

[ボキューズ・ドール国際料理コンクール2009]

佐々木康二シェフが日本代表に決定

ボキューズ・ドール国際料理コンクール国内決勝戦（19日に大阪 辻調理師専門学校で実施）の結果が21日、レストラン「メゾン・ポール・ボキューズ」（東京・代官山）で発表された。日本代表は佐々木康二料理長（ハウステンボスホテルズ 迎賓館エリタージュ）に決定、2位は池田正信料理長（レストランひらまつ ラ・レゼルヴ）、3位には能勢洋シェフ（帝国ホテル レセゾン）が選ばれた。



優勝した佐々木康二料理長

今後1年かけ、フランス人のコーチも付けてトレーニングを積み、09年1月27・28日にフランス・リヨンで開催されるボキューズ・ドール国際本選（24カ国が参加）に出場、5月に中国・上海で開かれるボキューズ・ドール・アジア予選にも参加する。

平松宏之審査委員長（ひらまつ社長）は「1位から3位まで実力は接近していた。どの人が1位になっても不思議ではないほどレベルが上がっている」と総評を述べた。佐々木料理長は九州・長崎出身。平松審査委員長は佐々木料理長が東京圏、大阪圏出身でない長崎から選ばれたことが価値あることだと強調し、フランス料理の金字塔「ボキューズ・ドール国際コンクール」が全国的に知れわたった証であるとした。「応募者数は前回より16名多い65名となり、伸びを見せている」と今後の更なる発展を示唆した。また、佐々木氏の料理について「長

崎の情緒豊かな料理が新鮮な好印象を与えた」と絶賛した。佐々木氏は15年間に3名もの国際コンクール・日本代表を育てた上柿本勝名誉総料理長（ハウステンボスホテルズ）の下で19年間修業。牛肉のフィレ、ほほ、セルロース、テールの調理を基本に忠実に行ったことが評価されたという。上柿本 名誉総料理長は「食材への感謝、基本に忠実ということがベースにしなければならない。日本の食材を使ってフランスのスピリッツを入れ日仏交流を行っていくよう指導した。つまり、フランス文化の伝統を残し、地産地消（九州の魚・野菜・果物を使用）の中にフランスのテクニックを活用させた」と語った。また、「料理人として一流の人間性を持った社会人であることが大切。佐々木氏は人をまとめる統率力や他業種の勉強も積極的に行うなど意欲があり、そこが違うところだ」と佐々木氏を評価した。

佐々木料理長は日本代表に選ばれたことについて「普段通りの環境を作ってもらうことで料理人生集大成の調理を行うことができた」と周囲のサポートに対して感謝の言葉を述べた。