30 Cooking 西洋料理

最高の西洋料理を創作するために

おいしい西洋料理をつくるには、材料のチェック、下準備、調理、盛り付け、後片付けと、どの段階でも高い技術が必要です。また、各料理を指定された時間内にもっともおいしい状態で提出しなければなりません。競技には、茹でる（ボイル）、蒸す（スチーム）、揚げる（フライ）、炒める（ソテー）等の基本調理法が取り入れられています。

競技について　競技時間：1日／7時間

2022年の大会では、指定食材を使った3つの課題で各4人分の料理を作成します。1つ目の課題は、オードブル。指定食材の大豆ミートを使用し、ベジタリアン向けの前菜を作成します。2つ目の課題は、メインディッシュ。指定食材の若鶏1羽を使用し、2種の異なる調理法を使いメイン料理を作成します。3つ目の課題は、デセール。指定食材のオレンジ2個と当日公表する食材を使い2種類のデザートを作成します。また、このような国内外の大会参加を通して経験を積み、調理技術だけでなく語学力の研鑽も期待されています。西洋料理人の育成について、国内では調理師養成校や調理職業訓練校が数多く設立されています。海外においては、一般社団法人全日本司厨士協会が加盟している世界司厨士協会連盟（WORLDCHEFS、世界110カ国の調理団体が加盟）では、料理大会や各種セミナーを通して若い調理人の育成に力を入れています。このように西洋料理人（司厨士）は、夢を大きく、志を高く持つことで世界にも羽ばたける魅力ある職種となっています。

競技職種と生活との関わり

フランス料理をはじめとする「西洋料理」における技能の魅力は、なんといっても味覚・見た目の芸術性・盛り付けなどを支える調理技術です。グルメ時代と言われる今日、世界中のテレビや雑誌に、料理特集のない日はありません。料理も日々進歩し、国内にいながら、世界中の料理が味わえる時代となりました。ホテル、レストラン等の外食産業のお客様に喜ばれる西洋料理は、まさに将来性が豊かで、無限の可能性がある職業と言えます。

前回大会金メダリストからメッセージ！

何事も、努力した分、自分に返ってくると思うので、それを信じて、ずっと頑張っていくことが大事だと思います！

上田 那月さん
国際調理製菓専門学校

2021年大会
金賞作品

すべてがハイレベル！正確な料理工程でお客さまを喜ばせるために

西洋料理の競技ポイントは、道具や機材の使い方、基本技術、衛生管理、作業態度、味付け、盛り付けなど。さらに調理後の後始末、材料の無駄の削減、ガス・水道の使い方等も採点項目に含まれます。指定食材を使って基本に忠実に、決められた時間内で仕上げること、お客さまに喜んで食べていただけることなどが審査の対象となります。優秀な調理技術をもって、おいしさ、美しさを表現できるかが問われます。

占部 韶二郎主査
一般社団法人
全日本司厨士協会 理事