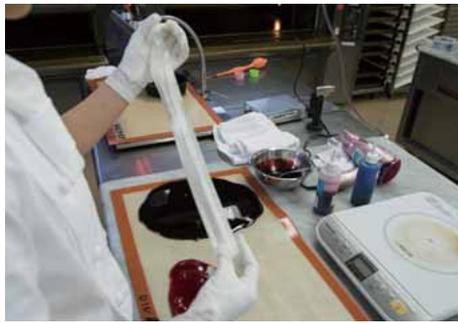
#### POINT

温度を均一にすることで固さが均一になり加工しやすくなる。



棒状にまるめたものを上から押して練る。外と内のアメの温度が均一になるまでこの作業を繰り返す。





アメに艶が出てくるまで伸ばし作業を繰り返す。



**POINT**

適切なアメの温度で作業しないと再結晶したり、作業効率が悪くなる。

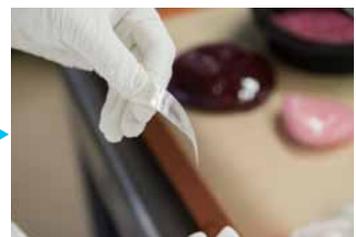


アメに艶が出てきたら伸ばし作業をやめ、手で上から押さえて空気を抜きながらひとつにまとめる。他の色付きのアメも同様の手順で作成する。

[4]-2 花1の作製



アメをつまみ、引き伸ばして取る。





先端辺りを曲げて花びらの形にする。



形を整えながら、ドライヤー（送風）で熱を取る。他の色の花びらも同様の手順で作成する。



花の土台の表面をバーナーで熱し、気泡を取る。

加工前（左）と  
加工後（右）。



さらに土台の上部を熱し、花の芯を取り付ける。



花びらの根元を熱して柔らかくし、花芯を覆うように重ねて取り付けていく。





さらに色違いの花びらを重ねて取り付けていく。



接着した部分を間髪入れずにドライヤーで熱を取り固める。  
花1ができあがる。

#### [4]-3 花2の作製



適量のアメをつまみ引き伸ばして取る。



型（セルクル）を利用し花びらの形を作る。  
カーブの形が揃った花びらができる。





花びらの根元を熱して柔らかくし、花芯を覆うように重ねて取り付けていく。



さらに色違いの花びらを重ねて取り付けていく。



接着した部分を間髪入れずにドライヤーで熱を取り固める。  
花2ができあがる。

#### [4]-4 蔓の作製



適量のアメをつまみ、引き伸ばす。





指で蔓の形を作る。

**POINT**

薄く伸ばしたアメはすぐに固くなるので手早く指で形を作る。



蔓ができたところ。

## [5] リボンの作製【引きアメ】



各色のアメを用意したら、適量を切り取り、それぞれをほぼ同じ太さ、長さの棒状にする。



リバーシブル（表と裏で異なるデザイン）なストライプリボンを作るため、表と裏に異なった色の棒を積み重ねる。



それぞれの棒をつなぐように除々に伸ばしていく。

**POINT**

何度も薄く伸ばしていくこの作業は手早く、アメが固くならないようにする。ただし、少し固めのアメを引くことでアメに艶が出る。



ある程度の長さで真中を切断して側面をつなぎ、接合部を押さえながら伸ばしていく。



さらに真中を切断し接合部を押さえながら伸ばしていく。





真中を切断し、接合部をつなぐ。表と裏面はリバーシブルになっている。



さらに薄く伸ばし、欲しい色合いのストライプリボンを上上げる。



### POINT

引いて形作った瞬間に固まるくらいの適切な温度を見つける。



あらかじめ温めておいた包丁でリボンをカットする。



アメリランプの下で成形する。





ストライプリボンができたところ。



## [6] 球体の作製【吹きアメ】



アメを練って艶を出し、球体を作る。



スフレポンプの先をバーナーで熱し、球体のアメを付ける。



スフレポンプで空気を入れて風船のように膨らませていく。

### POINT

熱い部分はよく膨らみ、冷たい部分は膨らまないといった特性をうまくアメの形状に利用する。



ドライヤーで温度の調節を行いながら、ポンプの空気圧の加減で球体を欲しい大きさにする。



バーナーでスフレポンプのアメの取付近くを熱し、アメを取り外す。





アメの根元部分を熱した後、ハサミで切り取る。



球体ができるところ。

## [7] モンタージュ（組立て）



シリコンで型取りした土台の球体の表面をバーナーで熱し、表面の気泡を取る。



円形の土台や柱も同様にバーナーで熱し、気泡を取る。



土台部分を接合するため、接合部をバーナーで加熱する。



土台の上に球体のアメを押しつけ、しっかり接着し、ドライヤーで冷まして固定する。



柱と土台のバランスと取付位置を確認する。



接着箇所をバーナーで加熱する。



柱を土台に押しつけ接着する。

#### POINT

不安定なので重心に気をつけて、しっかり接着する。



多方向からドライヤーで冷まして固定する。

#### POINT

不安定かつ重心がかかる箇所はその都度温度計で冷め具合を確認する。



花と柱をつなぐ土台（球体）をバーナーで熱し気泡を取る。



花の芯の部分加熱し土台（球体）を取り付ける。



花の取付位置を確認する。



花の接着箇所をバーナーで加熱する。



花を柱に接着し、ドライヤーで冷まして固定する。

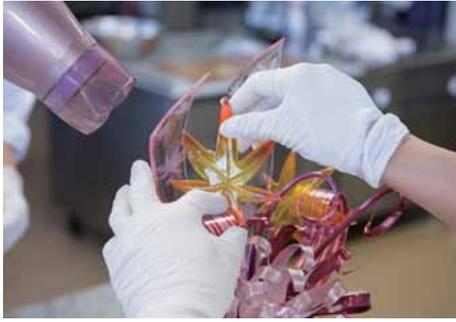


もう一つの花も同様の手順で取り付ける。



葉1を動きと広がりを考えながら付けていく。またリボン、蔓を同様の手順で取り付ける。





葉2（イチョウ、カエデ）や球体を取り付ける。



組立てを終え、ピースモンテの完成。

#### POINT

ある程度の大きさになるとパーツ自体の重量が大きくなるため、パーツにあらかじめ、くぼみを作っておき、のせたり差し込んだりすることで、短時間で無理なく接着できるようにする。

## (4) 課題Ⅱ：アントルメショコラ



### 技能ポイント

シュクセの生地とビスキュイ（ジェノワーズを含む）を使用し、アントルメショコラを2台作る。味覚審査もあり、見た目に加え、素材の組み合わせによる美味や触感のバランスにも細心の注意が必要。ムース、スポンジケーキ、チョコレートクリームなどの素材一つひとつを美味しくかつ美しく加工する技能、知識が必要。

### 〈工具類〉



卓上ミキサー、計量器、セルクル、ゴムベラ、ボウル（大、小）、ガスバーナー、ピストレ、鍋など



パレットナイフ、天板、ハケ、ペティナーナイフ、ホイッパーなど

## [1] ビスキュイ ピスターシュの作製

## [1]-1 生地作りの下準備



## 材料

T.P.T(粉末アーモンドと粉糖を同量比で混ぜ合わせたもの)

薄力粉

パート ド ピスターシュ      グラニュー糖

全卵

バター

冷凍卵白



全卵にT.P.Tと薄力粉を加え軽く混ぜた後、パート ド ピスターシュを加える。



ミキサーで混ぜる。



## [1]-2 メレンゲ作り



卵白をホイッパーで泡立てる。泡がきめ細かくなってきたらグラニュー糖を3回程度に分けて加え、艶が出て、角が立つ状態のメレンゲを作る。



## POINT

卵白は泡立てすぎると混ざりづらくなる。泡立て不足も生地の状態が悪くなるので、角がピンッと立ったら泡立てをやめる。メレンゲは配合により最適な泡立て具合を見極めるのが大事。



### [1]-3 生地作り



バターを湯煎で溶かす。

#### POINT

バターは熱い状態のものをヘラで受けながら入れると全体に広がり混ぜやすくなる。



先に作った生地へ溶かしバターを加えて、手早く混ぜる。



メレンゲを1/3程度加えて混ぜる。



ある程度混ざれば、残りのメレンゲを加えて、気泡をつぶさないように手早く混ぜる。



シルパットの上にセルクルを置き、内側にバターをうすく塗り、クッキングペーパーを付け、生地を流し込む。





パレットナイフやコルヌで平らにならし、200℃に設定したオーブンで約10分焼く。

**POINT**

焼きすぎないように早めにオーブンを見に行く。焼き目を確認する。



冷めた後、セルクルをはずす。

**POINT**

焼き上がりの目安は、生地中央部分の表面を手で抑えてみて、そっと生地がもどってくるぐらいの弾力があれば良い。

## [2] ブリュレドラジュの作製



### 材料

オレンジピューレ	生クリーム
冷凍卵黄	グラニュー糖
クレームプードル	ゼラチン
グランマルニエ	



生クリームにオレンジピューレを加えて沸騰させ混ぜる。



冷凍卵黄にグラニュー糖、クレームプードルを混ぜる。



その中に生クリームとオレンジピューレを沸騰させたものを混ぜながら加える。



鍋に戻し、殺菌温度まで加熱する。





ボウルにあけ、水でふやかしたゼラチンとグランマルニエを加える。



氷煎をして、温度を下げながら混ぜていく。



型に流し、冷凍して固める。



### [3] クレームマロンの作製



#### 材料

牛乳	グラニュー糖
ゼラチン	クレームプードル
パート ド マロン	マロンリキュール
冷凍卵黄	バター
アールグレイ	



アールグレイの入ったボウルに沸騰させた牛乳を入れ蒸らす。



その牛乳を濾す。



冷凍卵黄にグラニュー糖（クレームプードル入り）を混ぜながら加える。



鍋に入れ替えて、殺菌温度まで加熱する。

#### POINT

アールグレイのアングレーズはダマにならないように加熱する。



ボウルにあけ、冷水で十分ふやかしたゼラチンを入れ、よくかき混ぜる。



マロンリキュールを加える。



パート ド マロンを練った後、マロンリキュールの入ったアールグレイのアングレーズベースを少量ずつ入れ、よくかき混ぜる。



さらにバターを加え、かき混ぜる。



ダマが残らないように濾す。





作成したブリュレドラジュを冷凍冷蔵庫から取り出し、その上から型にマロンクリームを流し込む。

**POINT**

流した時にフラットになるような硬さにする。



ビスキュイを上に乗せる。



フラットになるようにビスキュイを手で軽く押さえ、空気を抜く。

## [4] クレームアグリユウムの作製



## 材料

生クリーム  
バター

ミルクチョコレート  
オレンジ コンサントレ



ミルクチョコレートを湯煎する。



あたためた生クリームにオレンジ コンサントレを加えて混ぜる。



湯煎したミルクチョコレートに生クリームを加えて乳化させる。



バターを加え、氷煎して適正な粘度にする。



## [5] マカロンパリジャンの作製

### [5]-1 生地作り



#### 材料

アマンドプードル  
冷凍卵白  
水  
グラニュー糖  
色粉

粉糖  
グラニュー糖  
冷凍卵白  
乾燥卵白



アマンドプードルと粉糖に卵白を加えペースト状に混ぜ合わせる。



水にグラニュー糖を加えシロップを118℃まで煮詰める。

#### POINT

シャボン玉状になる粘度で  
温度は115～118℃



冷凍卵白とグラニュー糖・乾燥卵白をミキサーボウルに入れホイップする。



ミキサーボウルに煮詰めたシロップを除々に入れてイタリアンメレンゲを作る。





イタリアンメレンゲを天然色素で着色する。



### POINT

ミキサーで、角がたつまで  
しっかり泡立てる。



イタリアンメレンゲ125gを計り、その1/3をペースト状になったアマンドプードルとすり合わせる。しっかり、均一に混ぜる。



残りも加えマカロナージュする。泡をつぶすように強く混ぜる。

### POINT

つやがでるまで、しっかり  
混ぜる。



### [5]-2 形絞り



絞り袋に入れ、直径2.5cm程度の大きさに絞る。



マカロンの厚みをフラットにするため、底を叩いて上下に揺らす。



### [5]-3 焼き上げ



オーブンを140度にして、約15分焼く。

#### POINT

焼成前に室温でしっかり乾かすこと。表面が割れないように、低温で焼くこと。

## [6] ムースショコラブランの作製



## 材料

牛乳

グラニュー糖

ゼラチン

フロマージュブラン

冷凍卵黄

ホワイトチョコ

生クリーム



ホワイトチョコを湯煎する。牛乳を沸騰させる。



冷凍卵黄とグラニュー糖をすり合わせたものに沸騰させた牛乳を混ぜながら加える。



鍋に戻し、弱火にかけ、混ぜながら約82～85℃まで加熱する。



湯煎したホワイトチョコにアパレイユを加え乳化させ、フロマージュブランと合わせる。冷水でふやかしたゼラチンを入れてかき混ぜる。





氷煎して冷めるまでヘラで混ぜ、もったりした状態にする。



泡立てた生クリームと合わせる。



再度ボウルに戻し、温度管理しながら、混ぜる。



生クリームを数回に分けてホイッパーやヘラで全体が綺麗に馴染むまで混ぜ込む。



## [7] グラサージュの作製



## 材料

生クリーム	ホワイトチョコ
ナパージュ	ゼラチン



鍋に生クリームとナパージュを入れ、沸騰させる。



湯煎したホワイトチョコに生クリームとふやかしたゼラチンを加えて混ぜ、乳化させる。



## [8] 組立て



シュクセにクリームアグリユウムを満遍なく塗り、湿気防止をする。



セルクルに入れる。



ムースショコラブランを流し込む。

### POINT

ムースがもったりしているとせり上がってこない  
ので硬さに注意する。



冷凍庫から取り出したセンターをセルクルの外側をバーナーで熱し、取り外す。



センターを入れ、上から押さえる。





上からムースショコラブランを流す。  
ムースの表面を平らに  
整え、冷凍庫に入れる。



冷凍庫から取り出すと、ムースが冷やされ表面外周にへこみができるので、さらに上からムースを載せる。



表面を再度平らに整える。



## [9] 仕上げ、飾り付け



冷凍庫で約1時間冷やした後取り出し、ボウルの上に置き、ガスバーナーで周りを加熱し型を取り外す。

### POINT

しっかり固まっていることを確認する。



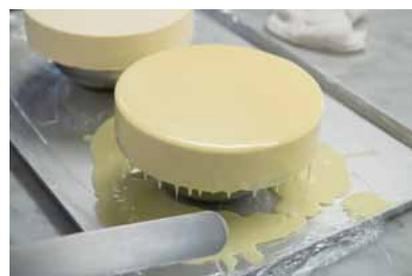
グラサージュを温度調整し、ハンドブレンダーで気泡を抜き、艶を出す。



表面を艶のある美しい仕上げにするため、グラサージュを、一気に、全面にかける。



上面をパレットナイフで綺麗にならす。



側面を綺麗に仕上げる。





クリームアグリウムをサンドしマカロンをつくる。



マロンガラスと飾り花を用意する。



デコレーションをする。



側面にマカロンを付ける。



アントルメショコラの完成。



断面

## (5) 課題Ⅲ：マジパン細工



### 技能ポイント

マジパン細工を3種類、各3個ずつ作る。

マジパンは、ウエディングケーキなどの飾りにも使われるもので、動物や人形をモチーフにした豊かな表情、可愛らしいしぐさなど独創性豊かなデザインやそれを表現する技能が必要。

### 〈材料・工具類〉



マジパン（支給材料）



マジパンスティック、ハサミなどの手工具、粉糖、色素

## [1] マジパンペーストの着色



粉糖を少々振った台の上でマジパンペーストをこねる。

**POINT**

マジパンに粉糖を均一に混ぜる。



色素をほんの少々マジパンペーストにつける。粉糖をふり、色が全体に混ざるように練り、色の三原色の玉を作る。

**POINT**

色素は1滴ほどでかなり着色できるので、控えめに使う。



茶色はココアで着色する。

**POINT**

食べ物とかけ離れた色はなるべく作らない。



着色作業の終了。

## [2] パーツの作製



各色のマジパンを3等分する。



適量を切り取り、頭と胴体の形を作る。



最初に顔の部分を作る。マジパンスティックを使って、顔の表情を作りこんでいく。



前後の足の形を作る。



マジパンスティックでひづめを入れ動きをつける。





胴体に足を取り付け、動きのある形に整える。



### [3] 組立て、仕上げ



胴体部分と頭を付け、目玉を付けていく。



表情を現すためにバタークリームでハイライトを入れる。

#### POINT

ハイライトの点を中心ではなく（上・下・左右）に寄せて付けることで、表情が豊かになる。



花などの飾りを付ける。



同じ要領で他の表情やしぐさの牛2体を作る。



同様に表情豊かで、しぐさが異なる動物（犬、ヤギ）を各3体作る。

**POINT**

柔らかい素材なので、細かいパーツが取れないように注意する。



マジパンの完成。

**POINT**

1. 色ムラをなくして生地にはツヤを出すため
  - ①成形の前にきちんと練り上げること
  - ②成形のときにあまり触り過ぎないこと
2. シャープな表現が苦手な素材なので、丸っこくて温かみのあるフォルムに仕上げる。

## 8 期待される取組の成果

### (1) 学校にとっての取組の成果

本校では、洋菓子・パンの基礎知識や基本技術を徹底して教育するとともに、若きパティシエ、パティシエールとしての心がまえなどを指導することによる人材育成に力を入れている。また、日々の授業だけでなく、「製菓・製パン祭」（進級卒業作品展）の開催などにより、学生個々の技能・技術レベルを外部の人に見てもらう機会を設け、意欲の向上を図っている。

技能五輪全国大会への参加は、出場する学生に、限られた期間内に高度な菓子製造技能と知識を習得させることができるだけでなく、技能五輪という明確な「目標」を与えることにより、「日本全国で菓子づくりをする同年代をライバルとして意識し、より高い水準を目指す」という動機付けを、出場する学生だけでなく校内の学生全体にも与えるものと考えている。

当校（平成12年4月開校）では、本大会へ参加して4年目となる第51回大会で本学生が初の金賞を獲得し、また敢闘賞を受賞した。継続して入賞者（第50回大会では銅賞と敢闘賞を受賞）を輩出することで、技能五輪への憧れを持った学生や、意欲の高い学生が入学してくることに繋がっている。

### (2) 参加選手にとっての取組の成果

技能五輪全国大会へ出場するためには、まず、幾つかの課題を設定した当校の予選を通過する必要がある。技術・技能だけでなく、日頃の授業への取組・姿勢・技能五輪への意欲など総合的に評価している。こういった校内の選考を経て出場することから、学生にとって技能五輪への出場・入賞は、大きな自信に繋がっている。

また出場する学生は、日々の訓練を通して継続して努力することを学び、短期間で高度な技術を習得するだけでなく、向上心、忍耐力を身に付ける。さらには、制限時間内に課題を製作しなければならないことから、時間短縮のための工夫をする能力が養われ、自ら改善し無駄のない動きを考えるようになる。

実際、技能五輪全国大会に出場し技能・知識・経験を身に付けた選手は、大会の結果はどうあれ、「身のこなしが違う」「次の作業を考えることができる」「継続して努力できる」など評価が高く、多くの就職先から貴重な人材として活躍を期待されている。



# 卷 末 資 料



## 公 表

## 第51回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 競技課題

次の3課題を仕様及び注意事項に従って製作しなさい。なお、製作の順序は自由とする。

## I. 競技時間：7時間

選手集合	8:00		
競技説明	8:30		
競 技	9:00	～	12:00
昼 食	12:00	～	13:00
競 技	13:00	～	17:00

## 注意事項

- 昼食は、指定の時間内にとること（厳守）。
- 昼食時間内は、競技場には入れない（オープンも使用できない）。
- 競技に関する質問は、競技中は受け付けない。
- 「課題3（マジパン）」は、15:00までに提出すること。

## II. 課 題

課題1、2、3に共通する注意事項

## 注意事項

- 競技中は、コックコート、帽子（頭巾）、前掛け（エプロン）及び作業靴を着用すること。
- ダスターは、白色を使用すること。
- 乳製品（牛乳、生クリーム、バター）、卵、マジパンについては、競技会場で支給するため、持参しないこと。上記以外の使用材料については、選手の持参とする。選手持参の材料は、計量して持参しても良い（チョコレートは競技開始までに溶かし、着色しても良い）。
- 乳製品については、各自の使用予定量を、別紙1により10月18日（金）までに、下記あて郵送またはファクシミリにて連絡すること。  
なお、別紙1提出後の支給材料の変更は、一切認めない。
- 使用材料の銘柄は問わないが、全て食べられる材料に限る。
- 競技使用開始前はテーブルの上に何も置かないこと。
- 粉などの篩<sup>ふる</sup>い作業は競技時間内に行うこと。

- 器具は原則として全て持参すること。ただし、持参する電化製品については、あらかじめその種類及び消費電力を、別紙2により10月18日(金)までに、下記あて郵送またはファクシミリにて連絡すること。
- 競技課題等に関する問い合わせは、10月18日(金)までに下記あてメール又はファクシミリで行うこと。質問内容とともに、名前、所属先、連絡先を必ず明記すること。

<別紙1、2、3、4の提出先及び競技課題等に関する問い合わせ先>

中央職業能力開発協会 技能振興部振興課 あて

〒160-8327 東京都新宿区西新宿 7-5-25 西新宿木村屋ビルディング 11階

Fax 03-3365-2717

E-mail national@javada.or.jp

- 出来上がった作品は、随時指定された審査テーブルに移して良い。
- ゴミは、各作業台付近に備え付けてあるゴミ袋へ可燃物と不燃物に分別して棄てること。
- 道具、器具、材料などの貸し借りは禁止する。

## 課題 1

テーマに沿った工芸菓子（ピエスモンテ）1点を作りなさい。

テーマ：「秋」 *Automne*（オートンヌ）

## 仕様

- ① 底辺が 44.5cm×44.5cm の正方形、高さ 60cm のケースに収まる大きさに仕上げるこ  
と。
- ② 素材はパステイヤージュ、アメ、マジパンなど自由とするが、チョコレートを中心  
としたピエスモンテは、室温が高いと形状維持が難しいため不可とする(ただし、  
一部分のパーツとしてチョコレートを使うことは可)。
- ③ パステイヤージュは、型取りして乾燥させたパーツの状態を持ち込んでも良いが、  
組み立て、着色は競技時間内に行うこと。
- ④ アメは煮詰めた状態（着色したものも可）で持参して良い。ただし、あらかじめ使  
用する形に流して固めたシュックル・クーレ（流しアメ）の持ち込みは禁止。
- ⑤ 流しアメの型の組立ては、競技時間内に行うこと。
- ⑥ ヌガーを使用する場合はナッツをローストした状態で持参しても良い。
- ⑦ 作品を載せる台座はあらかじめ自分で作って持参すること。なお、台座は食べられ  
ない材料を使用して良い。

## 注意事項

- パステイヤージュの接着に使うグラス・ロワイヤル、アメなどは持参して良い（市  
販の接着剤の使用は禁止）。
- 飾りの絞りにバタークリームなどを使用する場合は、(必要ならば着色して)持参し  
て良い。
- マジパンの着色は競技時間内に行うこと。
- チョコレートの吹付けまたは着色などでピストレ（噴霧器）を使用する場合は、あ  
らかじめ申し出て指定された場所で行うこと。
- 台座は板やプラスチックなど壊れにくい材質のもので作ること。
- 作品は、展示場所まで自分で運ぶこと。
- 別紙3（A3版）により、仕上げ時のピエスモンテを絵で描き、かつ、作品の解説  
を50字以内を書いて、郵送にて10月18日（金）（必着）までに別紙1, 2,  
4と共に連絡すること。なお、提出後のデザインの変更は認めないこと。

例：「下部の緑の部分は、芽吹きを表現している」

## 課題 2

シュクセの生地とビスキュイ（ジェノワーズを含む）を使用し、アントルメショコラ（ムースショコラを必ず入れる）を2台（同一のもの）作りなさい。

※ショコラ、マロンを使用すること。  
ムースの味付け、サンド、または飾りに使用してもよい。

## 仕 様

- ① 味覚審査を行う。
- ② 直径21cmの丸型またはこれに準ずるもので、高さ5cm以内のもの。ただし、立体的な装飾部分の高さを除く。
- ③ シュクセ生地は自分で焼いて持参し、ビスキュイは競技時間内に焼くこと。
- ④ ビスキュイの型、敷き紙などは持参すること。
- ⑤ 2台とも同じ仕上げにすること。
- ⑥ 飾りの部分は競技時間内に仕上げる。その仕様、注意事項は課題1に準ずる。
- ⑦ サンドまたはナッペするクリームやムース類は競技時間内に作ること。ただし、ナパージュは市販のものを持参して良いが、調味などの加工は競技時間内に行うこと。

## 注意事項

- 卵と牛乳、生クリームなどの乳製品は競技時間内に計量すること。
- フルーツの加工品、缶詰は容器に移し替えて持参して良い。
- 生のフルーツの皮むき、スライスなどの加工は競技時間内に行うこと。
- シロップは持参して良いが、洋酒などでの調味は競技時間内に行うこと。
- チョコレートの吹付けは着色などでピストレ（噴霧器）を使用する場合は、あらかじめ申し出て指定された場所で行うこと。
- 作品のレシピ（配合・製法）、アントルメの断面図、全体の仕上げ方、使用生地名、焼上げ時間、オーブンの温度等について、**別紙4**（A3版）に記入し、郵送にて10月18日（金）（必着）までに、別紙1, 2, 3と共に連絡すること。
- 競技日前日会場下見の際に、半製品及び加工して持参したものは競技委員に提出すること。

**課題 3**

マジパン細工を3種類、各3個ずつ作りなさい。

**仕 様**

- ① 大きさは1個80g以上100g以内とする。
- ② マジパン以外の材料は原則として使用できない。ただし、動物や人形の目の部分にチョコレートを使用する程度は良い。

以 上

中央職業能力開発協会技能振興部振興課 あて

Fax 03-3365-2717

平成 年 月 日

## 第51回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種

競技に使用する乳製品・卵について

(連絡)

乳製品、卵はこちらで用意致します。

各自の使用予定量について、本用紙により10月18日(金)までお知らせください。

乳製品・卵	使用予定量
牛乳	g
生クリーム	35 % g
	42 % g
バター(無塩)	g
卵(生卵・冷凍加糖卵黄・冷凍卵白)	生卵 個
	冷凍加糖卵黄 g
	冷凍卵白 g

参加選手氏名

所属先名

都道府県名

都・道・府・県

連絡先(Tel)

別紙2

中央職業能力開発協会技能振興部振興課 あて

Fax 03-3365-2717

平成 年 月 日

## 第51回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種

競技に係る持参器具（電化製品）の明細について

(連絡)

持参する電化製品については、あらかじめその種類及び消費電力を、本用紙により  
10月18日（金）までにお知らせください。

持参する電化製品の種類	消費電力	その他
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	

※1 競技会場で使用できる電源は、100V（50Hz）のみです。

※2 一人あたりのコンセント数は2個で、テーブルタップの使用はできません。

(いわゆるタコ足配線は、不可。)

参加選手氏名

\_\_\_\_\_

所属先名

\_\_\_\_\_

都道府県名

都・道・府・県

連絡先(Tel)

\_\_\_\_\_

## 課題1 工芸菓子（ピエスモンテ） 氏名

仕上げ時のピエスモンテをわかりやすく絵にしてください。  
デッサンには色を付けてください。

テーマ：「秋」 *Automne*（オートンヌ）

※ 作品の解説を50字以内を書くこと（郵送にて10月18日（金）（必着）までに提出すること）

紫色に統一することで、秋の幻想的な朧月夜をイメージしました。



**公表**

**第51回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 競技会場設備参考写真**

**【冷凍冷蔵庫】**



**【ラック／トンボラック】**



## 【シンク】



## 【テーブル】 ※テーブル下の収納器具は下見時には撤去してあります。



公表

第51回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 持参工具等一覧表

(1) 選手が持参するもの

品名	規格・寸法	数量	備考
計量器		2台	
マジパンスティック		適宜	
めん棒		適宜	
バレットナイフ		適宜	
タッパー		適宜	
色素		適宜	
ハケ		適宜	
ペテーパー		適宜	
ハサミ		適宜	
ホイッパー		適宜	
セルクル		適宜	
ピストレ	100V	1式	コンプレッサー静粛なもの 大型のものは不可
飴ランプ	100V	適宜	
扇風機・ドライヤー		1台	
ガスバーナー		1個	
ボール(大、小)		適宜	
ゴムベラ		適宜	
ピエスモンテ用の台底		1台	底辺が44.5cm×44.5cmの物
鍋		適宜	
飴細工用一式: タイマー、ホース、ガスバーナー、飴用 手袋、シルパット、飴用温度計、アルコー ルランプ、フィユメタル、エアースプレー 等、飴細工に関する器具一式		適宜	
カステラ包丁		適宜	
ハンドブレンダー		1台	(必要に応じて)
洋酒		適宜	
IHヒーター		1台	
卓上ミキサー		適宜	本体1台、ミキサーボウル2個、 ホイッパー、ピーター各1個の持 ち込み可(必要に応じて) 若しくは、設備基準に示すものを 使用することも可

※ 袖机、ラック等の持ち込みは不可。(ただし、作業台の上で使用するのは可。)

※ 電子レンジの持ち込みは不可。

※ 電気器具は、各テーブルの使用可能W数(3kW)以内とする。

## 公 表

## 第51回 技能五輪全国大会 「洋菓子製造」職種 採点概要

項目	観点
ピエスモンテ	構成、バランス
	美的評価
	技術
	色彩
	指示違反
アントルメショコラ	味覚
	美的評価
	技術
	技法の誤り（ビスキュイ ジョコンド）
	指示違反
マジパン	構成
	色彩
	技術
	指示違反
衛生的、安全な作業	服装・髪、爪の手入れ、整理整頓、手洗い等
	器具の手入れ、器具・材料の取扱い、危険な作業等
競技時間	

公表

第51回 技能五輪全国大会 「洋菓子製造」職種 支給材料供給元一覧

供給元は下記のとおりです。支給材料は、こちらで供給できるものに限らせていただきます。

No.	供給元	供給材料
1	中沢乳業(株)	生クリーム、牛乳、バター
2	キューピータマゴ(株)	卵
3	大東カカオ(株)	マジパン



品名	規格	数量	備考
冷凍冷蔵庫	ジェットストリーム (コマジャパン) 各 2 扉 1 扉あたりピッチ H80 8 段 1 段あたりトレイ(W600×D400)2 枚差し、 ピッチ フリーサイズ	1 人 冷蔵庫 2 段	※
	バリオサーモ (コマジャパン) 各 2 扉 1 扉あたりピッチ H80 8 段 1 段あたりトレイ(W600×D400)2 枚差し、 ピッチ フリーサイズ	冷凍庫 3 段	
電気コンセント	100V (50Hz) 1500W 差込口 2 カ所	1 人 1 ヶ所	
ラック	ラック	W400×D600 19 段 ピッチ H80	1 人
	トンボラック	12 段 ピッチ H80-90	3~6 段

- 注意事項) (1)※印の品名については、規格欄のいずれかを使用する。  
(2)オープンは専用の為、選手が操作・管理すること。  
(3)課題 2 提出様式にて、オープン使用時間を報告すること。  
(4)会場での鉄板の数量は、フランス鉄板(600×400)は 30 枚。6 枚取り鉄板と 8 枚取り鉄板は必要量用意してある。  
(5)ラックは、ラック又はトンボラックのいずれかを使用。ラックの場合は、1 人 6 段、トンボラックの場合は、1 人 3 段で使用する事。  
(6)競技会場で使用できる電源は、100V (50Hz) のみ。1 人あたりのコンセント数は 2 個で、テーブルタップの使用不可。(いわゆるタコ足配線は、不可。)

## 公表

平成25年11月6日

平成25年11月11日更新

## 第51回技能五輪全国大会「洋菓子製造職種」Q&amp;A

競技課題等に関する質問及びその回答を、下記に掲載いたしますので、ご確認ください。  
また、本Q&Aは更新する場合がありますので、随時ご確認くださいようにお願いします。

Q1. マジパン細工の目にチョコレートを使用していいと書いてあるが、白のバタークリームは使用して良いか。

A1. 使用可。

Q2. マジパンの着色に、ココア、抹茶、竹炭などの粉末を使用して良いか。

A2. 使用可。

Q3. アントルメの仕上げの際、飾りの艶出し(フルーツやマロンなどに塗るもの)の寒天などは競技時間内に加工しなければならないのか。

A3. 艶出しは、競技時間内に行ってください。

Q4. 昼食に入る前に流し餡を流し、昼食中の一時間、流し餡を放置しておくことは可能か。

A4. 可能ですが、昼食休憩時間中は競技会場内に入ることができません。

Q5. マロンペーストは、市販のものではなく、自分で作ったものを持ち込むことは可能か。

A5. 市販のものは不可となります。マロンペースト等は、自分で作ったものを持ち込みは可とします。また、市販のものの持ち込みも可とします。  
なお、持ち込んだものの管理責任は選手自身となります。

-1-

Q6. マロンガラスや甘露煮などを作って持ち込むことは可能か。

A6. 市販のものは不可となります。自分で作ったものを持ち込みは可とします。また、市販のものの持ち込みも可とします。  
自家製の場合であっても、個別に使用済みのであれば持ち込み可は、不可。  
なお、持ち込んだものの管理責任は選手自身となります。

Q7. 流し餡の型の組み立ては時間内に行うことと明記されているが、デスクマット同士を接着させるのも時間内に行うのか。

A7. 競技時間内に行ってください。

Q8. マジパン同士を接着するときに卵白を使用して良いか。

A8. 使用不可。

Q9. アントルメのサイドに付けるナッツのキャラメリゼを持参して良いか。

A9. ナッツを持参することは可能ですが、キャラメリゼとしてつける場合は競技時間内に行ってください。

Q10. マジパンの動物の目に、ガラスロワイヤルを使用して良いか。

A10. 使用可。

Q11. アメ(流しアメ)の型の組立ては、型は出来あがった状態で会場に持って行って良いか。また、セッティングは競技時間内であるのか。

A11. 持ち込み可。なお、セッティングは競技時間内に行ってください。

Q12. アメやバステイヤージュにエアコンプレッサーなどで色をふきつける場合は指定の場所はあるか。

A12. 量が多い場合は、指定された場所で行ってください。少量の場合はテーブルで行っても結構です。

Q13. シュクセ生地チョコレートをぬる場合は会場で時間内に行うのか。

A13. 競技時間内に行ってください。

-2-

Q14. ショコラアントルメの配合はアントルメで使用するすべての材料を記載するのか。

A14. すべて記載して下さい。

Q15. 餡細工の土台となる餡(44.5×44.5の台座ではなくその上にのせる作品自体の土台)は競技時間内に作るのか。

A15. 競技時間内に行ってください。

Q16. 餡細工の土台となる餡(44.5×44.5 cmの大きさで持参する物)は、44.5×44.5 cm以内の大きさであれば、小さくても構わないのか。また、その場合、作品が44.5×44.5×60 cm以内であれば、土台の板から作品の一部がとび出しても良いか。

A16. 作品の大きさは44.5×44.5×60 cm以内であれば構いません。なお、土台は小さくても構いません。

Q17. 昼食中、餡ランプをつけたままにしておいて、煮詰めて持参したブロック状の餡にあてたまにしておくことは可能か。

A17. 不可。昼食休憩時間中は、電気器具については電源を切った状態としてください。

Q18. 申請した生クリームや卵の変更はできるか。

A18. 量の変更はできません。

Q19. ラックは1人あたり何段使用することができるか。

A19. ラックは、「ラック」「トンボラック」の2種類があります。  
いずれかを使用することが出来ます。設備基準を参照してください。

Q20. ラックの持込が不可と書いてあるが、どのようなことか。

A20. 競技会場に置いてあるラックのみを使用してください。個別に持ち込んだ使用は不可としています。

-3-

Q21. 作業台のテーブル下に収納スペースはどの程度あるのか。  
競技前にテーブルの上に何も置かないとあるが、持参した器具や材料はどこに保管するのか。

A21. 作業台のテーブルの下に材料等を置くスペースがありますので、持参した器具や材料は指定場所においてください。  
作業台の収納スペースは、設備基準を参照してください。

Q22. キャビネットとは何か。トンボラックのようなものか。  
キャビネットの大きさ・デザインを教えてください。  
キャビネットは器具を入れるものか。大きさはどれくらいか。

A22. 申し訳ありません。会場に設置してある欄ですが、利用することはできません。  
設備基準から削除します。

Q23. オープンは平釜と、コンベクションオープンの併用は可能か。

A23. 併用不可。オープンは、競技会場で指定されたオープンを使用して下さい。  
申し訳ありません。コンベクションオープンは設備基準から削除します。

Q24. 自動洗浄機は、1人1台使えるのか。

A24. 申し訳ありません。会場に設置してありますが、利用することはできません。  
設備基準から削除します。

Q25. テーブルのサイズでWが2つあるが間違いないか。

A25. 申し訳ありません。設備基準を訂正します。

Q26. 冷蔵庫は一人当たりに割り当てられる段の数は何段か。高さはどれくらいか。

A26. 設備基準を参照してください。

Q27. 吹きかけの作業をする場所ほどのくらいの広さか。

A27. 「W1500×D600」のテーブル(共用)を用意しています。

Q28. ガスコンロは何口か。

A28. 1口です。

-4-

Q29. 会場にミキサーを持って行ってよいのか。  
小型卓上ミキサーは借りることはできるか。

A29. 本体1台、ミキサーボウル2個、ホイッパー、ビーター各1個の持ち込み可とします。  
設備基準に示す小型卓上ミキサーを貸出することは可能です(キッチンエイド:本体2台、ミキサーボウル2個、ホイッパー2本、ビーター1本)。ただし、申し訳ありませんが、ミキサーは設備基準から削除します。

Q30. 会場や作業スペース、作業台の写真や図を送ってもらうことはできるか。

A30. 競技会場の参考写真を追加掲載します。ご参照ください。  
なお、申し訳ありませんが作業台は設備基準から削除します。

Q31. アントルメをのせるお皿やトレイは持参するののか。

A31. 持参する必要はありません。

Q32. 一日目に競技する選手の作品は、いつのタイミングで審査されるののか。

A32. 審査については、様々な観点から審査しますので一蹴に申し上げられません。ABグループ全て終了してからの審査ではなく、Aグループであれば、翌日に審査は行いません。同様にBグループについても翌日は審査を行いません。  
審査日は競技日と考えてください。

Q33. 一日目に競技となった場合、荷物の準備は、抽選日にできるののか。

A33. Aグループの準備は、下見説明終了後の午前中で行っていただきます。  
Bグループは、Aグループの競技終了後、準備を行っていただきます。

Q34. 選手が持参する器具は何があるののか。

A34. 持参工具一覧表をご参照ください。

Q35. オープン用天板についての明記が無かったが、選手が持参すべきか。  
競技会場設備基準で、作業用のとり板、ショック用の鉄板、オープン用の鉄板が書いているが、持参した方がよいのか。

A35. 持参しても構いませんが、設備基準への追加掲載として、フランス鉄板(600×400)は30枚、6枚取り鉄板と8枚取り鉄板は必要量として追加掲載します。

-5-

Q36. 扇風機、ドライヤー1台とあるが、例えばドライヤー1台と電池式扇風機1台という形で両方持ち込んでもいいののか。

A36. 持ち込み可。なお、会場電源を要する場合は、電源容量は許容範囲内とします。

Q37. ビエス作成の際、色の吹きつけをしたいと考えているが、ハンドピースタイプのエアースプレーを持参するには、コンプレッサーも持参するののか。

A37. エアースプレーは、ポンプ式の携帯用のものを推奨します。  
なお、コンプレッサーは持参しても構いませんが、大型のものは不可とします。また、静音であるものに限りです。

Q38. 作品の展示場所はどこか。

A38. 競技会場と作品展示場所は異なりますが、どちらも2階です。ただし、約50mの距離があります。

Q39. 課題1のテーマはどのようにとらえるののか。

A39. 選手の着眼点、創造性、独創性、発想力などにより、個々でテーマを捉えて下さい。

Q40. アントルメの仕上げで、試食用のアントルメにも飾り付けはしないといけないか。

A40. アントルメの仕上げは、試食用のアントルメにも同じように飾り付けをしてください。

Q41. ビエスマンテのデッサンを提出後に、デザインの多少の変更があっても大丈夫か。

A41. ビエスマンテのデッサンの変更については、全体のイメージが変わらない範囲であれば多少の変更は認めます。

Q42. 課題3について、「マジパン以外の材料は原則として使用出来ない」と記載されているが、粉糖を練りこむことは可能か。

A42. 可能です。

Q43. 課題3について、接着用でシロップを使用することは可能か。

A43. 可能です。

-6-

Q44. 課題3について、シロップを使用できるのであれば、会場で用意するののか。又は事前にたいておいたシロップの持ち込みが認められるか。

A44. こちらでは、シロップは用意できません。シロップの持ち込みは認めます。

Q45. 課題1について、色を練りこんだバステイヤージュを型どりに乾燥させた状態で持ち込むことは可能か。

A45. 色を練りこんだバステイヤージュの持ち込みは不可です。あくまでも色付けは競技内で行ってください。

Q46. アントルメを仕込む時に使う材料で、ビュレなど冷蔵庫に入れなければならないものがあるが、あらかじめ会場に持って行って保管しておくことは出来るか。

A46. 会場にある冷蔵庫で保管することは可能です。ただし、あらかじめ会場で保管される場合は、下見日以降となります。

Q47. 秤はどれを使ってもよいのか。

A47. 申し訳ありません。秤は「電子ばかり(2kg用)」のみとします。  
「上皿天秤ばかり、天秤ばかり、電子ばかり(5・10kg用)」は設備基準から削除します。

Q48. 作業台のテーブルは、どのテーブルも大理石の位置は同じか。その場合、同じなら右左どちらか。

A48. マーブル台の位置は、中央にガス台を配置していますので両端に配置しています。競技会場参考写真をご参照ください。テーブルは抽選により決定します。

※注) その他、以下について、追加・変更等がありますので、ご確認ください。

(11/6 追加・変更) 競技会場設備基準

(11/6 追加掲載) 競技会場参考写真

(11/6 訂正) 「競技に係る持参器具(電化製品)の明細について(別紙2)」  
(訂正前) ※1 競技会場で使用できる電源は、100V(60Hz)のみです。  
(訂正後) ※1 競技会場で使用できる電源は、100V(50Hz)のみです。  
注) 再提出の必要はありません。

(11/11 変更) 競技会場設備基準変更  
オープン台数を「1人1台」から「共有使用」に変更。

-7-



