



ひと抄

日本のエスプリで味付け

フランス・リヨンで1月に開かれた「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」で8位入賞した神戸ポートピアホテルのシェフ佐々木康二さん(41)は「味や見た目だけでない。エスプリ(精神)が大切なことを再認識した」と話す。

「料理人生活20年の集大成に」とフランス料理界最高の大会に挑戦し、「日本予選」「アジア大陸予選」

で優勝。満を持して渡仏したが、本番前に指導を受けた現地シェフから、「君の料理には歴史がない」と指摘された。

自分を見つめ直して臨んだ本選では、ワサビや大葉など日本らしい食材を駆使して、本場の審査員や観客をうならせた。入賞を機に、「今後も日本人ならではのフレンチを追求したい」と意気込んでいる。