



三上です!

第9期土日コース卒業生 国際薬膳師・調理師 三上 康介

本学院での1年の勉強を振り返ると、知識を得るより笑いをとる方が多かった気がします。どうも三上です。

3月31日～4月4日、「第5回国際養食料理コンテスト(長城杯)」に参加するべく、北京に行ってきました。「コンテストに参加してみませんか?」と劉先生に声をかけていただき、色々悩みましたが、こんなチャンスはあまりないとは思ひ、半強行突破で参加させていただきました。

コンテストのテーマが「美食養生」。自分のテーマは『薬膳』=『中華料理』という概念にとらわれず、今までの大会にはなかった西洋を取り入れつつ且つ和を見せつつ・・・中華の彫刻などとは別の形で色んな薬膳を見せてみよう!とレシピ作りに思考錯誤しました。

現地では何も揃えることが出来ないというので、全て日本から食材や調理器具を持ち込み、ほぼそれだけで埋まり重くなった大きなトラベルバッグ、重く押し掛かったプレッシャー、沢山の不安など・・・を全て抱えて朝早くに日本を飛び立ちました。

会場に着くなり、入り口いっぱいパルーンと建物が隠れるほどの垂れ幕で歓迎され、中国の規模の大きさに圧倒されっぱなしでした。参加者は総勢約340人。参加国は中国と台湾、他にスペインと韓国とマレーシア。その内、日本勢は僕を含め2名のみ。そんな不安の中コンテストの開会式が行われました。全員が集合すると、改めて参加者の多さに気持ちがすくんでしまいました。

一晩明けてコンテスト当日、期待3割と不安6割、残り1割は眠気のまま、気合を入れてコンテストがスタートしました。スタート時間はこれと決めておらず、先着順で始まり、制限時間は1時間。その中で温菜、冷菜、麺類をそれぞれ審査員用の2名分と展示用の10人分、計6皿仕上げなければなりません。

僕がスタートしたのはAM10:30頃。韓国の団体約20人程いる厨房に独り放り込まれました。言葉も通じず場所も空けてもらえず、劉先生に電話しても忙しくて助けてもらえず、両手に荷物を持ったまま10数分立ち尽くしたままでした。

このままじゃ埒が明かないと強行突破を行いました。作業台の一角の荷物を全て払いのけスペースを確保して、急いで調理を始めました。ガスコンロも貸してもらえないので、火を使わない方法に瞬時に切り替え、黙々と作業を進めました。すると物珍しそうにちらほらと見学者が周りを囲み、後を絶ちませんでした。気が散ると思いつつも、そんなこと気にしている余裕なんてありませんでした。

最後は時間がないと係りの人に急かされながら、納得の行かないまま最後の一品を仕上げて終了しました。

その日の夜は懇親会をし、次の日に「長城杯」の名の元に、万里の長城で一番目の関となる『山海関』へ移動し、晴れ渡る青空の下で証書授与式、閉幕式が行われました。

中国語で全く理解できないまま淡々と式は進み、気がつけば式は終盤に差し掛かったらしく終わりかなと思ったら、僕は呼ばれた中国語の名前に気がつかず、グイッと劉先生に引っ張られ、3項目全て金賞を獲得し、『世界美食薬膳名師』の称号を得ることができました。

中国の規模の大きさと盛大さに驚きっぱなしの5日間はあっという間に過ぎました。

今回の受賞と何事もなく旅行を終えることができたのは、鷺見先生、海老原先生、佐々木さん、河本さん、千代田さん、通訳から何から全て任せっきりだった劉先生のおかげです。ありがとうございます。

旅行に参加させていただいて感じたことは、『漢方』『薬膳』は日本ではまだまだ浸透していません。これから多くの人達にもっと身近に感じていただけるように、様々な方向から広めていくことが私たち卒業生の役割だと思います。



世界中華美食薬膳研究会張文彦会長と記念写真



杏林薬膳橘井

(連載1)

中医学にはよく「杏林」・「橘井」などの言葉を使います。その言葉の由来、また歴史の中で有名な医学者・著作を今期から連載して紹介します。

杏林とは

董奉(とうほう)

三国時代の呉の名医。福建省長楽県人。華佗・張仲景と同じく名の高い医者。『神仙伝』によって、董奉はかつて長期にわたり江西廬山の南の麓で隠遁し、熱心に山地の住民の病気を診察し治療していた。彼はずっと診療費用と治療費用を請求せず、いつも重病の患者を完全に治したあと、患者とその家族に山の斜面の上に5本の杏の樹を植えさせ、軽い病気を完全に治

したあと、1本の杏を植えさせた。すると四方の村落からうわさを聞いて治療を求める患者がどっと集まり、董奉は皆に杏の樹を植えさせた。数年後、廬山の一带に杏の樹は10万本の数に達し、みごとな杏林になった。杏の実が熟した後に、董奉はまた杏の実を別の食糧を買えるよう換金させた。その方法で廬山の貧しい庶民と南北に往来する飢餓の民を受け入れ、救助した庶民は2万数人に達した。

人々は喜び、「杏林春暖」、「誉満杏林」と言って董奉のような高尚な医学の道德観念をもち、医療技術も高明な医者を賛美した。そこで「杏林」という言葉は徐々に医学家の代名詞として使われるようになっていった。



「福」卒業生のお店紹介 問合せ先 03-3723-6055

第7期中医薬膳師コースを卒業し国際薬膳師・調理師で現在は研究科で勉強中の月山しげこさんが自宅を改造して、薬膳レストラン「福」を開店されました。大変手間のかかる韓国宮廷料理と薬膳のコラボレーションも楽しめます。完全予約制。ランチ3800円から。自由が丘・奥沢の両駅から徒歩5分程。

秋生募集 中医薬膳師コース

10:00 ~ 16:00

平日コース: 第2・4木曜日

土日コース: 第3土・日曜日