

助手と2人。5時間半で魚と肉の計28人前を調理しなければならぬ。時間に追われることはなかったんですか

佐々木 練習の時から制限時間よりは早めに切り上げるようにしていました。同一の得点だった場合、衛生面とかも審査の対象になるんですよ。だから一度きれいに整理して、そこから盛りつけるタイミングまですべて逆算してタイムスケジュールを組んでいました。

精神統一はどんな風になさったんですか

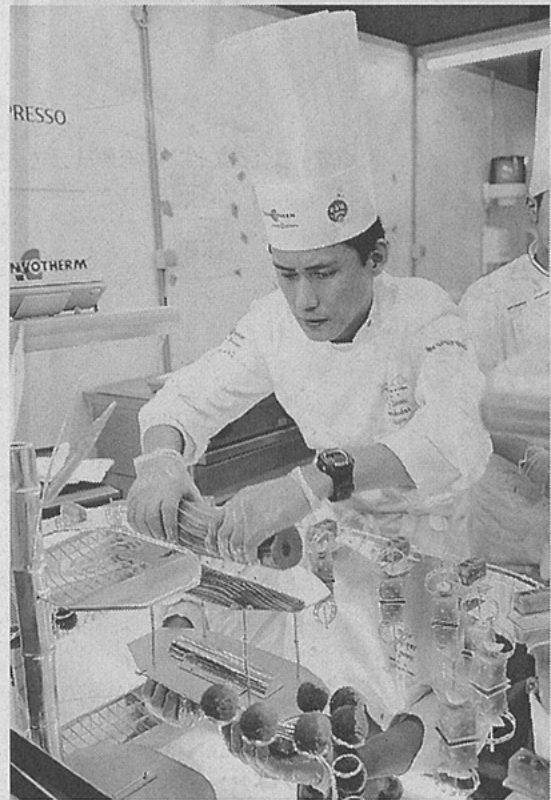
佐々木 やはり本選ですから、私も助手もテンションが上がってばななだったわけです。そんな中でこれやったかあれやったかっていっても、お互い聞いていないんですよ(笑)。言いたくないんですけど、5分、いや、1分

世界に挑んだ侍シェフ

③

神戸ポートピアホテル「アラシヤ」料理長補佐

佐々木康二さん



ボキューズ・ドール国際料理コンクールで盛りつけをする佐々木さん
＝1月28日、フランス・リヨン(大会本部提供)

「試合」直後はものすごい達成感

余裕があれば戻る。ちょっと待てよ、包丁はここにあって、盛りつける皿はここにあって、あと5分でこうするよ。

心を落ち着けて次に、という感じですね

佐々木 でないと皿も汚したりしますし、ごちゃごちゃしていると盛りつけるときに置く場所がなくなっ

てひっくり返してしまうので。そこを1回ゼロに戻して。

5時間半が終わったときは。力が抜けましたか

佐々木 終わった瞬間は本当に気持ちがいいですよ。びっくりするぐらい。コーチも、助手も、今まで一緒にがんばってきたみんなが「すごい仕事をした」という達成感を共有する。

佐々木 普段レストランでお客さまに提供するとき、自分の気持ちを込めてお出しして、美味しかったですと書いていただけで、それでああよかったとなる。でも、コンクールは試

合みたいなものじゃないですか。格闘技とかスポーツとか。あの達成感はずい。

まさにサムライとして乗り込んだみたいですね

佐々木 ですが、日本代表といってもあまり実感なかったんですが、会場に入った瞬間、ニッポンコールが聞こえて。その瞬間、ああ、ニッポン代表、という気持ちになりましたね。

振り返ってみて、いかがですか
佐々木 思いましたと、や

っぱりあそこでこうしておけばよかったというのが出てきます。

とはいえ料理はほぼ完璧な仕上がりで、結果も本選参加24カ国中、上位3分の1である8位に入賞。総合得点で10000点を超えたのは、1位のノルウェー1だけで、あとは僅差だったと聞きます

佐々木 ポール・ボキューズ氏も言っているんですが、日本は十分優勝できる実力を持っているんです。実際そうだと思うんですけど、フランス人も日本に来て、いろんなインスピレーションを持って帰る。今回、3位内に入れたなかったのは、何か足りないものがあったから。技術なのか、味なのか、はたまた違うものなのか。それを見つけられれば、必ず上位に入れる。

(聞き手 塩塚夢)

