

ボキューズ・ドール国際料理コンクールのアジア予選で 日本代表の佐々木康二シェフが優勝

2年に一度フランスリヨンで開催されるボキューズ・ドール国際料理コンクールのアジア予選が、5月29日～31日、中国・上海の浦東エキスポセンターで開催された。

ボキューズ・ドールは、1987年の設立以来、世界中で料理人の登竜門としての役割を担ってきた。年々、参加希望者が世界各国から増え、2009年の国際大会から、大陸予選が行なわれるようになった。コパ・アステカ(南アフリカ大陸予選)、ボキューズ・ドール・ヨーロッパ(ヨーロッパ大陸予選)と並び、アジアで開催されるのがボキューズ・ドール・アジアだ。アジア各国で予選を勝ち抜いた代表者が参加し、アジア最高の料理人を決めるほか、トップ4は、来年1月にフランス・リヨンで行なわれる国際本選への出場権を獲得できる。

アジア予選

の出場国は、日本、中国、韓国シンガポール、マレーシア、タイ、インド、インドネシア、ベトナム、レバ



ノンの10カ国。テーマ食材はサーモンで、メイン料理とガルニチュール(付け合わせ)2種を14人分製作した。採点基準は、味の評価40点とプレゼンテーション20点の計40点に、衛生管理20点が加わり評価される。

今回、見事優勝に輝いたのは、日本代表の佐々木康二シェフ(ハウスホテルズ迎賓館エリタージュ料理長)。日本はすでにシード権を獲得しているが、予選での成績が、本選への出場日および競技順位を決定するために重要だった。そして2位はマレーシアのOTHMAN Farouk氏、3位はシンガポールのSTAN Jason氏、4位は韓国のIM Junh氏となった。佐々木シェフには大会トロフィーと優勝賞金1万ユーロが授与された。

今後、佐々木シェフは本選を想定したトレーニングを続け、日本ボキューズ・ドール委員会は全面的なサポートを行なう方針。

なお、本選が開催される「シラ国際外食産業見本市」では、このほかにも「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」や「モンディアル・デュ・パン」、「インターナショナルカゼウスアワード」、「第4回すし職人入門コンクール」などの各種コンクールが開催される。(土)