28









Patisserie and Confectionery
洋菓子製造

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、テーマに沿った工芸菓子(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、制限時間内にどれだけ完成度を高められるかに注目です。

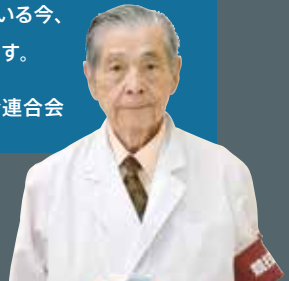
競技職種と生活との関わり

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。

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・アントメル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今、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。

中村 勇 主査　一般社団法人日本洋菓子協会連合会





＜2025年大会 金賞作品＞

前回大会金メダリストからメッセージ!

［所属：学校法人古沢学園　広島製菓専門学校］

宇根田 実祈 さん

最後まで諦めずに
練習の成果を
発揮してください!



前回大会
金メダリスト
インタビュー!