

出場が決定した時、前回参加した先輩から二次審査に関して会場の様子やシェフの方々がサポートして下さること等を事前に聞いたりしていたので期待に胸が膨らんでいましたが、実際に調理を皆様の目の前でいう事やプレゼンテーション時に失敗しないだろうかという考えや、北海道からの参加ということで頑張らなければいけないというプレッシャーもあり気持ちがいっぱいでした。しかし、本番当日までに何度も練習や材料を事前にカットしておいたり、事前の会場下見でしっかりとチェックできたり出場者の皆様との交流もあり不安は少しずつ消えていきました。

本番当日、緊張のためか実際に調理をし始めると事前に確認をしてもどうしても頭が回らない時もありました。さらには練習と本番ではどうしても異なる部分が多かったのでうまく動くことができない時もありましたが周りの皆様が緊張をほぐして下さったり、シェフの方の気配りや出場者の皆様や周りの方々のサポートのおかげで無事に作り終えることができました。

シェフの方々の技術や知識、出場者の皆様の調理過程やメニューから多くのアイデアや技術を学ぶことができたりテーマに沿ったたくさんの工夫を知ることができたりと大変勉強になりました。私はこのクッキングサミットで「おいしい」と言うてもらうにはどうすればいいか考える力や今まで乏しかった技術や創造力、一から料理を作る大変さや食材の特性や栄養を考えた調理法を考えられ、広い調理場を使用できたりインタビューを受けたりと今までに無い良い機会を得ることができました。そして、自分を変えることもでき、多くの方と接することができる良い経験ができて本当によかったです。今後もこれを期に多くの料理に挑戦していき、またクッキングサミットに出場したいです。

最後になりましたがこのような貴重な機会を与えてくださった皆様、お世話になった東京農業大学の皆様、会場を提供して下さったロイヤルホールディングス様、サポートや応援をして下さった皆様、出場者の皆様。楽しくて貴重な時間を下さって本当にありがとうございました。