

## フランス料理界の頂点を目指す戦い、ポキューズ・ドール

4年に一度、ワールドカップやオリンピックに日の丸を背負って臨むスポーツ選手と同じように、食の世界にもその料理の腕で世界を決める大会があります。



ポキューズ・ドール。

世界一有名なシェフの異名をとるポール・ポキューズ氏の呼びかけにより、1987年に第1回開催が実現したこの大会。世界各国からフレンチの達人が集まり、その技術力・精神力を競います。この大会で活躍したシェフの多くはその後フランス料理界を代表するシェフとして、活躍しています。世界的なシェフへの登竜門として、その国の料理界を背負って戦う、華やかで厳しい戦いの場です。

日本は第1回大会から参加しています。2007年の大会では、日本人初の6位入賞とともに「最優秀アイデンティティ賞」、「最優秀ポスター賞」を受賞するなど、存在感を大いにアピールしました。

### 2009年本大会へ挑む日本代表が決定！

寒さ厳しい1月某日、次回の開催となる「第12回ポキューズ・ドール国際料理コンクール」へ挑む日本代表を決める国内予選の決勝が行われました。



2007年9月より実施された一次予選、二次予選を勝ち抜いた6名の選手が熱い戦い

を繰り広げた日本国内予選決勝、課題食材は牛。牛フィレ、牛ロース、牛テール、牛ほほ。これらを使い、8人前(プラトー6人盛り1枚と1人前用皿盛り2皿)を三時間で仕上げなければならない過酷な条件の下、出場シェフは、事前提出したレシピに沿って高い集中力を発揮する白熱した戦いになりました。



見事優勝に輝いたのはハウステンボステルズ迎賓館エリタージュ料理長・佐々木康二シェフでした。決勝で披露したメニューは、野菜をまとった牛フィレ肉 赤ワインソース柔らかく煮込んだ牛テールのトルテ、ほほ肉のプレゼ カレー風味と軽くスモークしたロース肉のマスタード風味(写真)。

目にも鮮やかな料理の数々には、審査員からも感嘆の声があがりました。

- 佐々木康二シェフは、2009年1月にフランス・リヨンで開催されるポキューズ・ドール国際本選に日本代表として出場します。非常にレベルの高かった今回の決勝を制した佐々木シェフは、今後一年かけて、トレーニングを積み、リヨンを目指すそうです。

昨年暮れには「ミシュランガイド東京」が刊行され、日本のフレンチにもまた、世界中から注目が集まっています。佐々木シェフの本大会での活躍、期待したいですね。