

## 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015」 優勝者 眞砂翔平さんへお聞きしました！

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015」にて優勝されましたエコール・クリオロ株式会社 眞砂翔平さんへ、ご応募から最終審査に至るまで、また今後の目標などについてお話を伺いました。

Q. 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2015」へ応募されたきっかけについてお聞かせください。

A. これまでいくつかのコンテストで賞をいただきましたが、優勝の経験がなく優勝するまでは挑戦し続けようと思っていました。実技のコンテストに興味があったのに加えて、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード」は、第1次審査の段階で書類審査だけでなく、ボンボンショコラを審査員の方に試食いただける点も気に入りました。

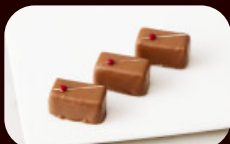
Q. ボンボンショコラ2種類それぞれのレシピ構成で工夫された点、重視した点などをお聞かせください。

A. モールドタイプのENSHUでは、イチジクのkokとプチプチとした食感を活かしたレシピを作りたいという思いがあり、合わせる食材を変えながら試作を繰り返しました。コショウやココナッツなども合わせましたが、最終的にはカシスを使用したガナッシュ、コンフィチュールは白ワイン、ハチミツ、アニス、レモン汁で煮たイチジクという組み合わせに落ち着きました。コンテストでも普段の仕事でも、万人受けするような味に仕上げようとしています。試作の際には、自分の判断だけではなく、シェフや店のスタッフなどの意見やリアクションを見てから決定するようにしています。



眞砂さん優勝作品  
モールドタイプ「ENSHU」

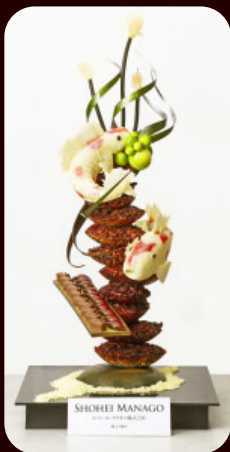
エンローピングのRIKYUでは、ユズを使用しています。ユズは繊細なので、味をくずさないように、合わせる素材はジンジャーだけにし、それぞれのアロマを活かしました。普段レシピを作成する際、味に対するこだわりはありますが、「アロマ」への意識はそれほど高くありませんでした。今回、チョコレート・フードペアリング\*に初めて取り組み、アロマへの意識が高まりました。20代前半から試作を続けています。ユズとジンジャーは珍しい組み合わせではありませんが、人と合わせる素材が同じでも、おいしいと感じてもらえれば、良い評価をもらえるという自信はありました。



眞砂さん優勝作品  
エンローピングタイプ「RIKYU」

Q. 2015年のテーマは「Japan (日本)」でした。ピエスマンテ制作する際、表現するのに苦労された点などについてお聞かせください。

A. 「日本らしさ」が何であるか、「JAPAN (日本)」という与えられたテーマに向き合うことからスタートしました。鯉を中心に据えていますが、鯉だけではそれが日本かどうかというのは伝わりづらく、庭園の石組みと合わせることで日本庭園を表現し、誰が見てもわかる「日本」に仕上げました。平面的ではない、どこからみても美しい立体的なピエスマンテを作成することを意識し、持ち込みのコンテストでは崩れないようにバランスの良さを重視しますが、実技のコンテストということもあり、「少しアンバランス」な仕上がりを目指しました。



眞砂さん優勝作品  
チョコレート・ピエスマンテ  
「龍門嶺」

\*チョコレート・フードペアリングとは：共通するアロマ成分をもつ食材同士を組み合わせ、おいしさを生み出すという手法。2015年実施の同アワードでは、チョコレート・フードペアリングをベースにボンボンショコラを作成するのが応募規定の1つでした。



優勝した眞砂翔平さん(左)と審査員長のステファン・ルルー(右)

Q. 第1次審査は、書類及び味覚による審査でした。書類準備やボンボンショコラ制作で気を付けた点などをお聞かせください。

A. 最終審査に進むため、応募書類とボンボンショコラの制作にまず全力を注ぎました。エンローピングは、普段機械を使用しているため、手では行っていません。約1000個以上練習をし、第1次審査の応募作品用に120個用意し、厳選した12個を提出しました。またこの間、ピエスマンテやボンボンショコラの講習会に参加したことも、技術やクオリティの向上にとても役立ちました。

味覚審査(第1次審査)はボンボンショコラを提出してから2週間後に行われるので、2週間たった後、風味がとんでいないか、食感が変わっていないかの確認をし、微調整を繰り返しました。また、発送の際に破損しては意味がないので、実際に東京から名古屋まで発送し、ボンボンショコラが壊れていないか、梱包が問題ないか確認しました。



最終審査で  
作品に取り組む眞砂さん

Q. 第1次審査後、最終審査に向けた準備内容についてお聞かせください。

A. 普段の仕事において前準備をしっかり行った方が作業がスムーズに運ぶという経験から、第1次審査後、最終審査まで約2か月ありましたが、1カ月は考える時間に、残りの1カ月を最終審査に向けた練習の時間に充てました。また、最終審査では普段と異なる環境への対応が必要になることを考慮して、練習時、制限時間の4時間ではなく、3時間半で全ての作業を終えるようにしました。パーツごとにかかった時間を計測してもらい、時間がかかる部分を集中的に練習し、時間短縮に努めました。普段から効率よく働くことを意識しているため、仕事の量は増えていますが、働く時間は減っています。コンテストでも普段の仕事が活かせると感じました。

Q. ご応募されてから、最終審査までのご経験を今後どのように活かしていきたいとお考えでしょうか。新しく設定された目標などについてお聞かせください。

A. アワードへ応募するまで、ボンボンショコラの制作は行っていませんでした。チョコレートに取り組みきつ



表彰式で作品について語る眞砂さん

けとなっただけでなく、優勝により自分にもできるという自信になりました。今後は、世界的な大会に挑戦していきたいと思っています。また、現在27歳ですが、30歳までにはお店を持ちたいと思っていました。競争力のあるお店を築いていくには、差別化できるコンセプトに加え、知名度も重要な要素だと思います。コンテストに継続して挑戦していくことは、技術の向上だけでなく、結果として、独立した際にも役立つと思います。皆さんにも臆することなく是非チャレンジしてもらいたいです。

www.puratos.co.jp www.belcolade.jp

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan  
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号  
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 belcolade\_japan@puratos.com

Puratos  
Reliable partners in innovation