

侍シェフ ②

世界に挑んだ

フランス・リヨンでいよいよ日本代表としてのコンテスト本選開始。会場の様子はいかげでしたか

佐々木 各国のキッチンブースが並んで、観客の前で調理する。スタジアムみたいな感じですね。観客の数もすごくて、日本だけでも2000人近く応援に来ていただきました。会場全体では2500人以上では。——そんな大観衆の見守る中で料理することなんて……

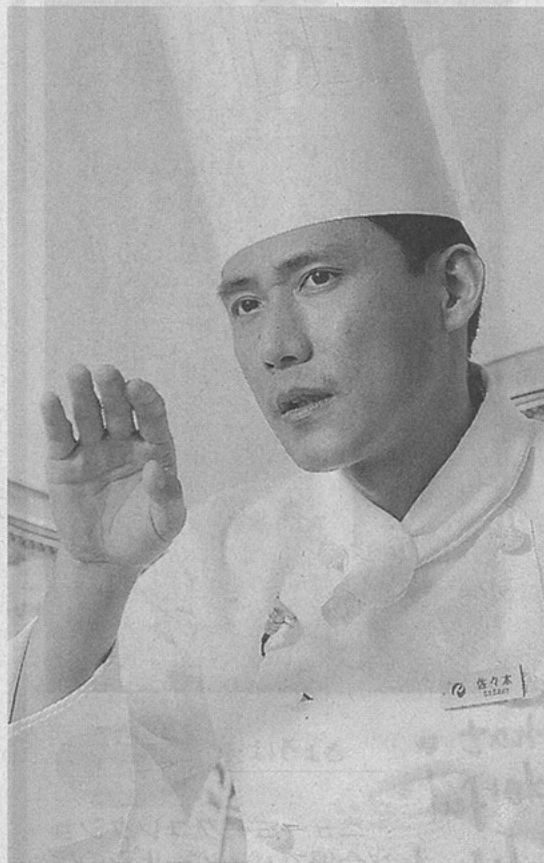
佐々木 絶対ないです。やっている方は必死なんですけど、見に行ったらすごいと思います。観客として見に行きたいです(笑)。サッカーのサポーターみたいな応援で、音だけでもすごいですよ、太鼓とか。ちなみに日本はしゃもじです。でっかいのを、打ち鳴らして応援する。

——どういったメニューで本選に臨んだのですか

佐々木 魚は真タラ、小エビ、ホタテ。肉はアンガス州の牛がテーマ食材でした。そこに各国の独自性を盛り込む。私の場合はユリネやユズ、ワサビなど日本独特の食材を使いました。タタミイワシをせんべい

やすじ
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



にして盛りつけに添えたり。タタミイワシなんて、海外にはありませんから。見た目も面白いし、よく見れば小さい魚がいっぱいつながっているというサプライズもある。牛テー

ました。エビがはね、タラが網です。小さい魚がはね、そこに小石があつて、船の形をした付け合わせを添える。肉料理は、「日本の庭」。お皿も竹をイメージしたものを特注

大観衆が見守る中で臨機応変に対応

ルとフォアグラのコロッケに、ピンの玉あられをまぶしたり。あと、梅ごぶ茶の実力を思い知らされました(笑)。タラを開いて、塩のかわりに梅ごぶ茶をふって軽くしめる。

——コンクールでは「皿に物語がなければならぬ」というお話がありました。佐々木 魚料理は、テーマ食材が獲れたノルウェーの海をイメージし

しました。付け合わせも日本の八寸のように、小さくいろんなものをあしらう。あとはソース。私は神戸で働いていますが、ビールを飲ませて育てる神戸牛は海外でも有名です。ですから、ソースにもビールを使いました。

——本選では助手とたった2人、5時間半で魚料理と肉料理をそれぞれ14人前ずつ調理するのですか

佐々木 現地入りしてから、コーチのレストランで何度もタイムをはかって練習していました。音楽もがんにかけて、実際の広さのキッチンで。見学の人もたくさん来て、まさに実戦と同じ形で練習を積めたのです。だから、戦っているときは2人とも落ち着いていましたね。ペースも30分ぐらい早く。逆になんか忘れてるんじゃないかと確認する時間もあつたぐらい。

——ピンチとかは

佐々木 いっぱいありますよ(笑)。例えば、魚のソースに使うペースを持っていったつもりが、ないんです(笑)。予備のダシとか、その場にあった食材を使って作り直しました。そこは臨機応変に対応しないと。まさに精神力が試される場でしたね。

(聞き手 塩塚夢)

