

フランス料理界において最も権威あるコンクールとされる「ポキューズ・ドール国際料理コンクール」。1987年、フレンチの巨匠、ポール・ボキューズ氏の呼びかけで始まり、料理人なら誰もが出場を夢見る大会に成長した。世界中から精鋭が集まるコンクールに今年、日本から挑んだのが佐々木康二さん(41)。国内、アジアでの予選を勝ち抜き、1月27、28日のフランス・リヨンの本選でも24カ国中8位に入賞した。凜としたまなざしで世界に挑むその姿は、まさに「侍シェフ」だ。(聞き手 塩塚夢)

世界に挑んだ



権威ある国際コンクールの日本代表に選ばれましたが、出場のきっかけは

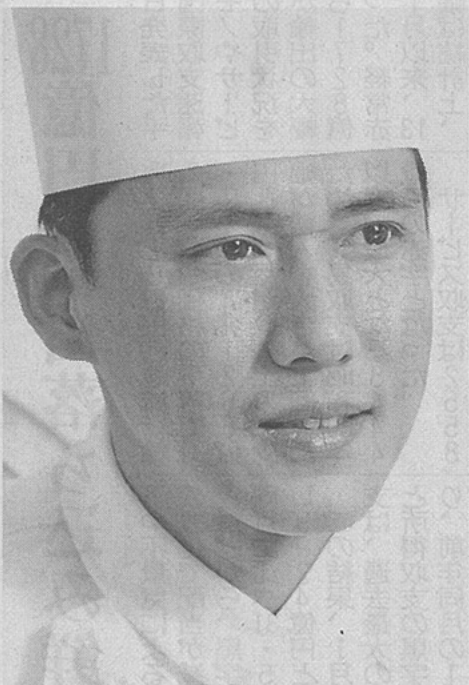
佐々木 一昨年、師匠である上柿元勝ムッシュに誘われたのです。ちょうどその時、テレビ番組で大会の様子を見まして、これはただ単に料理を作って競うだけではない別格のコンクールだと。日本人が弱いとされる精神力を非常に試される。自分も40歳になった時だったので、今までの集大成として出場を決意しました。

昨年1月の国内予選には、全国から65人の応募があったそうです

佐々木 日本は少ない方です。審査ではフランス語での質疑応答もありますし、ある程度の自信と経験がないと難しい。ただ、出るからには優勝を目指すのは必須条件。できる限りのことはやって結果

佐々木康二さん

神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」料理長補佐



40歳、集大成として出場を決意

を残さないと、というのはありませんでした。

① 見事、お言葉どおり優勝されて。コンクールの料理で、特に意識されたことは

佐々木 審査員は同じ食材を何度も食べるので、日本でお出ししているような繊細な

味だと、インパクトが弱くなるのです。だから味付けは少し濃く。あとは盛りつけですね。四角はきれいに四角に整えるように。例えば寒天で固めてしまえば簡単なんです。が、果たして食べて美味しいのかどうか。見た目と味のバランスに苦労しました。

本選に向けて、他に対策などは

佐々木 規定でフランス人コーチが付くのですが、皿全体に物語がないと、レシピを提案しても却下される。美味しくできいならいというわけではないんです。すべての食材に意味がなければなら

ない。やはり生まれ育ってずっとそれを食べてきたフランス人のこだわりなのでしよう。日本人が理解しようとしてもなかなか難しいところはありますね。

通常の営業もこなしつつメニュー作りも

佐々木 年末、ホテルが一番忙しい時期に、5時間半か

けてシミュレーションするわけですが、まあムリなんで(笑)。営業が終わって朝まで実際にタイムを計って練習をしました。

寝る時間もないですね 佐々木 世界各国、全ての選手が同じ条件ですから。それを苦と思えば日本代表として申し訳ないです。予選で敗れた方々からも励ましのメールをいただいております。

そして、いざ本選へ。 当日の心境は 佐々木 いやいよ来た、という感じですが。実はメニューも試行錯誤を繰り返して、前日眠れたのは2時間でした(笑)。

ささき・こうじ 昭和42年、岡山県生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、フランス料理界に。インターコンチネンタルホテル(ルクセンブルク)、神戸ポートピアホテルを経て、長崎・ハウステンボス迎賓館レストラン「エリターージュ」料理長。昨年9月からポートピアホテル「アラン・シャペル」料理長補佐。アラン・シャペル氏、上柿元勝氏に師事。



ゆとり