



# 第6回パテ・クルート世界選手権アジア大会2020 福田耕平さんが4度目の出場で初優勝 ライバルたちの思いを背負い世界大会へ

text 笹木菜々子 写真提供 日本シャルキュトリ協会



1. 日本シャルキュトリ協会会長のクリストフ・ポコシ(左)が、優勝者の福田耕平さん(右)にトロフィーと賞状を手渡した。  
2. 審査はソーシャルディスタンスを確保しながら行なわれた。3. 結果発表を待つ選手たち。会場には緊張感が漂う。

シャルキュトリの中で代表的な冷製料理「パテ・クルート」の出来栄を競う、日本シャルキュトリ協会主催の第6回パテ・クルート世界選手権アジア大会決勝が10月21日(水)、フランス大使公邸にて行なわれた。

厳しい審査を通り抜けたファイナリスト12名の中から優勝を勝ち取ったのは、タカラ食品工業株式会社 ブツツデリカテッセン所属、今回4度目の出場となった福田耕平さんだ。「前回の第5回大会はエントリーをしなかったこともあり、1年半ほどパテ・クルートにきちんと向き合う機会がありませんでした。今回は一度基本に立ち返り、肉の特性やシャルキュトリ作りの工程の意味合いを改めて理解し直すところから始めました。優勝作品は、今までの大会で共に戦ってきた仲間たちに試食をしてもらい、多くの意見を聞きながら完成させたものです」(福田さん)。

優勝した福田さんと、準優勝の中秋陽一さん(アターブル)は2021年にフランス・リヨンで開催される世界大会決勝に挑戦する。

## 《協賛・後援・特別協力》

