

★
S.PELLEGRINO
 YOUNG CHEF 2016

若手料理人が一皿で運命を変える夢舞台
 「サンペレグリーノ ヤングシェフ」が今年も開催



若手料理人世界一を決定する国際コンクール「サンペレグリーノ ヤングシェフ」。世界規模で30歳以下の若手料理人が腕を競い合う数少ないコンクールです。「サンペレグリーノ ヤングシェフ」の座に選ばれたシェフは、サンペレグリーノ社から、その後のキャリアにおける多大なバックアップと、世界を舞台に活躍する権利を獲得する本コンクール。新たな若手料理人のスター誕生に、今年も世界中のシェフから大きな注目が集まっています！



最終審査員を務めた成澤シェフは「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015」に選ばれたマーク・モリアーティ氏の料理が運ばれてきたとき「ようやく来たか」という期待感が、審査員たちを包んだ。彼の料理からは、調理法や食材から伝わるメッセージ性がストレートに伝わってきた。」とコメント。世界で最も厳しい目を持つ審査員団を納得させたのは、アイルランドの地を表現した強烈なメッセージを持つ一皿でした。

栄えある「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015」に輝いた、イギリス & アイルランド代表のマーク・モリアーティ氏は「このような賞をいただけに本当に嬉しく思います。素晴らしい人々と一緒に、このイベントに参加できて光栄でした。」とコメント。彼は現在、サンペレグリーノ社のサポートを受けながら、世界を舞台に活躍を続けています。



「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2016」プレス発表会
 『The Future of Young Chefs』を開催

日本地区予選で審査員を務める『NARISAWA』の成澤由浩シェフ、『日本料理 龍吟』の山本征治シェフ、そして『ブルガリイル・リストラテルカ・ファンティン』のルカ・ファンティンシェフの3名をお迎えし、コンクールの魅力と本大会における審査ポイントをお話いただきました。会場には、多くのメディアと次世代を担うヤングシェフ達が集結。3名のトップシェフに対する質疑応答の時間には、質問が活発に飛び交い、大盛況のうちに幕を閉じました。

審査員シェフ3名が語る「コンクールのポイント」



NARISAWA 成澤由浩シェフ

- 若手シェフにとって、『サンペレグリーノ ヤングシェフ』の魅力とは？

普段、山本シェフやルカシェフのようなトップシェフから直接アドバイスを貰うことは難しいが、こういった機会であれば、それができる。世界中の同世代のヤングシェフや審査員との交流は、かけがえのない財産となるはず。

- 審査基準として重要となる「料理のメッセージ性」とは？

メッセージとは『何故この料理を作ったのか』という理由。理由がなければ、料理は成り立ちません。自分が作り出すものに心が入っていないければ、その料理を食べた人に美味しいと思ってもらうことは非常に難しいと思います。



日本料理 龍吟 山本征治シェフ

- 山本シェフが考える「料理のメッセージ性」とは？

料理は、理(ことわり)を料(は)か、と書きます。理がないものは、料理と認めるわけにはいきません。人為的に無理矢理メッセージを込める事より人類が絶対に否定する事のできない料理とは何なのかを考える必要があるのです。

- 食べ手が否定できない料理をつくるためには？

重要なのは、相手が否定できない物とは何なのかを常に考えること。なんとも言えないくらいの美味しさ。心が満たされていく感覚。この「言語で表現できない感覚」は、否定することができないし、否定する言葉すら存在しない。自分のクリエイションに偏って料理を私物化するのではなく、人類のDNA に対し料理を作るべきなのだと思念を持つことが大事です。



ブルガリ イル・リストラテ ルカ・ファンティン シェフ

- 自分の一皿で審査員にメッセージを届けるために、必要なことは？

それは、料理を通じて「創った人物の人間性が見えること」だと考えています。どんな方法で伝えるか、ということよりも、料理からその人のパーソナリティが伝えられれば、メッセージを届けられるのではないのでしょうか。

- 参加者へのエールをお願いします。

私が 20 代の頃は、毎日偉大なシェフの本を読んで、彼らに近づくことを常に思い描いていました。強い想いがあれば、人はその場所に到達することができる。夢があれば、それに届くように手を伸ばすことが大切です。是非チャレンジしてください。

昨年度、日本地区代表としてミラノ最終決戦に参加した信太竜馬さんから、自身の体験にまつわる特別なコメントをいただきました。



「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015」日本地区代表

信太竜馬さんのコメント

『サンペレグリーノ ヤングシェフ』コンテストの地区予選を勝ち抜いた料理人たちは、それぞれ、その土地の固有の料理文化を背負ってやって来ます。一人の料理人、そして日本地区の代表として、世界の料理文化の豊かさと対峙したときに、豊饒さの奔流に全身が襲われる幸福を感じました。また、「他国の料理」に触れながら、「自分の料理」と改めて向き合った経験は何物にも代えがたく、私の糧になっています。代表に決まったその時からコンクールが終るまで、メンターを務めてくださった『日本料理 龍吟』の山本シェフには感謝の念に堪えません。各国のメンターシェフと逢えたことも、貴重な経験になりました。みなさんも、今後の人生につながる何かを、ぜひ自らの手で掴み取ってください。

