

## 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018」 優勝者 山本和希さんへお聞きしました!

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018」にて優勝されました菓子工房みずほ 山本和希さんへ、ご応募から最終審査に至るまで、お話をお聞きしました。

Q.「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2018」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、チョコレート工芸菓子、ピエス・アーティスティック(アメ細工)の複数のコンテストに参加しましたが、全て事前に制作する持ち込みのコンテストでした。以前の勤務先の上司の方が実技のコンテストで優勝した姿を見て奮起し、実技形式のコンクールに挑戦したいと思いました。2014年にもアワードに応募しています。第一次審査は通過しましたが、優勝できず悔しさが残りました。実家のパティスリーに帰郷し、自店を色々な方に知ってもらいたくて、再度応募しました。



最終審査で  
作品に取り組む山本さん

Q. 最初にご応募いただいた2014年から4年が経過しています。その間、技術の向上のため、務めた点についてお聞かせください。

A. 実家のパティスリーに帰郷してから、以前は参加していなかった講習会へ参加するようにしました。コンテスト、経営のことを聞くため他店を訪ねたり、同世代の方と交流するなど、いろいろと自分から積極的に行動するようにしました。

Q. ボンボンショコラのレシピ構成で工夫された点、重視した点、改善を加えていかれた点などについてお聞かせください。

A. 作成したのは、ガナッシュアモンドカネル、ブランオレンジガナッシュ、オレンジ風味のフィアンティーヌの三層からなるショコラです。口どけの良さを重視し、2種のガナッシュは固さを均一にし、食感のアクセントに底にフィアンティーヌを加えました。味については、誰にでもわかりやすく、食べやすいショコラにしたかったのでオレンジ、アーモンド、シナモンの王道の組み合わせにし、ナッツの香りが印象的でアーモンドと相性が良いと感じたレ・コレクシオン・ベネズエラ、ミルクの深い味わいが特徴のブラン・セレクシオンのチョコレートをを使用しました。また、素材を香りで表現したかったので、オレンジゼスト、シナモンカシヤを生クリームでアンフィゼしてガナッシュに使用しています。蒸らす時間、素材の量を調節し、チョコレート感を出しつつ、素材の香りが負けないバランスを見つけるため、試作を重ねました。



山本さん優勝作品  
スナック Buche (アモンドオレンジカネル)  
ボンボンショコラ Raspberry short  
(ラズベリーショート)

Q. スナック(チョコレートを使用した菓子)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. テーマである「思い出のケーキ」とリンクするように、ショートケーキの三角形のデザインにしました。味は、ベリーのショートケーキをイメージし、ラズベリーをメインにシンプルに仕上げています。ガトーショコラシトロンビスキー感、花椒によりフルーティーさと香りが増したコンフィチュール・ラズベリーを酸味のアクセントにしました。また、スナックらしい食感を加えるため、パータ・モルト・ジャンドゥーヤでモルトパフを使用しましたが、それだけでは食感が弱いので、ブラリネを少し荒く仕上げた食感をより強くなりました。スナックは食べやすさも重要なポイントです。生地



優勝した山本和希さん(左)と審査員長のステファン・ルルー(右)

厚みやコンフィチュールは理想の固さを目指して何度も試作しました。

Q. ピエスモンテで表現するのに苦労された点、難しかった点についてお聞かせください。

A. 作品の中心となるパーツがしっかり作れていないとピエスモンテ全体のインパクトが弱く、印象も弱くなるため、メインのパーツがしっかり作られていることは、重要だと思います。ピエスモンテの核であるパティシエの表情や向き、形が印象的で、かつ可愛らしさを表現するのに苦労しました。



最終審査で  
作品に取り組む山本さん

Q. 第1次審査は味覚及び書類による審査でした。書類準備や提出するボンボンショコラ、スナック作成で気を付けた点などをお聞かせください。

A. 第1次審査の味覚審査が行われるのが作品提出後2週間でしたので、エンローピング、ガナッシュ、スナックのパーツが2週間後でも良い状態が保てているか、またフィアンティーヌやモルトパフなどの素材が温まることないように、何パターンか試作したものを比較して、レシピを確定していきました。

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. 第1次審査の試作の段階で既に最終審査を見据えて準備をしていましたが、第1次審査通過後は、5時間の実技の段取りを頭の中で具体的にイメージし、必要な道具や器具をそろえ、最終審査会場の温度の変動が起きた場合でも対応できるように、温度が低い状態、高い状態と異なる環境で練習をしました。また、スナック、ボンボンショコラのコーティングを綺麗に仕上げられるように重点的に取り組みました。2014年の応募作品よりもパーツの量が増えたのに加え、無駄のない仕事ができるまで練習をした結果、通し練習の回数は前回の倍になりました。

Q. 最終審査当日の本審査では、練習通りに作業を進めることができましたか。

A. 部屋の温度が練習してきた環境より暑かった為、一部のパーツは常温ではなく冷蔵庫に入れ少し冷やしてから常温に戻すイレギュラーの対応をする必要がありましたが、ほぼ練習通りに進めることができました。ただ、パーツの接着面などが少し雑になってしまったので完成度には満足していません。

Q. 後進へのメッセージをいただけますか。

A. ベルコラーデ・アワードはショコラのコンテストに興味がある方は是非参加していただきたいです。アワードに参加し、コンテストの技術はもちろん日頃の作業にも活かせることを学ぶことができました。私自身、地方から参加して優勝することができました。遠方からでも躊躇せず是非挑戦していただきたいです。



山本さん優勝作品  
チョコレート・ピエスモンテ  
Memories of cake (思い出のケーキ)

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp) [www.belcolade.jp](http://www.belcolade.jp)  
f [www.facebook.com/puratosyogashi](https://www.facebook.com/puratosyogashi)

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](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

**Puratos**  
Reliable partners in innovation