

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」 優勝者 塚田悠也さんへお聞きしました！

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」にて優勝された東海調理製菓専門学校 塚田悠也さんへ、ご応募から最終審査に至るまで、また今後について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2017」へ応募されたきっかけについてお聞かせください。

A. 昨年「トップ・オブ・パティシエ 2016」に参加しましたが、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015」優勝者の眞砂さんに勝てませんでした。まずは、眞砂さんに追いつくためアワードに参加し、優勝しようと思ったことがきっかけです。もう一つは、「トップ・オブ・パティシエ 2016」で作った2種類のボンボンショコラについて、審査員の方に「おいしかったよ」と言っていたことが自信につながり参加の後押しとなりました。



最終審査で
作品に取り組み塚田さん

Q. ボンボンショコラのレシピ構成で工夫された点、重視した点などをお聞かせください。

A. 紅茶を選択する際に、香りが強くなりすぎないようにアッサムを使用し、またチョコレートの味がぼやけないように注意しました。作成したのは「ガナッシュ・ミュール」、「パート・ド・フリユイ・ミュール」、「ガナッシュ・アッサム」の3層からなるショコラ。複雑な味にならないように紅茶とミュールをメインにしています。また、口溶けも重視し、ガナッシュはもちろんです。パート・ド・フリユイが口の中で最後まで残らないような固さにするため何度も配合を調整しました。最終的には、ガナッシュと同じように口の中で溶ける固さに仕上げることができました。

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. テクスチャーを重視しようと考えていました。「シュトロイゼル・オレンジ」、「ブラリネ・ノワゼット」のキャラメリゼ、ライスパフやナッツを使用した「クリスティアン・リ」に、焼菓子との違いを明確にするため「コンフィチュール・オレンジ」をセンターに入れフレッシュ感を残し、様々な食感を感じられるスナックとしてまとめました。味は、わかりやすいようにシンプルに構成にしています。ノワール・コレクション・ペルーに直感で合うと感じたオレンジにブラリネを合わせ、アクセントにカルダモンを加えました。スパイスは好みが変わるので、程よく感じる程度に量をおさえたのもポイントです。コンフィチュールは味に深みを持たせるため、マンゴー、パッション、みかん、オレンジリキュールを使用し、シンプルだけれども味わい深い仕上がりを目指しました。



塚田さんスナック優勝作品
スナック Naissance (誕生)
ボンボンショコラ Lumière (光)

Q. 2017年のテーマは「Next Generation (ネクスト・ジェネレーション)」でした。ピエスモンテを制作する際、表現するのに苦労された点などについてお聞かせください。

A. ストーリーが見えるような作品を目指していました。「新しい時代」への架け橋をイメージし、コウノトリをメインに、ボンボンショコラはヒナ鳥のエサにみたく、スナックは、卵型にしてヒナが今にも産まれてくる様子を表現しました。型はピエスモンテ全体の量に対して 1/3 内におさめると



優勝した塚田悠也さん(右)と審査員長のステファン・ルルー(左)

いう規定がありました。最大限に使用しましたが、鳥の羽では型を使用せずに作る必要がありました。型を使わずにどのように表現するか、いかに少ない手数で羽らしく見せるかとても苦労しました。

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. ボンボンショコラの乳化状態には気を配りました。スナックは固さのあるものをトランベしたので、ヒビ割れが起きないように注意しました。また、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、2週間たっても食感が残る様にしました。



最終審査で
作品に取り組み塚田さん

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. 道具や備品を置く場所は、最終審査会場を想定してレイアウトし、室温も 20 ~ 23°C の間で毎回温度を変え、最終審査となるべく同じ環境に整えながら練習をしました。モンタージュについては、頭で考えなくても接着できるようにまでになりました。

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. 本審査の出来栄は 80 点くらいです。作業台の場所にもよると思いますが、会場が思っていた以上に冷えていました。ショコラがいつもよりサラサラしていて薄いパーツがより薄くとれ、冷えすぎて割れるということがありました。練習では制限時間の 4 時間ギリギリで完成していたのですが、10 分以上前に終わらせることができ時間に余裕があったので、修復することができました。

Q. 優勝という結果を受けて、アワードのご経験を今後どのように活かしていきたいとお考えでしょうか。

A. 優勝できたことは1つの通過点と考えています。まだまだ未熟であるので、現状に満足せずに、更に高いところを目指していければと思います。今後は、同じようなタイムトライアルのコンクールに挑戦していきたいですし、作品のボンボンショコラ、スナックについては、商品化できればと思います。

Q. 後進へのメッセージをいただけますか。

A. ショコラは身近すぎてあまり深く考えることが少ないと思います。今回アワードに参加させていただき、ショコラについて自分なりに深く知ることのきっかけになりました。私自身とても勉強になりましたので、応募を検討されている方にはぜひ挑戦していただきたいです。



塚田さん優勝作品
チョコレート・ピエスモンテ
Lien (繋ぐ)

www.puratos.co.jp www.belcolade.jp
f 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

Puratos
Reliable partners in innovation