

編集長の机から

日本人がフランス料理世界一になる日

フランス料理界で最も権威がある世界的選手権「ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2009」の日本国内予選がありました。2年に一度開かれる世界大会の日本代表に選ばれたのは、ハウステンボスホテルズの最高級フレンチ「エリタージュ」の料理長、佐々木康二さん。2位の「レストランひらまつ ラ・レゼルブ」料理長の池田正信さんとの点差はわずか4点で、審査委員長の平松宏之ひらまつ社長は、「今までにない接戦。過去の予選なら上位3人の誰でも代表になれたレベル」と解説していました。

佐々木さんは、天才といわれた故アラン・シャペルの薫陶を受けた上柿本勝ハウステンボスホテルズ名誉総料理長の愛弟子。アラン・シャペルの孫弟子に当たるわけです。前回の大会は、ひらまつが経営する「サンス・エ・サヴール」の料理長、長谷川幸太郎さんが日本人最高位となる6位に輝きました。フランスでの本選の審査員でもある平松社長は、「3位までには十分に入れる。日本の料理人のレベルの高さをアピールする好機になる」と期待します。

昨年、パリスタ世界一を競う「ワールド・パリスタ・チャンピオンシップ」が日本で初めて開催され、日本代表の宮前みゆきさんが4位に入賞しました。メジャーリーグや海外のプロサッカーと並んで、料理の分野でも日本人が世界に伍する成績を上げるようになってきているのを実感します。「ボキューズ・ドール」日本代表になった佐々木さんは、「世界一を目指して頑張りたい」と言っていました。来年の大会に向け、これから特訓の日々が待っているそうですが、もし日本人がフランス料理の世界一になったら、これはとてもスゴイことですよね。

国内でもここ数年、飲食業界で様々なコンテストが登場しています。「居酒屋日本一」を競う「居酒屋甲子園」、接客を競う「サーバーグランプリ S1」などなど。こうしたコンテストに参加し、入賞を目指して努力することは、本人だけでなく、お店や会社にとっても想像以上の効果をもたらします。3月に本選がある「日経レストラン メニューグランプリ」も、決勝に残った方たちは毎回、口を揃えて「とても刺激になった。また参加したい」と言ってくれます。「S1」と「メニューグランプリ」は、今年の申し込みが切が過ぎっていますが、「居酒屋甲子園」は、エントリーの1月末まで、まだ時間があります。「店がマンネリだな」と思っているあなた、参加してみたいはかがでしょうか？

2008年1月23日 | Posted by [遠山 敏之](#)

遠山敏之・プロフィール



1964年生まれ、新潟県出身。早稲田大学法学部卒業後、日経BP社入社。「日経ビジネス」編集部を経て、1988年の「日経レストラン」創刊に参加。「旅名人」編集部、「日経レストラン」副編集長、「日経ベンチャー」副編集長を経て、現在、「日経レストラン」編集長。