

多士漬

食と農林水産

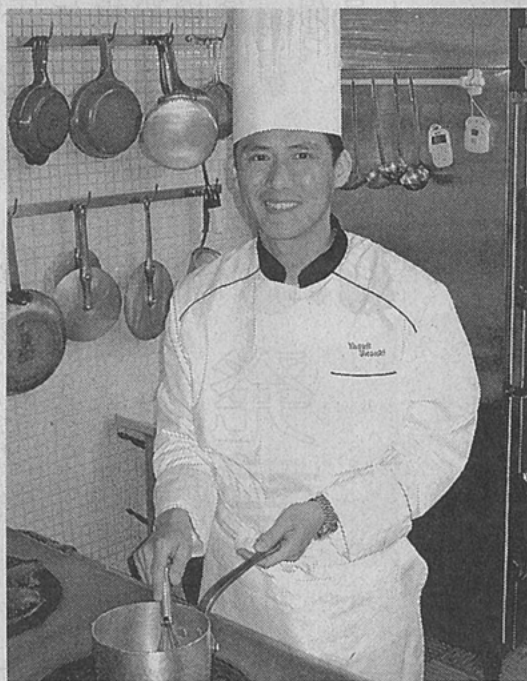
「神戸は海も山も近く、食材が豊富。夜景もきれいで舞台はそろっている。あとは料理人の腕次第」

一月にフランス・リヨンで開かれた、世界最高のフランス料理のシェフを決める「ボキユーズ・ドール国際料理コンクール」。神戸ポートピアホテルのフレンチレストラン「アラン・シャペル」の佐々木康二料理長補佐(画)は八位に入賞した。さらなる追求を誓うように、力強く話す。

コンクールでは、真夕ラ、エビ、フィレ肉などのテーマ食材を使い肉、魚料理の二皿を作る。和の食材を使い個性を出し

フランス料理のシェフ

佐々木康二さん(42) 神戸市中央区



「地元食材の良さをもっと引き出したい」と腕を振るう佐々木康二さん＝神戸市中央区港島中町、神戸ポートピアホテル

つつも、「世界で受け入れられる味でなければ意味がない」と微妙なハラに苦心した。わさびやユズで重層的な香りを

を、梅昆布茶のだしで奥深い味を出し、一枚の皿に日仏を融合させた。参加者は二十四万国のシェフたち。まずは審査場。日本の精神文化を表す。日本の精神文化を表す。日本の精神文化を表す。

地元食材で仏料理追求

ン・シャペル入り。「故郷に立ち返れ」という同店の信条の下、地産地消を意識して修業を積んだ。その後、師匠でもある当時の料理長とともに長崎のホテルに移籍したが、昨年九月、「古巣」に戻り、コンクール参加に向け腕を磨いた。

安定した食材の確保が、地産地消の課題という。上質のものは東京や大阪に流れるため「生産者との意思疎通を大切に、地元の食材でフランスのエスプリ(神髄・哲学)を伝えたい」と意気込む。

料理は出す間際まで、よりよいものをと探求する。「皿に料理人の気持ちが表れ、その勢いを、食べる人が感じる」。一瞬も気を抜くことはない。

ささき・やすじ 1988年に神戸ポートピアホテルに入社。以後、当時の上栞元一ス・ドール国際料理コンクールは国内、勝料理長に二十年間師事し、オランダやアジア両予選とも優勝。

(井垣和子)