

パンの世界大会「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー」 パリで開催、日本チームが2位に入賞

Coupe du Monde de la Boulangerie

第10回目を迎えたパンの世界大会「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー」が本年1月11日から14日まで、パリで開かれた国際見本市「ユーロパン」を会場に行われた。アフリカ・中東、ヨーロッパ、アジア、アメリカの各大陸での予選を勝ち抜いた12カ国が参加。日本は2位に輝いた。



日本チームの作品「パンスペシオ」、「ヴィエノワズリー」、「飾りパン」 ©神戸屋

4年ごとに開催される同大会は、M.O.F.のクリスチャン・ヴァブレ氏により1992年に創設。3人でチームを編成し8時間の制限時間内に、バゲットと世界のパン、ヴィエノワズリー、音楽をテーマにした飾りパン、選手3人の共同製作によるグルメパン(サンドイッチ)の4部門で競い合った。

日本チームは、パンを二宮茂彰さん(帝国ホテル)、ヴィエノワズリーを津田宜季さん(神戸屋)、飾りパンを勝海遥平さん(東京ボンパドウル)が担当、コーチは長田有起さん(神戸屋レストラン)が務めた。1月6日より現地に入り最終トレーニングを重ね、11日に2時間の準備時間を経て12日に出場。規定の作品のほか、桜の模様をあしらった「自国のパン」、ジュエリー・ボックスと名付けた「折り込み生地パン」、鍵盤と音符をデザインした「発酵生地パン」等を発表した。1位は初優勝となる中国、3位はデンマーク。大会を終えコーチを務めた長田さんは「日本チームの出来に満足している。日々の業務の積み重ねのおかげで、選手たちは大会で精度の高い仕事のできたのだと思う。優勝を逃したのは、単純に中国チームの作品がよりすばりしかったから」と謙虚に受け止めた。



ヴィエノワズリーを製作中の津田さん ©Alexandre GALLOSI



2位に輝いた日本チーム。左から勝海さん、津田さん、二宮さん ©神戸屋



選手自ら審査員に作品を紹介・発表 女性が監督を務め初優勝した中国チームの作品 ©Alexandre GALLOSI