



世界最高峰のフランス料理のコンクール「ボキューズ・ドール」。
国内予選を一位で通過し、今年五月に中国で開かれるアジア予選、来
年一月にはフランスでの本選に日本代表として出場する。ハウステン
ボスにあるレストラン「エリタージュ」料理長の佐々木康二(41)は
「時代に流されず、料理の本質を追究していく」との姿勢で臨む。

ボキューズ・ドールは一九八七年に創設され、世界のフランス料理人が最も獲得したいコンクールとして成長。二年に一度開催されており、西日本地域からの日本代表選出は初めてとなる。

「コンクールは以前から知っていました。昨春に私が師事するハウステンボスホテルズ調理顧問の上柿元から大会に出てみないかと声をかけられ、出ますと返答しました。国内予選の決勝審査は三時間の制限時間で、フィレ肉など四種類の食材をすべて使う料理を作ると加えられる仕組み。フィレ肉を中心にフランスのキノコを詰めた料理など

仏料理コンクール日本代表に

「時代に流されず、本質追究していく」

素材の良さを引き出す



が上柿元でした。それ以降、います。アジア予選や本選でも奇をてらうことなく、元の弟子のうち四人はコンクールで既に優勝。上柿元は佐々木に対し「将来、世界のフランス料理界を背負

ささき・やすじ 1967年(昭42年)岡山県倉敷市生まれ。86年大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、岡山国際ホテル(現ホテルオークラ岡山)入社。ルクセンブルクのホテルに一年半勤め帰国。88年神戸ポートピアホテルのレストラン「アラン・シャペル」に入社。上柿元勝氏に師事。92年NHVホテルズインターナショナル(現ハウステンボスホテル&リゾート本部)入社。96年からパリのホテルなどで研修。2000年から現職。

レストラン「エリタージュ」料理長 佐々木 康二氏

「もともと食には興味がありました。高校生のときも少なくありません。今はと、アラン・シャペルと並ぶフランス料理界の巨匠のポール・ボキューズがフランス語で話しており、その姿がかっこいいと料理人を志しました」

「料理の基本は素材の良さを引き出すことにあると考えています。現在はフランス料理でソースを使わないとか、マジックの視点が入ってきています。最後に戻るのは本質であり、安心・安全な食べ物を提供するのが料理人の使命です。コンクールでは芸術性や独創性も必要ですが、国内予選で優勝できたのは味の部分を褒めていただいたためではないでしょうか」

料理長を務めるエリタージュはハウステンボスにあるホテルヨロップ別館の迎賓館内にあり、今月末で開業十七年目に入る。数々の晩さん会の舞台としても有名だ。

「当店は敷居が高いというイメージを持っていらっしゃる方も少なくありません。今は昼食のお客様の開拓に力を注いでおり、アットホームな雰囲気でも気軽にフランス料理を召し上がっていただくよう努力しています。その日にある食材を使ったお薦めコースもあり、昼食を味わったお客様がディナーの席にも着いていただけたらと願っています」

「一流の料理人である前に一流の社会人でありたいと思います。料理を提供できるまでには食材の生産者や流通業者など様々な方の力添えが必要です。お客様に対してはもちろん、すべての人や物に感謝する気持ちを忘れないように心がけています。料理というのは愛情を込めて作るものです」

敬称略
長崎支局長 田中良喜
写真 玉井良幸