

バーベキューのスピリットを伝え 日本のバーベキューをもっと進化させていきたい。

日本バーベキュー協会会長 下城 民夫さん



青空のもと、バーベキューを楽しむ人々が増える季節となりました。日本のバーベキュー人口は、約3000万人とされています。日本人の実に3~4人に一人は、年に1回以上バーベキューを楽しんでいることとなります。これは、ゴルフなどほかのレジャーと比べても格段に大きい数字で、日本人がいかにバーベキュー好きかわかります。しかし、残念ながら日本は、バーベキューをするための環境整備が整っていないのが現状です。今回は、日本バーベキュー協会の下城会長に、先進国のバーベキュー事情とバーベキューをもっと楽しむためのポイントについてうかがいました。

世界のバーベキュー事情を知る
会長から見た日本のバーベキュー
の現状は？

下城 バーベキュー人口は多いという白書の報告がありますが、一人あたり1年間に何回バーベキューをするか、という回数は少ないんじゃないかと思えます。オーストラリアでは、公園などの公共施設やバーベキュー設備のあるカフェハウスがあちこちにあり、ちょっとしたブレイクタイムに気軽にバーベキューを楽しんでいます。街の夜景を見ながらバーベキューを楽しむスタイルは、とてもカッコいいですよ。

バーベキュースタイルの違いはありますか？

下城 バーベキューというのは本来、相手との時間を楽しむためのもの。おもてなしが演出とか、いわばパーティ要素が強いものなのですが、日本では焼肉スタイルで、食事の要素が強い。バーベキュー先進国では塊肉をじっくりと焼いて、焼きあがってから切り分けて皆でシェアする、というスタイルが主流。普段の仲間内での気軽なバーベキューでは、ソーセージなどのちょっとしたおつまみとワインでおしゃべりを楽しみますが、

バーベキューの醍醐味は
おもてなし精神にあり。
食事がメインではない
参加者との関係を
深めて行ける場にしたい。

人を集めて楽しむバーベキューでは参加者がワクワクして、ちょっとした感動を味わえるような工夫にあふれています。バーベキューの醍醐味はこういったおもてなし精神にあると思えますね。これからは、日本でも食事がメインのバーベキューではなく、参加者との関係を深めるようなバーベキューが定着していくといいと思います。そのためにも協会では人材育成を含め様々な取り組みを行っています。

日本のバーベキューが進化する
ために必要なことは？

下城 まずは行政を含めた環境の整備だと思います。そういう意味であちこちの自治体で禁止条例



を出しはじめたのは進歩だと思えます。なぜならやはり、バーベキューできる場所、できないところをきちんと線引きして、できるところに必要な設備、水場やグリルなどを整えたほうがいい。今までは河川敷や公園など、グレーゾーンのままで済ませましたが、インフラの問題を解決すると、飛躍的に進歩すると思えますね。

個人でできることはありませんか？

下城 バーベキュー文化を広め、定着するために、個人ができることは、まずはとにかく楽しむこと。炭も毎回おこなないとけない、となると気軽に楽しめないのも、電気式を使うとか、心理的なハードルを下げる工夫をして、積極的にバーベキューを楽しんでほしい。何度もうり返しやっていく中で自分なりのスタイルが見つかっていくもの。ドリンクもビールだけでなく、ワインとか日本酒とか、食べ物と飲み物を合わせる遊びをしたり、テーブル雑貨を楽しむんだり。炭火の遠赤外線でしたら塩をふって焼くと、吟醸酒にめちゃくちゃ合う。そういう楽しみ方もあれば、大きな肉や魚を焼いて振る舞い、参加者の驚嘆を得るといふ楽しみもある。出会いと感動のトキメキがあるのがバーベ

キューです。

出会いの場という意味では、服装も大事です。スウェットなどでなく、バーベキューを楽しむためのおしゃれをする。欧米のパーティは積極的に初対面の人に話しかけ、人脈を広げていく場。どんな出会いがあるかわからないので、自分を魅力的に見せる服を選びたいですね。

いつも同じメンバーにならないよう、友人の知人とか、子どもの友だちとか、新しい風を吹き込むことが、長続きさせる秘訣といえます。

TODAY'S SPECIAL

バーベキューマスター / 下城 民夫さん

2007年に日本バーベキュー協会を設立。日本に本物のバーベキュー文化を伝えるため全国各地でバーベキュー検定を開催。バーベキューを通してビジネスセミナーなども行っている。最近では本場アメリカのバーベキューコンテストにも出場している。

日本バーベキュー協会HP / <http://www.jbbqqa.org/>