

トピック



ボキューズ・ドール世界料理コンクール 日本国内予選 決勝レポート



2年おきに開催される、世界最大規模の料理コンクール「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」。来年1月にフランス・リヨンで開催される2009年大会に向け、日本代表を決める国内予選の最終審査が、去る1月19日（土）に行なわれた。なお今大会より、本選に出場するためには地域予選を通過しなければならないが、日本は前回大会で6位に入賞、シード権を獲得。本選への出場を決めている。2009年大会での目標は「必ず「悲願の表彰台」」。過去最高位だった前回大会をさらに上回る成績を残すべく、「技術や精神力はもちろん、表彰台を狙える才能を持った選手」（平松宏之審査委員長）という基準のもとに、選考が行なわれた。



人参のクミン風味

【材料】

人参 4本、トレハロース 50g、水 150cc、人参 2本、クミン 1g、グラニュー糖 少量、ハチミツ(アカシア) 少量、フォン・ド・ヴォライユ 300cc、揚げ油 12g

【作り方】

- ①人参を木の葉型に抜き、バターとグラニュー糖、ハチミツ、クミンを加え、からめる。
- ②塩、コショウをし、フォン・ド・ヴォライユをムイエし火を入れる。
- ③人参の皮をむき、エコノムでスライスする。
- ④水にトレハロースとグラニュー糖を溶かし、①をブランチールする。
- ⑤水分をふき取り、クッキングシートに並べ、230℃のオーブンに4分入れる。
- ⑥ウォーマーに移し、チップにする。
- ⑦人参をジュリエンスに切り、低温の油で揚げる。

ズッキーニの軽い煮込み

【材料】

緑ズッキーニ 1本、黄ズッキーニ 1本、フォン・ド・ヴォライユ 100cc、バター 10g、クミン 1g

【作り方】

- ①黄と緑のズッキーニを木の葉型に抜き、さつとブランチールする。
- ②①を鍋に入れ、バターとクミンを加える。
- ③塩、コショウで味を調える。

赤ワインソース

【材料】

エシャロット 100g、グラニュー糖 2g、バター 20g、赤ワイン(750ml) 1本、ブーケ・ガルニ 1本、フォン・ド・ヴォー 400cc、グラス・ド・ヴィアンド 10g

【作り方】

- ①エシャロットをシゼレする。少量のグラニュー糖をふりバターでスユエする。
- ②赤ワインを注ぎ、ブーケ・ガルニを加え、水分が無くなるくらいまで煮詰める。
- ③フォン・ド・ヴォーとグラス・ド・ヴィアンドを加え、更に煮詰める。
- ④シワで濾し、バターモンテシ、塩コショウで味を調える。

フォン・ド・ヴォライユ

【材料】

鶏ガラ 5kg、鶏首づら 2.5kg、玉ねぎ 500g、人参 500g、セロリ 200g、ブーケ・ガルニ 1本、粗塩 少量、水 15g

フォン・ド・ヴォー

【材料】

仔牛の骨 10kg、牛の筋とくず肉 3kg、玉ねぎ 1.3kg、人参 1.3kg、セロリ 400g、ニンニク 1株、オリーブ 500g、シャンピニオン・ド・パリ 500g、トマト 6個、トマトペースト 50g、ブーケ・ガルニ 1本、ビーナツ油 適量、粗塩 少量、水 18g

フィユタージュ

【材料】

薄力粉 500g、強力粉 500g、バター(デトランプ用) 250g、全卵 1個、塩 15g、グラニュー糖 少量、水 375cc、バター(折込み用) 900g

牛ほほ肉のプレゼ カレー風味

【材料】

牛ほほ肉のプレゼ カレー風味 120g、ゆり根 2個、ターメリック 1g、フォン・ド・ヴォライユ 50cc、卵白 30g、ビーナツオイル 少量、バターブリック 8枚、ローズマリー 8本、塩 適量、コショウ 適量

【作り方】

- ①ゆり根をそうじし、水でよく洗う。
- ②8枚をフォン・ド・ヴォライユとターメリック、塩、コショウで火を入れる。
- ③残りをバットに並べ、塩コショウをしラップをはり、約20分ヴァプアルする。
- ④②をタミでパッセし、卵白とビーナツ油を加えてよく混ぜる。
- ⑤①をバターを塗った卵型のムールに半量絞り入れる。
- ⑥ほほ肉のプレゼを詰め、残りを絞り入れる。
- ⑦ラップをし8分間ヴァプアルする。
- ⑧バターブリックを帯状に切り等間隔に穴を開ける。
- ⑨ブルクラリアフィエを後ろに貼り付け、230℃のオーブンに入れる。
- ⑩②をリング状にしローズマリーを刺す。
- ⑪②に⑩と⑧を飾る。

牛ほほ肉のプレゼ

【材料】

牛ほほ肉 300g、玉ねぎ 30g、ニンニク 1/2片、トマト 1/2個、トマトペースト 2g、白ワイン 45g、フォン・ド・ヴォー 30cc、フォン・ド・ヴォライユ 150cc、強力粉 3g、カレー粉 3g、塩 適量、コショウ 適量

【作り方】

- ①ほほ肉の大きな筋を取り除き、ミンチにする。
- ②塩、コショウをし、フライパンでソテーする。
- ③鍋で玉ねぎとニンニクのアッシュをスユエし、②のミンチを混ぜ合わせる。
- ④小麦粉とカレー粉を加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑤白ワインを加え、軽く煮詰める。
- ⑥トマトとトマトペースト、フォン・ド・ヴォー、フォン・ド・ヴォライユを入れプレゼする。
- ⑦柔らかくなれば塩、コショウで味を調える。

牛ロース肉

【材料】

牛ロース肉 640g、ディジョンマスタード 15g、種入りマスタード 30g、ハチミツ(アカシア) 15g、シブレット 40g

【作り方】

- ①牛ロース肉320gを2枚切る。
- ②塩をし、ビーナツ油でボワレし、オーブンで火を入れる。
- ③片面にマスタードとハチミツを混ぜ合わせたものをナッペする。
- ④その上にシブレットのシゼレをまぶし、板のチップで軽くスモークする。
- ⑤オーブンでショーフェし、切り分ける。

牛フィレ肉

【材料】

牛フィレ肉 800g、ムース・ド・ヴォライユ 200g、モリーユ 12個、緑ズッキーニ 3本、黄ズッキーニ 3本、人参 1本、トリュフ 80g、フルードセル 少量、ビーナツ油 適量

【作り方】

- ①フィレ肉をそうじし、中央に穴を開ける。
- ②①にモリーユ茸とムース・ド・ヴォライユのソシンソをビケする。
- ③アセソネし、リソレする。
- ④人参と緑、黄ズッキーニをブランチールする。
- ⑤④とトリュフを菱形に抜く。
- ⑥②のフィレ肉にムース・ド・ヴォライユをナッペし、野菜とトリュフを飾る。
- ⑦⑥をラップで包み、約18分ヴァプアルする。

ムース・ド・ヴォライユ

【材料】

鶏胸肉 130g、フィアグラ・ド・オワ 30g、卵白 5g、生クリーム 50cc、トリュフアッシュ 4g、ジュド・リユア 少量、コニャック 少量

【作り方】

- ①鶏胸肉とフィアグラをロボクターにかける。
- ②卵白を加え、アセソネしタミでパッセする。
- ③生クリームとジュド・トリュフ、コニャックを加え、トリュフのアッシュを混ぜ合わせる。

モリーユ茸のソシンソ

【作り方】

- ①乾燥モリーユ茸を水で戻し、そうじする。
- ②①の上下を切り、ムースを絞り入れる。
- ③ラップにムースをナッペし、②を中央に並べ、巻く。
- ④ヴァプアルで約8分火を入れる。

牛テールのトルテ

【材料】

牛テールの煮込み 120g、フィアグラ・ド・オワ 24g、マデラ酒 少量、コニャック 少量、フィユタージュ 300g、全卵 1個、卵黄 2個、塩 適量、コショウ 適量

【作り方】

- ①フィアグラをデに切り、塩コショウとマデラ酒、コニャックでマリネする。
- ②牛テールの煮込みで①のフィアグラを包むようにし、ドーム型に詰める。
- ③②をフィユタージュで包み、整形し卵をドレする。
- ④竹串で模様をつけ220℃のオーブンに入れ、8~10分焼く。

牛テールの煮込み

【材料】

牛テール 1kg、人参 60g、玉ねぎ 60g、シャンピニオン・ド・パリ 5個、赤ワイン(750ml) 1本、バター 10g、粗塩 5g、コショウ 適量

【作り方】

- ①牛テールを関節で切り分け、塩コショウをしバターできれいに色付ける。
- ②デグラッセし、赤ワインでデグラッセする。
- ③別のフライパンで人参と玉ねぎ、シャンピニオン・ド・パリを色付ける。
- ④①と③を鍋に入れ、②のデグラッサーと残りの赤ワイン、粗塩を加える。
- ⑤蓋をし、約3時間煮込み、熱いうちに骨からはずす。



佐々木康二

ハウステンボスホテルズ
迎賓館エリタージュ
〔長崎・佐世保〕

1967年岡山県生まれ。辻調理師専門学校卒業後、岡山国際ホテル（現ホテルオークラ岡山）に入社。神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」（兵庫・神戸）などを経て、2000年に「エリタージュ」料理長に就任。



Filet de bœuf en chemise de légumes, une sauce au vin rouge
Petite tourte de ragoût de queue
Joues braises au curry et Côte légèrement fumée à la moutarde

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

課題食材はアンガス牛。部位はロース、フィレ（写真上・下）、テール、ホホ肉で、後者2種に据って調理後の持ち込みが認められた。



まずはアジア予選で好成績をおさめ、 2009年大会で悲願の表彰台を狙う

1987年の第1回大会以来、2年間に1度開催されている「ボキエニス・ドール国際料理コンクール」。世界各国から20カ国以上が参加し、S.I.R.H.A（国際外食産業見本市）の会期中に行なわれる同大会は、「サッカードにおけるワールドカップ」と称されるなど、フランス料理の頂点を競う料理コンクールとして、その地位を確立している。

これまで、第1回大会の出場国をベイスには自動的に出場国が決められていたが、近年になって世界中の新たな国々が参加を希望。そこで2009年大会より「地域予選」を導入し、本選前にアジアおよびヨーロッパ、南米予選が開催されることとなった。

日本が所属するアジア地域の予選は、5月29～31日に中国・上海で行なわれ、日本を除く11カ国が3つの出場枠を争う。日本は前回大会で代表の長谷川幸太郎氏（サンス・エ・サヴール）東京丸の内）が6位に入賞したことで、09年大会のシード権を獲得、すでに本選出場を決めている。しかし、アジア予選の成績が本選の競技順を決めるため日本にとっても息の抜けない重要な大会となる。

今回、日本代表の座を掴んだのは佐々木康二氏。まずはアジア予選で好成績をおさめ、有利とされる本選2日目での出場権を得ることが、表彰台に立つための鍵となりそうだ。

今大会から地域予選を実施。
より多くの国が参加する大会に

第2位

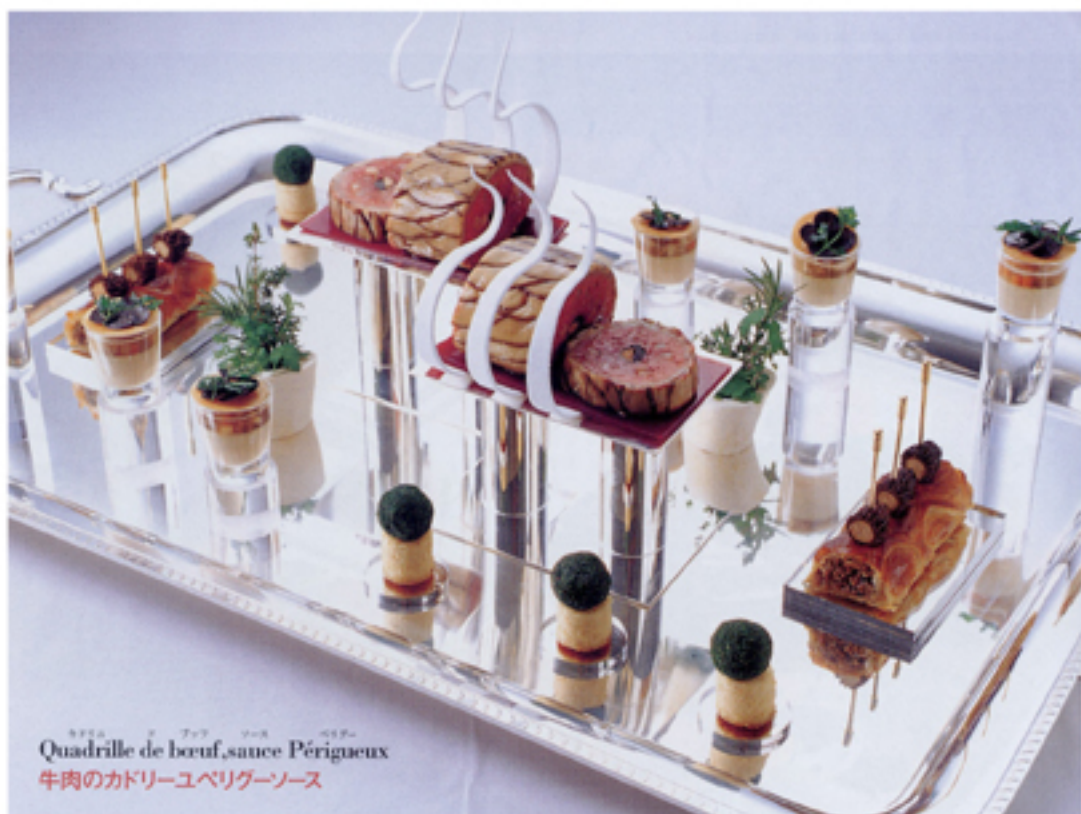


池田正信

レストランひらまつ
レゼルヴ

【東京・西麻布】

1970年広島県生まれ。辻調理師学校卒業後、同校のフランス校にて半年留学。帰国後、「ひらまつ」に入社。2002年から「レストランひらまつ レゼルヴ」（東京・西麻布）で料理長を務め、現在に至る。



ケダリス エ フーフ ソース ペテラ
Quadrille de bœuf, sauce Périgéoux
牛肉のカドリーユペリグーソース

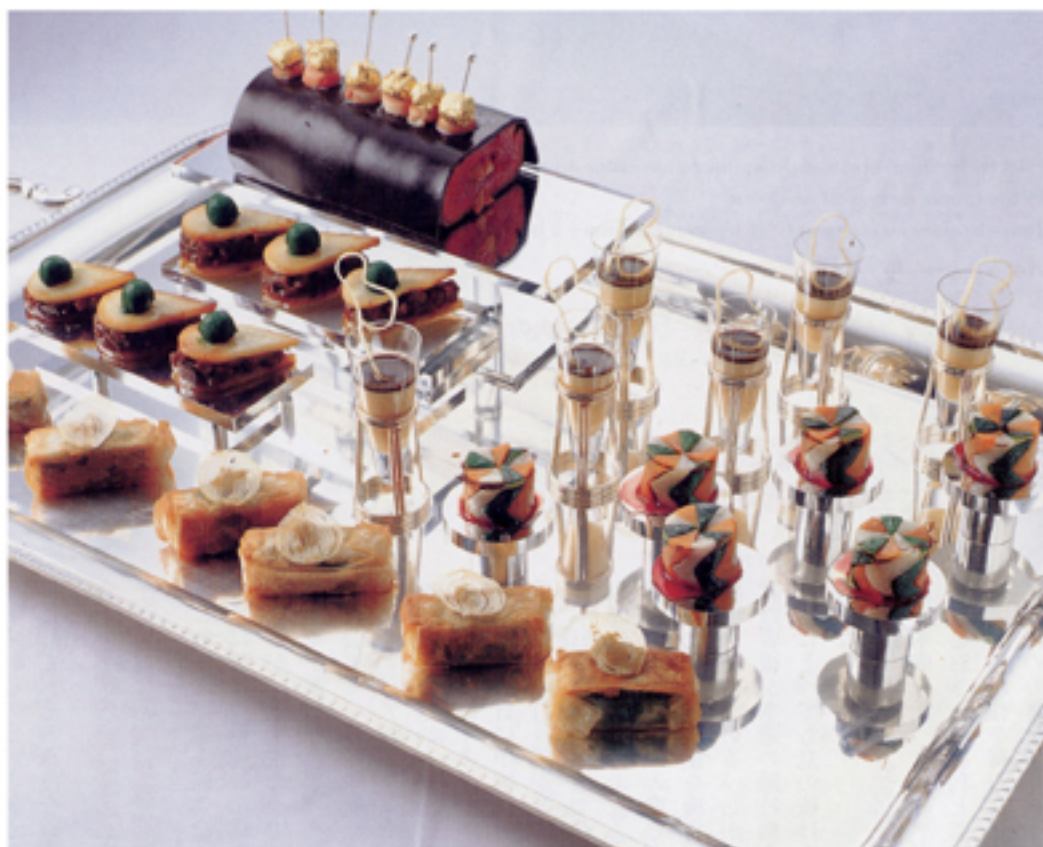
第3位



能勢洋

帝国ホテルレゼゾン
【東京・内幸町】

1967年千葉県生まれ。服部栄養専門学校卒業後、料理の世界へ入る。ホテルパシフィック東京（東京・品川）などを経て、2007年から帝国ホテル「レゼゾン」（同・内幸町）で料理長を務め、現在に至る。



フィレ肉のラク・ノワール仕立てとロース肉のシャリアピン風柚子胡椒で
Filet de bœuf en laque noir et pièce de bœuf hommage à "Chaliapin"

Three garnitures: queue de bœuf "terre et mer"/
Trois garnitures: queue de bœuf "terre et mer"/
joue de bœuf à la carbonnade/tremblement à la Rossini.

フィレ肉のラク・ノワール仕立てとロース肉のシャリアピン風柚子胡椒で
：テール肉と牡蠣の赤ワイン煮「大地と海」
/ほほ肉のカルボナードスタイル/ロッシェニ風フラン



審査委員長
平松宏之
(株)ひらまつ 代表取締役社長

日本悲願の表彰台を狙うため、
チーム一丸となってサポートします

回を重ねるごとに、国内予選のレベルも上がっていますが、今回ほどレベルの高かった年はありません。中でも最終審査にエントリーした6名は、前回までの大会ならみな優勝していてもおかしくないほどの実力者揃い。720点満点の採点で、1位と2位の差は4点という大変な僅差でした。そんな接戦を制した佐々木選手の一印象は、まず一つひとつの仕事がいねい、高い技術を持っているとい

うこと。そしてなによりまじめで、料理に対してストイックだということですね。前大会の長谷川幸太郎さんに続く、シード権確保の6位入賞はもちろん、ぜひとも3位以内に入り、表彰台に上がってもらいたいと思います。本選までの約1年間、佐々木選手には必死でトレーニングを積んでもらいます。前回大会ではヤニック・アレノ氏（ホテル・ムーリス）フランス・パリ）にトレーナーを依頼しましたが、

今回も最低2回はフランスに行き、フランス人シェフの下で研修してもらう予定です。トレーニングは普段の営業時間外でやらねばなりませんから睡眠時間も削られるし、プレッシャーもかかっていると言っても過言ではないでしょう。しかし佐々木選手には持ち前の強い精神力でこれを克服し、本選が天国となるよう頑張ってもらいたい。私たちも全力でサポートしていきます。



決勝では3時間の制限時間内に、6人前のプラトー盛りと1人前の皿盛り2皿を作るという課題に6名が挑んだ。審査員によって、本大会を見すえたフランス語での質疑応答も競技中に行なわれた。

6名による最終審査は実力が伯仲。 これまでにない、高レベルな戦いに



審査員は、審査委員長の平松宏之氏を中心に、大溝隆夫氏、上柿元 勝氏、田中健一郎氏、水野邦昭氏、ブルーノ・メナル氏の計6人で構成。なお各選手とも、最高得点、最低得点を切り捨て、残った4人の審査員の合計点で審査された。



日本国内予選は、計3回の審査で構成される。今大会ではまず、65名の中から書類審査による1次予選を12名が通過。各6名ずつ東日本・西日本に分かれて実技審査が行なわれ、6名が最終審査に進出、日本代表の座をかけた熱戦がくり広げられた。フランスの本選では、「肉料理」「魚料理」の2皿を調理することとなるが、日本の予選もこれにならった内容。今

回は2009年大会に準じ、二次予選で真ダラとオマール、決勝ではアンガス牛が課題として選ばれた。見事、国内予選を制した佐々木康二氏は、「40歳の区切りに出場した大会で、このような結果を残せたのは、多くの人の支えがあったからこそ。『食材とその生産者に感謝する』という自らのモットーを守りながら、本大会ではみんなの期待に応えたい」と話す。