

# アジアの頂点に



ポキユース・ドール・アジアで頂点に立った佐々木料理長(左)とアシスタントの高木さん - HTB、迎賓館

【佐世保】ハウステンボス(HTB、佐世保市)のホテル迎賓館にあるフレンチレストラン「エリタージュ」の佐々木康二料理長(言)が五月下旬、中国上海であった料理コンクール「ポキユース・ドール・アジア」で優勝。来年一月の本選(フ랑스)に向け弾みをつけた。

「一月の国内最終予選で一位となり日本代表に。本選参加の機会を世界中に広げ

るため、今大会から欧州やアジアなどで予選を開催。アジア予選には中国、韓国、シンガポールなど十カ国の代表が出場した。佐々木料理長は「日本の評価は世界的に高く、優勝して当たり前という雰囲気。だがアジアのレベルは最近上がっており重圧もあった。ほっとしている」と話した。

出展料理名は「サーモン」のパウエ サフラン入りのバステイスソース。大会のため考案したオリジナルで、師匠の上村元勝HTBホテルズ調理顧問からアドバイスを受け完成。入社一年足らずの調理師、高木恭平さん(三〇)をコミ(アシスタント)に抜てき、一カ月前から練習を重ねた。

佐々木料理長は高木さんを「フレンチは私の何十倍もあったはず。大会でベストコミ賞ではなかった



佐々木料理長が作った「サーモン」のパウエ サフラン入りのバステイスソース

## 来年1月本選「3位以上 目指したい」

が、自分にとっては彼がベスト」とねぎらった。

中学、高校時代に両親が共働きで「おながが減ったときに自分で食事を作ったのが、料理に関心を持ち始めたきっかけ」と言う佐々木料理長。「最初は食べられれば何でもよかったが、自分でアレンジするうちにだんだん楽しくなった」

今大会には運命的なものも感じている。フレンチのシェフを志したのは、高校時代にフランス三大シェフの一人ポール・ボキユースさんをテレビで見たのがきっかけだったからだ。コンクールは一九八七年、ポキユースさんが設立。フレンチの料理人が最も獲得したい賞とされる。佐々木料理長も「日本人は前回の六位が過去最高。表彰台(三位以上)を目指したい」と意欲を見せた。