

コンテストに出場する意義

～ジャパン・ベルコラーデ・アワードを通じて～

ベルコラーデはプロフェッショナルの皆様をサポートすることを使命としています。チョコレートの技術面、味覚面での発展に貢献したいという思いから、国際的なコンテストにチャレンジする「登竜門」となることを目指して、審査員チームの皆様とともに、ジャパン・ベルコラーデ・アワードを2012年に創設しました。2020年は大会開催に代えて、チャレンジを検討している皆様へのサポートを行っています。構想段階からアドバイザーとしてご尽力をいただいていた朝田晋平さん、2015年優勝の眞砂翔平さん、2019年優勝の川野圭一さんにお集まりいただき、弊社よりヨリス・バンヘーも加わり、各種技術コンテストに参加中、もしくはこれから挑戦を考えている皆様に向けて語っていただきました。

なお、本座談会は日本洋菓子協会連合会様が取材され、機関誌「GATEAUX」7月号に掲載いただきました。ここでは誌面の制約から掲載しきれなかったお話も含めてお届けいたします。



1. コンテスト出場のきっかけ

司会：本日はお忙しい中お集まりいただきまして、ありがとうございます。各種のコンテストに出場経験がありますが、出場を決意したきっかけを教えてください。

眞砂翔平氏(以下：眞砂)：当時所属していたクリオロに入社して3年目で時間に余裕ができたことと、(オーナーの)サントスシェフや同僚にも勧められたことがきっかけです。ジャパン・ケーキショーに初めて出品した結果が銅賞でした。悔しさに奮起して毎年出品するようになりました。持ち込むタイプのコンテストではある程度結果が出せたので、実技コンテストに挑戦したくなり、ベルコラーデ・アワードに応募しました。

川野圭一氏(以下：川野)：愛知の製菓学校時代にも中部地区のコンテストに出場しましたが、本選で勝てなくて。眞砂さんと同じくその悔しさが原点になっています。就職した名古屋東急ホテルでチャレンジさせてもらえる環境だったので2年目でマジパンを作り、3年目にクーブ・デュ・モンド出場者による講習会に行った際にチョコレートに興味を持ち、取り組むようになりました。ジャパン・ケーキショーで銀賞をいただいたのち、タイムトライアルのコンテストにアメで挑戦していたのですが、日々の仕事に直結するのはチョコレートだと感じ、チョコレートでタイムトライアルのコンテストを探していたところ、ベルコラーデ・アワードの存在を知り挑戦するに至りました。

2. コンテストを通じて目指していたこと

眞砂：将来独立したいという目標があり、そのためには認知してもらい、日本一にならなくては、と考えました。有名シェフの多くがそのような道を辿ってこられたので、一生涯で考えると、コンテストに費やした時間は、将来の年収の底上げにもなるのでは、という思いもありました。

川野：技術力向上が目的でした。名古屋東急ホテル時代の原富彦シェフがコンテストで実績を残されている方でした。上を目指すには技術がないといけないと思い挑戦しています。

ヨリス・バンヘー(以下：ヨリス)：ベルギーのお店に勤務していた当時、お店での仕事に飽き足らず、もっと色々なことにチャレンジしたかったです。お店では練習せずに、自宅準備を重ねて出場しました。

朝田晋平氏(以下：朝田)：できないことがあったら、「それができるようになりたい」という思いからコンテストに出場するようになりました。自分は製菓学校に行かなかったので何もできない状態でした。遅れを取り戻し、他の人ができないことができるようになりたかったのです。当時はコンテストが少なく、目の前にあって出場した内海杯がたまたま世界大会の日本代表選考を兼ねていたので日本代表になった、という経緯があります。何



でもチャレンジしたい、自分の限界を超えて、技術力を伸ばしていきたい、という思いでした。チャレンジする場がもっとあったらと常々思っていたので、ベルコラーデ・アワードの構想を持ち掛けられた際は、喜んで協力させてもらったのです。今は若手のメンタリティや職場の環境も異なります。チャレンジする環境を整えていかなくてはという使命もあり、このアワードの立ち上げに至ったのだと思います。皆さんにお伝えしたいのは、このように三者三様のきっかけがあるので、「コンテストに出場する」それぞれの価値を見出していたいただきたいですね。

3. 準備内容、期間

眞砂：年に一度コンテストで「優勝」しなさい、というのがクリオロでの(サントス・アントワヌシェフの)考え方でした。手あたり次第出るのではなく、時間をかけて準備をして、出場したコンテストでは確実に優勝することを求められました。2015年に出場したベルコラーデ・アワードでは、募集が始まってからすぐに準備に取り掛かりました。ちょうどソーシェフになった年で仕事も増えましたが、休みの日は10時間程度、仕事のある日は自分の仕事が終わってから、できる限り何らかの練習をしていました。工場の使っていないスペースを使わせてもらったりと、職場の理解があったことは本当に大きかったと思います。ボンボンショコラの賞味期限の規定が2週間なので、日持ちテストに時間がかかりますが工夫して何十回も試作を繰り返しました。実はチョコレートのコンテストは初めてだったので、ピエスは(本アワード審査員でもある)ステファン・ルルーの本で勉強しました。

朝田：お店としても負担がかかることなのに、時間や場所を与えてくれたサントスシェフはすごいよね。なかなかできないことだと思います。

ヨリス：眞砂さんがコンテストで優勝したことは、お店にとっても、宣伝や知

名度の向上になるのでよいことですね。

眞砂：出場しても優勝するとは限らないので、お店にとっては投資でもあったと思いますが、それでも挑戦させてもらったことに感謝しています。

朝田：コンテストに出場する価値がわかっていたので、チャレンジする環境を提供してくれたのでしようね。

川野：僕も職場の理解やサポートがありました。チャレンジする僕らも期待に応えようと、それをモチベーションにし一層努力ができたと思います。

司会：川野さんはアワードには 2017年、2019年とチャレンジされていますが、2度目の方が準備に時間をかけたと。

川野：2019年は規定が発表される前から考えられることは考えていて、1度目よりも1か月ほど早く準備を始めました。ボンボンがモールドタイプ指定だったので、まず使用するモールドを探すことから始めました。キューブ状のモールドから着想を得て、(ゲームの)テトリスのように積み上げるデザインが生まれました。

朝田：前回銅賞だった悔しさがあるから計画的な準備ができたのだと思います。経験したことが優勝につながった。だから負けることは決して無駄ではなく、自分のスキルアップにつながるということですね。今は「失敗したくない」「負けたくない」、だからやらない、という若手が多い。負けることから学べることは、勝った時より実はすごく多いと思います。

ヨリス：朝田シェフと全く同じことをステファン・ルルーも言っていました。失敗から学ぶものが一番大きいと。

朝田：勝てなかったからこそ「限界を超える」ことにチャレンジできる。これは普段の仕事で経験する場面は少ないかもしれませんが、でもコンテストは「自分のため」なのでそれができる。これがコンテストに出場する大きな意味だと思います。この「限界を超えた」経験は、その後の仕事で必ず生きてきます。テクニックはもちろん、精神面においても。

眞砂：実はベルコラーデ・アワードで優勝した後、チャレンジした他のコンテストで大失敗してしまったのです。「優勝したから次は失敗できない」というプレッシャーがかかってしまい、置物のような無難な作品を作ってしまった。それでもう一度自分を見つめ直しチャレンジした「トップ・オブ・パティシエ」で再度優勝することができたんです。

朝田：眞砂君がすごいのは、自信を無くしてもまた這い上がってきたところですね。今の若手は1回勝てば、あるいは落とされたら「もういいや」となってしまうがちなので。

眞砂：ベルコラーデ・アワードで優勝した瞬間というのが、それまでの人生の中で最高に嬉しくてやみつきになりそうでした。広い会場で名前を読み上げていただいて、多くの方に祝福や取材を受けて…次を目指したい、という大きなモチベーションになりました。

川野：自分もアワードで優勝した時は気持ちよくて、それが次のモチベーションにつながっているのは間違いありません。次は下手なことではできないというプレッシャーも同時にあります。

ヨリス：それはよくわかります。自分で自分にプレッシャーをかけてしまう。でもそれが良い仕事につながると思います。(M.O.Fである)ステファン・ルルーでさえ、日本でデモをする時は(日本のレベルが高いので)いつもプレッシャーがあると述べていますよ。



朝田：自分の場合は、審査員に好まれるような「勝てる作品」を作っていた時期は勝てなくて、「自分の作りたいものを作る」方向に切り替えたら勝てるようになりました。

司会：コンテストにおいては技術そのものだけでなく、心の持ち方が反映されて結果にもつながるといっていいですね。

眞砂：技術だけでなく味の面でも「気持ち」が大切だと思います。コンテストでは今までやってきたことしか出せません。例えば、プティガトーの仕上げにしても、いつもお店に出すときに仕上げを均一にできているかなど、日々の仕事の積み重ねがコンテストで表れると思います。コンテストの本番で普段の成果を出すには、強いメンタリティも必要ですね。

朝田：ボンボンの仕上げなど、コンテストの終盤にあせて素手で触ってしまう選手もいます。お店で出す商品であれば素手で触るなんてあり得ないと思います。ピンチになると普段の仕事ぶりが出てしまうこともありますね。

眞砂：日常の仕事の仕方や判断力が作品に反映されますよね。僕の場合はどんなアクシデントにも対応できるように、あらゆる環境で練習を重ねました。極端ですが 30°Cの部屋で練習してみたり・・・

司会：審査員として1回目から8回目まで見ていてどのようにお感じになりましたか？

ヨリス：前回の入賞作品はどれもクオリティが高かったです。中でも川野さんの作品はリニューアルした規定をうまく活かしていましたね。

川野：実は新しくなった規定サイズの台をリングにおいてずっと構想を練っていたんです。

朝田：レベルは格段にアップしていますね。これはこのアワードに限ったことではないのですが、最終的に勝った作品とそうでない作品の違いは、オリジナリティや規定を最大限に活かしていること、それから完成度。曲線がきれいなもの、接着がはみ出していないとか、隅々まで丁寧に作業されているものが結局は評価につながります。上位の作品はもうどれが勝ってもおかしくないレベルの高さにある。あとは完成度が評価されるポイントになってきます。

4. コンテストに出場する意義

司会：コンテストに取り組んできたことで、どのようなものが得られましたか？

います。私が参加してきたコンテストでは、大会後に主催者が手厚くフォローしていました。こうすることで皆さんのモチベーションももっと上がると思いますので、会社として努力していきたいと思えます。

朝田：アワードが日本国内にとどまらず、アジア大会など次につながるようになれば、もっとチャレンジする人が増えると思えますよ。

真砂：業界で有名な世界大会クラスのコンテストでも、世間一般にはあまり認知されていません。普段ケーキを買ってくださる一般の皆様にもコンテストの存在がもっと知られるようになると、それがモチベーションにもなると思えます。これは自分自身の課題でもあるのですが。

司会：それは業界としての課題かもしれませんね。当社としてもアワードの国際化も含めて検討していきたいと思えます。

川野：名古屋のホテルにいた時にアワードに優勝し自信につながっていました。現在のホテル(セルリアンタワー東急ホテル)でもコンテストに挑戦するスタッフは多くいるのですが自分自身の実績はあまり知られていないこともあり、もっと頑張らねばと思っています。

司会：セルリアンタワー東急ホテル様では川野さんを盛り立てて行こうというお話をいただいています。今後はより出場選手や所属先の方々との連携を深めていくことは主催者としての課題であると感じています。もっと出場選手や周りの方々へのサポート面を考えていきたいと思えます。

7. コンテストの方向性

司会：本アワードは8回を重ねて、クープ・デュ・モンド次回大会の日本代表選手が歴代優勝者で占められるなど、多少は当初の目的を果たせてきていると自負しています。今後はどのような方向に向かうべきでしょうか？

朝田：僕は当初から継続してほしいことをお願いしてきました。「若手の登竜門」としての結果は出ていると思えます。今後もこの位置づけのままか、あるいは、もっと国際的に広げていくのか。ピュラトスは国際企業なので、それをぜひ検討してほしいですね。もちろん、費用面や日程、会場など実現させるには相当の困難があることは承知の上ですが、パティシエの間ではそのような要望も出ています。例えば、優勝者が韓国でデモをするなど、そういうことからスタートしてもいいですね。

真砂：例えばクラウドファンディングを活用して、一般の方を巻き込むのも一つの方法だと思います。やはりコンテストの運営は費用がかかることだと思いますので、そういう新しいやり方もあってもいいのかもしれないですね。単純に優勝作品(ボンボンショコラなど)は皆さん食べたいでしょうし、ベルコラーデのチョコレートの美味しさを一般の方にも知っていただくことができると思えます。

司会：とても勉強になりました。運営側としても努力を重ねて行きたいと思えます。これからチャレンジする方のモチベーションアップになる貴重なお話をありがとうございました。



朝田 晋平氏

本アワード審査員。1963年生まれ大阪府出身。都内複数のホテルを経て1988年浦和ロイヤルバインズホテル(当時) 開業時よりエグゼクティブ・ベストリー・シェフとして勤務。2001年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表チームとして出場し準優勝。2004年 WPTCに日本代表チームとして出場し総合4位。2012年 WPTCでは日本代表チーム監督。2011年に南浦和にパティスリー アブラノスをオープン。人気店に育て上げる。ジャパン・ベルコラーデ・アワードの構想からご尽力をいただき、毎回の開催時にアドバイザーとして活躍いただいています。



真砂 翔平氏

本アワード2015年大会優勝者。1988年生まれ 和歌山県出身 専門学校卒業後、「クリオロ」にてスーシェフ。2015年ジャパン・ベルコラーデ・アワード優勝、2016年ジャパン・ケーキ・ショー トップ・オブ・パティシエ優勝、2017年に日本代表として同アジア大会に出場し、アジアベストショコラティエに選出。2019年にバスカル・ル・ガック東京を赤坂にて立ち上げ、シェフ就任。フランスと日本の架け橋となり日本全国の産地を巡って出会った素材でつくる「花ひらくパフェ」が話題となっている。



川野 圭一氏

本アワード2019年大会優勝者。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 ベストリー・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、同2019年 優勝。



ヨリス・バンヘー

本アワード審査員。1970年生まれ、ベルギー出身。ベルギー国内の有名店で修業。2001年マンダリン・ナポレオン(ベルギー) 世界大会で優勝。2003年にはアルチザン・アイス・ワールド・チャンピオンシップで準優勝。2005年来日し大阪の有名店で務める。2007年よりピュラトスジャパンのデモンストレーターとして国内外のプロフェッショナルに技術指導をするほか、新しい発想のレシピ開発やテクニック、独自のガナッシュ理論に定評がある。