

第5回 iba Cup2018 現地レポート

パンの世界大会「iba-UIBC-Cup2018」開催される
総合優勝は中国

ドイツ・ミュンヘンで3年に1度開催される製パン製菓機材総合見本市「iba2018」会場で、9月15日から17日まで、パンの世界大会「iba-UIBC-Cup2018」が開かれた。日本をはじめ12カ国が2人1チームで参加し、中国が初優勝した。2位はドイツ、3位はノルウェーという結果となり、日本は健闘したが残念ながら入賞を逃した。



17日に行われた表彰式。中央が優勝の中国チーム、左がドイツ、右がノルウェーのチーム



優勝した中国チームの作品



日本チームの作品。左から福井選手、石井選手、井上監督



ノルウェー・チームの作品



ドイツ・チームの作品



ショーピース製作をする日本チーム

今年のテーマは「宇宙」で、9時から16時までの7時間の中で、食事パン、パーティー用小物パン、パストリー、ショーピース（飾りパン）などを製作。味や香り、デザイン性のほか、テーブル上でのプレゼンテーションやそのバランスも審査対象となった。

井上克哉氏（ブーランジュリーオーヴェルニュ）が監督を務める日本チームは、福井清史さん（ブーランジュリークルミ）と石井謙太さん（デイジイ）が出場した。井上監督は、「今回の日本選手の作品は非常に良い仕上がりがだったと思う。カラフルな色合いを使い全体で壮大な宇宙を表現できていた」と

作品を高く評価。暗い色になりがちな宇宙というイメージを太陽や三日月、銀河などに、黄や青といった鮮やかな色でインパクトを付けたところがポイントとなっている。また最後に飾りパンの組み立てがなかなか思うように出来上がらないというハプニングがあったが、終了10分前には完成し応援団から大きな拍手を受けた。

部門賞は、ブレッド賞はドイツ、パーティー用小物パン賞はノルウェー、パストリー賞が韓国、ショーピース賞は中国が受賞した。

コンテスト報告会内容は、P41に掲載。