シラ国際外食産業見本市

「食のオリンピック日本代表団」AM JAPANの壮行会開催
外食産業界最大規模の国際見本市いよいよ開催

2年に一度、フランスのリヨンで開催される「シラ国際外食産業見本市」が、2009年1月24～28日までの5日間、リヨン市のユーレクスポで開催される。〝外食産業の祭典〟と言えるシラは、ホテル・レストラン産業、食品流通業、ケータリング業をはじめ、業務用厨房機器、製パン機器などを一堂に展示し、業界のトレンドと技術革新が披露される。2009年は日本が招待国に選定され、「ヘルシー・アイランド・ジャパン」をコンセプトに、日本から米や酒、伝統工芸品など多くの企業・団体がオールジャパンのブランドを出展する。

また、会期中に開催される数々の国際コンクールもシラの魅力だ。「第12回ボキューズ・ドール国際料理コンクール」や「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2009」は、世界中のトップシェフ、パティシエが集結し腕を競う「食のオリンピック」と称される最も権威のある世界的コンクールだ。また、05年に第1回が開催され、チーズ流通業者を対象に行なう「第3回インターナショナル・カゼウス・アワード」や07年から始まった「第2回モンディアル・デュ・パン」も大いに注目される。

これらのコンクールに出場する日本代表選手および関係者を激励する壮行会が、12月4日、在日フランス大使公邸で開催された。壮行会では、在日フランス大使のフィリップ・フォール氏から日本チームの健闘を願う激励の言葉が贈られた。日本選手団の団長、平松宏之氏は、「日本チームは一丸となって、ともに勝利し、表彰台を狙い、必ずやいい結果を残して帰ってくる」と意気込みを語った。チームは、早ければ来年1月上旬にも現地入りし、最終調整を行なうとしている。〈土〉

日本代表選手とその関係者の世界への挑戦はすでに始まっている

食のオリンピック日本代表団

ボキューズ・ドール国際料理コンクール
開催日：2009年1月27日・28日
代表選手：佐々木康二シェフ（神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」）
クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー
開催日：1月25日・26日
代表選手：A部門 若林繁氏（ル・ショコラ・ド・アッシュ）／B部門 林正明氏（氷川会館）／C部門 山本健氏（名古屋マリオットアソシア ホテル）
モンディアル・デュ・パンコンクール
開催日：1月24日・25日
代表選手：西川功晃シェフ（ブーランジェリー コム・シノワ）
インターナショナル・カゼウス・アワード
開催日：1月24日
代表選手：村瀬美幸さん（田崎真也ワインサロン）、井上裕子さん（日食株）

カリフォルニア・アーモンド協会

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2009」に協賛

カリフォルニア・アーモンド協会（本部・カリフォルニア州デモスト）は、米国農務省の監督下にあるアーモンドの生産者・加工団体を代表する組織として1950年に設立。国内外のアーモンドに関する知識の普及やマーケティング、品質管理や栄養価値に関する研究、生産過程や環境への取り組み、業界全体に関する各種データの分析と情報提供を主な活動としている。

同協会は、来年1月24日から28日までフランスのリヨンで開催されるシラ国際外食産業見本市の会場で行なわれる国際洋菓子コンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2009」のオフィシャルスポンサーとして初めて協賛する。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」は1989年、ガブリエル・バイアソン氏によって創設された世界最高峰のパティシエを選出する国際洋菓子コンクール。次回の2009年は、20周年を迎える記念大会となり、日本を含む22カ国から選ばれたパティシエが腕を競う。

今回、同コンクールの20周年を記念し、歴代の優勝者による世界一のプレミアムスイーツとして、オフィシャル・デザート「アントルメ・ショコラ＝フリュイ」のレシピを公開した。

バラエティー豊かな形状、リッチなコクと風味をもたらすアーモンドは、繊細な洋菓子づくりに欠かせない存在であり、また一方でパティシエやショコラティエたちの自由で斬新な発想によってますます進化している食材だ。今回のレシピの公表について協会側は、「アーモンドは、パティシエたちのクリエイティビティや新しい発想に、インスピレーションと可能性をもたらす存在でありたい」としている。

全世界のアーモンドの80％はカリフォルニアで生産され、約90カ国に向けて輸出されている。その主な輸出先国トップ5は、スペイン、ドイツ、インド、日本、中国となっている。また、アーモンドがもたらす健康効果についても、抗酸化力を発揮するビタミンEのほか、良質なタンパク質や食物繊維を豊富に含む優れた食材として、心臓疾患などの予防によいことが最新の研究結果で分かっている。

オフィシャル・デザートのレシピは、同協会ホームページ（www.californiaalmond.jp）から閲覧が可能。〈土〉

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」20周年オフィシャル・デザートの完成例