

日本ボキューズ・ドール委員会

ボキューズ・ドール国際料理コンクール2009 日本代表は佐々木康ニシェフに決定



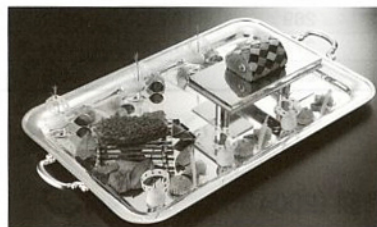
日本代表に選ばれたハウステンボスホテルズ迎賓館「エリタージュ」料理長の佐々木康二氏。20年間、上柿元名譽総料理長に師事する。ボキューズ・ドール国際料理コンクールへは初の挑戦で優勝となった



表彰式を終えて、日本ボキューズ・ドール委員会の審査委員と選手、日本ボキューズ・ドール・アカデミーの会員らと集合写真



左から、第2位の池田正信氏(レストランひらまつ ラ・レゼールヴ料理長)、優勝した佐々木康二氏、第3位の能勢洋氏(帝国ホテルレゼゾン シェフ)。手にしている賞状は、デジタルハリウッド学内賞状デザインコンペティションで採用された中口岳樹氏作品



佐々木氏の決勝料理は、「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」

ボキューズ・ドール国際料理コンクールは、2年に一度フランス・リヨンで開催されるシラ国際外食産業見本市内で行なわれる世界最高峰の料理コンクール。今回の第12回大会は、2009年1月に開催される。日本は1987年の初回開催から参戦してきた。

日本ボキューズ・ドール委員会(平松宏之会長)では、昨年9月から国内予選をスタートし、代表選出を行なってきた。応募総数65人の中から、1次予選、2次予選を勝ち抜いた6人の選手が、1月19日に辻調理師専門学校で行なわれた国内予選決勝審査(3次実技審査)に挑んだ。課題食材は牛。牛フィレ、牛ロース、牛テール、牛ほほを使い、8人前(プレート6人盛り1枚と1人用皿盛り2皿)を3時間で仕上げるというもの。出場選手は、事前に提出したレシピに沿って、高い集中力で調理を進めた。その結果、見事、優勝に輝いたのは、ハウステンボスホテルズ迎賓館「エリタージュ」料理長の

佐々木康二氏。佐々木氏は日本代表として、これから1年かけてトレーニングを積み、来年のフランス国際本選を目指す。

日本代表となった佐々木氏は、「決勝では、委員会をはじめ関係者の皆さまのサポートで、普段どおりの仕事ができる環境を作っていただきました。いままでの料理人生の集大成を出せたと思っています。来年の本選では、皆さまの期待に応えられるよう頑張ります」と語った。

審査委員には、審査委員長を務めた同委員会の平松宏之会長(株式会社ひらまつ代表取締役社長)が、審査委員は、フランス料理ポルドー代表取締役料理長の大満隆夫氏、ハウステンボスホテルズ名譽総料理長の上柿元勝氏、(株)帝国ホテル取締役総料理長兼料理部長の田中健一郎氏、辻調理師専門学校フランス料理主任教授の水野邦昭氏、レストランオジエ料理長のブルーノ・メナール氏が務めた。

平松会長は総評で、「今年の作品は非常にレベルの高いものでした。特に1位と2位の差は4点しかなく、今回優勝を逃した人も実力は十分あります。日本のフランス料理のレベルが上がってきていることを実感しています。昨年は『ミシユラン』の東京版が発売され、日本は美食の国であると世界に発信されました。このボキューズ・ドールを通じて日本のフランス料理が

世界へ羽ばたいていけることを予感させる大会でした。優勝した佐々木君はこれからの正念場です。世界大会に向けて1年間頑張り続けていただきたい」と述べた。

同コンクールは、09年大会から地方別予選が決定し、日本も今年5月に中国・上海で開催される「ボキューズ・ドール・アジア」への出場を決定している。日本代表は、すでに07年大会で6位入賞を果たし、結果いかにかわらわずフランス国際本選のシード参加権を獲得しているが、このアジア予選の成績によって、本選の参戦日および参戦順位が決定する。

アジア予選について、シラ国際外食産業見本市日本事務所のエスピー・エイ(株)代表のピエール・ボードリ氏は、「参戦を熱望する国が増え、今では100カ国以上になっています。しかし、本選は24組しか参戦できないため、09年大会から地域別予選を設けました。アジア大会には、マレーシア、韓国、中国をはじめ、13カ国が参加します」と説明した。

今後、佐々木氏は、フランス本選という厳しい環境に打ち勝つための技術力と精神力を向上させるため、昨年発足した「日本ボキューズ・ドールアカデミー」(07年大会日本代表の長谷川幸太郎氏らが会員のサポートにより、本選までの強化練習を実施していく。

(取材・本誌 土屋智子)