

第二回クッキングサミット開催を知り、応募しようと思ったのが実は締め切りの1、2ヶ月前。時間が無いながらも、通学時間に携帯のメモ機能にアイデアを書き、家で何度も作り、提出したのは期限のギリギリでした。まさかの二次審査進出で驚き、とても嬉しく思いました。

肉を使わないで料理をしてみよう、というのが発案のきっかけでした。

主な材料は野菜・米・乳製品・豆です。

カレーは、肉を使わないとなるとコクが出ない上に食べ応えも無く、なかなか苦戦しました。味に飽きるほどまでに協力してくれた家族に感謝です。野菜室は材料の野菜でぎっしり、大根カレーは頻繁に食事に出てくる上、辛さのレベルの評価もしてもらいました。

その日のデザートはもちろんカラムル寒。

寒天も分離を防ぐコツがなかなかつかめず、また、なめらかな舌触りになるように何度も作っては試食してもらいました。

ついには何回も作るうちに、味の微妙な変化に気づくまでになっていました。

調理工程の差や、食材の違いでも味が変わり、こんなにも変化がでるのだなと思いました。例えば、野菜を炒めるときにカレー粉を入れるのと、トマト煮の状態にしてからカレー粉を加えるのとでは野菜の味が違いました。また、トマトの炒め時間の長さにより酸味の強弱が変わりました。よく料理の本で、トマトの酸味を飛ばすためにしっかり炒める、という文を見ますが、本当に炒め時間で全然違います。寒天においても、コーンスターチ、ヨーグルトを入れるかどうか、入れるタイミングや量によって全く違う食感に仕上がります。

普段の料理ではこんなにも厳密に味を意識していないので色々な発見がありおもしろかったです。

審査前日は、野菜のグラムを測り、予備も準備し、タッパーにつめる。

当日は、大きな荷物をもって会場へ。

朝の10時から開始して、完成したのが14時。計4時間。

なんといつもの倍も時間がかかってしまい驚きました。やはり慣れない場所で作るのは、難しいです。失敗するわけにはいかないという緊張のためなおさらです。

サポートをしてくださったコックさん、スタッフさんに感謝です。

一番時間がかかったのが寒天でした。

粉寒天の量や、加熱時間、混ぜる温度によって全く違うものになってしまうからです。

そのため地道にゆっくり慎重に計量をしていたら、あまりに作業が地味すぎて、カメラマンさんからツッコミが入りました(笑)。どうやら映像栄えするような動きを撮りたかったみたいです。でもカレーにおいても私の作業は地味なんです(笑)。

こんな調子でゆっくり丁寧に作業していたため、作りやすいメニューのはずなのですが、本当に時間がかかりました。

そんな作業の積み重ねでしたが最終的に、寒天も無事に固まり、カレーも丁度良く、いつもの味を出すことができました。もうそれだけで満足です。

プレゼンの際や試食の際に、「おいしい」という言葉をいただき、心から嬉しかったです。

そんなこと言われたら嬉しくてまたおいしいもの作りたくなって気持ちになります。おいしいという言葉は魔法の言葉ですね。

食べてくれる人がおいしくて喜んでくれる、これぞ料理の醍醐味だと思います。

参加者の方々は、みんな料理がうまく、見た目もきれいで、味もおいしく、とても感動しました。どれもお店で出てきそうな料理ばかりの力作でした。

ロイヤルさんに用意していただいたお昼を完食したにもかかわらず、
試食会では、思わずお腹いっぱいになるまでみんなの料理をいただきました。ごちそうさまでした。

クッキングサミットに参加させていただけたことは、とてもいい経験となりました。

このような機会は滅多にありません。料理を考えること、プレゼンを考えること、みんなの料理を見ること、等々、クッキングサミットを通し学ぶことや感じたことがいっぱいあります。そして何より楽しかったです。

ロイヤルの方々、事務局の方々、クッキングサミットの関係者の方々、本当にありがとうございました。

栄養科学科食品栄養学専攻4年 三上 奈緒