

つのがき まさあき
角垣 賢さん
(59歳・安養寺)



ホテルポストプラザ草津の総料理長。10月にドイツで開催された、歴史ある西洋料理の競技大会「第24回IKA世界料理オリンピック」に出場。36か国約1500人の料理人が腕を競う中、タパス料理(写真)をはじめとする独創的な料理で、個人競技 金メダルを獲得。



■料理の道に進んだきっかけは？

錬金術師のように料理を仕上げる高いコック帽の西洋料理人の姿に、こがれ、気が付けば40年。多くのお客様さまの幸せを演出するホテルバンケットの料理に携わり、心を込めた料理でもてなしをしています。宴会料理は、常に進化していくものであり、食べる人の好みや目的などに応じてアレンジする楽しさがあります。お客様さまからの「おいしかったよ」の言葉が喜びと励みです。

■優勝した料理へのこだわりは？

8年前、日本チームのコーチとして同大会に出場しましたが、レベルの高さを痛感しました。そのため、今回は2年前から料理のアイデアを練ってきました。個人競技は、タパ

スと呼ばれるスペインの小皿料理とコースメニューで、味や見た目の美しさを競います。食材や見た目が重ならないように、食感も違うものになるように工夫しました。タパスの課題は冷製と温製各2種。15gの小さな料理ですので、細やかさの中に食べやすさも求められます。冷製タパスの一つは、自分で作った型に、ハムのムースを詰め、赤ピーマンで柄を出し、上に赤ワインのゼリーをあしらいました。ワインにちなみ、ぶどうがデザインされた銀食器に載せました(写真右上)。器に意味を持たせるため、デザインはすべて自分で考え、日本で唯一の高名な職人に作ってもらいました。すべてにおいて完成度も高く、優勝には自信がありました。

■今後の夢は？

シエフになって40年の節目に優勝できました。「この歳でも挑戦することで夢がかなう」とことを示すことで、若い皆さんの希望につながればと思います。大会には職場のスタッフを同行させました。今後、この経験を行かし、彼が世界一になってくれることを願います。

日本の西洋料理人が集つ、公益社団法人全日本司厨士協会の滋賀県本部会長も務めており、ボランティア活動で子どもたちに地産地消の大切さも教えています。新しい料理の考案など、今まで常に挑戦してきました。これからも挑戦し続け、真価のある料理を追求していきたいです。



ピンクの板や手作りの照明など、料理そのものだけでなく、色使いや演出も工夫あふれる角垣さんの作品

創業 35年 まごころこめてお手伝い

滋賀ペット葬儀社



栗東セレモニーホール 年中無休

お迎え・個別火葬・納骨供養

日本ペットランド 栗東市坊袋207-1

077-554-5515

広告欄

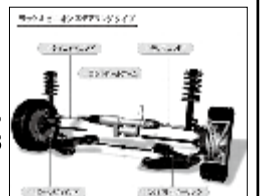
有料広告掲載のお申込み・お問合せは 広報課 ☎551-0641 ☎554-1123へ(掲載料金:本文最終ページ:1枠30,000円) 掲載内容のお問合せは、直接広告主へ。内容に関する一切の責任は広告主に帰属し、市が推奨するものではありません。

555 Reliable Quality for Tomorrow 三恵工業株式会社

1960年創業以来、主に自動車用補修部品(特にサスペンション、ステアリング系部品)の部品メーカーとして国内を始め、多くの海外のお客様にも長くご愛顧頂いております。



〒520-3045 滋賀県栗東市高野 305
tel.077-553-0555 fax.077-553-2408
http://www.sankei-555.co.jp/jp/
BBCにてCM放映中



人口(12月1日現在) 人口68,225人 男34,035人 女34,190人 前月より59人増 世帯数26,597世帯

この広報紙は地域の間伐材とベジタブルインクを使用しています。