

# 料理サミットに「料亭の味」

十八日からスペイン・

マドリッドで開かれる国際料理サミットに、京都市右京区の料亭「京都嵐山吉兆」若主人の徳岡邦夫さん(四四)が日本料理代表として参加することになった。四季を織り込んだ懐石料理の「八寸」を披露する予定で、徳岡さんは「技術だけでなく料理の心を伝えたい」と意気込んでいる。

世界各国の調理技術进行交流する第三回「マドリッド・フュージョン」で、イタリアやブラジル、台湾などからシェフ二十八人が参加して三日間開か

## 「嵐山吉兆」の若主人 日本代表で腕振るう

### 18日からスペインで

れる。二年前、京都嵐山 体感豊かに盛りつける八寸計画している。吉兆を訪れたサミット関 寸を披露する予定で、竹 料理は、肉の昆布じめ 係者が料理に感銘を受 筒や貝殻の器での演出も や卵料理など一般食材に たい」と話している。

## 「京懐石の心伝えたい」

け、日本料理代表として徳岡さんを招待、現地シェフら約千人を前にした調理実演で腕を振るう。

徳岡さんは、吉兆創業者の祖父の下で二十歳から本格的に料理を学び、九年前に京都嵐山吉兆を任された。サミットでも、吉兆伝統の自然の草木などを飾りや器に彩りと立



国際料理サミットで日本料理代表として腕を振るう徳岡さん(京都市右京区・京都嵐山吉兆)

加え、地元料理人に応用

してもらおうと現地の魚や野菜などを使って日本料理に仕上げる予定。嵐山の映像も会場に流す趣向で、徳岡さんは「四季を膳の上に切り取り、客をもてなす精神を表現したい」と話している。