



AJCA アメリカン・ビーフ CUP 料理コンテスト



ホテルオークラ東京 内田 道宣氏



ホテルオークラ東京 村瀬 直人氏



Pièce de bœuf en paquet aux deux saveurs, pomme bottillon de paille アメリカンビーフの小箱仕立て ポテトの藁束を添えて

一睡もせず、徹夜で作品を考案したという2人。「今は、ただ、ホッとしています」と声を揃えた。同じ職場に勤務し、料理に対する感性が近く、互いにも分かり合える存在ということで、チームワークもバッチリ。ただ、今回のアメリカン・ビーフの部位の予想は2人とも「全くハズレ」だったそうだ。「アメリカン・ビーフは赤身の味わいが深く、薄くスライスしても、厚く切っても使い易い食材です」とも語ってくれた。

8月26・27日、AJCAアメリカン・ビーフCUP料理コンテストが、開催された。社団法人全日本司厨士協会東京地方本部に所属する、30歳未満の若手シェフを対象に、米国食肉輸出連合会(USMEF)協賛により毎年開催されているコンテストで、今年で第3回目となる。これは、同協会所属の若手シェフの技術向上を図るとともに、アメリカン・ビーフと東京集産食材の普及に努めることと、さらに、米国との交流および見聞を広め、日本における西洋料理の発展と食生活の改善、進展に寄与することを目的としているものだ。

学校法人誠心学園 東京誠心調理師学校(東京都大田区)にて調理審査が行なわれ、表彰式及びレセプションは、東京・高輪の東京アメリカンクラブにて開催された。今回は、都内のホテル、会館などに勤務する、若手シェフ、10チーム(2名1チーム)が参加し、メニュー構成と調理技術などを競った。

同コンテストは、メイン食材がアメリカン・ビーフであるということのみ事前に選手に伝えられ、使用できる部位(カット)やほかの指定食材は実技競技の前日に提示する方式をとった。今回のアメリカン・ビーフの使用部位は、ともにホテルなどではあまり使用されないことのない、ポーン・イン・シヨートリップとシヨートプレート。ポーン・イン・シヨートリップは、焼肉店で骨付きカルビなどのメニューとして使われる部位。骨付きという、昨今の仕事場ではほとんど接することがないであろう部位である。また、シヨートプレートは肉の筋繊維が縦に入る部分と、横に入る部分が織り交ざっている複雑な部位で、ともにどのように処理するか、どうプレゼンテーションするか、日頃西洋料理のシェフでは馴染みがないこともあり、実力が問われる難易度の高い部位だ。初日の26日16時に指定食材が開示され、各シェフは使用できる食材を確認後、1時間以内にメニューを作成し提出。翌27日の午前8時には、詳細なレシピを提出し、社団法人全日本司厨士協会の定める厳



第3回 AJCAアメリカン・ビーフCUP料理コンテスト

総合第一位 内田 道宣氏・村瀬 直人氏(ホテルオークラ東京)

冷製料理 帆立貝のマリネ ピーマン添え コーンのブルーテと共に
 温製料理 アメリカンビーフの小箱仕立て ポテトの薬束を添えて
 デザート 巨峰のシブースト ミントのゼリーにのせて

総合第二位 志賀 良行氏・林 晃久氏(ウェスティンホテル東京)

冷製料理 帆立貝とパプリカのサラダ バジル風味
 温製料理 アメリカンビーフを2種の調理法で
 デザート ホワイトチョコのオペラ ブドウのコンポートと共に

総合第三位 西山 信広氏・相場 正義氏(品川プリンスホテル)

冷製料理 ホタテと野菜のタルタル 香草ソース
 温製料理 アメリカ牛のステーキと煮込み 野菜と共に
 デザート 巨峰のタルトと3種のムース添え

AJCA会長賞 関根 盛行氏・疋田 慎弥氏(株)東京會館)

冷製料理 帆立貝とガスパチョゼリーのサラダ仕立て 二色ソースと共に
 温製料理 ビーフンチャーの王冠仕立て 夏野菜と共に
 デザート ブドウのミルフィユ コーヒーの香り

東京地方本部会長賞 青木 正人氏・佐瀬 文子氏(シーライン東京)

冷製料理 オクラとホタテのガー仕立て タイムの香り
 温製料理 牛ショートリップのグリル コーンガレット添え牛肉の煮込みと共に
 デザート 巨峰のコンポートとヨーグルトと巨峰のムースを添えて



選手諸君はおつかれさまでした。成績に関わらず、このコンクールに参加したことを誇りに思っていて欲しい。そして、ジャッジの講評をよく聞いて、今日の経験を糧に、明日からまた精進して頑張ってもらいたい。(世界司厨士協会連盟(WACS)国際料理審査員 占部昭二郎氏)



昨年に引き続き、このコンテストをとても楽しみにしております。アメリカン・ビーフの品質の高さや本当のおいしさを日本のみなさまに理解していただくうえで、とても有意義なイベントだと思っています。アメリカン・ビーフを通じて、日米両国の農業分野における関係が進展することを願っています。(駐日米国大使館農務担当公使 ジェフリー・ウィギン氏)



格なルールのもと、決められた時間内で3つの課題(前菜、メイン料理、デザート)を作成。ゆえに今年も、ほとんどのチームが、一睡もせずにレシピを作成し、翌日の実技に臨んだ。

27日の実技では、レシピに基づく料理の味や盛り付け、作業中の態度や衛生管理のほか、食材の使い方なども細かくチェックされる。個人の仕事を試されるうえ、現場でのチームワークも重要視される。

世界司厨士協会連盟(WACS)の審査基準に基づき、国際ジャッジの有資格者である、占部昭二郎氏を審査委員長とする3名の公認審査委員が減点法で審査した結果、本年の総合第一位は、ホテルオークラ東京に勤務する、内田道宣さんと村瀬直人さんのチーム。受賞作品は「アメリカンビーフの小箱仕立て ポテトの薬束を添えて」など3品。なお、2人には、副賞として、アメリカを代表する調理師学校CIA(Culinary Institute of America)への体験入学や、本場でのアメリカン・ビーフの調理法などを学ぶ為の外食視察などが予定されている1週間のアメリカ視察旅行が贈られた。2位はウェスティンホテル東京、3位には品川プリンスホテルに勤務するシェフチームが選ばれた。