



第55回「調理技能コンクール」を振り返って…

全道から6部門41名の選手が出場し、北海道の食材を生かした料理を競い合いました。
コンクール入賞者のアンケートを紹介します。

平成30年10月28日(日)開催

自分の名前が呼ばれた時は、嬉しかったです。入賞して正直ホッとしたしました。ですが、表彰式の時になると、今回の自分の作品は、どこがダメだったのだろう? 金賞・銀賞の人は、どこが良かったのだろうと後悔と悔しさの気持ちが勝ってきて入賞したことを素直に喜ぶことができなくなりました。

次こそは、自分でも素直に喜ぶことができる結果を残したいと思います。

コンクール競技中は緊張して切り物や詰め物の作業がうまくいかず、時間配分も思うようにいかなくて、終始焦りっぱなしでした。

また、当日の指定材料が想定していたものより大きかったので、火入れが少し甘くなってしまいました。

もう少し、全体の量を減らしてバランスを良くしたら、もっと良い作品ができると思いました。

今後は、いろいろなコンクールに出て、今度こそ満足する結果を出したいと思います。

将来は、先輩たちから仕事を任せてもらえるようになり、後輩たちに色々と教えてあげれるような調理人になりたいと思います。

入賞した時は、手が震えるくらい驚きました。いつかは北全調のコンクールで、金賞が欲しいと思っていたので嬉しかったです。表彰式の時は、舞台の上に立って、金賞を取ったんだなと実感しました。

実際に調理師学校でやると時間がギリギリで焦りましたが、作業は練習通りにできました。

食材をもっと上手く使えばと思いましたが、上手く使えませんでした。

そこをもっと工夫したら良かったと思います。

金賞を取れた理由は、自分の中で、味と作品のバランスだと思っています。

将来自分の店を持ちたいですが、今は、仕事とコンクールに集中したいと思っています。

優勝しか考えていませんでした。競技中、緊張はありませんでしたが、通常より低い作業台でのカクテル制作に少しとまどった感じでした。常に考えるのは、若い世代の飲食文化の発展です。コンクール等に少しでも興味を持っていただける様いろいろなことにチャレンジしていきたいです。運営スタッフの皆様、お疲れさまでした。

入賞と言われた時は、正直に言うと何が起きていたか分かりませんでした。ようやく喜びを噛み締めています。

表彰式の様子で覚えているのは、「調理師の言葉」を発表された本間さんの言葉です。

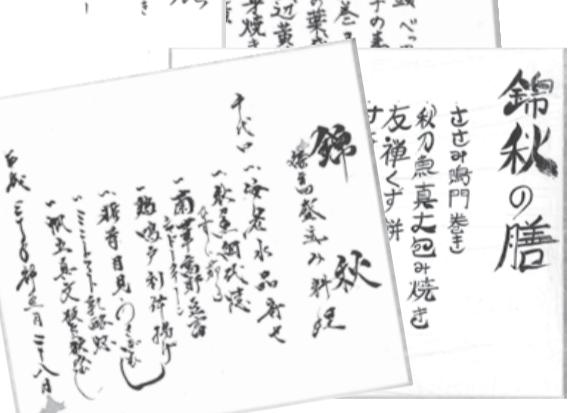
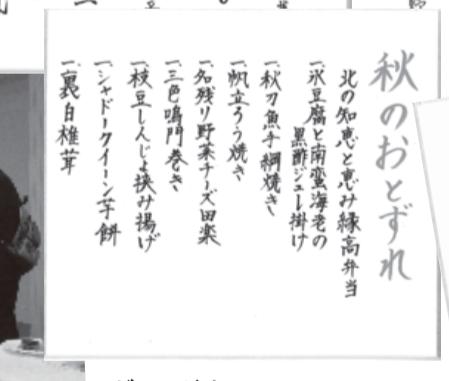
北海道での地震でブラックアウトになつた時、炊き出しをすることができたのではないか…ということ。

その時の私は、何もできずにただ待つことしかできなかつたことを思い出し、料理人として何かできることがなかつたかと…とても大切なことを教えていただきました。

競技中は、手が震えたり、失敗したりが多く、思うように手が動きませんでした。反省点は、テーマの縁高弁当というところで、弁当らしさに欠けていたかなと思いました。

料理人になった時からの夢が、将来自分のお店を持つことですが、その前にお世話になつた人たちに、恩返しをしていきたいと思います。

コンクール出場者で、金・銀・銅の入賞者の方からのコメントです。今後の参考に。



◀グランドホテルでの作品の修復作業の様子

▲日本調理の色紙のおしながき

昨年は、時間オーバーしてしまい銀賞という結果に終わつたので、今年はなんとしてでも、金賞を取りたいという気持ちで望んだので、結果を残すことができてとても嬉しかったです。

表彰式の時、銅賞、銀賞と名前が呼ばれて行く中、自分は呼ばれなかつたので、落ち込んでいたところ、金賞で呼ばれ、嬉しくて涙が溢れました。

開始するまでは緊張しましたが、いざ始まるとき今まで練習してきた通りにスムーズに料理を仕上げていくことができ、「絶対に美味しいものを創ろう」ということを優先的に考えながら、進めることができました。

そして何より、出来上がつた料理が、自分でいて満足のいく仕上がりだったので、それを評価していただけたことが、とても嬉しかったです。

今は、しっかりと基礎的なことを学び、身につけることが大事だと思い料理をしていますが、将来的には、自分のお店を持ちたいです。

「ハイミー」は心強いお店の味方。



味の素株式会社



体感する美味しさ、香る。

GF-350

新発売

金印
香る粉わさび

金印物産株式会社 tel 011-642-1541

札幌支店 中央区北12条西23丁目2番5号 SDC北12条ビル5F



オリジナル本わさび香料配合

