

世界最高峰のフランス料理のコンクール「ボギューズ・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

「時代に流れず、料理の本質を追究していく」との姿勢で臨む。

を出しました

「フランス料理の巨星で上柿元から教えを受けてきましたが、コンクールはこれまで学んできたことの集大成の場であるとも感じて

ります。アジア予選や本選の孫弟子に当たり、上柿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

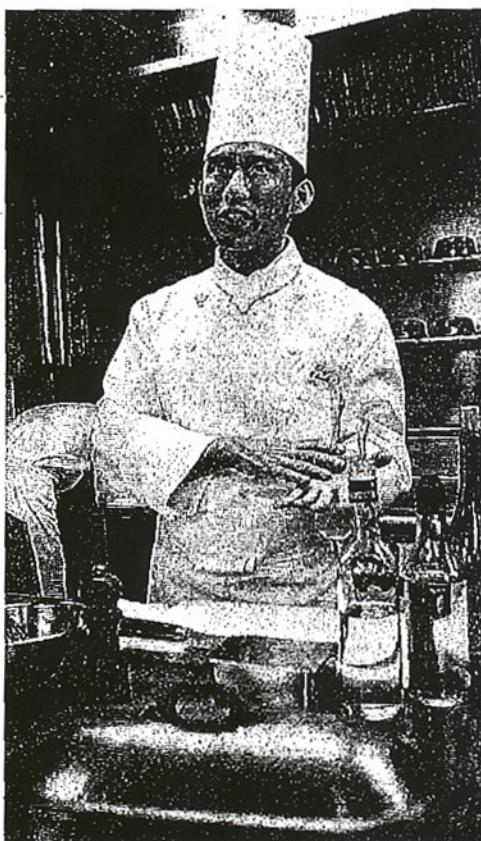
「つてほしい」とメールを送る。晚さん会の舞台としても有名だ。

15

ボギューズ・ドト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。

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」



素材の良さ引き出す

ささき・やすじ
1967年(昭42)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年神戸ポートピア入り、上杣元勝氏に師事。92年N.H.V.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年からパナソニックのホテルなどで研修。2000年から現職。

「コンクールは以前から知っていました。昨年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祐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上祐元が加点される仕組み。フィレ肉の中心にフランソワのギンコを詰めた料理などを

レストラン「エリタージュ」料理長

佐々木
康一
氏

シエはハウステンボウに接するホテルヨーロッパ別館の迎賓館内に入り、今月末で開業十七年目に入る。数々

敬称略

長崎支局

長
真