

第8回コンクール全体講評

決勝審査 講評

審査委員長 鎌田 昭男 氏

ソースの技術に見えるレベルの高さ



開始30分前に初めて知らされた料理を作るという条件の下では予想以上に全体的に良い出来でした。実力のある方、臨機応変に対応できる方が決勝に進出したと思います。鴨に火が通りすぎたなどの問題があるものでもソースは出来が大変良いなど、それぞれに見どころがありました。また、味、仕上がりなどで高く評価されながら、時間をわずかにオーバーしたために減点されて順位を下げた人もありました。結果として順位はつきますが、特に上位の方々には甲乙つけ難い出来上がりでした。今回のソース・ルワネは鴨の血で作ります。この場合は裏ごししたレバーから作るのですが、レバーを入れてから沸騰させないで作る本格的な方法と、沸騰させ

てレバーの臭みをとる方法の二つがあります。生で血液を使う料理は現在日本ではほとんどしないので、沸騰させる方が食べやすく無難ともいえます。今回はどちらのやり方も見られ、それぞれによくできていました。コンクール参加者全体のレベルが上がっていると感じます。協賛いただいた皆様、選手を支援する所属ホテル・レストランの皆様などのおかげでコンクールが発展してまいりましたのは大変ありがたいことです。今後も多くの方のチャレンジをお待ちしています。

決勝 実技審査 講評

小石 幸一郎 氏

ANAクラウンプラザホテル金沢 洋食調理長



鴨のアビエに苦戦

頭や脚、内臓の付いた鴨をアビエする課題でしたが、内臓の衛生的な処理、肛門周辺の適切な切り落としなどの点で疑問を感じる方もいました。近年は職場で頭や内臓の付いた鴨を扱うことがほとんどないため、苦労した様子でした。一方で食材の余り、たち落としなどを無駄なくソースに使うなどの手際の良さで感心させられる方もいました。鴨を加熱する際に蓋をしていないなどのルセットの見落とし、時間配分のまずさや制限時間の勘違いなどもあったようです。しっかりとルセットを読んで理解し、落ち着いて取り組んでほしいと思います。

東日本準決勝試食審査 講評

高橋 義幸 氏

帝国ホテル 調理部長



日頃の努力が見える仕上がり

火入れの仕方の良し悪しに、なれないオーブンの火加減などによる苦勞の跡が見えました。どれも努力・練習していることは感じられ、普段の職場での活躍が想像できる作品でした。味付けはもちろん細部までよく仕上げている選手もありましたが、細かいところまで完成できない人もあり、作業手順がどれだけ体にしみ込んでいるかで勝敗がわかれたように思います。決勝に進めなかった方も、ルセットを考えること、段取りを工夫することなど、すべての経験が糧になるはずで、悔しい思いを無駄にせずチャレンジを続けて成長して欲しいと思います。

西日本準決勝試食審査 講評

山口 浩 氏

神戸北野ホテル 総支配人 総料理長



細部までの完成度が決めて

火の通し加減、付け合わせとの相性、盛り付けなど、皆さん大変良く考えて作りあげられているという印象でした。しかし、作品がルセットの段階で大変良く工夫されていたとしても、試食審査では料理そのものの出来栄が評価の対象となります。そこで、違いが出るのはオーブンなどの調理器具を始め普段と異なる環境、決められた時間の中で自分のルセットをどこまで再現できるかということです。ルセットの発想の良さだけでなく、料理の段取りなどまでよく考え、試作・練習することによって完成度は上がります。味付け、火加減などが良く、細部まで完成度が高い方が良い評価を受けて決勝に進まれたと思います。

予選 講評

伊藤 文彰 氏

ルヴェ ソン ヴェール東京 代表取締役



ルールやテーマへの理解が基本

ルセットに書き込まれた内容をよく吟味するため、写真を見る前に先にルセットを読んで審査をしました。フランス語の間違いが非常に多く、手順の書き方がわかりにくいものもありました。注意すれば直せるので気を付けて欲しいと思います。ルールの見落とし、テーマの解釈の違いなどで失格した中に質の良い作品もあり、惜しまれます。具体的には表面にムースを塗るなど、テーマであるファルシとは見なされない技法のもの、材料費の金額が妥当と思われるものなどです。ソースや課題の中で指定されているガルニチュールに対して、創意工夫が見られ、その意味があると思われる作品に対して、高く評価をしました。