

エスコフィエ協会国際会議 ボルドー大会レポート

2019年3月14日から18日までフランス・ボルドーにおいてエスコフィエ協会国際会議 ボルドー大会が開催されました。日本支部を代表して参加された福田会長にお話を伺いました。

ハイレベルなコンクール

3月14日午前日本を発ち、夕方パリ着、国際大会の開かれるボルドーに到着した時には日付が変わっていました。15日は朝から「若き料理人のためのコンクール」です。コンクールは事前に伝達される規定課題とその場で発表される課題で競われます。私は、当日発表された課題「牡蠣、キャビアとマグレカナールを使用したAssiette Contemporaine」の食味審査に携わりました。コンクールは厨房の様子が協賛企業や選手関係者の待つサロンに実況中継され、進行をモニターで見ることが出来ます。サロンには数十名のギャラリーが詰めかけて熱心に見守っていました。二十数社の協賛があり、関心の高さを感じました。実力は拮抗しており、どの作品も非常にレベルが高く、十分にレストラン、ホテルで通用する仕上がりです。日本から同年代24歳以下の料理人が参加し、その場で出された課題に取り組んだ場合にどこまで太刀打ちできるか楽観はできないと感じました。

昼過ぎまでにコンクール審査を終え、ホテルに戻って着替えたのち、審査発表とガラディナーが行われる別のホール

に移動しました。そこには協賛企業の方々も集まり、立食でのパーティがあり、コンクール結果発表が行われました。「若き料理人のためのコンクール」では世界を6つに分け、アメリカ大陸、フランス、アフリカ・中東・インド地域、ヨーロッパ、アジア・太平洋、そして日本の6地域の代表に参加の権利が与えられています。日本は不参加のため5地域の代表で争われ、今年はフランス代表が優勝を射止めました。

顕彰と国際会議

16日は参加者がバス3台に分乗しボルドーの街を見学し、記念撮影をしました。ワインで有名なサンテミリオンでは国際会長 ニコラ・サル氏と国際事務局長 ベルナル・ルイ・ジョネ氏に街からサプライズで顕彰が送られました。その後はホテルに戻り、ガラディナーと



審査風景

になりました。その席では、前菜、スープ、メインディッシュと、すべて異なるボルドーのMOFシェフ、有名シェフが担当した料理が供されました。

17日に開催された国際会議は予め伝えられていた質問事項に対し、各国支部の担当者が答えるという形で現在の会員数、未納者対策、年間総会回数、エビキュロスの晩餐会への参加状況、社会福祉活動内容、今後の事業計画案を発表します。どの国も複数で参加しており、支部の会長に紹介を受けた責任者が、それぞれ自分の担当事項を発表するというスタイルが取られています。日本のように会長が



コンベンション会場にて
(インドネシア会員作成)

一人で全部発表するところは珍しく、「会員が多いのになぜ?」という印象を持たれたようでした。

日本への期待

国際協会はG20、G7、国連などの重要な会議の料理を担当しています。そうした責務を果たしつつ、後継者となる若手を育成することを目標として、「若き料理人のためのコンクール」など



ミシェル・エスコフィエ氏と



コンクール作品



コンクール作品

を含めた活動をしています。そうした活動を最初に呼びかけたのは私たち日本エスコフィエ協会です。にもかかわらず日本が一向にコンクールに参加しないのはどうしてか、と疑問を持たれています。ぜひ参加していただきたいという声があることを重ねてお伝えしたいと思います。参加者の滞在費等は国際協会が負担するという条件も提示されています。日本は国際的な予選なしでフランス同様に代表を送れる特権もいただいています。国内コンクールなどにかかる人的・時間的、経済的負担がハードルとなっているのであれば、協賛体制を作り企業の協力を仰ぐなどの方法もあるのではないのでしょうか。協会は「若き料理人のためのコンクール決勝参加」の権利を提供し、



コンクールトロフィー

ホテルなど協賛企業が企業内コンクール等によって選んだ24歳以下の料理人を国際コンクールに送るといったやり方も考えられます。国際的な感覚を持つ若手を育てていくためにもそうした積極的な動きが必要ではないでしょうか。

来年、2020年のヤングシェフコンクールは上海で開かれます。国際エスコフィエ協会は、日本のヤングシェフが多数応募してくださることを心から強く待ち望んでいます。ぜひ積極的なご意見、行動でお応えいただきますようお願いいたします。

一般社団法人日本エスコフィエ協会
会長 福田 順彦



コンクール表彰



サンテミリオン授与式