



メゾン・ド・タカ芦屋の高山シェフ 料理オリンピックの日本代表に

メゾン・ド・タカ芦屋の高山英紀シェフが、フランス料理の国際料理大会、ボキューズ・ドールの日本大会で優勝した。今後、2018年アジア大会、2019年の世界大会へ出場する。このコンクールは、現代フランス料理の生みの親でもあるポール・ボキューズ氏が1987年に創設。参加国約60カ国のうち、国内予選や大陸予選を勝ち抜いた24カ国の代表シェフが、2年に1度開催されるフランス・リヨンでの本選に出場できる。「美食のワールドカップ」「料理オリンピック」などとも称され、料理人にとって最も名誉あるコンクールのひとつとなっている。

今回の日本大会優勝時の様子。右から2番目が高山シェフ。テーマ食材を使って、味や盛り付け、国の独自性などの合計点で競う。世界大会では10名ほどのチームを組み、本選1カ月前には現地滞在しながら、当日の調理スペースと同じ広さや位置などを想定し、最終調整を図っていく。



鳥取県産鹿肉がテーマだった今回の日本大会。前回の世界大会では「見た目に拘りすぎ、また日本や自分を出しすぎた」と回顧。あくまでもフランス料理、そのベースは保ちつつ独自性を表現する。

現状に満足しない 料理への飽くなき闘い

高山シェフは、2015年に日本代表として世界大会へ出場し、5位の好成績を取めた。その前回大会で日本人が3位初入賞だったこともあり

悔しさを残しつつも、自分のすべては出し尽くしたという達成感もあったという。しかしその後、ボキューズ・ドールの存在意義を改めて考えていくなかで、再挑戦を決める。「国を背負って夢に挑戦できる機会はそう多くない。いまの“箱”のなかだけでは世界が山ほど見られる」と参加する意義を語った。

一方で、「5時間半の本選は、頭と体が動きっぱなし。35歳以下の出場者が多いなか、40歳の今、正直体力的にはきつい」。それでいて挑戦するのは、「苦しい思いをする分だけ成長できる場所」だからだ。また、恩師であり、同大会優勝経験者でもある仏料理三ツ星シェフのレジス・マルコン氏に「少しでも

近づきたい」思いも大きいと話す。「食は人を幸せにする。また食べたいと思う料理、感動する料理を作ること。単純だけど一番難しいことに日々取り組んだその先に、ボキューズ・ドールがある」。知力、体力、経験、センス…。料理人としてのすべてを集結し、目標である3位入賞、日本人初優勝へ挑む。

芦屋市 無電柱化をさらに推進

芦屋市は、防災機能の強化や安全な歩行空間の確保、都市景観向上の観点から電柱や電線を地中に埋める無電柱化を進めている。昭和初期に国内の住宅地においては初めて、電柱・電線のないまちとして六麓荘地区が整備された。その後も町の再開発や復興事業などで整備し、市が管理する道路のうち12.4%が無電柱化されている。

2016年12月に「無電柱化の推進に関する法律」が施行されたことを受け、同市は無電柱化推進計画の策定を予定。これに基づき、今後、計画的に約9千本の電柱・電線をなくしていく。6月の



無電柱化されている山手幹線沿い(上)と六麓荘町(下)。

市議会定例会に条例案を提出し、7月までに計画案を公表するとしている。

芦屋市を舞台に小説をドラマ化 「最後の晩ごはん」

芦屋市を舞台にしたBSジャパンのドラマ「最後の晩ごはん」の放送が1月12日からスタートする。原作は、シリーズ60万部を突破した同市在住の榎野道流(ふしのみちる)氏の人気小説。ドラマには、同市を流れる芦屋川を中心に、実在する市内の飲食店や施設などが多数登場する。主演は、特撮ヒーロー作品で人気を博した中村優一さんと杉浦太陽さん。ねつ造スクンダで芸能活動休止に追い込まれた若手俳優が、故郷の芦屋に戻って定食屋で働き、客らとの触れ合いを通じて成長する物語だ。主題歌は、神戸出身のアーティスト「DEPAPEPE(デパペペ)」によ



毎週金曜日23時半～24時放送 全12話
BSジャパンBS7ch(全国無料放送)

る書き下ろし楽曲「The next world」。山中市長は「多くの市民の皆様をはじめ、全国の皆さんに見ていただきたい。芦屋の名前が広がるきっかけになれば」と期待を寄せている。榎野氏は、「ドラマ化の話聞いた時、お店の設定も全て東京の方に換えられるだろうと覚悟していましたが、芦屋の設定を活かしてくださってありがたい気持ちでいっぱいです」と語った。

森永製菓 初の常設店 大丸神戸店にオープン

森永製菓株式会社(東京都港区)は、創業者・森永太郎の名前を冠した「TAICHIRO MORINAGA」初の常設店を大丸神戸店に11月22日オープンした。“をかし”な新しい食体験がコンセプト。「森永ミルクキャラメル」風味のソースがかかった「キャラメルバウム」やチョコレートの外側を炙っ

大丸神戸店の店舗。中央は執行役員の大橋啓祐氏。



た独特な食感の「エアレーション プルミエ」など、5種類の商品を展開。執行役員の大橋啓祐氏は「“どこででも買える”価値ではなく、“ここでしか味わえない”体験価値を提供したい」と語った。

神戸の地酒「福寿」 ノーベル賞で振る舞われる

株式会社神戸酒心館(神戸市)が醸造する清酒「福寿 純米吟醸」が、12月10日にスウェーデン・ストックホルムで開催されたノーベル賞受賞晩餐会後のアフターパーティ「ノーベル・ナイトキャップ」で振る舞われた。「福寿 純米吟醸」は、兵庫県産の厳選された酒米と日本名水百選のひとつ「宮



鮮やかなブルーボトルと瑞々しい味わいが印象的。

水」で醸造され、気品ある吟醸香と米の旨味が調和した味わいが特徴の日本酒。これまでもノーベル賞受賞晩餐会において提供された経緯があり、今回で7回目となった。

緊急時 正しく使おう 110番 ～ 1月10日は「110番の日」～

協力:兵庫県警察

110番は、事件・事故に遭ったときや、目撃したときに、いち早く警察に通報するための緊急通報電話である。110番通報を早く、正しく利用するため、下記のポイント・注意点を覚えておこう。

【 110番通報の6つのポイント 】

110番通報したときは、対応する警察官が必要なことを順次聞くので、落ち着いてはつきりと答えることが大切だ。

- 1) 「事件ですか?事故ですか?」…どろぼう、交通事故、けんかなど
- 2) 「どこで?」…住所、目標となる建物、交差点名、距離など
- 3) 「いつごろか?」…5分前など大体の時間
- 4) 「犯人は?」…性別、人数、人相、服装、逃げた手段、方向
- 5) 「今はどうなっているか」…事件事故の様子、被害状況、けがの有無など
- 6) 「あなたは?」…あなたの住所、氏名、電話番号

【 110番通報の注意点 】

- 110番通報は着信順につながるため、すぐに出ない場合でも掛け直しをせず、切らずにそのまま待つこと。
- 兵庫県内には、同じ呼び名の地名がたくさんあるため、通報する場合は「〇〇市〇〇町〇番〇号」「××郡××町の国道××交差点」など、市や郡から話をする。
- 緊急の対応を必要としない問合せや、相談は県警なんでも相談電話「#9110」や、最寄りの警察署、交番に連絡すること。

