



第5回日本料理コンペティション関東甲信地区予選

報告者：栗栖 基

秋雨前線の影響により、当日の東京は朝から曇り空となり夕方には雨模様となりました。

9月6日、服部栄養専門学校において、第5回日本料理コンペティション関東甲信地区大会が開催され、6名の書類選考を通過した選手たちによって、熱戦が繰り広げられました。

作業審査を担当した小生は常々、各地区予選大会の調理作業会場で楽しみにしていることがあります。それは準備段階で作業台にきちっと並べられている各料理人の包丁を見て回ることであり、その手入れの行き届いた道具をみることにより、今から現れる料理人の人柄や心意気、そして料理に対する真摯な調理姿勢を思い浮かべる楽しみがあるからです。各々研ぎ澄まされ、取っ手の隅々まで磨きあげられた包丁はそれ自体に歴史や日々の調理場での活躍を物語ってくれます。今回も例にもれず、各選手の包丁は手入れが行き届き持ち主の愛着が表れており、今から始まる調理作業の白熱ぶりを期待させてくれます。とは言え、いくら道具が良く手入れ出来ていても日頃と場違いなところでの作業は平常心を乱します。各選手、一心不乱に3時間30分をかけて献立作成から規定の料理を完成させますが、実際のところその完成度は日々の調理場での完成度に比べれば不完全でありましょう。

今回、参加された選手たちも作業終了後にいろいろな調理作業時の反省点を感じていたと思います。

しかしながら、選手たちは日頃の仕事では得られない体験も得ているはずです。朝の開会式では各選手、不安と緊張の入り混じった面もちで着座されますが、審査発表後の閉会時には安息の表情に変わります。その姿にふれるだけでも、各選手が職業人として日々努力を惜しまず研鑽をつまれている姿勢が見えてまいります。料理は作り手と食べ手の共同作業であり、お互いが「仕合わせる」ことで素晴らしい相乗効果が得られます。つまり、相手を思いやる心が通じて初めて、「幸せな時空間」が演出できるのです。

我々はそのような想いをもちながら、多角的に公正な立場で各選手の調理作業、料理を審査させていただきます。その結果、順位が決まり決勝に駒を進める選手もいれば、悔しさを胸に帰宅する選手もおられます。しかし、結果がすべてではなく、この度の経験を明日に生かすことが大事なことであり、先人から紡がれてきた日本料理、日本の食文化を次代に繋げるために今、料理人として何が出来るのかを考え、行動する事をこの大会を通じて学び、理解していただきたいと考えております。

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
TEL 075-861-0004 FAX 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>