

Rapport

2024年

エスコフィエ協会国際会議 ヤングシェフコンクール

2024年11月13日から16日の日程でパリにおいてエスコフィエ協会国際会議が開催され、日本からは福田順彦名誉会長と善養寺明会長が参加。同時に行われたヤングシェフコンクール決勝に、2023年の第2回日本大会の優勝者、荒木 真鈴さんが日本代表として参加し、準優勝という素晴らしい成績を残されました。



の料理学校設立などについて報告、討議が行われました。昼からはセーズ河に浮かぶ船上でのランチクルーズで名残を惜しみ、4日間の行程を終えました。



▲福田名誉会長、荒木氏、善養寺会長



▲荒木氏、海老名コーチ、芦澤氏



ヤングシェフコンクール準優勝

国際大会挑戦での学びを活かす

荒木 真鈴氏 帝国ホテル

2023年8月のヤングシェフコンクール日本大会から約半年後、2024年国際大会の課題発表を受け、決められたテーマの中でどのように個性を出すかを考え、上司や先輩のアドバイスをいただきながら試行錯誤を繰り返しました。アンケートのパイ生地は最初ローラーで模様を入れようとしたが均等に揃えることがむずかしく、型を使って一つずつ抜いていくことにしました。ルセットが固まった後は時間内に段取りよく作り上げるための練習を繰り返しました。

決勝1週間前にコーチの海老名裕光課長とパリに入り、ヤニック・アレノシェフのレストラン「ルドワイヤン」の厨房をお借りして最終練習を開始。コンクール前日の11月14日にパリ食卓技術学校の会場を下見して食材を確認し、ここで初めて決勝の厨房設備がオール電化であることが分かりました。ガス・電気併用の教室が使われるのではないかと予想していたため少し驚きましたが、『ルドワイヤン』のオール電化厨房での練習が役立ちました。

当日はコミが付かず、コーチに最初と最後の短時間だけ手伝っていただけるルールでした。通訳の芦澤 翔さんには競技中ずっと付き添っていただけたため細かい確認などもスムーズにでき、感謝しています。前日に確認後の食材を保存した冷蔵庫が低温過ぎて薬物などが凍ってしまうハプニングもありましたが、工夫して何とか時間内に作り上げることができました。自分としてはもう少し完成度を上げられたかなという思いもあり、2位という結果は悔しくもあります。

優勝はフランスの男性シェフ、決勝進出者8人のうち4人が女性でした。情報交換や交流する機会があまりなかったことは少し残念ですが、今後のために大変すばらしい経験をさせていただきまし。以前はコンクール参加などを積極的に考える方ではありませんでしたが、海老名課長の勧めで日本大会にエントリーし、国際大会へと進む過程で自分の料理を追求する機会をいただい、もっと技術を磨き世界を見たいという気持ちが強くなりました。後輩にもぜひ経験してほしいと思います。また、今後のコンクール挑戦や海外勤務などの機会に活かせるよう語学も勉強し、視野を広げていきたいです。



▲表彰式



▲「ルドワイヤン」にて



▲パリ市内を視察

世界最大級の市場を視察

福田名誉会長と善養寺会長がパリに到着した13日夜にはモンパルナスの「La Coupole」にてウェルカムディナーが開催され、コンクール準備のため先着していた荒木さん、コーチの海老名さん、通訳・芦澤さんのコンクールチームとともに出席しました。



▲ランジス市場視察

14日は早朝から世界最大級といわれる食品・花卉の卸売り市場であるラン

ジス市場などを視察し、ニコラ・サル国際会長のレストランでランチ。午後からコンクールチームは競技会場となるEPMT (L'École de Paris des Métiers de la Tableパリ食卓技術学校) を下見。夜は外務省庁舎にて参加国が各々料理を提案するブッフエ・ガストロノミックが開かれました。

サービス部門の審査を担当

15日のヤングシェフコンクール世界大会では、福田名誉会長、善養寺会長が同時開催のサービス部門コンクールの審査員を務めました。準優勝の荒木さんには表彰式会場となった「Paradis Latin」においてメダルが授与され、その後は夜半まで華やかな祝賀の席となりました。

16日は朝から「Novotel Paris Centre Tour Eiffel」において国際会議が開催され、国際協会のDX化推進、アジアで

コンクール課題

- 1 イルドゥフランス産牛フィレ肉の
パイ包み焼き×8人前
●ル・ギッド・キュリネールに基づいた
ソース・ショロン
●秋を感じる付け合せ3種
1.シャンピニオンドパリを使用したもの
2.ベルドゥフオント産産じゃがいもを
使用したもの
3.赤ワインとスパイスでポシェしたピーズ
- 2 100%野菜のシューファルシ×2ホール

