



ゴルフビジネスのプロが30年以上回って見て聞いて感じた世界のゴルフ文化をお伝えする当連載。第17回はマスターズのチャンピオンズディナーについてのお話です。

マスターズ王者のみが 参加できる名譽な食事会。

春の訪れを告げる今季最初のメジャー大会、マスターズがまもなく開幕します。大会のみどころの紹介は本誌にお任せするとして、当コラムでは1992年のマスターズチャンピオンのフレッド・カプルス氏から伺った「チャンピオンズディナー」の話をお裾分けします。

チャンピオンズディナーが最初に開催されたのは52年。51年優勝のベン・ホーガンが過去のチャンピオンを招いて開催したのが最初と言われています。正式にはThe Masters Clubと呼ばれ、トーナメント開催週の火曜日の夜、マスターズチャンピオンのみが参加できる名譽な食事会です。グリーンジャケットを着た参加者が立ち並んだ記念写真は壯観です。

ホーガンの時代は牛肉かチキンを選ぶだけの食事だったようですが、優勝者の国際化と共にチャンピオンがリクエストするバラエティー豊かなメニューが用意されるようになりました。88年優勝のスコットランドのサンデー・ライルは伝統料理のハギス(Haggis)と言う羊の内臓のミンチを大麦と玉ねぎやハーブなどと一緒に胃袋に詰めた詰め物料理を振る舞って話題になりました。カナダのマイク・ウイアーはサーモンの前菜にメインはイノシシをカナダ産のビールと共に。英国のニック・ファルドはフィッシュ&

Vol.17

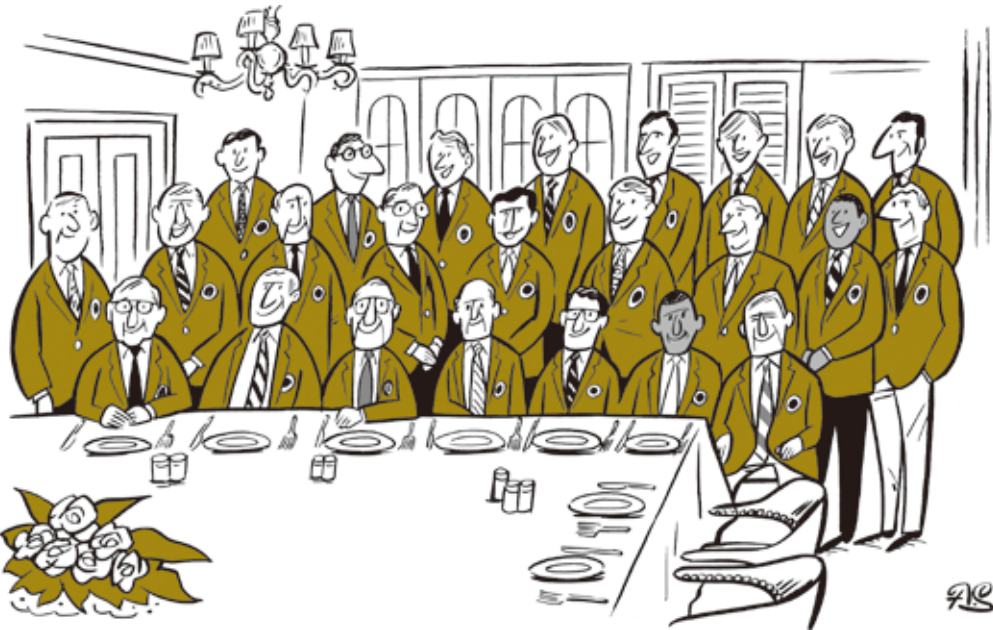
チャンピオンズ
ディナー

国際色豊かな マスターズの チャンピオンズ ディナー

チップス、スペインのオラサバルはバエリヤやタパスなどを用意しました。南アフリカ出身のシウワーツェルは南アフリカスタイルのBBQでしたし、自らも料理好きなアダム・スコットが、オーストラリア産のシーフードの団扇エビやオージービーフを、オーストラリアワインを世界に知らしめたペンフォールドという素晴らしいワインと共に出したあたりはさすがです。こういう世界のグルメを調理できるオーガスタのケータリングのスタッフの腕も素晴らしいですよ。じつはオーガスタでは世界各国でミシユランの星クワスの有名レストランでシェフをされた方が働いているのです。

各国の料理でもてなす 国際色豊かな晩餐。

歴代のアメリカ人覇者たちも話題のメニューでもてなしています。タイガー・ウッズが初優勝した際にはチーズバーガーをストロベリーとバニラのミルクシェイクと共にメニューに出したのは有名な話です。タイガーはその後優勝した際にはステーキと前菜にSUSHIを出したり、メキシコ料理のファヒタを選んでいます。SUSHIやSASHIMIにメキシコ料理を組み合わせた98年優勝のマーク・オメーラは仲の良いタイガーと食の好みも共通しています。95年優勝のベン・クレンショーは地元テキサススタイル



のバーベキューを振る舞ったそうです。

さて、カプルス氏ですが、93年のディナーでは、イタリア系アメリカ人という事もあり、イタリア風のチキンをメインにもてなしたとのこと。先輩チャンピオンのフロイドやゼラーなどが祝ってくれる中、気が付いたら用意したワインも無くなってしまう、フロイド達は地下のワインセラーから高級ワインをどんどん持って来させて飲み始めたのだそうです。彼もワインの価値は良く知っていたので、名譽な事とは言え、前年の優勝賞金が飛んで行ってしまおうと内心焦っていたとか。翌日もその事が頭を離れず、練習に集中できなかったそうですが、フロイドから費用はクラブが持つてくれると言う事を知らされ、ホッとしたのは言うまでもありません。

今回はアメリカンスタイルのチキンにマッシュドポテト、トウモロコシとマカロニ・アンド・チーズの付け合わせを選んだ昨年覇者のバツバ・ワトソン。今年はどうな趣向を凝らすのでしょうか。

ゴルフビジネスの プロフェッショナル



神野方仁(じんのみちひと)
1956年生まれ。テレ・プランニング・インターナショナル株式会社代表取締役社長。国内外の様々なスポーツビジネスに関わり、中でもゴルフはマスターズのようなメ

ジャー大会からジュニアゴルフに至るまで、イベント、放送、広告、マーケティングなどの面に長年携わっている。日記を公開中 Fast Track Michi's Diary: www.tpi-j.co.jp/diary/index.html
イラスト/ソリマチアキラ