

# 和食ワールドチャレンジ2015 決勝戦出場者

## 日本料理にかける“2度目の人生”

### 各国に広まる和食の力を実感



#### ゴ・ジウンさん（46歳・韓国）

ゴルフウェアのデザイナーとして20年近くキャリアを積んできたという異色の経歴を持つ料理人、高芝銀（ゴ・ジウン）さん。現在、東京の服部栄養専門学校で料理を学ぶ。

デザイナーとしてお客と高級料理店で会食する機会が多かったという高さん。和食に引かれ始めたのは、20代に訪れたロンドンやパリ。日本料理店で、一人ひとり個別に料理が出る会席料理に興味を引かれたのだ。「親しくない間柄でも食事の席を共にしやすい料理だと感じた」と言う。仕事で各国を飛び回るうち、同じ日本料理でも現地の食材が使われることなどで、様々な味わいに変化するの面白いと感じた。フィリピンのマニラに住んだこともある高さんは、高い値段にもかかわらず、日本料理店がフィリピン人のお客で賑わっていたことも印象に残った。ストレスや病気でデザイナーの仕事の辞めざるを得なかった時、こうした経験が蘇ってきた。そして、「自分の店を持ちたい」と一念発起。新しい人生を始めるために、日本料理を学ぶ決意をした。服部栄養専門学校を選んだのは、海外でも放映された日本の料理番組「料理の鉄人」が好きで、校長である服部幸應（はっとり・ゆきお）さんが審査員を務めていたのをよく覚えていたからだ。

高さんは、日本料理と服のデザインには共通項が多いと感じている。「ゴルフウェアでは、デザイン性と共に動きやすいという機能性が求められる。日本料理は美しくあると共に、食べやすいか、食感はどうかなど、“機能性”も考えなくてはいけない。そこまで細かく考える料理は、和食だけだと思う」と語る。

コンテスト出品料理は「調和～洋風肉じゃが」だ。高さんは料理学校に入るためにまず2年間、語学の勉強をした。並行して、友人に日本の料理本を翻訳してもらい料理の勉強していたのだが、どの本にも肉じゃがが載っていることに気が付いたのだという。日本の家庭の定番料理である肉じゃがを、ワインにも合うレストランで食べるような料理に仕立てたい——。その思いを出品作に込めた。

まず、一つの料理で2つの“肉じゃが”が楽しめるよう、しっかりと甘さのある肉じゃがを盛った上にマッシュポテトを載せ、その上に軽く味付けした和牛のサイコロステーキを盛り付けた。また、コンテストは冬なので肉じゃがを温かく保てるよう、焼いた石の上に熱伝導率の良い薄い金属製の器を載せるという盛り付けを考えた。最後に、アクセントとして小さな紫色の花をあしらった。長年培ってきたデザインセンスで盛り付けには自信を持つ。

海外に和食の店を開き日本料理を広めていきたいという高さん。そのために、4月からは更に同校の日本料理コースに進み、伝統の味をしっかりと身に付けたいと考えている。



「調和～洋風肉じゃが」