

【サロン・デュ・ショコラ パリ 速報レポート】

パティシエ エス コヤマ オーナーシェフ 小山 進

【インターナショナル・チョコレート・アワーズ 2016 世界大会】授賞式で世界最多の受賞
【C.C.C.(クラブ・デ・クロクール・ド・ショコラ)コンクール】6年連続最高位獲得

兵庫県三田市の洋菓子店「パティシエ エス コヤマ」オーナーパティシエ・ショコラティエである小山 進は、10月31日(月)16時30分(現地時間)、サロン・デュ・ショコラ パリ会場で開催されたインターナショナル・チョコレート・アワーズ 2016 世界大会の授賞式で、賞状とクリスタルのトロフィーを授与されました。1,700 社が参加した中で、エスコヤマは金・銀・銅賞合わせて 24 品という世界最多の受賞でした。

また、10月28日(金)に発表された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・クロクール・ド・ショコラ、以下 C.C.C.)※¹」のコンクールの格付けで、初出展から 6 年連続となる最高位【ゴールドタブレット】を獲得しました。外国人部門 51 社のうちゴールドタブレット獲得は 9 社(うち日本が 7 社)であり、最優秀賞「AWARD DE L' EXCELLENCE」は、ルクセンブルグのオーバーワイス(OVERWEIS)でした。

「サロン・デュ・ショコラ パリ」の開催は今年で 22 回目となり、エスコヤマは 6 年連続の出展。今年は、「Back to Chocolate ! ～今日のチョコレートと明日のカカオ～」をテーマに、シャルル・プルスコンクールの決勝、デモンストレーションやセミナー、子どもたちに「カカオの授業」をするための「サロン・デュ・ショコラ ジュニア」が設けられるなど、いろいろな角度から賑わいをみせ、11月1日(火)19時(現地時間)に閉幕します。



<10月31日(月)16:30頃(現地時間) サロン・デュ・ショコラ パリメインステージにて>

1) インターナショナル・チョコレート・アワーズ 2016 世界大会

<小山の受賞コメント>

「私は第2回大会から出品していますが、サロン・デュ・ショコラ会場での授賞式は初であり、この榮譽を皆さんに祝福していただけてとても光栄です。世界最大のチョコレートのイベントで、カカオの生産者やチョコレートの創り手など全ての分野の方々が参加する会場でのインターナショナル・チョコレート・アワーズの授賞式はとても感慨深く、大変すばらしいことだと思います。生産者は自国のカカオを使った作品が受賞をしたことを自分のことのように心底喜んでくれます。私はその姿を見るために、チョコレートを通じたモノづくりをしていると言っても過言ではありません」

インターナショナル・チョコレート・アワーズについて <http://www.internationalchocolateawards.com/>

世界的に優れたショコラティエやチョコレートを認定し、チョコレート品質の向上、市場の発展、カカオ生産者の支援など、チョコレートの未来に貢献することを目指し、2012年から開催する国際的なコンクールです。

<審査方法>

世界のフードジャーナリスト、カカオ研究家、料理研究家などによる審査委員会が独自の方法で公平かつ厳正な審査を行い、各部門の優秀なチョコレートを選定します。主催者の一人マーティン・クリスティー氏は一片のカカオを口にとると、その品種から産地、カカオ分を言い当てる圧倒的な感性の持ち主とされています。また、審査員を養成するためのセミナーも定期的に開催。

<審査のプロセス>

各地域でセミファイナル(予選)が行われ、銅以上を受賞したチョコレートの中から事務局の推薦を受けた作品が世界大会(ロンドン)に進出し、その味や技術、レシピの構成、社会性などを競い合います。すべてのテイスティングは社名や品名を伏せ、ブラインドで行われます。2016年は11地域でセミファイナルが開催され、10月6～12日に世界大会(ロンドン)で最終選考されました。

小山はアメリカ&アジア太平洋大会(5月14～19日)に35品を出品し、32品(金賞8、銀賞21、銅賞3)が受賞。また、ペルー大会(7月7～9日)では審査員を務めました。

【ICA 世界大会 受賞作品に関する情報はコチラ】

<https://prw.kyodonews.jp/opn/release/201610185400/>

2) C.C.C.コンクール

<C.C.C.ガイドブック『LE GUIDE DES CROQUERS DE CHOCOLAT』2016年の評価>

味覚の魔術師であり、繊細なる錬金術を駆使する比類なき巨匠。

小山進は「ネオ・クラシック：自然との共生」という表現の中で、それぞれのチョコレートの構成要素を着想する。デコールは洗練された抽象的イメージで、エンローバーの直後に風をあてたもの。控えめながら気品あるチョコレートボンボンに、パウダー感やベルベットを思わせるような自然な仕上げが施されている。シングル・オリジンのミルクチョコレートによるエンローバーは、絶妙な繊細さと驚くべき力強さで素材の存在感を一層際立たせる。

「ゲイシャチェリー&ライチ」は、フルーツ感のアクセントのあるチョコレートとの素晴らしいマリージュにより、立ち上る爽やかな酸味、軽快なニュアンス、コーヒーの花の香りが楽しめる。

「奈良漬プラリネ」はパリっとした口触り、エキゾチック・フルーツのようなデリケートな香り、心地よい酸味、信じられほどの複雑な味わいを醸す優雅なボンボンショコラ。まさに洗練を極めたもの。

＜小山の受賞コメント＞

「今回、『HUMAN』というテーマでチョコレートを通して人と自然の共存を表現しました。自然は恵みを与えてくれる反面、時に猛威を振ります。それでも人間は自然と共に生きていくしかありません。その普遍的な事実を受け入れ、いかに自分たちの生活に自然の力を活かしていくか、それは偉大な先人たちが残してくださった知識や技術が教えてくれるとともに、私たちはその教えを進化させ、未来へと繋いでいかなければいけません。その壮大なテーマを、4つの作品に込めて出品し、6年連続最高位を獲得できました。

今回の作品に使用している原料はミルククーベルチュールばかりです。ビターでは決して表現できないことが、完成した作品を通してあるクーベルチュリエに伝わり、彼と一緒にモノづくりをしてきた中でも非常にうれしい瞬間でした。今回、ミルクチョコレートのクーベルチュールをメインに使った4種類のボンボンショコラをC.C.C.に出品することは私にとって初挑戦でしたが、日常の中で浮かんだアイデアから絞り込み、表現したいことを突き詰めていくと必然の組み合わせだったと思います。

そして、来年に向けた創作は、このサロン・デュ・ショコラの会場からすでに始まっています。カカオを通して世界中とつながり、その繋がりをごく自然体でモノづくりができるようになった今、未知なるカカオとの出会い、それらに関わる人々との出会いが楽しみでなりません。来年の作品もぜひ楽しみにしてください」

C.C.C.コンクールについて

10月28日(金)～11月1日(月・パリ祝)まで、パリで開催中の世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」の会期中、『C.C.C.』(※1)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.のコンクールに応募したショコラティエの中から審査員たちが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 2016 Chocolate Awards」でその最高位受賞者が発表されます。2014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 2016』を出品しました。

【出品作品の詳細はこちら】

<https://prw.kyodonews.jp/opn/release/201610055019/>

(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)マークで評価される。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。