

第2回目の開催となった東京農業大学クッキングサミット、今回もまた多くの先生方、ロイヤルホストの方々、関係者ならびにスタッフの方々のお陰で無事終えることができ心より感謝の気持ちを伝えたいと思います。

ありがとうございました。

今年もまた、最終審査に進むことができロイヤルホストさんの厨房での調理審査という最高の舞台に立てたことを大変嬉しく思っています。

私自身、昨年の第1回目のクッキングサミットでは「ロイヤルホストメニュー化賞」を頂き、試作や会議、メニューブックの撮影など普通の大学生じゃ味わうことのできない素晴らしい経験をさせて頂きました。

この時感じたのは、味はもちろん、食べてくれる人の事を考えたメニュー作りや目で料理を楽しませるというプロとしてのこだわりでした。

また、試作では自分のおがままも聞いてもらいロイヤルさんの技術や力で自分の理想を超えた商品が完成し「ごはんと根菜のバランスバーガー」は全国のお客様のもとへ旅立ちました。その期間中に初めて自分がいる目の前でこの商品を注文・食事したお客様の光景を見た時は、あまりの感動に何が何だか分からなくなった事を覚えています。

このような経験をさせて頂き、今回のサミットでは進化した成長した自分を見てもらいという一心から「目で、そして楽しみながら食事を」というテーマを決めました。

主食では、お茶漬けにすることにより食べる人自身で汁を調節したりサライズの演出も取り入れ、主菜では肉と野菜をミルフィーユ状にすることにより組み合わせで変化をもたせるようにしました。

また、今回自分の中で力を注いだ野菜のパフェは下にアボカドのムースを敷き、その上を季節野菜のジェル寄せにしタルタルソースを生クリームに見立て多くの野菜を飾り見て楽しめる野菜畑をイメージしたパフェを作りました。

今回の本番でも多くのシェフに協力をして頂き本当に感謝しています。昨年のもあり変に緊張したりカンでしまったような気もしますが周りに支えられて無事完成することができました。

そして、結果「日本農業新聞賞」を頂くことができ、自分のこれまでやってきたことが認められたような気分で大変嬉しく思っています。と、同時にホッとしたのも正直な感想です。

2年連続でこのような賞を受賞したことに満足せず、チャンスをもたらした次のステップの為という気持ちで来年からの社会人生活に生かしていけたらと思います。

また、今回のサミット前には家族を含め学校の友人から北海道に行った友人と、また友達の両親からと様々な方から応援をして頂き改めて人に支えられているんだということを感じました。これからも「食を通じてみんなの笑顔を」モットーに初心を忘れず頑張っていきたいと思っています。

サミットは今年が最後になりますが、来年からはOBとして東京農業大学クッキングサミットが大いに盛り上がり、農大から食が発信するように期待しています。

ほんとうにありがとうございました。