

# 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019」優勝 川野圭一さんインタビュー

2019年9月6日開催「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019」で見事優勝を収めた川野圭一さん（現所属：セルリアンタワー東急ホテル、優勝当時所属：名古屋東急ホテル）に応募から最終審査に至るまでのお話を伺いました。

Q.本アワードに応募したきっかけについてお聞かせください。

A. 持ち込みタイプのコンテストにはこれまでも出場していたのですが、チョコレートのタイムトライアル(制限時間内での実技審査)のコンクールが他にあまりなかったので、チャレンジしたのがきっかけです。2017年に続いて今回が2回目の応募でした。



最終審査で作品に取り組む川野さん

Q.2017年は銅賞でした。その後どのような努力をされてきたのですか？

A.銅賞が決まった時点で悔しかったので、すでに次のリベンジを決意していました。しかし、2018年は所属先のホテルが改装で練習ができなかったため、今回は2年越しでの再挑戦でした。表彰式での審査員の皆様からの改善ポイントのアドバイスを元に練習を重ねてきました。審査員長であり、M.O.F.でもあるステファン・ルルーの美的センスや評価ポイントの研究などもしました。

Q.優勝作品のボンボンショコラのレシピ構成で工夫した点、重視した点などについてお聞かせください。

A.味の構成において、王道であるチョコレートとオレンジの組み合わせをベースに、和山椒とほうじ茶で個性を出しました。ピース・アーティスティックに組み込める型の自作も視野に入れましたが、ちょうどよい既製品の型を見つけ、ピースを含めた全体に一体感が出るよう意識しました。

Q.スナック(チョコレートを使用した菓子)についてもお聞かせください。

A.職場でメレンゲを作る機会があり、これを活かした軽い食感のスナックを考えました。メレンゲにフレッシュのローズマリーを加えているのですが、ハーブの使い方はホテルの料理担当からもアドバイスをもらいながらレシピを完成させていきました。メレンゲが湿気らないようにしたり、壊れないような形状にするなど、試行錯誤を重ねました。他のコンテストでもスナックはテーマとしてあったので、作品研究もしました。

Q.ピース・アーティスティックで苦労された点、難しかった点についてお聞かせください。

A.今回からサイズ規定が変更になったので、自由な発想で構想を練りました。四角い箱を積み重ねたようなインテリアや、プロジェクションマッピングのクジラなどからインスピレーションを得るなど、日常生活でアンテナを張って構成していきました。ボンボンショコラやスナックでもそうでしたが、周囲の意見を大切に、アイデアを積み重ねていきました。作品のメインであるクジラは、



川野さん優勝作品  
ピース・アーティスティック「Piece of Ocean」

バイクの燃料タンクのラップ塗装のグラデーション技術を研究したものです。アワードは制作したその場での審査ですが、レセプション会場への移動があると思い、繊細なデザインを保ちながら、土台作りやバランスの安定には細心の注意を払いました。

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.最終審査に臨む気持ちで、できるだけ完成度を高めました。その分、最終審査に向けての準備では提出した応募作品どおりに制作することに集中することができました。

Q.第1次審査後の最終審査に向けた準備についてお聞かせください。

A.本番同様の通し練習を10回くらい繰り返したので、自信が持て、本番では練習どおり余裕をもって臨むことができました。コンテストの出場に理解や積極的なサポートが得られる職場だったのがありがたかったです。先輩や同僚、ベルコラーデ・アワード優勝経験者の方々意見も聞くなどしました。また、今回のアワードから型の制約がなくなりましたが、多用し過ぎず技術で勝負することも念頭に置いていました。



優勝した川野さん(右)と審査員長のステファン・ルルー(左)

Q.優勝したことで、ご自身や周囲の変化はありましたか？

A.応援してくれた同僚や友人、両親や家族にも祝福してもらい嬉しかったです。実は優勝後に異動が決まり、現在はグループ内の他店舗で働いています。新しい職場でもチャンスを与えられてありがたいと思っています。

Q.今後はどのような目標をお持ちですか？

A.次は国際大会の日本代表を目指していきたいと思っています。簡単ではないですが、このアワードの歴代優勝者の多くもチャレンジしているので、長期的に挑戦していきたいです。

Q.後進のみなさまへのメッセージをいただけますか？

A.タイムトライアルのコンテストは、制限時間内で作品を仕上げるので、準備の仕方、考え方、進め方など、日頃の仕事に直結しますし、技術が向上します。色々な方の意見を聞くようにしたので、柔軟な思考も身に付きましたし、ネットワークづくりにも役立ちました。前回出場時のファイナリスト仲間とは今でも連絡を取り合っています。審査員の皆様ともつながりができたのは大きな収穫となりました。アワードをはじめとしたコンテストには、このようなメリットがあるので、ぜひ多くの皆さんにチャレンジしてほしいです。



川野さん優勝作品  
ボンボンショコラとチョコレート・スナック

川野 圭一(かわの けいいち)

1987年生まれ、宮崎県出身。名城大学農学部卒業後、製菓専門学校で学ぶ。名古屋東急ホテルに入社、現在はセルリアンタワー東急ホテルにて、ペストリーセクション勤務。2012年中部洋菓子技術コンテスト 最優秀賞(アメ、マジパン)、ジャパン・ケーキショー チョコレート工芸菓子部門 銀賞(2014年)、銅賞(2016年)、ルクサルド グラン プレミオ 第5位(2015年)、ジャパン・ベルコラーデ・アワード2017 銅賞

編集後記:

前回銅賞の悔しさをバネに、念願の優勝トロフィーを手にし、晴れやかな笑顔が印象的だった川野さん。インタビューでも、本審査にあたって準備し尽くし、控えめながらも自信に溢れていました。積極的に周囲の方々に意見を聞きながら作品や技術を磨き上げていったのも、優勝につながったように感じました。新天地での活躍をベルコラーデも熱く応援していきます！