

## 「第13回パテ・クルート世界選手権決勝」

# 塩見隆太郎さん(神戸北野ホテル)が優勝 アジア大会選出の日本人が3連覇

パンと並びフランスの食文化に欠かせない伝統的な食肉加工品“シャルキュトリ”の技を競う、「第13回パテ・クルート世界選手権」のファイナルが12月5日、フランス・リヨンにて開催され、塩見隆太郎さん(神戸北野ホテル)が優勝に輝いた。アジア大会選出の日本人による世界1位は、2019年と21年に続く快挙となる。



©Natsuno Katori

同大会がテーマとする「パテ・クルート」とは、肉の詰め物(ファルス)、ジュレ、パイ生地(クルート)で構成される、パティシエ、シャルキュティエ、料理人の3つの技術を要するフランスの伝統料理。プロのパン製造業者、パティシエ、シャルキュティエ、料理人などを対象に2009年よりフランスで開催される同大会の今年の決勝には、ヨーロッパ、アメリカ、アジア、タヒチの各大会から選出された14名が出場し、ピエール・エルメ氏が審査委員長を務めた。審査には日本シャルキュトリ協会のクリストフ・ポコ会長と、21年世界チャンピオンの福田耕平氏も参加した。

評価基準は、パテ全体およびカットした際のビジュアル、ジュレとクルートの味、火入れ状態、全体のバランス、ファルスの構成・味などを試食により審査する。

日本からは今回、アジア大会優勝の原和孝さん(ホテル日航福岡)と、同準優勝の塩見隆太郎さんの2名が出場。塩見さんが優勝、原さんが特別賞「Prix Richelieu」を受賞し、共に好成績を取めた。なお2、3位はフランス勢が獲得した。

優勝した塩見さんのパテ・クルートは、特にファルスが高評価を受けた。塩見さんは、周りの力添えに心から感謝を示し、「それらが実を結んだ結果が評価されたと思う。先の料理人人生において人間的にも成長する貴重な経

験となった。先人達の築いた偉大な歴史の流れに自分も加わられて光栄に思う」として、次代へと引き継ぐことを使命とし尽力していきたいと喜びを表した。特別賞の原さんは、「周りのサポートや叱咤激励のお陰で挑戦できた。今回の経験や思いをしっかりと後輩に託していきたい」とコメントしている。

ポコ会長(審査委員)は、「日本人は仕事の質の高さに誇りを持ち、フランス料理を愛し、そしてパテ・クルートに魅了され完璧さを求めている。料理の品質、焼き加減、味付けのみならず、ジュレやバランスも優れていた」と評価した。

同世界大会は毎年12月に開催。フランス大使館の協力を得て2013年に発足した日本シャルキュトリ協会が、日本選手をサポートしている。

### 『パテ・クルート』とは

肉の詰め物(ファルス)、ジュレ、パイ生地(クルート)で構成されるフランスの伝統的な冷製料理。豚肉、鶏、ホロホロ鳥、鴨、牛、背油やレバー、フォアグラやジビエなどを使ったファルスをクルートで包み、型に入れてじっくり焼き上げる。パイ生地は練り込みタイプが一般的で、200℃超のオーブンで温度を落としながら焼き込んで、粗熱が取れたところでジュレをパイ生地上部の煙突部分から流し入れ冷蔵し上げるため、高度な技術とセンスを要する

クリストフ・ポコ会長  
©日本シャルキュトリ協会

### 究極の味とビジュアル

## 世界最高峰のパテ・クルート2作品を紹介

パテ・クルートは、表面のパイ生地(クルート)はしっかりと美しく焼き上げ、中の肉の詰め物(ファルス)はしっかりと仕上げる、非常に難易度の高いシャルキュトリ料理だ。その究極のバランスと緻密さゆえ近年は同国の食文化を象徴するものとして見直されている。世界最高峰と認められた日本選手の作品を詳しく紹介。カット断面まで計算し尽くされたその美しさは、必見だ。(作品写真:©日本シャルキュトリ協会)

(左)世界チャンピオン表彰式の様子 ©Natsuno Katori



### 『宝箱 (Le coffret au trésor)』 塩見隆太郎さん (神戸北野ホテル)



兵庫県養父市の猪、鹿、猪ベーコンと、同県の丹波地鶏の他、鴨、豚、フォアグラ、豚足で構成し、栗や黒ニンニク、リンゴ、ピスタチオ、グリーンペッパーも使用。コンソメは鹿のコンソメ、赤ワインとタイムールペッパーの香り。外観(パイ生地)は、日本の伝統的な幾何学模様を模して製作、綺麗に見えるよう切り込み方にこだわった。「ジュレ、ファルス、パートが互いを補い合う三位一体の味わいとバランスを工夫した。どこを食べてもおいしくなることをイメージした」

特別賞  
Prix Richelieu

### 『家禽とフォアグラの パテ・クルート (Pâté-croûte de volaille et foie gras)』

原和孝さん  
(ホテル日航福岡)

家禽類(博多一番どり、鴨、天草ホロホロ鳥、鳩)、フォアグラ、糸島豚、鶏レバー)と、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、モリーユ茸、トランペット茸などを使用。できるだけ九州・福岡の食材を無駄なく使用しおいさを最大限引き出そうと考え、シンプルでどこか素朴だがしっかりとおいしいファルスを目指した。外観については、「レイエ(切れ目)は手作業の限界を超えたような出来栄えを目指し、全工程を緻密に仕上げることを心掛けた」

