



### 薬膳コンテストに出場して

永田 楓美子

生まれて初めてのコンテスト出場、様子の分からない厨房への不安はあったがそれ以上の好奇心が楽しみに変わる。全項目出場してみたい気持はあったが中国の薬膳師のレベルを想像し今回は1種目にした。熱源の問題、材料の事、色々考えると冷菜が一番、そして日本の良さ、中国人の好み、考えれば

考える程頭の中が一杯になる。やっとデコレ・シヨンずしが良いかと、一遍に10人分を作れるか、味覚の点で洋風も入れ美しく盛り付けたい、効能も大切だしと行く前日まで悩んでいた。劉海洋先生の助言もありハ・ブを使う事に、又々大変、ビックリされるかも、でも世界のハ・ブを味わってもらおう。ごはんは電気釜が無い場合を考えレトルトに、ハ・ブは保冷剤を入れいざ出発。会場には出場者211人、厨房は全てがダイナミックで日本とは違う、マスクに手袋、私の手にはブカブカでもやるしかない。私達は前日の夜準備する事が出来、中国側の配慮にほっとした。混雑する厨房を後に早く休憩を取りたい。そして当日、1種目の田原さんと私は1時間、私が少し超過して全ての幕が降ろされた。

翌日の表賞式には大勢の参加者、そして権威ある薬膳の理事が段上に並び、薬膳大師、名師、すごい日本人3人の顔がほころんだ。私と田原さんは1種目の金賞、もう少し努力して4種目挑戦していれば、少し消極的だった事への反省と、分相応、いやそれ以上の賞を手にする事が出来た事への喜びがあった。

これも劉先生、鷺見団長、勝本先生のおかげ、今までの中国との交流があったらこそこの賞、もしなかったらその気持を自分の戒しめとして努力しなければと思った、日本国内にはもっともっと力のある人がいる、私一人の賞ではない。家に帰り友人からの電話、色々あったけど出場した事、賞を頂けた事喜んでくれた。体力とチャンスが有ったら又出場したい気も...

### 冷菜 花畑 (花園) 効能: 平肝補脾、養血補肝

材料 8~10人分 (21センチデコレ・シヨン型)

A. 酢めし1kg ハム(うす切)5枚 すり胡麻大1 長芋(桜づけ)少々 紫蘇葉(せん切)6枚 生姜(酢づけ)少々

B. 牛肉の大和缶詰300g 錦糸玉子 2枚分 生しいたけ(せん切)5枚

ハ・ブ: デイル、セルフイ・ユ、イタリアンパセリ、レタス

C. カニ缶詰80g マヨネ・ズ大1 D. 生クリ・ム1/2カ・ブ マヨネ・ズ大さじ2 ワサビ小1

作り方:

1. Bの牛肉をほぐし生しいたけ適量の水(又は酒)をいれて、そぼろにし煮る 2. 型にAの半量を入れ平にし(1)のそぼろを全体に乗せる 3. (2)の上に残りのAを乗せ平らにし少し押す 4. (3)の上に錦糸玉子を乗せC花にしたハム、さくら型にした長芋、生姜、ハ・ブを飾り、囲りはDのホイップクリ・ムで飾る(カナッペ)小麦(乾)パン 枸杞子 バジルペ・スト セルフイ・ユ

A レパ・ペ・スト、生クリ・ム 1. パンを棒状に切りバジルペ・スを塗り上にAを乗せ、枸杞子、セルフイ・ユを飾る 2. デコレ・シヨンずしの横に乗せる



掲示板:

- 2004年度国際薬膳師(士)資格認定試験は4月24,25日行う事に決定しました。今回の受験者は26名です。
- 夏季スクーリングは決定次第、お知らせします。
- 8月9~12日に第2回国際東方食療薬膳学会シンポジウムを開催する予定です。(第1回は2002年香港)通知が届き次第、お知らせします。
- 4月25~8月31日南京老年大学・南京中医药大学研修旅行を行います。今、大学と計画中です。
- ツムラ温泉科学プロジェクトに“効く温泉に効く料理「本格的薬膳教室」”は本校劉海洋院長が監修しています。  
<http://www.onsenkagaku.com/>
- 4月から実習教室が新しい所に決まりました。  
東京都千代田区神田和泉町  
1-11-11 寺内ビル1F  
JR秋葉原駅昭和通り出口から徒歩5分

### 第三回中国薬膳料理コンテスト(園丁園杯)にて

古橋 憲政

この度、北京で行われた第三回薬膳料理コンテスト(園丁園杯)に出場してまいりました。  
まず始めに、こんな素晴らしい大会に出席させて頂きまして、大変な苦勞をかけました。劉先生、鷺見先生、勝本先生又、一緒に出場して頂いた、田原先生、永田先生、森さん、慶徳さんに御礼を申し上げます。  
今大会が日本人初参加ということもあり、中国の実行委員会の方もどういう対応をしてくれるのか、わからない部分もあり混乱していました。それにまして、今大会では、予想出場者数が100名ぐらいの規模とされていたのに対し、実際には、69の団体があり、参加人数が211名、見学者合わせて400名ほどとなり大変な混乱を生じた大会となりました。大会そのものは、2年に1回行われるそう、部門が、オードブル、温料理、麺及び点心、鍋の4部門あります。三日間を使つての大会で、初日が開会式、食材の調達、二日目がコンテストで三日目のお昼まで続きます。そして、午後に閉会式を行うという事でした。  
とにかく言葉に不自由し、しかも使った事が無い厨房で勝手がわからなくその中で時間内に作品を作り上げる難しさを痛感致しました。  
現地の挑戦者は、かなりハイレベルな調理人も参加しており、包丁一本中華鍋一つで全ての料理をこなしていきます。なかには、テレビでしか見た事が無かった、宮廷料理にてくる、野菜を使った龍の細工物や鳳凰の細工などもあったりする事が出来ました。今大会では、日本人のほか韓国、台湾の方も参加され、ドイツ大使館の方も見学されていようです。そんな中、今回4部門で金賞を頂き、薬膳名師の称号を頂くことが出来ました。本当にありがとうございます。今後は、この大会の価値が自分のせいで下がらないようますます勉強に励みがんばっていきたいと思います。  
大会そのものも今後は様々な国の方が参加されあらゆる問題を解決し、ますます発展して行くと思います。