



第5回日本料理コンペティション北海道地区予選

報告者：栗栖 基

今迄以上に秋の深まりを感じる第5回北海道地区大会となりました。

京都より前日入りして、今回ブラックボックスの材料調達をお願いした、村井さんのお店で夕食をいただきました。過去、何度もお伺いしておりますが、そのたびに道内産の旬菜をご馳走になり、とても幸せなひと時を過ごさせていただきました。

手前勝手な事ですが大会の運営上、近畿中四国地区予選会場以外は前日入りをする必要があります。それにともない、前日の夕食は地域の旬菜をいただく機会に恵まれます。この前日の食事会が我々アカデミーのメンバーと地域の大会運営に関わる関係者とのコミュニケーションの場となり、相互に親交を深めることができます。その席上では様々な対話があり、地域における日本食の現状を知ることが出来ます。ここ北海道も他の地域の例にもれず料理屋文化を継承することがなかなか厳しい状況にあります。その中で村井さんのお店は先代よりお店を継承され、今や札幌で郷土食材を扱う代表店として日々、研鑽を積んでおられます。歴史的に見ても一番、二番の老舗で、道内の食材にこだわり食の宝庫＝北海道のイメージを我々に与えていただきます。

今回のブラックボックスの食材も北海道らしい食材を揃えていただき、感謝しております。あらかじめ参加選手にも出来るだけ多くの食材を使用することを説明しており、各選手、献立作成時より様々な想像力を働かせ一汁三菜の料理を調進しておりました。

また、村井さんには作業審査員としてもご協力をいただき、審査会の席上で貴重なご意見をいただきました。その一つに会場校の調理師養成施設で準備していただく、調味料、発酵食品等にも事前に打ち合わせをお願いして、出来るだけ郷土色の強いもの、つまり北海道であればバター、乳製品なども準備してはよいのではとお話をいただきました。是非、今後の地区大会の運営に生かしていきたいと思っております。

私見となりますが、日本料理とは地域の郷土料理の集合体であり、各地域の風土によって育まれた産物と生活文化がまじりあい生まれてきた郷土料理の集大成であります。その意味においても、このコンペティションが目指す我が国固有の食文化の発展と振興は各地域の郷土料理の活性化及び、それに携わる料理人としての資質の向上から生まれる波風によってより大きな原動力になると信じております。

レポート作成 栗栖 基 氏 (嵐山熊彦)

【嵐山 熊彦】 〒616-8385 京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町 5-1
T E L 075-861-0004 F A X 075-864-1689
営業時間 11：30～17：00、17：00～21：00 (定休日：木曜日)
<http://www.kumahiko.com/kumahiko/info.html>