

BNN  
北海道365

北海道のローカルニュースを  
発信する情報サイト

最新のニュース

[道内高校生の就職内定率 沖縄に次いで低い50.3% 11年01月18日\(火\)](#)

[自慢の腕で本場のパスタソース作り 札幌で「ジェノベーゼペースト世界選手権」予選会 11年01月18日\(火\)](#)

[暖冬少雪から一転、大雪続く札幌 住民は除雪、市は苦情に四苦八苦 11年01月17日\(月\)](#)

[365アンケート「あなたは管内閣がいつまで続くと思いますか？」集計結果 11年01月17日\(月\)](#)

[今週の365アンケート「あなたは菅再改造内閣を支持しますか？」 11年01月17日\(月\)](#)

[道知事選 元農水省企画官・木村俊昭が出馬表明 11年01月16日\(日\)](#)

[札幌市交通局 2月20日まで「イルミネーション電車」を運行 11年01月16日\(日\)](#)

[さっぽろ雪まつり 陸自制作大雪像の雪輸送が終了 11年01月15日\(土\)](#)

[聴覚障害偽装事件 証人の検察官が社労士は「不正拠点計画を立てていた」と証言 11年01月15日\(土\)](#)

[コンサドーレ札幌 新加入選手を“お披露目” 11年01月15日\(土\)](#)

カテゴリ

[2009衆院選 \(15\)](#)

[イベント \(347\)](#)

[エネルギー \(3\)](#)

[コンサドーレ \(48\)](#)

[コンサート \(2\)](#)

[スポーツ \(15\)](#)

[ファイターズ \(53\)](#)

[レラカムイ \(18\)](#)

[人事 \(5\)](#)

[企業倒産 \(115\)](#)

[円山動物園 \(29\)](#)

[北朝鮮 \(10\)](#)

[北海道新幹線 \(5\)](#)

[医療 \(11\)](#)

[地域 \(205\)](#)

[性同一性障害 \(11\)](#)

[政治 \(62\)](#)

[教育 \(35\)](#)

[札幌市政 \(89\)](#)

[札幌市議会 \(31\)](#)

[栗城史多 \(10\)](#)

[流通 \(18\)](#)

[漁業 \(18\)](#)

[環境 \(9\)](#)

[社会 \(130\)](#)

[経済 \(49\)](#)

[聴覚障害偽装事件 \(18\)](#)

[自殺 \(5\)](#)

[自然 \(15\)](#)

[自衛隊 \(84\)](#)

## 自慢の腕で本場のパスタソース作り 札幌で「ジェノベーゼペースト世界選手権」予選会

11年01月18日(火) 12時48分

### プロ、アマ10人が乳鉢でバジルをすりつぶす伝統のレシピに挑戦



写真:「ジェノベーゼペーストソース世界選手権」の予選会

イタリアで2年に1度開催される「ジェノベーゼペーストソース世界選手権」の日本予選会が17日午後11時から札幌市中央区の「Wine Bar Giulio Vierci」(南3条西4丁目シルバビル2階)で開かれた。

バジルの名産地として知られるリグーリア州の州都・ジェノバ発祥の「ジェノベーゼペーストソース」は、バジルの葉をニンニクや松の実と一緒に大理石の乳鉢ですりつぶし、チーズやオリーブオイル、塩などを混ぜ合わせてつくる。

「Wine Bar Giulio Vierci」のオーナーシェフで、予選会の審査員を務めるジュウリオ・ヴィエールチさんは、ジェノバに程近い港町サヴォーナの出身。1996年に来日、2006年に店をオープンさせた。予選会には店の常連で直木賞作家の佐々木譲さんも審査員として参加した。

ジュウリオさんは「おいしいジェノベーゼペーストをつくるには、バジルの葉をしっかりすりつぶすことが大事。規定の材料を使えば、それぞれの分量は自由。味のバランスやソースのきめ細かさのほか、色や調理の姿勢なども審査の基準となる」と説明する。

予選会には札幌在住のイタリアンシェフやフードコーディネーター、飲食店オーナー、主婦など計10人が参加し、すり鉢でつくる伝統のレシピに挑戦した。参加者は持ち時間は30分、バジルの葉をすりつぶし、緑の液体状になるとチーズやオリーブオイルを加えた。予選会は、ニューヨーク、モスクワ、ブエノスアイレス、リオデジャネイロで同時開催、競技中は4会場と2012年3月に本大会が実施されるジェノバをスカイプ(インターネット電話)でつなぎ、各地の様子が伝えられた。

審査の結果、最優秀ジェノベーゼペースト賞を獲得したのは、ジュウリオさんの店のシェフ・三上夏津也さん。三上さんは「ソースにムラができないようにきめ細かさには気を使った。いつもはミキサーでつくるが、すり鉢でつくと色も鮮やかになるし、風味が全く違う。料理に携わっている人たちとの交流も持てて楽しかった」と話す。

佐々木さんは「審査には味や色、硬さなどさまざまなガイドラインが定められている。最初に10人の味を食べ比べて微妙な差はあったものの自分の評価が妥当かわからなかった。後でほかの審査員の点数とそう違いはなく安心した。それぞれのソースにきちんとした個性があり面白かった」と述べた。

特集記事

[独自の視点で北海道の「いま」を検証](#)

ニュース

みて北

[見る・撮る・綴る](#)

365コラム

[弁護士Mの小咄](#)

[林直光「虫の惑星」](#)

[徳永エリの「女が女にモノ申す」](#)

[夢釣人の独言](#)

[糸田の脳みそ筋肉](#)

[東直哉の男塾](#)

[脂肪遊戯](#)

[酪農大 長谷川豊教授の「健士健民」](#)

[東西 蛭子の人生泣き笑い](#)

[伊藤龍治の「スポーツ見聞録」](#)

[黒田正子のハーブと暮らし](#)

365アンケート