

## 「ベルコラーデ・カカオ・トレース・コンテスト」優勝 牛山太平さんインタビュー

2021年7月7日開催「ベルコラーデ・カカオ・トレース・コンテスト」。緊急事態宣言の合間に開催した本コンテストは万全の感染対策のもと行われました。見事優勝された牛山太平さん（マンダリン オリエンタル 東京）に今後コンテストにチャレンジを考えている皆様に向けてお話を伺いました。

牛山さん、改めて「ベルコラーデ・カカオ・トレース・コンテスト」での優勝おめでとうございます！コンテスト当日はできるだけ接触を避けるためゆっくりお話を伺うことができなかったので、今日はじっくりお聞かせください。

Q：まずは現在のお仕事内容から教えてください。

牛山さん(以下、牛山)：

以前は洋菓子店ダロワイヨで勤務していたのですが、現在はマンダリン オリエンタル 東京に務めて 5年になります。ペストリー部門でご宿泊のお客様にご提供するボンボンショコラの製造、ホテル内のグルメショップで販売しているケーキの飾りなど、主にチョコレートを中心に扱った仕事をしています。エグゼクティブペストリーシェフの理解があり、チャレンジできる環境に恵まれています。実は現在、コンテスト優勝作品をプティガトーにアレンジしたものを販売中です。商品 POPにも「カカオ・トレース・コンテスト優勝作品」と記載されています。

※編集注：優勝作品の販売は12月10日まで。

Q：それは嬉しいですね！早速いただきに伺います。ところで牛山さんはこれまでもコンテストには出場されていたのですか？

牛山：主にジャパンケーキショーのグラン・ガトーなど味覚系の部門に出品し、何度か入賞もすることができました。まだチョコレートピースモンテなどの細工物にはチャレンジしていません。自分としては、おいしいものを作ることを第一に考え、自分が納得するまで味覚の部門で磨いていきたいと思っています。一方で、ピースにもとても関心があり、各種コンテストの作品を勉強したりとアンテナを張っています。今後チャレンジしたいという気持ちはあります。

Q：本コンテストにはどのようなきっかけで出場されたのですか？

牛山さん：2019年までの「ジャパン・ベルコラーデ・アワード」は毎年楽しみに拝見していました。2021年のコンテストは味覚に特化すると聞いて、すぐに出場を決意しました。年齢的にも32歳で中堅になったので、自分の実力を見極める機会にしたかったという思いもあります。世の中でサステナビリティへの関心が高まっていた中、コンテストのテーマがサステナビリティ・プログラム「カカオ・トレース」だったので、もっと深く知る機会になればよいと思いました。実際、ピュラトスさんのWEBなどでカカオからチョコレートがどのように変わっていくか、カカオ生産者の状況なども情報提供があったので、新たに知ることができチョコレートに対する意識が変わりました。

Q：応募にあたってのレシピ製作で工夫した点、重視した点を教えてください。

牛山さん：指定チョコレートがブラン・アンバー CT だったので、これを軸として何を合わせるかと考えたときに、カカオ・トレースに参加している国々を調べると、メキシコやフィリピンなどがあり、その地で生産されているバナナとコーヒーが相性が良いのではないかと思い当たりました。コーヒーはメキシコ産、バナナはフィリピン産を選びました。ブラン・アンバー CT は、比較的甘味が強めなので、バランスを取るため全体の生地割合を増やし食べやすい構成にするなど工夫しました。

Q：外観、仕上げではどのような表現をされたのでしょうか？



審査時の様子

牛山さん：ブラン・アンバー CT 自体がきれいな琥珀色なのでそれを引き立てるようにしました。カカオ・トレースのイラストが円形で、そこから着想して矢印で「生産者からチョコレートへ、そして未来へ」という表現をしました。

Q：それは審査員の皆さんからも評価高かったですね。チョコレートに「CACAO TRACE」とステンシルのようなデコレーションがありましたが、どのように制作されたのですか？

牛山：自分でパソコンでデザインしたものを、レーザーカッターでアクリル板を抜いて作り、さらにそれでシリコン型を自作しました。デザイン面でも、ビスキュイをあえて表に出して違いを出そうと考えました。さらに、台の部分は審査対象ではないものの、とことんこだわりたいかったので、チョコレートで作りました。



Q:最終審査本番に向けてはどのような準備をされたのですか？

牛山さん：持込方式だったので、いかに無事に運べるかがポイントになると思いました。同僚に頼んで持ち帰ってもらい、持ち運ぶテストをして状態を確認するなどしました。また、同じ味が安定して作れるように、ひたすら作りこみました。

Q:どのくらい試作を重ねたのですか？

牛山さん：コーヒーの香りを移す部分が均一になるようにしたかったので、20回くらいはやったと思います。周りにアドバイスをもらいながら練習しました。

Q：試作はホテル内でできましたか？

牛山さん：はい、ホテルの理解があり、勤務の前や終業後に試作することができました。機材や材料の使用についても申請をして許可してもらえたので、感謝しています。

Q:7月7日の本番当日はどんな思いでしたか？

牛山さん：当日は雨模様で湿度も高かったのでケーキの状態が心配でした。幸い気温がさほど上がらず、審査会場が近かったので無事に持ち込むことができました。審査員の皆さんの前でプレゼンテーションは本当に緊張しました。いつもメディア等で拝見するような有名な方ばかりだったので、仕上げについて質問をいただいたりしたので少し緊張もほぐれました。他の出場者の作品を目に

していて、どれもレベルが高いと感じていたので、プレゼン終了後は、正直あまり自信はなかったです。

Q：プレゼンの練習はしましたか？

牛山さん：はい、このアントルメに込めた思いをしっかりと伝えようという文章にまとめて発表の準備をしました。

Q：全員のプレゼン終了後に、ファイナリスト同士でお互いの作品を試食する時間がありましたね。

牛山さん：とても貴重な機会でした。緊張から解放されていましたし、皆さんの作品を実際に試食したり、交流できたことは大きな収穫でした。

Q：表彰式での優勝発表時はどのように感じましたか？

牛山さん：出場するからには優勝したいという思いで十分準備はしてきたものの、優勝と聞いて本当に驚きました。同時に応援やサポートしてくれた会社の同僚や家族の期待に応えることができ、ほっとしました。

Q：奥様もパティシエさんなのですね。

牛山さん：別のホテルで勤務しています。国際大会で活躍した方が在籍されていて、常々コンテストの話は聞いていたようで、それをシェアしてくれた妻にも感謝しています。当日はインスタグラムのライブで表彰式を見守ってくれました。

Q：優勝したことで周囲の変化はありましたか？

牛山さん：シェフをはじめ、同僚からすごく祝福されて本当に嬉しかったです。社内でもアナウンスがあったことから、普段あまり仕事の接点がない人からも声を掛けられて、優勝の喜びを改めて実感しました。

Q：それは主催者としても嬉しいことです！牛山さんの今後の目標を最後に聞かせてください。

牛山さん：今回のコンテストで味の構成の勉強になることが多くあったので、それを磨いてよりおいしいものをお客様に提供できるようにになりたいです。最終的には自分の店を開き、妻と一緒にケーキを作るのが夢なので、それに向けて現在の業務で精進していきたいです。



牛山さん(右)と弊社社長

#### 編集後記：

丁寧な準備を重ねて優勝を勝ち取った牛山さん。普段のお仕事も真摯に取り組んでいる様子が目に浮かびました。まずは味覚を極めていかれるとのこと。ご勤務先のホテルなどでとっておきの作品を味わうことを楽しみにしたいと思います。そして優勝の副賞がベトナムでのカカオ農園や発酵センターの視察です。2022年は渡航できる状況になることを願いつつ、チョコレートに対して熱い思いのある牛山さんの糧になったら嬉しいと思います。私たちベルコラーデはこれからも牛山さんや、チョコレートのチャレンジを続ける皆様をサポートしてまいります。