

28 洋菓子製造

Pâtisserie and Confectionery



芸術的な技術を競い合う繊細な3つの課題に挑戦!

洋菓子製造の競技では、小麦粉、砂糖、卵、そしてバターや生クリームなどの乳製品を主な材料として、フルーツ、チョコレート、ナッツ類、洋酒などの副材料をそれぞれ組み合わせて加工し、多種多様な洋菓子製品をつくります。課題はピエスモンテ、アントルメショコラ、マジパン細工の3種目を仕様や注意事項にしたがって競う内容で、競技時間は7時間。各種目に合わせた構成・バランス、味覚、美的評価、技術、色彩、指示違反などの採点項目で、時間制限内にどれだけ完成度を高められるかに注目です。



見た目も味も。独創性やバランスなど洋菓子の深い知識が必要

1つ目の課題・ピエスモンテでは、芸術的な感性と高度な技能が要求されます。2つ目の課題・アントルメショコラでは味覚審査もあり、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です。3つ目の課題・マジパン細工では色彩などの独創性も評価対象です。食生活の洋風化により、洋菓子の需要が高まっているいま、洋菓子の文化や知識を掘り下げ、技術・技能を磨くことが求められています。

細心の注意をはらい作り上げる!



競技について

競技時間 1日/7時間

課題1はテーマに沿った工芸菓子。今年はピエスモンテを『スポーツDes sports (デ・スポー)』というテーマでつくります。課題2は、シュクセの生地とビスキュイを使用したアントルメショコラを2台。抹茶と栗の使用が必須で、味のバランスを考えて他の素材を加味することも可能です。課題3は、マジパン細工。3種類を各3個、1個80g以上100g以下といった細かい設定もあるなかで、表情やしぐさの変化を出していきます。



競技職種と生活との関わり

ショートケーキやシュークリームなどの生菓子、マドレーヌやタルトなどの半生菓子、クッキーのような焼き菓子、食品売り場でも販売されているチョコレートやキャラメル、アイスクリームなど、洋菓子は日常生活に欠かせないものとなりました。また、洋菓子は結婚式などのお祝い事で利用されることも多いのも特徴です。食生活の洋風化とともに、お菓子の需要も洋風化が進んでいます。洋菓子製造への需要はますます高まりを見せています。

2019年大会の成績

第57回技能五輪全国大会出場時点 / 2019年11月

金	にいがた食育・保育専門学校えぶろん	佐藤 桃華さん(新潟県)
銀	(学)中西学園 名古屋製菓専門学校	富田 佳那さん(愛知県)
	(学)中西学園 名古屋製菓専門学校	木田 菜奈未さん(愛知県)
銅	(学)中西学園 名古屋製菓専門学校	三浦 仁千香さん(愛知県)
	(学)中西学園 名古屋製菓専門学校	玉木 芳奈さん(愛知県)
敢闘	(学)古沢学園 広島製菓専門学校	西野 帆香さん(広島県)
	(学)原田学園 広島酔心調理製菓専門学校	宮部 菜月さん(広島県)
	(学)古沢学園 広島製菓専門学校	藤井 美和さん(広島県)
	(学)中西学園 名古屋製菓専門学校	竹内 菜穂子さん(愛知県)
	(一財)北日本カレッジ 北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ	石田 杏奈さん(岩手県)

金賞
佐藤 桃華さん
にいがた食育・
保育専門学校えぶろん

常に衛生管理を
怠らず
競技に取り組みました!

2019年大会
競技課題

ホイッパー
クリームを泡だてたり、
材料を混ぜたりする道具



パレットナイフ
クリームを塗るときに使う道具

