



第5回日本料理コンペティション東海北陸地区予選

報告者：栗栖 基

前夜の雨も上がり、好天に恵まれた浜松、ここ東海調理師製菓専門学校で第5回日本料理コンペティション東海北陸地区予選大会が開かれました。

今回の各地区予選大会よりブラックボックス形式で審査を行うことになりました。これにより、作業審査、外観試食審査終了後に開かれる審査会では、今迄以上に様々な意見交換がされております。

なかでも外観試食審査員から試食時の風味や味について、正統な日本料理が今まで以上に増えてきたと感想を述べられる方も多く、ブラックボックス形式を採用した結果と受け止めております。

確かに、選手各位が事前に想像した独創的な料理を再現する今迄の地区予選大会と比べると、各地区で使用する旬の食材を一律にあらかじめ準備して、品数を絞るこむことにより各選手、それぞれ調理法は異なりますが、おおよそ完成する料理は正統的な日本料理に仕上がってきます。

しかしながら、基本となる出汁や野菜の煮物などは各選手、知識と経験の差が大きく表れてくるように見受けられます。

3時間30分の制限時間で根菜類や焼き魚を調味することは容易いことではありません。そのような中で各選手は思い思いに多種多様な調理法を駆使して理想的な料理を仕上げてまいります、しかも慣れない調理実習室でフルタイム、集中力を切らさず最後まで全力を尽くします。その姿は周りに感動を与えます。今回使用させていただいた調理実習室はフランス料理の実習室であり、和食の料理人には不利なイメージがありますが、そこで調理する選手たちは泣き言を言わず真摯に自己の料理と向き合います。その姿はとても素晴らしく、挑戦者の気概が感じられます。

伝統とはその時代における革新の積み重ねから生まれてくるものです。こらからの日本料理を継承して、その伝統を受け継いでいく料理人たちが、これまでの日本料理コンペティション地区予選大会と同様に浜松の地に集まり、今回も日本料理に対する熱い情熱を見せてくれました。

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>