

チョコレート細工世界

ヒロコーヒー(吹田市、山本光弘社長)のケーキ工房でシェフ・パティシエを務める藤田浩司さん(三十八)がこのほど、アメリカ・テネシー州で開催された菓業のワールドカップともいえる「ワールドペストリー チームチャンピオンシップ」(WPTC)のチョコレート細工部門で、最高の栄誉となるベストチョコレートショーピース賞を受賞した。藤田さんは「普段は味わえない緊張感の中でできた」と話す。

吹田のケーキ工房～パティシエ藤田さん



大会で受け取った盾を手にする藤田さん

工、味覚、チョコレート細工の三部門と総合成績をかけて二日間、計十三時間にわたり、競われた。

工芸菓子の子エスモンのチョコレート細工部門を担当した藤田さんは、与えられた「イマジネーション」の課題をもとに、チョウやサンリなどをイメージしてチョコレートを使った今までにない作品づくりが評価され、最高賞となるベストチョコレートショーピース賞を受賞。日本チームも総合で二位を獲得した。

お菓子のワールドカップ最高賞

WPTCは二年に一度、アメリカで開催される菓業の国際コンクール。出場する各国のパティシエが三人一組のチームで製菓技術を

競う。四回目を迎えた今大会は八月三十一、九月一日に現地で開かれ、日本を含む九カ国のチームが参加した。同コンクールは歴史

的にはまだ浅いが、通称はコンクールに出場できないフランス最優秀職人賞(MOF)の称号を持つパティシエが唯一、参戦できた

藤田さんは子どものころからケーキ作りが好きで、リーガロイヤルホテルなどで技術を磨き、現在はヒロケーキ工房のシェフ・パティシエとして手腕を揮ってきた。WPTCはアメリカ

帰国した藤田さんは「(日本は)いいチームだったので総合優勝を取れなかったのが残念」と個人の成績よりもチームの惜敗を悔しがっている。そして「出場は一度だけと決めていたので、次はサポートに回りたい」と話す。