



ふるさと

ねやがわ

女性が輝ける料理界に

期待の若手シェフ

山本紗希さん(35歳)

「料理人として自分の実力を試したい」と挑んだこのコンペティションは、35歳以下という年齢制限もあり、3度目で最後の挑戦でした。

審査は昨年5月の1次から11月の最終まで半年間に及びました。国内外の12か国から567人が参加する中、フランス料理が専門の山本さんが「物語のあるお皿」という料理スタイルと技を存分に発揮したのは、鶏肉を使って1時間以内に13人分の料理を完成させる3次審査でした。

「物語を一皿に込めたテーマは「伊

料理スタイルは「物語のあるお皿」 3度目の挑戦で栄冠

「一番欲しかった憧れの賞をいただき光栄です」。次の世代を担う料理人を発掘する国内最大級のコンペティション「RED U-35 2018」で、ホテル「コンラッド東京」の山本紗希さんが、最上位の女性に贈られる岸朝子賞を受賞しました。小学生の頃、寝屋川公園でどんぐり拾いや竹やぶの探検に夢中だった少女は今、期待の若手のシェフとして注目されています。



岸朝子賞を受賞し、笑顔の山本さん

達鶏、和紅茶とイチジクのオマージュ（左下の写真）でした。「和紅茶の生産者に会いに行つたときの静岡の印象深い風景を表現。農家の人の思いがこもつたおいしさを伝えたい」といいます。

中学生でお菓子作りに熱中 「将来は料理人に」

市内で生まれ育つた山本さんが料理に興味を持ったのは、中学生のとき。「中学生の頃はお菓子作りに夢中になり、忙しい母親を助けるために晩御飯の手伝いもしました」。母親の伊津美さんは「喜ぶ家族の笑顔がうれしかったのでしよう。手先が器用で探求心も旺盛な子でした」。自転車がよく市立中央図書館に出かけ、両手で抱えるほどの料理の本を借りてきたそうです。「将来は料理人に」と思うようになったのもこの頃でした。

大学を卒業し、一度は大手広告代理店に就職しましたが、「(広告)やりたい仕事ではありませんでした。1年足らずで会社を辞め、23歳で憧れていた料理人の世界に飛び込んだのです。

「女性が活躍できる社会を」 自身もスキルアップの日々

「歴史と文化に育まれ、知れば知るほどおもしろい」というフランス料理の道を歩んで12年。最近「料理人という職業の地位がもっと上がり、女性が活躍できる料理界になって欲しい」との思いを強くしています。

ソムリエやチーズプロフェッショナルの資格も取るなど、自身の「ブランドアップ」のために努力を惜しみません。昨年開かれたヒルトングループの大会ではカリナリー(料理)部門で優勝。RED U-35でも「賞を取るために頑張ってきました」と職場の上司と約束し、有言実行の受賞に「日々技術を磨き、知識を増やすことに努めてきた結果だと思っています」と山本さん。

今回の受賞をきっかけに、「西武鉄道旅するレストラン『52席の至福』」で出されるランチコースを監修することにになりました。まだまだ女性シェフが少ない中で、夢は料理長。更なる高みを目指しています。



伊達鶏、和紅茶とイチジクのオマージュ

※写真は全て「RED U-35 実行委員会」提供です。