

コンクールに勝つ

優勝者インタビュー

Contest winner

interview

ボキューズ・ドール国際料理コンクール2009
国内予選

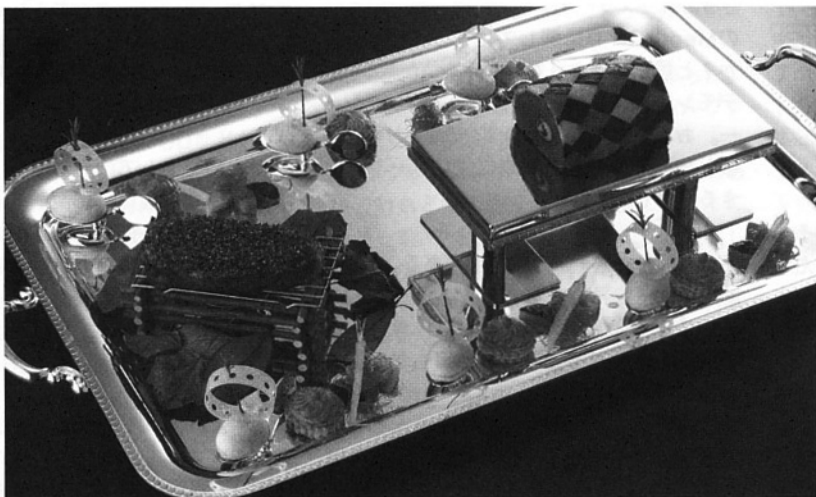
優勝 佐々木 康二

ハウステンボスホテルズ

審査委員長の平松宏之氏や前回の日本代表、長谷川幸太郎氏からは「これからが地獄だよ」と言われています。今年5月下旬のアジア予選、そして来年1月にフランス・リヨンで開催される本選へ向けて猛特訓を積み、更に高い技術を得て上位入賞を目指したいです。



1967年岡山県生まれ。'86年岡山国際ホテル(現在ノホテルオークラ岡山)に入社。'87年からルクセンブルグのインターコンチネンタル(現在ノヒルトンルクセンブルグ)で1年半修業。神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」を経て'92年NHVホテルズインターナショナル(現在ノハウステンボスホテルズ)へ入社。'96年からオランダのインターコンチネンタル アムステル、フランスのオテル・ドゥ・クリヨンで1年間研修。'00年より「迎賓館エリタージュ」のシェフを務める。長崎県佐世保市ハウステンボス町7-7 ☎0956(58)1111(代)
<http://www.huistenbosch.co.jp>



決勝で佐々木氏が作った「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」「ほほ肉のブレゼ 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」。テールは赤ワインで煮てほぐし、パイ包みに。ロースは焼いて温燻にした後、ハチミツとマスタードをぬり、シブレットをまぶした。

リヨンで開催されるシラ国際外食産業見本市にて2年に1度行われるボキューズ・ドール国際料理コンクール。1987年、ポール・ボキューズ氏によって設立され、料理人が最も獲得したい賞ともいわれている。次回の本選は'09年。昨年より進められてきた国内予選はハウステンボスホテルズ「迎賓館エリタージュ」のシェフ佐々木康二氏が見事優勝、日本代表に選ばれた。

コンクールは2度目の挑戦、模索しながら練習を繰り返す。

ハウステンボスホテルズ「迎賓館エリタージュ」のシェフである佐々木氏は現在40歳。応募を決めたのは審査員でもある上司、上柿元勝氏から薦められたのがきっかけだった。「実は今までコンクールというものに出場したのは1度だけ。本コンクールは初挑戦だったので対策や練習方法など、すべてが手探りの状態でした」

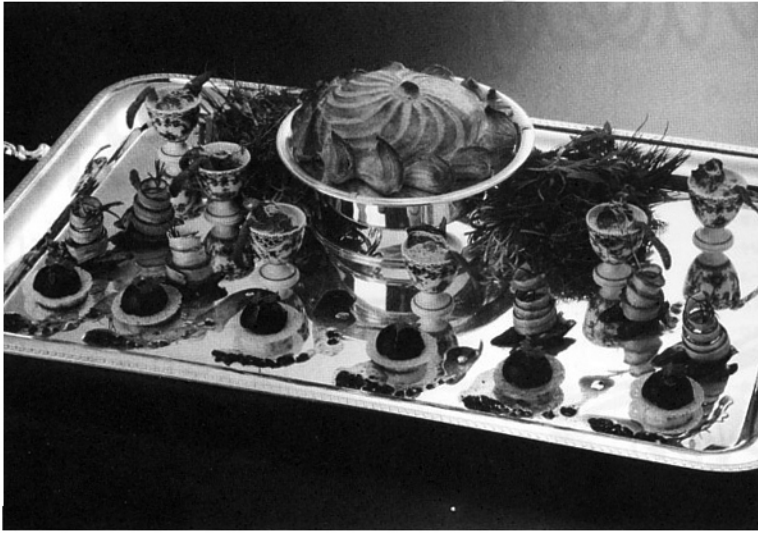
1次審査はルセットと写真による書類選考。フランスでの本選でも指定食材となる真ダラとオマール海老が課題だ。ここで応募総数65人から12人にしぼられる。「2次審査で実際に作ることを想定して時間内にできるようなものにしても良かったのですが、まずは1次審査を通らなければ何も始まらないと思い、見た目の完成度を重視しました。オマール海老の身と卵、真ダラ、帆立貝で作ったムースの淡いピンク色、それを包むパイ生地焼き色など、一目で美味

しさが伝わるようにしました」

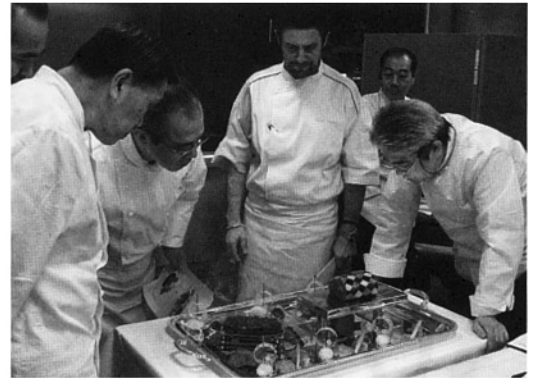
書類審査を通過した後は2カ月後の11月に行われる2次審査に向けて実技の練習を開始。参加者へ事前に配られた競技会場の厨房写真をチェックしながら当日の段取りをイメージし、試作を繰り返した。本コンクールでは特に高いレベルの味と完成度が求められるため、精度を高めながらより良い条件で料理が提供できるように工夫。例えば焼き上がったパイは提供直前までフタを開けたオープンの中に置いて保温するなど、できる限り熱い状態を保った。

個性の出しにくい課題をクリア。
来年、日本代表としてリヨンの本選に出場。

決勝は1月19日。2次審査から6人が勝ち残った。2カ月の期間があったものの、クリスマスや年末年始という繁忙期が重なり、約2週間は練習が不可能に。上柿元氏にもプレゼンテーションを行ったが多忙な氏だけにその機会も限られ、自



佐々木氏の2次審査での作品。オマール海老の身と卵、真ダラ、帆立貝で作ったムース、真ダラのフィレ等をパイで包んだ。



6人の審査員が作品を採点、協議。決勝に残った6人は僅差の戦いで、非常にレベルが高いと評された。



決勝ではガルニチュールのニンジンのフリットが色良く揚がらず、やり直し。盛りつけの最中まで揚げてギリギリ間に合った。



審査発表は1月21日に代官山「メゾン・ポール・ボキューズ」で行われた。

ら考え抜くことが求められた。スタッフに味見してもらいながら試行錯誤を続けたという。決勝では銀盆6人盛り1枚と1人前用皿盛り2皿の計8人前を3時間で製作。しかし、当初の試作では4時間近くもかかり、練習を重ねてもなかなか成功しなかった。そこで考えたのが鉄板の使用。オープン他に使えるのはコンロが3口だけだったため、コンロの上に鉄板を置き、ブラックの感覚で使用することで、1度により多くの調理ができるようにしたのだ。

「何とか時間内に仕上げられるようになり、精神的にも余裕ができました。でも、いざ本番がスタートすると頭は真っ白。余裕があるように見えたいのですが、次の段取りを気にして手が早く動かかなかっただけなのです(笑)。経過時間の目安になるポイントで時計を見るとオーバーしていたので実際には少し焦っていました」

決勝の課題食材は牛。フィレ、ロース、テール、ホホのいずれかを使うことが求められた。

「4つの部位をすべて使えばその分加えられるということだったので、他の参加者も全種類使用するだろうと思いました。更にフィレ肉・ロース肉は焼き、テール・ホホ肉は煮込み、と調理方法はある程度固定されてしまうので同じような作品になる可能性がある。そこでフィレ肉はモリーユ入りのムースを中に詰めて焼き、野菜をはって蒸す、ホホ肉はカレー風味のプレゼにして百合根のピューレーで包む、といったように味に個性を持たせ、美味しさを追求しました」

選考で評価されたのも味つけのレベルの高さ。上柿元氏から受け継いだ味を存分に発揮できたようだ。

「ただし、2次審査や決勝で作ったものがそのまま本選で通用するとは思っていません。日本代表として出場するからには更にレベルアップしたものを作り、上位を目指したい」

2009年大会からは本選前に世界各地での地域別予選が導入される。日本代表は前回6位という成績を取めたため本選へのシード権があるが、今年5月に上海で開かれるアジア予選にも参加。本選で上位を狙うにはアジア予選で2位以内に入る必要があるとされる。フランスでの本選は来年1月。これから約1年間、更に厳しい研鑽が続くだろう。

■コンクール問い合わせ先

日本ボキューズ・ドール委員会事務局(辻調理師専門学校内)

☎ 06(6624) 1101 FAX 06(6624) 0404

<http://www.bocusedorjapon.jp>

日本ボキューズ・ドール委員会広報(エス・ビー・エイ株内)

☎ 03(3431) 9731 FAX 03(3434) 3820

E-mail info@bocusedorjapon.jp