

第3回 白豚生ハム コルタドール国際コンクール
INTERPORC SPAIN2020 杯
2020年地区予選 実施要項

第3回 白豚生ハム コルタドール国際コンクール 第3地区予選
INTERPORC SPAIN-JCHA 杯
日本・東京 2020

2020年2月13日 11:00-13:00 14:00-16:00
開催場所:スーパーマーケット・トレードショー2020(SMTS2020)
幕張メッセ ホール3 INTERPORC SPAIN 出展ブース
(千葉県千葉市美浜区中瀬 2-1)

INTERPORC SPAIN 杯 2020 地区予選大会

INTERPORC 日本へ:スーパーマーケット・トレードショー2020 出展

見どころ

- 2020年2月12日(水)~14日(金)、スペインの豚肉メーカー6社と共にアジア食品業界の重要なイベントのひとつであるスーパーマーケット・トレードショー2020(SMTS2020)に出展
- スペインはアジア諸国への豚製品サプライヤーとしては 2018年時点で世界第3位、同市場へ123,724トンを供給している
- INTERPORC は、この展示会に協会として出展し、会期中、毎日、最高のスペイン産豚肉を使ったショークッキングを行うほか、コルタドールのマイスター、セルヒオ・ベジードによる腸詰製品や生ハムの実演切りたて試食を提供する
- また、2月13日(木)には INTERPORC ブースにて、白豚生ハム コルタドール国際コンクール INTERPORC SPAIN-JCHA 杯を開催する。
- コンクールでは競技者は2時間以内に100gの皿を4枚カットするなどして、そのカット技術を開示する。優勝者は本年9月にスペイン、マドリッドで開催される INTERPORC SPAIN 杯 2020 の決勝大会に招待される

賞

第3回白豚生ハム コルタドール国際コンクール 第3地区予選 日本・東京 2020 INTERPORC SPAIN-JCHA 杯では以下の賞が授与される

競技者全員に認定証と記念盾が授与される

優勝: Afinox 製ハモネロ、生ハム原木 1本、記念盾、シェフコート、認定証、メディア公表、スペインで開催される第3回白豚生ハムコルタドール国際コンクール INTERPORC SPAIN 杯 グランファイナル決勝戦出場権

準優勝:生ハム原木 1本、記念盾、認定証、メディア公表

第3位:生ハム原木 1本、記念盾、認定証、メディア公表

芸術賞:記念盾、芸術性は最終的な評価点合計には加算されない

その他の参加者:ファイナリストの記念盾、認定証

実施要綱

- 競技会参加要件: 飲食業(レストラン、カフェ、バー、ホテル、専門店など)で実務経験を有する成人でスペイン以外の国籍を持つプロのコルタドールであれば、性別を問わず誰でも参加できる
- 競技者は本要綱に添付の書式に必要事項を記入の上、以下のアドレスへ E メールにて送付する:
concursointerporc@gmail.com.
その際、競技者の写真付の身分証明書のコピー(運転免許証、パスポート、日本の公的な本人確認証など)並びに直近の履歴書を添付する
- 身長に合わせハモネロの高さ位置を調節する道具の使用は認められる

競技会の流れ

- 1- 審査員、競技会開催委員による打合せ
- 2- 資料、及び競技者札(ゼッケン)の配布
- 3- 説明、質疑応答

使用する生ハム原木の点検並びに計量。競技会で使用する生ハム原木はほぼ同じ重量で白豚を使ったほぼ同程度の熟成度合のものを用いる。万一、不適合なものがあつた場合は、主催者の判断により適宜、適正な是正措置を講じる。これらは全てその場で対処する。適正な状態と計量が確認できたら、それぞれの生ハム原木に番号をふる

- 4- カットするテーブルと必要な道具を点検する
- 5- プレゼンターまたは司会者が競技者を紹介する。競技者から何等かの異議が唱えられた場合は、テーブルの割り当てを抽選で決めるものとする
- 6- 生ハム原木は抽選で割り当てる
- 7- 競技会開始
- 8- 各競技者には、そぎ取った皮や脂、切りくずなどを入れる容器と道具のクリーニングに使うペーパーなどが用意される
- 9- スライスしたハムは全て皿に盛りつけるか、真空パック用のトレイに並べる。皿やトレイは縁までハムで埋め尽くされていること。皿やトレイは同じものが競技者全員に十分な枚数だけ用意される
- 10- 各競技者には、規定の皿(100gの定量カット、自由盛付、真空パック用)と、それには用いないスライスを盛り付ける皿を区別するため、競技者番号が記された札が用意される
- 11- スライスしたハムを乗せた皿は、審査員が迅速に目視できカットの動作を評価できるよう見やすい位置に置く
- 12- 材料はハムのみを使って4皿(マサ、バビージャ、プンタ、自由盛付)盛り付ける。ただし盛付の補助具などを用いることは可。自由盛り付け用の皿は競技者が持参したものを使用することもできる。審査員は競技者、観客の双方にとって見やすいよう完成した皿を別のテーブルに移す
- 13- タコスのカットは行わない。また骨は取り除かない
- 14- 競技時間は2時間である。これを過ぎた場合は採点表に従いオーバータイムが適用される。これはカットの効率を評価するものである
- 15- 競技中、競技者に生じる事故(怪我、転倒など)については、主催者は責任を負わない
- 16- 不可抗力の事態、停電、観客の危険などがあつた場合、主催者は競技会を中断することができる
- 17- スムーズな進行のため全員の了承のもとで、審査員は、競技会開始前に競技者に事前に通知した上で本要綱の一部を変更する権利を有する

計量

- 1- 競技会委員長に指示されたら競技者は計量用の皿をカットする。計 3 皿を計量し、採点表に従いその平均値を 100g 定量カットの得点とする。計量は観客の前で行う
- 2- 100g の定量カット用の皿は、競技会開始時に計量し、各競技者のテーブルに配布するものとし、風袋重量を差し引いてハムだけの重量を算出する

- 3- 規定の重量は 100g である。審査員は盛付の済んだ皿を取り、競技者の視界に入るようテーブル、板、ワゴンなどへ移す
- 4- 100g 定量カットの皿の計量には、グラム単位で計量できるスケールを用いる
- 5- 最後に、それより目盛の粗い精度 5g のスケールを用いて残った脚と廃棄した材料を計量する
- 6- カットに関しては、ここまでの得点が最終結果となる。審査員は原木の状態に応じて最後まで切るかどうか競技者の判断にゆだねる

審査員による審議

- 1- 全てのデータを収集したら、採点基準に従い受賞者を決定する
- 2- オブザーバーは付託された全てのデータを検証する
- 3- 賞は、全ての評価項目の得点を合計し最も高得点を獲得した競技者に付与される
決定したら、表彰式と賞の授与を行う。

その他

賞の該当なし

- 1- オブザーバーは競技会の進行状況や競技者の適正を考慮し、いずれかの賞の該当なしを審査員に忠告することがある。ただし判断するのは主催者である

同点

- 1- 技術的に同点の場合は、審査員の判断にゆだねられる

採点基準:

- 1- 服装: 統一性を考慮し 1~10 点で評価する (エプロン、シェフコート、コーポレートアイデンティティの表示など)
- 2- 衛生: 指輪、ブレスレット、時計などの着用有無。全般的な衛生状態 (頭髪、爪など)。カット作業中のゴム手袋や使い捨て手袋の使用は採点に影響しない。また、スライスしたものを tong やフォークで扱うことも採点には影響しない
- 3- コルタドールの姿勢: 以下の点を考慮し 1~10 点で評価する:
 - A- 姿勢: 直立、自然な姿勢、落ち着き、安全性
 - B- ハムに対する不必要な操作は可能な限り避けるべきである。ハムへの接触は最小限とするべき
- 4- 整理整頓・清潔 (安全性と衛生): 以下の点を考慮し 1~10 点で評価する:
 - A- 作業域の清潔さ: 開始前、カット中、終了時に確認
 - B- 作業域の整理整頓: テーブルの上は片づけられた状態で、必要な道具だけが手の届く範囲に置かれ、コルタドール本人或いは他者に何ら危険が及ばないように配慮されていること
- 5- 皮・脂: 以下の点を考慮し 1~10 点で評価する:
 - A- 滑らかで調和の取れた形状に輪郭を整え、もとの原木の形を維持しガタガタしたところがない
 - B- スライスされた生ハムに望ましくない官能特性を与える酸化した黄色い脂の層が全てきれいに取り除かれていることを外見から確認する
 - C- 皮を取り除きすぎず、また肉にまで食い込みすぎでない点も採点対象となる
 - D- この作業を行なう時間は **10 分間** とし、全競技者に作業開始と終了の指示が出される
- 6- スライス: 以下の点を考慮し 1~10 点で評価する:
 - A- 切り取る部位を考慮したスライスで、厚みや大きさ並びにスライスした表面がいずれも均一である
 - B- カットする部位はマサと、コントラマサまたはバビージャのみとする。**筋繊維に逆らった方向のカット**はしない
 - C- 各スライスの使い分け
盛付の際にスライスの形状の違いを見ながら異なる部位のスライスを使い分ける
- 7- 100g 定量皿・トレイ (歩留まり):

A-歩留まりが 30%以下の場合失格

B-歩留まりの評価に当っては、競技会開始前に生ハム原木重量に応じて合意した皿及びトレイの枚数を参考として評価する

C-皿及びトレイの枚数は自由盛付や 100g 定量皿などを含めた枚数である。枚数に応じて適用される得点は採点表に明示されているとおり

D-真空パック用のトレイの作成は 8 分間とする。その開始、終了を知らせるアナウンスがある

E-真空パック用のトレイには、重量 90~110gとなるようスライスを適正に並べる。これは 1 点として評価される。

8- 自由盛付—INTERPORC SPAIN 杯 芸術賞用 3 皿: 以下の点を考慮し 1~10 点で評価する:

A-オリジナリティ(マサ、バビージャ、プンタ)

B-汎用性

C-簡素さ

D-優美さ

E-ハム以外の食材を盛り付けに使用していない

9- 効率: 以下の点を考慮する:

A-規定の時間(2 時間)内に作業を終えること。より短時間で作業が完了した場合は良い評価の対象となる

B-規定より早く最初に終了した競技者には採点表に従い審査員が配点する得点のほかに 10 点が加算される

C-その他の競技者は最初に終わった競技者との兼ね合いで配点される

D- 規定時間内に作業が終了しない場合、終了時刻から 2 分超過するごとに総得点から 2 点減点する

10-切り口の平坦さ: 以下の点を考慮し切り口の断面を評価する:

A-水平で真っ直ぐな断面

B-ガタガタ(凸凹)、波打ち、側面のカットなど、きれいな盛り付けをしようとした場合、可食部分が**無駄**になるような断面は減点対象となる

11- 皿の枚数:

A-事前に最低枚数を決めておき、各競技者が切った皿の枚数を数える。審査員は皿の枚数に応じて最高得点及び以下、順次得点を与える

B-皿はきれいに盛り付けられていなければならない、スライスしたハムで全体が覆われるようにする

C-スライスが適切でない、或いはきちんと盛り付けられていない皿はカウントしない。このように皿のカウントを無効とする場合は、他の審査員の了承を得る

D-枚数の規定には自由盛付の皿および 100g 定量皿も含まれ、いずれもカウントされる

E-皿の枚数に適用される得点は採点表に明示されている

12- 生ハムを使い切る: 生ハム原木を無駄なく使いきったか、最後に切ったスライスの形状と厚み、最後の皿の盛付、使い切り具合を評価する

賞

優勝: Afinox 製ハモネロ、記念盾、シェフコート、生ハム、ファイナリスト認定証、メディア公表、スペインで開催される第 3 回白豚生ハムコルタドール国際コンクール INTERPORC SPAIN 杯 グランファイナル決勝戦出場権

準優勝: 生ハム、記念盾、ファイナリスト認定証、メディア公表

第 3 位: 生ハム、記念盾、ファイナリスト認定証、メディア公表

芸術賞: 記念盾

その他の競技者: 認定証と記念盾を授与

優勝者がスペインでの本選大会グラン・ファイナル出場を辞退した場合は、本競技会で受賞した全ての権利を放棄し、獲得した副賞（ハモネロ、シェフコート、記念盾など）を全て返却しなければならない。その場合、準優勝者が繰り上げとなる。