



日本料理コンペティション 10 周年特別事業 「和食の饗宴」 実施報告



日本料理アカデミーでは、平成 19 年より、プロの日本料理人を対象とする調理技能コンテスト「日本料理コンペティション」を実施しています。平成 28 年 9 月 27 日、事業活動 10 周年を記念して、ホテル椿山荘東京にて「和食の饗宴」を開催いたしました。

これまで「日本料理コンペティション」を通して、世界中で日々研鑽を積む日本料理人たちと出会いました。また、彼らが考案し、調理する料理には、それぞれの郷土の素晴らしい食材や食文化の魅力を感じるものがたくさんありました。ぜひ多くの方々に、和食や日本の食文化の奥深さ、その多様性を感じていただき、より一層の興味を持っていただくきっかけを提供いたしたく、「パネルディスカッション」「特別会席」の二部構成で実施しました。

「パネルディスカッション」「特別会席」とともに、募集開始早々、北は北海道から南は沖縄まで、定員を上回るたくさんのお申込みをいただきました。また 12 社の報道関係者に取材にお越しいただくなど、「和食」への関心の高まりを感じるものとなりました。

日 時：平成 28 年 9 月 27 日 (火) 16:00 ~ 20:20

場 所：ホテル椿山荘東京 参加者数：[第一部] 385 名 [第二部] 277 名

主 催：特定非営利活動法人日本料理アカデミー

後 援：農林水産省、文化庁、京都府、京都市 協 力：藤田観光株式会社ホテル椿山荘東京

協 賛：日本料理アカデミーオフィシャルスポンサー (五十音順)

味の素株式会社、大阪ガス株式会社、キッコーマン株式会社、株式会社ぐるなび、宝酒造株式会社

第1部 パネルディスカッション「日本料理の伝統と革新」 16:00～17:30

個性豊かな料理人たちが考える「和食」とはどういうものなのか。調理科学の第一人者である川崎先生のコーディネーターを務めていただき、「日本料理とのかかわり」「変わる伝統」「変えたくない伝統」「世界へ」の4つのテーマに沿って、守るべき境界線や伝えていくべき真髄、世界へ羽ばたいていくためのこれからの和食について、存分に語っていただきました。



[右中] 村田 吉弘 氏 (日本料理アカデミー理事長・菊乃井主人)
[左中] 川崎 寛也 氏 (味の素株式会社・農学博士)
[右] 柳原 尚之 氏 (近茶流嗣家・柳原料理教室副主宰)
[左] 黒木 純 氏 (くろぎ主人)



▲ご挨拶
農林水産省 食糧産業局 食文化・市場開拓課
和食室長 西 経子 様



▲ご挨拶
特定非営利活動法人日本料理アカデミー
理事長 村田 吉弘 氏



▲会場の様子
定員 300 名のところ、385 名にご参加いただき、パネラーたちの考え方への驚きや感心の声が聞かれました。



▲パネルディスカッション
川崎先生コーディネートのもと、経歴も年代も地域も異なる熟き料理人たちが考える「和食」について、様々な角度から展開されました。



▲パネルディスカッション
それぞれの料理写真等をご覧いただきながら、和食の伝統と魅力、そして未来の姿などが語られました。



▲ご挨拶
日本料理コンペティション委員会
委員長 栗栖 基 氏

第2部 至宝を味わう饗宴 ~日本料理コンペティション歴代入賞者の夢の共演~ 18:00 ~ 20:00

日本料理コンペティションとは、プロの日本料理人を対象とした調理技能コンテストです。献立作成からその作業行程、衛生管理面、完成した作品の見た目や味、完成度を、日本料理人たちが厳しく公正に審査します。過去5回において、出場者の皆さんは、それぞれの思いを抱きながら、自身の知識と技の限りを尽くして懸命に挑んでくださいました。そんな熱い思いも素晴らしい腕ももち、今なお研鑽を積み続ける彼らに、今回、日本各地より集まっていたいただき、それぞれの郷土の魅力を1品1品に表現していただきました。



- | | |
|-------------|---|
| [前菜 / 北海道] | 西塚周平氏 (鰯・割烹に志づか)、田安透氏 (光塩学園調理製菓専門学校) |
| [小吸物椀 / 近畿] | 長谷川晃氏 (辻調理師専門学校)、黒木美順氏 (和食新創くろき) |
| [刺身 / 関東] | 柿原良宏氏 (たん熊北店大丸東京店)、倉田政起氏 (蕎麦割烹武蔵小山くらた) |
| [煮物椀 / 近畿] | 宗川裕志氏 (京都調理師専門学校)、渡部光壮氏 (プライダル&ホテルラフィーナ日本料理花月) |
| [焼物 / 東海北陸] | 黒柳武志氏 (割烹むぎとろ)、畑地久満氏 (開花亭 sou-an) |
| [焚合せ / 九州] | 松島孝吏氏 (ホテルオークラ福岡) |
| [酢物 / 新潟] | 野元真善氏 (長岡グランドホテル)、佐野秀之氏 (迎賓館 TOKIWA)、沢村裕規氏 (迎賓館 TOKIWA) |
| [蕎麦・天ぷら] | 堀井良教氏 (更科堀井)、新井均氏 (神楽坂天孝) ※日本料理アカデミー東京運営委員会協力 |
| [甘味] | 前田和秀氏 (錦水)、服部浩明氏 (みゆき) ※ホテル椿山荘東京協力 |



▲ご挨拶
参議院議員 林 芳正 様



▲ご挨拶
京都府知事 山田 啓二 様



▲ご挨拶
藤田観光株式会社 代表取締役社 瀬川 章 様



▲乾杯のご発声
キッコーマン株式会社 執行役員
コーポレートコミュニケーション部長 白井 一起 様



▲乾杯のお酒
キッコーマン株式会社様ご協賛
マンズワイン「甲州酵母の泡」



▲会場のようす
定員 200 名のところ、277 名にご参加いただき、
和食の多様性と魅力を味わっていただきました。



日本料理コンペティション委員長 栗栖基氏により、このイベントの趣旨や込められた思いについて説明がなされたあと、一夜限りの全9品の特別会席を開宴しました。各献立を担当していただいた料理人それぞれの解説を交えながら、日本の魅力あふれるお料理を、各地のお酒とともに、お楽しみいただきました。

[前菜 / 北海道] 「道産ワインと共に 和飲(わいん) な人時間(ひととき)」
かすべ煮凝り 小樽産蝦蛄メープル酢 蝦夷鹿肉霞揚げ 濃熟トマトのおはじき寄せ
インカの目覚め摺流し メ練切らず和え 牡丹海老西京漬け



▲ 西塚 周平氏 (小樽市)
鮭・割烹に志づか



▲ 田安 透氏 (札幌市)
光塩学園調理製菓専門学校



▲ さまざまな調理法を用いられた色彩豊かで、北海道の山海の幸を存分に楽しめる前菜七種。



▲ 北海道ワイン株式会社様で協賛「北海道ケルナー」

[小吸物椀 / 近畿] 「関西の海と土の調和」
清まし仕立て 海老芋 とびあら 振り柚子



▲ 長谷川 晃氏 (大阪府)
辻調理師専門学校



▲ 海老の風味の効いた、煮干しと昆布の出汁の吸い地に、関西地方でよく食される海老芋ととびあら海老の風味豊かな小吸物椀。



▲ 日本料理コンペティションの歴代入賞者との嬉しい再会も！

[刺身 / 関東] 「新たな刺身の世界」
鮪海苔醤油かけ 鰯ジュレ土佐酢かけ アオリイカと生雲丹を岩塩で



▲ 柿原 良宏氏 (東京都)
たん熊北店大丸東京店



▲ 倉田 政起氏 (東京都)
蕎麦割烹武蔵小山くらた



▲ 醤油の発展とともに栄えてきた「刺身」をさまざまな調味料でお召し上がりいただく刺身三種。



▲ 宝酒造株式会社様で協賛「松竹梅 白壁蔵 生酏純米」

[煮物椀 / 近畿] 「京の恵み」
清まし仕立て 牡丹鱧 松茸 菊菜 梅肉 芒柚子



▲ 宗川 裕志氏 (京都府)
京都調理師専門学校



▲ 渡部 光壮氏 (福島県)
プライダル&ホテルラフィヌ 日本料理花月



▲ 京都の軟水、利尻昆布でじっくりと昆布だしを引き、鯉節でとった一番だしを使用した、滋味あふれる鱧の煮物椀。

【焼物 / 東海北陸】 「～身土不二～ 東三河の越前テクスチャー」

鳳来牛（雌）フィレ肉 ガストリックを加えた鯖骨の煮つめがけ
 福井県産焼きへしこをまぶした石川小芋ペーストとともに
 若狭ぐじ 彩 晩秋焼き（唐千寿、ピスタチオ、サバの子光線）
 豊橋トマトに込められた蟹菜楽多（とんぶり、とびこ、澄んだトマト葛水仙の霞月）



▲ 黒柳 武志氏（愛知県）
割烹むぎとろ



▲ 畑地 久満氏（福井県）
開花亭 -sou-an



▲ 愛知の鳳来牛や福井の若狭ぐじを、お互いの特産品でうま味を相乗効果させた焼物三種。



▲ 関谷醸造株式会社様ご協賛
「蓬萊泉 霞月」

※鳳来牛は、「蓬萊泉」の酒粕を食べて育ったのだそうです。

【焚合せ / 九州】

「肥後の大地」

赤茄子（ひごむらさき）焼き浸し いちようかぼちゃ 蛇籠蓮根白煮
 干し芋茎南関揚げ巻 才巻海老吉野煮 萩餡掛け 絹さや 振り柚子びあら 振り柚子



▲ 松島 孝吏氏（福岡県）
ホテルオークラ福岡



▲ ひごむらさきや南関揚げ巻など、熊本、肥後の伝統と食材を堪能できる焚合せ。



▲ 旭菊酒造株式会社様ご協賛
「旭菊大地 純米酒」

【酢物 / 東北越】

「越後の恵み 味覚の饗宴」

ずわい蟹菊花巻 鮑柔らか煮 いちじく 菊花長芋 えごねり



▲ 野元 真善氏（新潟県）
長岡グランドホテル



▲ 佐野 秀之氏（新潟県）
迎賓館 TOKIWA



▲ 沢村 裕規氏（新潟県）
迎賓館 TOKIWA



▲ 新潟でハレの日に欠かせない「えごねり」。新潟の伝統や食材を堪能できる酢物。



▲ 柏露酒造株式会社
「さんずい純米吟醸」

【蕎麦・天ぷら】

「江戸料理」 * 日本料理アカデミー東京運営委員会協力

十割おろし蕎麦 天ばらちらし



▲ 堀井 良教氏（東京都）
更科堀井



▲ 新井 均氏（東京都）
神楽坂天孝



▲ 北海道・摩周産の新そばを、つなぎを使わずにやや太めに打たれた、秋のさわやかなそばの香りが楽しめる十割おろし蕎麦。



▲ 天孝初代新井孝一氏が修行の場として務められた神田猿樂町にあった天政初代橋井政二氏が考案した天ばらちらしを再現。



▲前田 和秀氏（東京都）
ホテル椿山荘東京
料亭錦水



▲服部 浩明氏（東京都）
ホテル椿山荘東京
日本料理みゆき



▲旬のうま味を大切にしつつ、素材と素材の融合でうまれる“新しさ”を感じる水物。

ご挨拶 ～和食の饗宴を終えて～ 日本料理コンペティション委員長 栗栖基

この度、ホテル椿山荘東京において、「和食の饗宴」を無事に終えることができました。これもひとえに日本料理の発展と振興に熱き想いをもっておられる、料理人をはじめ多くの関係者のご理解、ご支援の賜物と深く感謝を申し上げます。

これまで日本料理アカデミーが推進してまいりました、日本料理コンペティション事業10年間の軌跡を振り返り、その中でつながった全国の料理人たちと和食の魅力を発信する機会を得られたことは参加されたすべての料理人、関係者にとってとても意義のあることであり、国内における郷土食文化への高い関心を喚起したことになりました。和食の魅力はなんといっても北から南に延びる日本列島の郷土性にあると思います。各々、地域の風土、自然の恵みに感謝して育まれてきた郷土料理があり、四季の移ろいから生まれる多種多様な食文化は日本人の自然崇拜思想の根幹となり今日まで受け継がれてきました。そのような和食の魅力を少しでも多くの方々に発信して、我が国固有の食文化の素晴らしさを共有していただきたい一念から今回の事業が生まれました。

過去10年に及ぶ第1回から第5回までの日本料理コンペティション決勝大会の歴代入賞者とともに献立構成を行い、ホテル椿山荘東京の日本料理スタッフの協力のもと、全国から食材50種類以上を集めて季節感あふれる郷土料理の集合体、つまり全日本的な会席料理を創造し試行錯誤の末に一夜限りの献立を作成して、各地域のお酒とのコラボレーションにより和やかな宴席を演出することができました。

第1部では「日本料理の伝統と革新」をテーマに東西の著名な料理人にご登壇をいただき、パネルディスカッションを行い、様々な角度から日本料理の魅力を考察して、視覚、味覚以外の五感にも訴える方法でお楽しみいただき、和食の魅力を多くの方々に発信できたと思います。

しかしながら、和食を取り巻く現状は決して順風満帆ではありません。第一次産業の後継者不足、次代を担う若手料理人の育成問題、若者の和食離れなど和食の発展と振興を揺るがす誘因は様々な影を潜めております。

そのような時世を鑑み、和食を愛する者が今、守らなければならない各地域の食文化をこの機会に語り合い、問題解決に向けて料理人同士が繋がり、国内外に日本料理の大きな波動を起こす必要があります。

この度の事業が我が国の食文化の次代を切り開く伝統と革新の一助となることを心より願っております。

末尾となりますが、ご後援をいただきました農林水産省、文化庁、京都府、京都市、そしてオフィシャルスポンサーならびに事業協賛を賜りました企業様に心より御礼を申し上げます。