

第2次審査(最終審査)出品食材の全リストは、料理通信ONLINE (www.r-tsushin.com)をご覧ください。



石川秀樹さん
「神楽坂 石かわ」主人
新潟県出身。全国から仕入れた旬の食材を大胆に生かし、独自の感性を盛り込んだ割烹料理に仕立てる。2009年ミシュラン三ツ星獲得。



齋藤壽
「料理通信」編集顧問
小説編集顧問兼「ザ・ウェンサーホテル洞爺」料理顧問。小説にてエッセイ「食の現場から」連載中。上質な食材を求め、情報収集と現場視察にも精力的。



柿本礼子一文
text by Reiko Kakimoto
山下恒徳一写真
photography by Tsunenori Yamashita

日高良実さん
「アクアパッツァ」シェフ
兵庫県出身。日本のイタリア料理界を牽引し続けるベテランシェフ。地方にも店を構え、地元産の新鮮な食材を生かした料理で遠方から客を集める。



リオネル・ペカさん
「キューシューヌ[s] ミッシェル・トロワクロ」(ヘット・シエフ)
フランスコルシカ生まれ。マルセイユ育ち。トロワクロ氏の右腕的存在で2009年ミシュラン二ツ星獲得。地中海食材に精通。



第1回 全国お宝食材コンテスト 結果発表!!

現代に生かしたい、次代に残したい、世界に伝えたい

世は日本人か」というくらい発酵食品にヴィヴィッドに反応してくれて、日本のお宝食材アンバサダーに、すぐにも任命したくなったほどでした。小説編集顧問の齋藤壽も特別審査員として参加。一心に吟味しては応募食材のクオリティの高さに感心しきり……。こうして午後2時から始まった審査会は夜7時過ぎまで続き、「生鮮」「加工」「調味料」「飲料」の4部全24品が、第1回お宝食材コンテストで選定品として入賞したのです。

さて後日、審査員シェフ3名に、特に興味を惹かれた食材を使って、料理2品を作ったいただきました。糖さんまが、いわし削り節が、椿油が、一気にお洒落なひと皿に大変身！どれもかいたってシンプルながら、食欲をそそられる魅力にあふれているのは、食材のポテンシャルとシェフたちのセンスのなせる技に他なりません。

料理人たちは常に、自分のクリエイティビティを刺激する食材や生産者との出会いを待ち望んでいます。一方、新しい食べ方は伝統食材のこれまでに気付かなかった側面を浮かび上がらせてくれる……。これからのお宝食材、さあ、一挙公開です！

隠れた逸品を掘り当てろ！

まずはご覧ください。66点の選ばれし食材たちの晴れ姿を。「料理通信」は創刊時より、食材作りに関心をかける人々を見つめてきました。独自の思想で高品質な食材をつくる人、伝統手法を継承する人……。生産者への取材を重ねる中で、私たちは考えました。

「全国に眠っているお宝食材をもっと食べ手や料理人へとつないでいきたい」

08年11月号の「料理通信」で「お宝食材募集！」を働きかけたところ、なんと304点もの応募が寄せられました。上の写真は、ジャーナリスト審査員4名(61%)による噂々誘々、4時間にわたる一次審査を通過した食材たちです。

二次審査に参加してくれたのは3名のシェフ。「アクアパッツァ」日高良実シェフは、伝統的な食材を、現代に生かす。名手。08年のミシュラン三ツ星に輝いた「石かわ」主人・石川秀樹さんは、次代に残したい。食材を託せる頼もしい日本料理人です。「キューシューヌ[s]」ミッシェル・トロワクロ「リオネル・ペカシェフ」は、世界への窓口。実際審査中「前