

仏料理国際コンクール

HITBの料理長が挑戦



実技審査で調理する佐々木さん
(19日、ハウステンボス提供)

ハウステンボス（佐世保市）内のフランス料理店「エリターージュ」料理長、佐々木康二さん（40）が、来年1月に仏・リヨンで開かれるフランス料理の国際コンクール「ボキューズ・ドール」に日本代表として出場することが決まった。同コンクールは、フランス料理界で最高峰とされる大会で、佐々木さんは「20年間の料理人人生で培ったものを出し尽くしたい」と意欲を燃やしている。（小淵義輝）

コンクールは1987年から隔年開催されている。本戦には日本を含む24か国から一流の料理人が集まり、テーマとなる食材を5時間半かけて調理し、腕を競う。毎回、欧州勢が上位を占めるが、日本人では昨年の代表が6位に入り、初めての入賞を果たした。国内の代表決定戦には65人

佐々木さん「3位以内目指したい」

が応募。この中から書類審査と実技の予選を勝ち抜いた6人が19日、大阪で開かれた最終の実技審査に臨んだ。課題食材は「牛」で、佐々木さんはスモークしたマスタード風味のロース肉や、柔らかく煮込んだテールのパイ包みなどを調理した。

小枝で作った小さなやぐらに肉を載せ、その下で桜の木を焼いて煙を出すなど盛り付けも工夫。審査基準となる味、創造性、技術点で高得点を獲得し、代表の座を射止めた。

昨年8月に出場を決意して以降、休日に調理室を使ってトレーニングを積んできた佐々木さん。「周囲の協力があった。本番では料理に日本的な要素も取り入れ、3位以内を目指したい」と意気込んでいた。