

HTB内の迎賓館シェフ 佐々木さん 日本代表に

国際料理コン

佐世保市のハウスステンボス(HTB)内にあるホテル迎賓館のレストラン「エリタージュ」料理長、佐々木康二さん(40)が、国際料理コンクール「ボキューズ・ドール」の予選を勝ち上がり日本代表に選ばれた。09年1月にフランス・リヨンで開かれる本選に出場する。

佐々木さんは岡山県

倉敷市生まれ。大阪市の料理専門学校卒業後、国内外のホテルに勤務。88年、神戸ポートピアホテルに入社し、当時、同ホテルレストランの総料理長だった上柿元勝・HTBホテルズ名誉総料理長と出会った。以後、上柿元氏に師事。92年からHTB内のホテルで働き、00年から「エリタージュ」料理長。

コンクールは、世界的なフランス料理人のポール・ボキューズが87年に創設。「料理界の最高峰」と称され、2年に1度開催。09年

が12回目。日本予選には65人が応募した。19日に大阪市であった決勝には2次予選を通過した6人が出場し、佐々木さんが栄冠を勝ち取った。

上柿元名誉総料理長が「(若いころは)ドジだったが、コツコツと頑張るタイプ」と評する佐々木さんは「奇をてらったことはしていない。今まで培ったことを出せたと思う。欧洲のシェフは強豪ぞろいだが、日本代表として一生懸命頑張りたい」と話している。



【山下誠吾】