

夢 いっぱい

このまちで “創る”

「豆板醤の刺激で“ピリ”，肉の食感で“トロ”。
スーパーなどで手に入る材料で作れます。」

創

今年1月26日、東京で開催された「平成19年度創作料理発表会ファミリーミートクッキング全国大会」において、本市から山口県代表として出場した河村慎吾さんが、見事、初出場にして最優秀賞である農林水産大臣賞を受賞されました。

受賞作品は“ピリトロ四川風牛姿寿司”。その名前から頭に思い浮かぶのは何料理でしょうか。“ピリトロ”という言葉の響きは洋食？いやいや“四川風”だけに中華かも？待てよ、やっぱり“寿司”だから日本料理？洋食に中華に日本料理、どれも全部正解です。名前からして興味を引かれるこの料理、日頃わたしたちが口にする機会の多い3つの“食”の要素が入った“欲張り”な一品です。

「全国大会では楽しんで作れました。最優秀賞はもちろん嬉しいんですが、プレッシャーも感じていたので、賞が頂けて正直ホッとしています。」と大会を振り返る河村さん。各都道府県の代表者が集まって料理の腕を競う同大会、適度な緊張感を持って臨めたことも好結果につながる一因だったようです。日本料理をベースに中華とフレンチの技法を取り入れた受賞作は、大会の審査員を務めた食生活ジャーナリストの岸朝子さんに「とても良くまとまっている。」との賛辞を受けたほどで、お味の方も最優秀にふさわしい出来栄です。

河村さんが次に掲げる目標は「自分のお店を出す」こと。現在は、一緒にお店を盛り立ててくれるスタッフを募集中です。「専門に勉強した日本料理を下地に、美味しい創作料理を出すお店にしたいですね。」河村さんの“創る”料理が私たちの舌を喜ばせてくれるのも、遠い先の話ではなさそうです。



河村 慎吾さん 平松小正寺

実家が日本料理店を営んでおり、15歳の時に調理師を志す。専攻は日本料理だが、修行時代に中華料理やフランス料理も学ぶ。現在は、農業家としてゆずを栽培する傍ら、夢である飲食店の出店準備中。

創作料理日本一～ピリッ！トロッ！美味いっ！！～



▲全国大会で最優秀賞を受賞した“ピリトロ四川風牛姿寿司”。
＜写真提供：県農林水産部流通企画室＞

最優秀賞作品調理実演会のお知らせ

今回ご紹介した“ピリトロ四川風牛姿寿司”の調理実演会を、3月26日（水曜日 13:30～）きらら交流館にて開催します。当日は、全国大会風景のスライドショーや、調理実演および試食などを行います。定員は100人で、参加の申込みは、3月6日（木曜日）から受け付けます。

お問い合わせや申込みについては、山陽小野田観光協会事務局（商工労働課内 ☎ 82-1151）までご連絡ください。

「広報さんようおのだ」 2008/3/1 - 19 -

市役所本庁で休日窓口サービスを実施します▶ 3/30(日)・4/6(日) 9時～13時

■市民課・税務課・健康増進課・高齢障害課・児童福祉課・学校教育課の主な窓口業務（詳しくは6Pをご覧ください。）