

外国人による初めての和食コンテスト

2013年12月 12
日経BP 三橋 英之

王者はシンガポールの寿司割烹経営者 リー・クオック・ウィン氏が和食の伝道師に決定

12月8日に開催された「和食ワールドチャレンジ2013」(主催:和食ワールドチャレンジ実行委員会・農林水産省、後援:株式会社日経BP)。外国人による初の日本料理コンペティションの初代チャンピオンに選ばれたのは、シンガポールで寿司割烹「Santaro Japanese Restaurant」を経営するリー・クオック・ウィンさん(60歳)だった。

和食が無形文化遺産に登録された直後というタイミングもあり、決勝審査会の行われた厨BO! SHIODOME(チューボシ留)には海外テレビ局を含む30社以上のメディアが集まった。10台以上のテレビカメラが料理の様子を追うという異様な雰囲気、緊張によって指先の震えが止まらない出場者もいるほど。そんな中で、平常心で実力を出し切ったのがリーさんだった。

リーさんは中国広東省出身で和食一筋40年の大ベテラン。1973年、文化大革命の渦中にあつた中国本土を離れ、香港に移り住み、そこで偶然得た仕事が、日本料理のレストランだった。先輩職人に料理と日本語を一から教わり、素材そのものの味を引き出す和食の調理法に感銘を受けた。現在の店名「Santaro」はその頃に付けられたリー氏の愛称に由来している。80年にシンガポールに移住し寿司・懐石店で働いていたころ、料理人・道場六三郎氏の「銀座ろくさん亭」で研修を受ける機会を得たことがリー氏にとってさらなる飛躍への転機となった。

決勝審査会の後に農林水産省講堂で開催された表彰式に臨んだリー氏は和食ワールドチャレンジ実行委員会委員長の茂木友三郎・キッコーマン株式会社名誉会長から記念のトロフィーを渡され、「素晴らしい機会を与えてくださった皆様に感謝します。健康で素晴らしい日本料理を世界に広めたい」と喜びを語った。

記念のトロフィーを贈られて会心の笑みを浮かべるリー・クオック・ウィンさん

「日本人にとっての和食を高いレベルで再現していることに驚いた。一生懸命に働き、勉強してきた姿勢も伝わった」と言うのは決勝審査の審査員を務めたアイビー最高顧問の熊谷喜八氏。他の審査委員も、応募作の「栗南京雪中蒸し」について「カボチャという食材を主役にそえたことで、日本料理のやさしさを表現できている。日本料理を長らく見つめてきた人ならではの食材選びだった」(「龍吟」シェフの山本征治氏)と高く評価した。

リーさん以外の決勝進出者もいずれもレベルが高く、厨房での調理作業を審査した石田稔・織田調理師専門学校校長は「しっかりと和のダシを取り、それを自国の食材とバランスよく組み合わせる技量に感心した」と語る。

表彰式後の懇親会では、各国から集まった和食料理人はすぐに意気投合。メールアドレスを交換し合い、お互いの店を訪問する約束を交わしていた。

「リーさん、おめでとう。でも、次の大会には出ちゃダメだよ。今度はボクに勝たせてね」。金賞受賞のリーさんを囲む9人の料理人たちは、戦いを終え、同じ日本料理の道を歩む同志として、今後の精進を誓い合っていた。



記念のトロフィーを贈られて会心の笑みを浮かべる
リー・クオック・ウィンさん



審査委員の高い表を得たリーさんの料理「栗南京雪中蒸し」