

日本シャルキュトリ協会主催 第3回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 2017

メインキッチン
塚本 治
初優勝

2017年12月4日(月)フランス・タン＝エルミタージュ県で開催の世界選手権にアジア代表として出場決定

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人:宮島芳明)のメインキッチン所属 塚本治(つかもと おさむ)が、2017年5月18日(木)にルヴェ・ソン・ヴェール駒場にて開催された「第3回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 2017」で優勝いたしました。2017年12月4日(月)には、フランス・タン＝エルミタージュ県で開催される「世界選手権」にアジア代表として出場し、世界に挑みます。



「パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝」は、2015年に第1回目の大会が開催され、今回は3回目となります。「パテ・クルート」はシャルキュトリ〔charcuterie(食肉加工品全般の総称)。chair(肉)+cuite(火を入れる)が語源〕の中でも人気のある冷製のひとつで、フランス料理の象徴的な古典料理として知られています。材料や段取りなどの準備段階、型に詰めていく作業、火入れなど全ての行程で完璧な計算と技法が問われるため、料理人としての力量が測られる料理です。クルート生地(パイ包みの生地)をしっかり焼き上げながら、ファルス(詰め物)はしっとりとした食感に仕上げられることを求められ、表面と中身を相反する食感と状態を保ちながら仕上げていくテクニックが必要となります。さらに切り分けたときのバランスの美しさを表現することは難易度が高い上、多くの手間隙を要する料理といわれております。今回の大会では36名のエントリーの中から12名のファイナリストが選考され、決勝大会の会場においては日仏グランシェフと有識者16人の審査員(フランス人シェフ審査員6人、日本人シェフ審査員6人、特別審査員や有識者4名)の厳しい目と舌で最終的な判定が下されました。塚本は第1回目の大会からチャレンジを続け1回目、2回目共準優勝となりました。今大会では、優勝することのみ目指して1年間日々研鑽を重ねた結果、パテのビジュアル、味、全体のバランスで高得点を獲得し、3回目の挑戦にて念願の初優勝を果たすことができました。優勝にあたっては「師である福田総料理長をはじめ、職場の先輩や同僚、家族に背中を押していただき優勝をすることができました。これからも基本を大切に真摯に仕事に向き合い、フランス料理の魅力を伝えていけるよう頑張っていきたいです。」とコメントしました。今後は、2017年12月4日(月)にフランス・タン＝エルミタージュ県で開催される世界大会に出場し、世界をステージにその腕を競います。

- 【添付資料】
- ・1. 「パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝」開催概要
 - ・2. 日本シャルキュトリ協会について
 - ・3. 塚本治プロフィール

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 川島 t.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

1. 「パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝」開催概要

■開催日時 2017年5月18日(木) 14:30から実施済

■開催場所 ルヴェ・ソン・ヴェール駒場

■審査方法 試食審査会

日仏のグランシェフ及び特別審査員、有識者による試食審査会

【試食審査採点項目】

- ・パテ(全体)のビジュアル
- ・パテ(カット)ビジュアル
- ・ジュレ[※1]の味
- ・クルート[※2]の生地(の)の味、火入れの状態
- ・全体の味(バランス、ファルス[※3]の味)

■決勝出場者数 12名(全応募者36名)

■審査員 特別審査員 ジル・デマンジュ/パテ・クルート世界選手権会長

審査委員長 ジャン・ピレット/MOF[※4]シャルキュチエ

フランス審査員 アンドレ・パッション(レストラン パッション)

セバスチャン・ブイエ(Lyon、ブイエ)

オリビエ・オドス(シェ オリビエ)

ジャン=ポール・ヴァレ(シャルキュチエ)

マチュー・トーサック(グルメ コンサルティング)

ベルナール・アンクティル(フレンチ F&B 株式会社 ディレクター)

日本審査員 吉野 建(レストラン タテルヨシノ)

楠田 裕彦(メツゲライクスダ)

堀田 大(ACFJ 理事)

隈元 香己(ホテルメトロポリタンエドモント東京)

朝比奈 悟(アヴァンセの会会長 La TABLE de Joël Robuchon)

飯塚 隆太(アトラスの会理事 レストラン Ryuzu)

執達吏 レジス・ラファン/在日フランス大使館農務副参事官

ディレクター クリストフ・ポコ/日本シャルキュトリ協会会長

■世界大会予定 2017年12月4日

フランス・タン=エルミタージュ県にて。

※1 ジュレ(仏語: gelée)ゼリー状の調理法。

※2 クルート(仏語: croûte)パイ包みの生地。

※3 ファルス(仏語: farce)詰め物。

※4 MOF: 国家最優秀職人賞(Meilleur Ouvrier de France)

フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度の技術を持つ職人に授与される称号。



塚本治が大会に提出した作品

2. 日本シャルキュトリ協会

【協会の発会理念】

シャルキュトリとは、フランス語で肉の加工品、おもにハム・ソーセージを意味し、ワイン、チーズと並んで、フランスの食文化の根幹をなすものです。日本ではシャルキュトリの名前はまだまだ知られておりません。そこで、豊かなフランスの食文化を正しく紹介し、日本人の食生活をより充実させるお手伝いをするを目的に発足した協会です。

【協会概要】

設立年月日 2013（平成25）年4月

設立場所 東京都

設立目的 日本では、まだ十分普及しているとはいえ、「シャルキュトリ」の名前を知る人もすくない。そこで、これからの日本の食文化をより豊かにするために、フランスシャルキュトリの文化を紹介し、国内に広め、フランス本国との食文化交流を深めることを目的とする。

公式サイト URL <http://charcuterie.jp/>

3. 塚本治（つかもと・おさむ）プロフィール

メインキッチン チーフ

1998年、武蔵野調理師専門学校卒業。

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業とともに総料理長の福田順彦に師事。メインキッチンでの宴会・イベントの調理、レストランでの調理などに従事するほか、料理教室のアシスタントなど様々な業務を経験。現在、職場内ではチーフとしてシェフ陣と若手を繋ぐポジションにあり、日々後輩の育成にあたりながら、自分自身の技術向上のために研鑽を積み、多くのコンテストや大会にも果敢にチャレンジし受賞を重ねている。



料理人を目指したきっかけは「弟に食事をよく作っていました。そのときに作った料理を、弟が笑顔で美味しそうに食べる姿をみて料理人になりたいと思いました」「音楽や美術が好きで、何か表現をする仕事に就きたいと思っていました」と語る。今後の目標は、まず世界大会に向け基本から見直し、地に足のついた料理人を目指すこと。ストイックに、そして前向きに料理の道を追求していきたいとの夢を抱いている。

<主な受賞歴>

2010年 第14回FFCCコンクール メートル キュイジニエ ド フランス “ジャン・シリジヤール杯” 入賞

2012年 第6回エスコフィエ・フランス料理コンクール 準優勝

2015年 第1回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 準優勝

2016年 第2回パテ・クルート世界選手権 アジア大会決勝 準優勝

以上