



第5回日本料理コンペティションアジア韓国地区予選

報告者：栗栖 基

台風の影響により、ソウル江南地区は朝から激しい雨模様となりました。この度、ナカムラ・アカデミー様のご協力、ご支援のもと韓国で日本料理コンペティションが2年ぶりに開催されました。

6名の選手の内、1名は台湾の方で、他5名は全員韓国の選手となりました。前日より選手ミーティングを行い、出来るだけ各選手に審査要項の理解を促し、当日の調理作業に不安が無いように務めました。お陰さまで、当日はスムーズな大会運営となりました。

各選手、包丁の技術は目を見張るものがあり、ほとんどの選手が魚の下処理、卸し方、野菜の桂剥き、千切りなど基本技術は日本人とさほど差がないように感じました。中にはテーマ・献立を日本語で表記される選手もおられ、日本料理に対する真摯な姿勢に感心させられました。おそらく日本以外で考えると、韓国の日本料理は世界でもトップクラスではないでしょうか。

これについては1988年9月に開催されたソウルオリンピック以来、多数の日本の料理人が韓国に赴き、調理指導にあたってきたことが要因に挙げられると思います。その時にまかれた種がようやく芽生え、今日の韓国における日本料理の基になっているようです。

外観・試食審査を担当していただいた、イ・ビョンファン先生（日式 江戸銀 社長）は東京のホテルオークラや、関西のホテルで就業された経験を持つ方で日本料理に対する造詣がとても深い方でした。おそらく今日の韓国の日本料理を牽引されてきた御一人だと思います。

今回、6名の内3名の選手がタイムオーバーをされ、作業審査の中で大きな減点を受けました。この結果は予想外でしたが、それだけに過酷な審査内容であることを選手たちに理解していただけたと思います。献立作成、調理作業、盛付け作業すべてにおいて計画的に知識と行動が伴わなければ、満足のいく料理は完成しません、それに合わせて衛生面、材料の取り扱い、残量などにも気を付けておく必要があります。まさに集中力と瞬時の決断力が勝敗を分ける過酷な料理コンペティションです。

しかしながら、そのような厳格さがあればこそ、価値ある日本料理コンペティションとして存続する意味があると信じております。主催者側としてこの実施要項を踏まえた上で、世界に日本料理コンペティションの知名度を広めていきたいと思っております。

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>