

【速報】インターナショナル・チョコレート・アワーズ2016結果発表 ショコラティエ 小山 進の6品が世界一に 出品32品中、24品が金・銀・銅賞を受賞

ロンドンで10月14日夜(現地時間)に発表されたチョコレートの世界大会「インターナショナル・チョコレート・アワーズ2016(I.C.A.)」最終選考で、パティシエ エス コヤマ(兵庫県三田市)オーナーシェフ 小山 進の6品が金賞に輝きました。ほかに16品が銀賞、2品が銅賞で、合計24品が受賞。5月に開催されたアメリカ&アジア太平洋大会(予選)を経て、日本からエスコヤマを含む5社が最終選考に進み、35品が受賞しました。

【ボンボンショコラ部門 金賞受賞3品】

「金木犀(チャンチャマイヨ63%)」<写真左>「パナマゲイシャ(ナチュラル) & ライチ」
「プラリネアマゾン(4アマゾンフルーツ) & 抹茶」<写真右>

【タブレット(板チョコレート)部門 金賞受賞3品】

「大豆きなこ&ミルク金時」「奈良漬」「プラリネたくあん」

インターナショナル・チョコレート・アワーズの審査部門は、ボンボンショコラ、タブレット(板チョコレート)など4部門があります。さらに、ボンボンショコラはミルクチョコレートガナッシュ・トリュフ部門、プラリネ/ダークチョコレート部門など、タブレットはマイクロバッチ(少量生産)ダークチョコレート部門、フレーバードホワイトチョコレート部門など、専門的な部門ごとに細かくジャンルを分けて審査されます。

数千の出品があったという地域予選を経て、世界大会には30カ国以上、約180社がエントリー。審査員による最終選考の結果、600品以上の中から受賞作品が決定しました。1社あたりの受賞数はエスコヤマが最多でした。

受賞作は、11月中旬から順次パティシエ エス コヤマのショコラトリーRozillaで販売予定です。価格・発売日など詳細は同時期に発表します。



受賞に関する小山のコメント:

「この1年で実に65種の新作を創作しました。I.C.A.アメリカ・アジア太平洋予選に35品を出品し、受賞した32品が世界大会に進み、期待に胸を膨らませて最終選考を迎えました。今年の私の新作は“発酵”“熟成”など『自然と人間の共存』というテーマから生まれたものが非常に多いです。和素材とチョコレートのマリアージュを高く評価していただいたことに日本人として誇りと喜びを感じます。『日本人の目で見た世界の素敵な素材やチョコレートのマリアージュ』。来年も世界に無限に広がる可能性を見つける旅に出発したいと思います。」

インターナショナル・チョコレート・アワーズ金賞6品について

小山の解説：「I.C.A.の面白いところは、予選審査の主要メンバーは共通ながら、各地の味覚のプロが審査に加わり、個性や嗜好が異なることです。また、世界大会は各地の審査員が集まり、予選と異なる評価も多々あり、とても興味深いです。私の作品中にも、予選はシルバー、世界大会はゴールドという結果もありました。」

【ボンボンショコラ部門】

「金木犀(チャンチャマイヨ63%)」

子どもの頃、学校の帰り道に感じた金木犀の香り。懐かしくも優しい香りに、ドライプルーンやプルーンのコンポートを思わせる芳しい香りのペルーのチャンチャマイヨ産カカオ(63%)を合わせました。

「プラリネアマゾン(4アマゾンフルーツ)&抹茶」

アマゾンを代表する4つのフルーツ(アセロラ・グァバ・パッションフルーツ・クプアス)の華やかな香りと酸味に、上品な苦みの抹茶を合わせました。アーモンドの香ばしさを背景に、酸味と甘味、苦味が立体的に重なります。クプアスはカカオの親戚で、アマゾン流域では「神の果物」と呼ばれるフルーツ。チョコレートとの相性の良さは注目です。

「パナマゲイシャ(ナチュラル)&ライチ」

パナマで収穫された貴重な「ゲイシャ」種のナチュラル製法(コーヒーチェリーの果肉をつけたまま乾燥)のコーヒー。チェリーやレモネード、ジャスミンやライチなど、複雑に絡み合う繊細な風味と、優しい甘味と酸味のライチを合わせました。ペルーのチャンチャマイヨ産カカオ(63%)がフルーティーな風味を一層引き立てます。

【タブレット(板チョコレート)部門】

「黒大豆きなこ&ミルク金時」

香り高い黒大豆を香ばしく炒って丸ごとすりつぶした黒大豆きなこ、和菓子を代表するあずきをミルクキーな甘さが魅力のホワイトチョコレートに混ぜ込みました。日本のかき氷“ミルク金時”を思わせるタブレットです。

「奈良漬」

口中に芳香が広がる、まるやかながらコクのある味わいが魅力の奈良漬をフレークにし、日本の発酵食品と相性のよいコスタリカ産カカオのミルクチョコレートと合わせました。芳醇な風味と旨味が感じられます。

「プラリネたくあん」

大根本来の味が濃縮し、麴の働きによって甘味が増したたくあんをフリーズドライにし、プラリネの中に混ぜ込みました。噛むごとに広がる甘味と旨味が特徴です。



小山 進

1964年京都生まれ。2003年兵庫県三田市に「パティシエ エス コヤマ」をオープン。

「上質感のある普通味」を核にプロフェッショナルな味を展開し続けている。

フランスの最も権威のあるショコラ愛好会「C.C.C.」のコンクールでは、2011年の初出品以来、5年連続で最高位を獲得。また、インターナショナル・チョコレート・アワーズにも2013年より4年連続で出品。2016年のアメリカ&アジア太平洋大会では、金賞を8品、銀賞を21品、銅賞3品と4年連続で多数の受賞を果たすなど、世界的なショコラティエとしてその活動の幅をますます広げている。カカオの産地には毎年訪れ、これまで訪れた産地はエクアドル(2回)、マダガスカル、ベトナム、インドネシア、コロンビア(2回)、ペルー。

現在も、「産地に近い考えを持ったチョコレート職人」を意味する“カカオティエ”を目指し、カカオハンターや優れたクーベルチュリエたちからカカオ産地の歴史や生育環境、カカオそのもののポテンシャルを学ぶ日々を送る。

全受賞作品とインターナショナル・チョコレート・アワーズについて

受賞	受賞作品(名称)	
ボンボンショコラ		
■フレーバードダークチョコレートガナッシュ・トリュフ部門		
1	金	金木犀(チャンチャマイヨ63%)
2	銀	エチオピアコーヒー(ブルーナイル) & コーヒーの花のはちみつ
■ミルクチョコレートガナッシュ・トリュフ部門		
3	銀	ケニヤコーヒー(カイナムイ) & チャンチャマイヨ48%
4	銀	ふき味噌
5	銀	しょうゆヌーヴォー
6	銀	台湾の切干大根
■ダーク、ミルク、ホワイトチョコレートミックスガナッシュ・トリュフ部門		
7	金	パナマゲイシャ(ナチュラル) & ライチ
8	銀	酒粕(1年)
9	銀	鳳凰単そう蜜桃香 & マンゴー
10	銅	オリエンタルフランボワーズ
■プラリネ/ダークチョコレート部門		
11	銀	ごぼうと黒七味のプラリネ
■プラリネ/ミルクチョコレート部門		
12	金	プラリネアマゾン(4アマゾンフルーツ) & 抹茶
13	銀	ルイボスティー & 赤紫蘇のプラリネ
14	銅	けらじこしょう & けらじごまプラリネ
タブレット(板チョコレート)		
■ダークチョコレート部門(かけらや粒入り)		
15	銀	トリプルカカオ-カカオフルーツ、カカオニブ、チョコレート(トウマコ66%)ー
■ダークチョコレート部門(フィリング入り)		
16	金	プラリネたくあん
■ミルクチョコレート部門(かけらや粒入り)		
17	金	奈良漬
18	銀	かんぴょう & オリーブオイル
19	銀	4アマゾンフルーツ & カカオ
■ミルクチョコレート部門(フィリング入り)		
20	銀	抹茶 + プラリネパッション
21	銀	奈良漬プラリネ & マンゴー
■フレーバードホワイトチョコレート部門		
22	金	黒大豆きなこ & ミルク金時
23	銀	リアル玉露
24	銀	揚げ湯葉

【インターナショナル・チョコレート・アワーズについて】 <http://www.internationalchocolateawards.com/>

世界的に優れたショコラティエやチョコレートを認定し、チョコレート品質の向上、市場の発展、カカオ生産者の支援など、チョコレートの未来に貢献することを目指し、2012年から開催する国際的なコンクールです。

<審査方法>

世界のフードジャーナリスト、カカオ研究者、料理研究者などによる審査委員会が独自の方法で公平かつ厳正な審査を行い、各部門の優秀なチョコレートを選定します。主催者の一人マーティン・クリスティー氏は一片のカカオを口にすると、その品種から産地、カカオ分を言い当てる圧倒的な感性の持ち主とされています。また、審査員を養成するためのセミナーも定期的に開催。

<審査のプロセス>

各地域でセミファイナル(予選)が行われ、銅以上を受賞したチョコレートの中から事務局の推薦を受けた作品が世界大会(ロンドン)に進出し、その味や技術、レシピの構成、社会性などを競い合います。すべてのテイスティングは社名や品名を伏せ、ブラインドで行われます。

2016年は11地域でセミファイナルが開催され、10月6~12日に世界大会(ロンドン)で最終選考されました。

小山はアメリカ & アジア太平洋大会(5月14~19日)に35品を出品し、32品(金賞8、銀賞21、銅賞3)が受賞。また、ペルー大会(7月7~9日)では審査員を務めました。