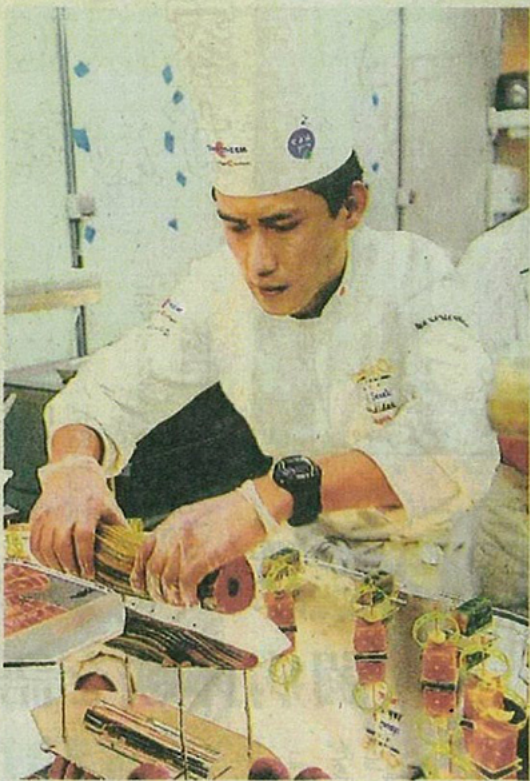


ポキューズ・ドール国際料理コンクール

日本代表 佐々木さん8位

世界的料理コンクールで8位になった佐々木康二シェフ(フランス・リヨン)
(日本ポキューズ・ドール委員会提供)



ハウステンボス「エリタージュ」の元シェフ

【佐世保】フランス・リヨンで開かれた第十二回ポキューズ・ドール国際料理

コンクールに日本代表で出場したハウステンボス(HTB)のフレンチレストラン「エリタージュ」の元料理長、佐々木康二さん(四二) Ⅱ神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」料理長補佐Ⅱがアジア勢最高の8位になった。

ポキューズ・ドールは世界最高峰の料理コンクールとされ二年に一回開催。今回は国や地域の予選を勝ち抜いた二十四カ国のシェフが出場。優勝はノルウェー、二位スウェーデン、三位フランスの各代表だった。松浦市出身の高木恭平さん(三二)Ⅱアラン・シャペル勤務Ⅱも佐々木シェフのアシスタントとして活躍した。

佐々木シェフは昨年一月の日本国内予選で代表の座を獲得。五月に初めて開か

れたポキューズ・ドールのアジア大会でも優勝した。本選ではテーマ食材の肉(牛のヒレ、ロース、テール、ほほ肉)、魚(真タラ、スカンジナビアエビ、帆立て貝)を使い、五時間半で十四人分の料理と付け合わせを作った。

納得のいくものを作れた」と振り返った。日本から駆け付けた師匠の上村元勝さんや家族の声援を会場で受けた佐々木シェフ。「ハウステンボス時代のお客さまからも激励のメールなどをたくさんいただき、本当にうれしかった。今回の経験を今後に生かしたい」とさらなる飛躍を誓った。

結果について「悔いがないと言えばうそになるが、会場の雰囲気を楽しめたし