



連日大勢の来場者でにぎわう展示会場



「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の審査の様子



「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」日本代表の佐々木康二シェフは8位入賞となった

「シラ国際外食産業見本市2009」開催

世界120カ国から20万人が来場し大盛況のうちに閉幕

フランスのリヨンで2年に一度開催される世界最大規模の「シラ国際外食産業見本市」(以下、シラ)が、1月24日～28日までの5日間、リヨンのEUREXPO(ユーレクスポ)で開催された。

14回目を迎えたシラは、ホテル・レストラン、食品流通、ケータリングをはじめとする外食業界関係者に向けた展示会として、今回も世界各国から外食に関連するさまざまな製品や機器、最新情報が集結。世界120カ国から訪れた料理人、バイヤー、卸業者、ホテル・レストラン関係者ら“食”のプロフェッショナルが約20万人来場した。

今回の展示規模は、2098社と前回規模を上回った。招待国である日本は、世界的な日本食ブームを追い風に前回(2007年)から初登場のジャパンパビリオン「ヘルシー・アイランド・ジャパン」に、日本の食品・飲料、食材、機械メーカーなど10団体・21社が出展した。各社、趣向を凝らしたブースでは、試食やデモンストレーションを展開し、自慢の商品をPR。多くの来場者の注目を集め、熱の入った商談が活発に行なわれた。また、著名なシェフを招いて、出展品を使用した調理イベントなども多数行なわれた。

ボキューズ・ドールに代表される

料理コンクールなどのイベントも注目

会期中に開催される数々の国際コンクールもシ



ラの魅力だ。12回目を数える「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」では、世界各国の予選を勝ち抜いたトップシェフ24人が腕を競った。日本代表の佐々木康二シェフ(神戸ポートピアホテル、アラン・シャベル)は、アシスタントの高木恭平氏(同)とともに、強豪が集まる本選2日目の28日に参戦、テーマ食材の牛(フィレ、ロース、テール、ほほ肉)と魚(真鱈、スカンジナビアエビ、帆立貝)を付け合わせとともに5時間半で調理。緊張の中にも日ごろのトレーニングの成果を発揮することだけに集中し、結果8位入賞を果たした。ちなみに、優勝はノルウェー、準優勝はスウェーデンと北欧勢がトップを占めた。



ジャパンパビリオンには、日本から21社が出展。各ブースに大勢の人だかりができていた

また、世界で最も権威のあるパティシエのコンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」は、22カ国の代表選手が、三人1組で参加し、三つの部門を競った。結果は、フランスが優勝、イタリアが準優勝、ベルギーが3位、日本代表の若林繁氏(ル・ショコラド・アッシュ)、林正明氏(氷川会館)、山本健氏(名古屋マリオットアソシアホテル)の三人は4位に入賞した。このほかにもパンのコンクールとして第2回大会を迎える「モンド・デュ・パン」は西川功見シェフ(ブランジェリ

各ブースでは著名なシェフによるデモンストレーションなども行なわれた



会場内で行なわれた「インターナショナル カゼウス アワード」の競技風景

ーコム・シノワ)が4位入賞。チーズの流通業者を対象に専門知識と技能を競う唯一の大会「インターナショナル カゼウス アワード」では、日本から村瀬美幸さん(田崎真也ワインサロン)、井上裕子さん(日食(株))チームが参加し、見事準優勝に輝いた。さらに、日本食ブームを背景に、その代表ともいえる「すし」に対する正しい理解の啓蒙と外国人すし職人育成を目的とした「第4回すし職人入門コンクール」を開催し、ヨーロッパ8カ国から10人の調理師学校の生徒たちが、その技とアイデア、すしに対する情熱を競い合った。

次回の開催は、2011年1月22日(土)～26日(水)の予定。(取材・本誌 土屋智子)



「インターナショナル カゼウス アワード」で見事準優勝に輝いた日本代表の村瀬美幸さんと井上裕子さん



各コンテストに出場する「チームジャパン」の応援に日本から大勢駆けつけた

■2009年実績()は前回規模

会期=2009年1月24日～28日/会場=フランス・リヨン、EUREXPO(ユーレクスポ)/展示規模=2098社(1985社/小間面積=10万8000㎡)/来場者数=約20万人/主催=SepelCom/次回開催予定=2011年1月22日(土)～26日(水)