

仏料理の国際大会

HTBシェフ アジアNO1



優勝が決まり、記念の盾を掲げる佐々木さん(中央) (中国・上海で)＝ハウスステンボス提供

来年1月の本選へ特訓

ハウスステンボス(佐世保市、HNB)内のレストラン「エリタージュ」料理長、佐々木康二さん(41)が、来年1月に仏国・リヨンで開催されるフランス料理の国際大会「ボキューズ・ドール」のアジア予選で優勝した。大会前から優勝候補の筆頭と目された中、プレッシャーをはねのけての快挙。ボキューズ・ドールは、フランス料理界で最高峰の大会とされており、名実ともに「アジアナンバーワン」の座を獲得した。

(小淵義輝)

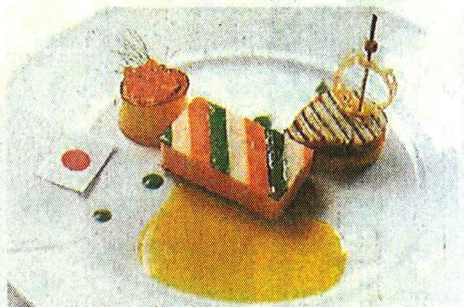
これまで大会には、主に日本や欧州のシェフが出演していたが、フランス料理のすそ野を広げようと初めてアジア予選が企画された。中国・上海で5月に行われた予選には、日本の国内予選ですでに本戦出場を決めていた佐々木さんも出場。韓国やベトナム、タイなど計10か国の10人のシェフが腕を競った。

テーマ食材は「サーモン」。佐々木さんはサーモンのマリネを赤座エビのムースで囲い、その上にダイコンやニンジンのソースを

絡めて仕上げた「サーモンのパウエ サフラン入りのパステイスソース」を調理し、付け合わせにポテトとパスタを出した。

味はもちろん、色合いなど見た目の美しさも評価されて総合得点447点を獲得。2位のマレーシアのシェフを20点以上引き離した、ずば抜けた優勝だった。

現在、本戦に向け特訓の日々を送る。7月にはフランス人コーチと打ち合わせをするため、リヨン入りする予定。最高峰の大会に向け、「周囲の期待に応えられるよう努力し、3位以上を狙いたい」と自信を見せている。



大会で佐々木さんが作った料理 (ハウスステンボス提供)