

シラ国際外食産業見本市 「食のオリンピック日本代表団」壮行会



1月24日から28日にフランス・リヨンで開催されるシラ国際外食産業見本市内の各世界コンクールに出場する代表選手および事務局で構成される「食のオリンピック団」の壮行会が去る12月4日、フランス大使公邸で開かれた。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」は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で、氷細工・餡細工・チョコレート細工からなる競技は3人1組の団体戦で行なわれる。日本はこれまですべての大会に参加し、前回は見事優勝を果たし、これまで優勝2回、準優勝3回と好成績を収めている。

「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」はフランス料理における偉人、ポール・ボキューズ氏によって設立された国際的な料理コンクールで、フランス料理界の登竜門としての役割を果たしてきた。毎回違った肉と魚のテーマ食材が与えられ、各国代表選手とアシスタント

が5時間半の制限時間内に14人分の料理を仕上げる。今回日本代表に選ばれた佐々木康二氏は昨年5月に中国・上海で行なわれたアジア大会予選で見事優勝している。

「モンディアル・デュ・パン」は新たに誕生した国際パンコンクールで今回が2回目。伝統的なパン、デニッシュ、ペストリー、サンドイッチ、芸術的パンの4項目が課題で、これら

の作品をフランスよく作ったパン職人が表彰される。前回、日本は5位入賞を果たした。

「インターナショナル・カゼウス・アワード」はチーズの流通業者を対象とする、専門知識と取り扱い技能を競うコンクールで今回が3回目。日本は第1回に7位、第2回に4位という成績を残している。

壮行会において「モンディアル・デュ・パン」の大使を務める藤森二郎氏は、「4つのコンクールすべて3位以上の成績を狙います」と意気込みを語った。また、4つのコンクールのまとめ役を務める平松宏之氏は「競技で勝つことは大事だが、これを機会にフランス料理の文化を多くの人に広げてもらいたい」と述べ、選手たちを激励した。

シラ国際外食産業見本市では他に「すし職人入門コンクール」や「日本伝統芸能（松本国際文化フェスティバル）」など、さまざまなイベントが開催される。



壮行会のパーティーでチェダーチーズを
カットする井上裕子さん

- ボキューズ・ドール国際料理コンクール
選手:佐々木康二(神戸ポートピアホテル) アシスタント:高木恭平(神戸ポートピアホテル)
- クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー
若林繁(ル・ショコラ・ド・アッシュ) 林正明(氷川会館) 山本健(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
選手:西川功晃(ブランジェリー コム・シノワ) アシスタント:二宮咲(ピゴの店鷺沼)
- インターナショナル・カゼウス・アワード
村瀬美幸(田崎真也ワインサロン) 井上裕子(株式会社)