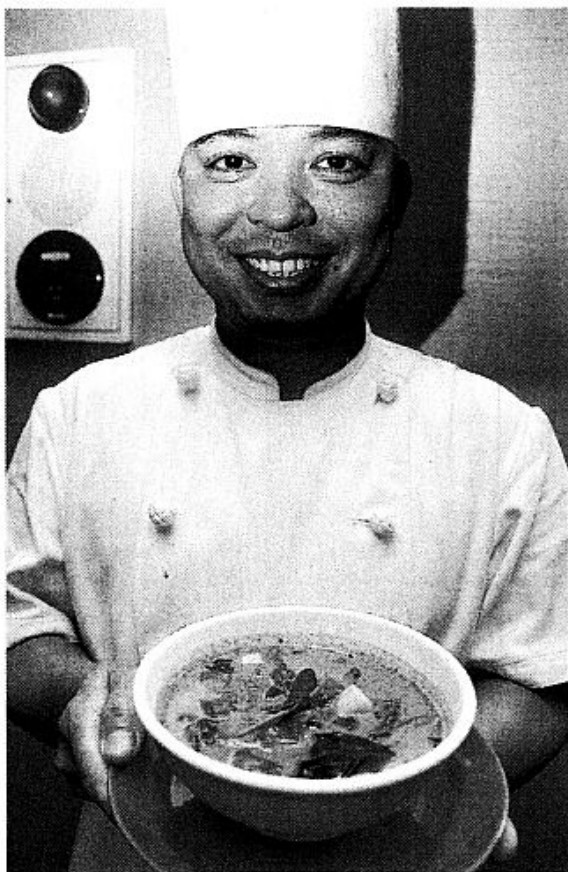


タイ料理 日本一



コンテストの課題レッドカレー
を手にするピジット・ライラン
料理長（福山市明治町で）

福山市明治町のタイ料理店「パーパイタイ」（平木三千人オーナー）のピジット・ライラン料理長（35）が8月17、18両日に東京都内で行われたタイ料理コンテスト「タイ・セレクトNO.1」

究極のタイ料理決定戦（タイ政府商務省輸出振興局など主催）で優勝した。タイ政府のお墨付きを得た全国のタイ料理店約100店の頂点に輝いた料理長は「店のみんなの力で勝ち取った

東京で大会 福山のピジットさん

優勝」と喜んでいる。

コンテストは、タイ料理の魅力をPRしようとして初めて企画された。味、雰囲気、サービスなど、タイ政府商務省の基準を満たした全国の「タイ・セレクト」店の中から事前審査で選ばれた同店を含む10店が出場した。

初日は、タイの代表的なスープ「トムヤムクン」などで競った。トムヤムクンは料理長の得意料理で、豚皮のあえ物を添えた独創性などが評価され、準決勝に進む4店に選ばれた。

2日目の準決勝は、タケノコ入りレッドカレーと、コブミカンの葉を使ったヤム（タイ風サラダ）が課題。料理長は葉を油で揚げて香りを引き立てるアイ

デアで決勝進出を決めた。

決勝は、東京都千代田区の店と、雷魚を使った創作料理で対決。料理長は野菜をふんだんに入れたサワースープを作り、相手はタマリンドソースがけフライ。5人の審査員（各10点）と一般来場者50人（各1点）の審査の結果、71対70の僅差で競り勝った。

優勝の瞬間、料理長は感極まってその場で踊り出したといい、「お世話になった方々に恩返しが出来てうれしい。優勝を機に、多くの日本の方にタイ料理を味わってもらおうのが、私の喜び」と話している。問い合わせは、パーパイタイ（084・971・8810）

「多くの人に食べてほしい」