

パティシエ エス コヤマ オーナーシェフ 小山 進

C.C.C.(クラブ・デ・クロケール・ド・ショコラ) **コンクール 5年連続最高位獲得!**
&

International Chocolate Awards 2015 世界大会 4部門で金賞受賞!!

「パティシエ エス コヤマ」(兵庫県三田市)のオーナーであり、パティシエ・ショコラティエである小山 進は、フランスで最も権威あるショコラ愛好会「Club des Croqueurs de Chocolat(クラブ・デ・クロケール・ド・ショコラ、以下C.C.C.)※¹」の品評会に出品し、10月29日(日本時間10月30日)に、2011年の初出品から5年連続となる最高位のゴールドタブレットを獲得しました。

また、10月16～18日にロンドンで開催の「The Chocolate Show」で発表された「International Chocolate Awards 2015 WORLD FINAL※²」において、4部門で金賞を受賞しましたので、合わせてお知らせします。

1)C.C.C.コンクールについて

10月28日(水)～11月1日(日)まで、パリで開催中の世界最大のチョコレートの祭典「SALON DU CHOCOLAT(以下サロン・デュ・ショコラ)」の会期中、『C.C.C.』より、“Les 150 meilleurs chocolatiers de France”(フランスのショコラティエ ベスト150人)が発表されます。C.C.C.品評会に応募したショコラティエの中から試食を重ねブラインド・テストを行い、ゴールド、シルバー、及びブロンズのタブレット獲得者150名が選出され、「The 2015 Chocolate Awards」でその最高位受賞者が発表されます。

昨年度からC.C.C.の作品課題は、オリジナル作品4種類を出品するという規定になり、小山は『SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLGY 2015』を出品しました。

【出品作品の詳細はこちら】

<https://prw.kyodonews.jp/opn/release/201510144603/>

サロン・デュ・ショコラの開催は今年で21回目を迎え、小山は5年連続の出展。今年は「カカオの表現、チョコレートの革新」をテーマに、ワールドチョコレートマスターズの決勝、デモンストレーションやセミナー、今日本でも注目されている“Bean to Bar”のスペースが設けられ、例年にも増して賑わいをみせています。

<C.C.C.ガイドブックの評価>

「味覚の錬金術」の大家、小山進は究極の洗練をもって、香りと繊細に“配合”する。優雅で完璧なボンボンショコラは“秘教”を伝える、分かち合う強い意志によって創り上げられた結果である。

「アルアコ 72% & カカオフルーツ」は、この職人がコロンビアを旅して、アルアコのカカオフルーツのフレッシュな芳香と甘酸っぱさを見出したことによって創られた。

「日向夏のプラリネ」はクラシックなミルクプラリネとデリケートな香り、酸味、甘味がバランスよく繊細な味わい。偉大な感性による味覚の旅。

<小山のコメント>

Q1. サロン・デュ・ショコラに5年連続出展となりますが、今年はどんな思いで臨みましたか？



5年間の中で、思いは常に変わりません。ショコラは元々フランスやヨーロッパの文化で、日本でもまだまだ「ヨーロッパが本場」という認識です。ですから、“パリで高い評価を受けた”という、世界的な評価がお土産話として話題になるという大きな流れがあります。2011年から何度も世界に足を運んでいると、日本のスタンダードのレベルや食文化のレベル、お客様と創り手の関係性のレベルが一番高いことを、世界に出て初めて私たちは認識できるのです。現時点では、サロン・デュ・ショコラを日本のものづくりのレベル、考え方の素晴らしさを日本国内も含めた“世界”に発表する場と捉えています。やがて、ヨーロッパで発表しなくてもいい日、つまり普通に日本国内で作品を発表することで、日本国内でもパリの時の反応と同じことが起きる日が来てくれたら……。そんなことを夢見て、世界で発表し続けています。

そして、日本の方々は、自分たちが普通と思っている“日本人の基準”が世界と比べて高い、ということをもっと知るべきです。他国へ行くことは自国の素晴らしさを知るためです。特に、若者たちは、世界は手の届かないところと思いがちですが、そうではありません。日本に居ても、日常の中には優れたものが溢れています。大切なのはとにかく目の前にあることを完璧に、手を抜かずに確実にやっていくということです。この思いを伝えるために出展しています。

Q2. 5年連続の最高位受賞の感想をお願いします

2015年も、自分として納得のいくモノづくりができたことが非常にうれしく思います。また、昨年も最高位だったからと守りに入らずに新たに自分としての基準を更新できたことについて純粋に喜びを感じます。そのモノづくりの過程で生まれたものが、国籍関係なく評価していただけたことはうれしいことではありますが、本来は最高位を獲得することが目的ではなく、まずは日々の自分との勝負の中で、自分レベルのものづくりができているかが非常に大事なことです。今年も最高位を獲得できたことにホッとしているわけでもありません。まだ会期中ですが、今年も新しいカカオや人とのたくさんの素晴らしい出会いがあり、次の作品への構想で今はワクワクしています。

Q3. 今年の作品で一番苦労したことは何ですか？

素晴らしいポテンシャルを持ったカカオを選び抜いて手に入れることです。

また、日常の生活の中で、目を向け伝えるべきことにいかに細かく気づいていくか。そしてその気づきと、手に入れたカカオをどうマリアージュさせて、表現するかを考えることです。さらに、そうして生まれた作品を4つという制限の中で緩急をつけた美しい流れにどう組み立てていくかという点です。

2)International Chocolate Awards 2015 WORLD FINAL について

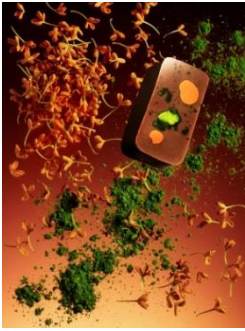
今年6月に開催のアメリカ大会を経て、10月16～18日にロンドンで開催され、世界大会は163社、作品数にして475作品が出品され、その中で、小山は4部門で金賞を受賞。その他にも5部門で銀賞、1部門で銅賞を受賞しました。2013年の初出品から3年連続、多数の部門での受賞です。金賞受賞作品は以下のとおり。

【出品作品の詳細はこちら】

<http://www.es-koyama.com/ica/index.html>

《コーティングとガナッシュで混合されたチョコレートを使用したボンボンショコラ部門》

■抹茶&金木犀



《ミルクチョコレートのナッツのプラリネ部門》

■日向夏ノワゼット



《フレーバーをつけたダークチョコレートのガナッシュ、またはトリュフ部門》

■黒七味&れんげ蜂蜜（YABAI）



《ミルクチョコレートのガナッシュ、またはトリュフ部門》

■大徳寺納豆（一休）



<小山のコメント>

Q4、インターナショナル・チョコレート・アワーズ(ICA)について

ICA に出品することは、パリでの発表とはまた意味が異なります。世界にはもっとカカオに精通した方たちがおり、「ショコラティエ」「カカオティエ」「クーベルチュリエ」というジャンルがあります。その中で私は「カカオティエ」に位置しています。私の考える「カカオティエ」というのは、カカオの栽培・収穫・醗酵・乾燥から手掛け、ショコラの原料であるクー

ベルチュールを生み出す産地に最も近い存在でありながら、私たちにも近い存在の「クーベルチュリエ」の思いをくみ取り、その気持ちや、より産地のことを理解したショコラの創り手です。だから私はカカオティエでありたいと思っています。その部分を磨き、自分を今後進化させるにあたり、この大会は非常に重要な位置にあります。審査方法や評価の表現方法など、これから学ぶべきことが多い大会です。

Q5、ICA 世界大会での4部門金賞受賞の感想は？

京都生まれの僕にとって身近だった、「大徳寺納豆」や「黒七味」、「抹茶」などをはじめ、柑橘として日本人に身近な「日向夏」など、自分の日常の中に普通に存在していたものをカカオと融合させ、世界に届けられて素直にうれしいです。中でも、「抹茶 & 金木犀」は、私が小学校の頃に通学路でいつも香っていた「金木犀」の記憶と、宇治の茶畑という日常の場面と風景を合わせた、自分にとっては全く無理のないごく自然なマリアージュでした。それが世界の人に、カカオを通じて新しい味覚として喜んでいただけたことは純粋にうれしいです。ショコラは「日本の日常を世界に伝える一つのツール」であると強く感じた大会でした。

Q6、今後の目標は？

カカオティエとして、世界中の生産者の方々が一生懸命育ててくださっているカカオから生まれたクーベルチュールともっと出会い、見つけ出し、私たちの技術や感性で世界にそのカカオが飛び立つお手伝いができたらと思います。さらに、これからもカカオの産地寄りの考え方を学び、自分の味覚や知識を広げるよう精進したいと思っています。

Q7、これからの日本を背負う若者、子どもたちへのエールをお願いします。

子どもたちや若者たちに今一番伝えたいことは、もっと日常の自分の目の前にあることを一生懸命クリアすることそれが世界に通用する、唯一の方法だということです。目の前にあることに、正面切って向き合えないことを日々反省しながら、それでも一生懸命向かっていくことに力を注いでほしい。ただそれだけです。

(脚注※1)「Club des Croqueurs de Chocolat」:

1981年に食の評論家やジャーナリストによって設立された、フランスの最も権威のあるショコラ愛好会。会員数約150名。直訳すると「チョコレートをかじる人たちのクラブ」で、「C.C.C.」と略される。定期的にデギュスタシオン(試食品評会)が行われており、基準に基づいた判定によって、今年度よりゴールド、シルバー、ブロンズのタブレット(板チョコ)マークで評価されます。C.C.C.品評会には誰でも参加できるわけではなく、事務局からのエントリー通知が届いて初めて参加することができます。

(脚注※3)「International Chocolate Awards」:

イギリスの「70%」というチョコレートのスペシャリストらによる、チョコレート専門のWEBサイトと、ロンドン中のチョコレート好きが集結する名物イベント「チョコレート・ウィーク」が中心となり、2012年に発足。

「世界中のカカオ農園からショコラティエに至るまでのチョコレートに関するあらゆるステージにおいて、最も優れた高品質なチョコレートを認定すること」を目的としています。今、アメリカを中心に世界的な広がりを見せる「Bean to Bar」(カカオ豆の焙煎・加工からチョコレート製造・販売までをトータルで行うこと)のムーブメント。