

全日本高校生 WASHOKU グランプリ 2021 決勝大会 審査員質問・講評

2021 決勝大会での審査員からの質問、講評を掲載しますので、参考にしてください。

●主な質問項目

- ・ 1次審査を通過してから、どれくらい練習したか。
- ・ なぜご飯ではなく、おかゆにしたのか。
- ・ 出汁はどのようにとったのか。
- ・ かつお節と昆布でとっている出汁の割合は研究して決めたのか。
- ・ 献立を考えたときに、先生方から直された点はあったか。
- ・ 地域独特の出汁というものはあるのか。
- ・ 今、日本料理や郷土料理で一番失われているものはなにか。
- ・ 将来は、プロの料理人を目指しているのか。
- ・ 高校を卒業したら、どのような進路に進もうと今の時点で思っているか。

●講評

- ・ どのチームも一生懸命練習してきたことが十分伝わる料理を作ってくれたと実感した。
- ・ みなさんの努力が、この先どのような道に進もうと必ず活かされる場面がくると思っている。
- ・ 料理をするにあたって一番重要なことは、誰かに食べてもらう料理であるということ。衛生観念を第一にもって清潔にする、手洗いから始まり、調理台、包丁を清潔にする、十分に理解されていると感じている。
- ・ 料理の内容として、ご当地自慢の郷土料理を作る大会ではないが、それぞれ馴染みのある料理を作って、地元愛、また和食に対する敬意と愛情を感じてうれしく思う。これからも、和食、日本料理に対して取り組んでほしい。
- ・ 日本料理の要は3つの「き」である。ひとつには季節の「季」。うつわの「器」。そして、料理をふさわしいタイミングで、温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに出すというタイミング、機会の「機」。その3つが、日本料理を構成する重要な要素である。それに加えて、みなさんが一生懸命料理をする様子、また味わい、プレゼンテーションの様子を見ると、そこには料理とともに熱意、美味しいものを差し上げたい、美しいものを見せたいという、料理をする心意気の気持ちの「気」も加えてもいいと感じた。

- ・教育のモットー、柱として、いくつかある。多様性と個々を尊重すること。持続可能な食文化を守っていくこと。STEAMという略、サイエンス、テクノロジー、芸術、マネジメント。料理というのはこれらすべてが関わってくる学問であるが、今日みなさんは、それを実践していた。それぞれチームの個性があり、それを尊重して、歴史的な背景を尊重しながら、自分たちの個々の料理を生み出そうとする努力は、素晴らしいものがあった。
- ・料理の道を進むのであれば、ちゃんと学問としてとらえてやっていただきたい。いずれの世界を進んでも、戦いは戦い。個々の尊重という優しい言葉では通用できない世界でもあるので、今日この戦いで体現したことを、一生の思い出としていただきたい。
- ・コンクールで勝つために料理を練って、練習して、提供するが、料理とはそういうものではない。料理を媒体にして、たくさんの人が集まって、料理に携わる人がそれを通じて人柄を学び、成長していく、それが料理だと思う。もしくは、地域を表現したり、個人を表現したりするものが料理。コンクールに勝つことは、たくさんの人に知ってもらうことにもなり、料理がもっとしやすくなるという点では、すごく意味のあること。勝ち進む努力は大事だし、みなさんすごく努力されているということは感じたが、その先にまだまだある、ということも忘れないで。学んだことで人柄を成長させる、もちろん得意・不得意はあると思うが、得意な分野を伸ばして、料理の道に進まなくても、人柄を学び、成長させて、たくさんの人役に立つような、人から頼られるような、立派な人になってほしい。
- ・みなさんの料理を見ていると、調理のプロと感じた。将来調理のプロを目指している方も多いかと思うが、そこに栄養ということも加味をしてやってもらうといい。このコロナ禍で、食べることは大事。免疫力をつけるという観点で、どうやってどんな食材を使って食べたらいいのかということも考えながら、調理をしてもらえらるともっと国民が元気になっていくと思う。