



「バーベキューの本場といえば、アメリカと思うでしょうが、私が見てきた中で一番バーベキュー文化が発達しているのはオーストラリア」と下城会長。オーストラリアでは、河川敷や公園、海岸など人が集まる場所には、パブリックバーベキュー・グリル、という公共のバーベキュー機材が設置され、炭を持ち込む必要がなく、みんな最寄りのスーパーでワインや肉、ソーセージを買い込み、グリルを囲んでおしゃべりに興じています。

そんな成熟したバーベキュー文化でも支持されている電気式ですが、炭火にはその遠赤外線効果で分厚いお肉も焦がさずに熱を通すことや、スマートな本格的で多彩な調理を楽しめる、という良さがあります。



スマートバーベキュー のためのバーベ9則

1. 下調べは慎重に
2. 準備はお家で
3. 降らずとも雨の用意
4. 焼ける前に一品
5. 食べ物を炭にすべからず
6. 子ども相客に心せよ
7. 飲んだら運転しない
8. ゴミ、炭は埋めない捨てない
9. 来たときよりも美しく

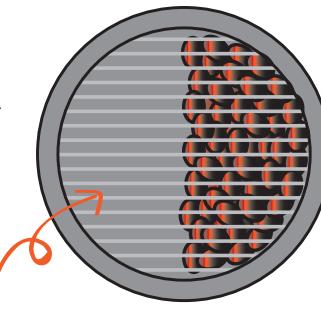


バーベキューの醍醐味は塊の肉をじっくり焼き、焼きあがって切り分ける瞬間。みんなのワクワク感と感嘆の声がひしひしと伝わってきます。



食べ物を炭にしないためには、炭の置き方がポイントに。火加減を手軽に調整できる「ツーズーン・ファイア」なら、炭のない部分を弱火調理やキープゾーンにできます。

半分はキープゾーン!



デザートの1品は必ず欠かせません。デザートはパーティーの終わりを示す意味もある。スマートに終わりを伝えよう。

相手との時間を楽しむ
スマートバーベキュー



ロケ地／鶴見緑地バーベキュー場

巻頭特集

お手軽電気派? こだわり炭火派? 青空バーベキューに出かけよう!

in 鶴見緑地

バーベキューの季節がやってきました!
家族や仲間とともに青空のもと楽しむバーベキューは、気分爽快、おいしさいっぱい。
今回は、バーベキューをもっと楽しむためのナビゲーターとして、
日本バーベキュー協会の下城民夫会長にバーベキューの魅力、
鶴見緑地バーベキュー場の楽しみ方を伝授してもらいました。



西橋を渡って、園内を散策路沿いに南に歩いていくとすぐ、キャンプ場に続いてバーベキュー場が見えてきます。駐車場から近いので、食材の運搬や、車に忘れ物をしたときもすぐに取りに行けてとっても便利なロケーション。

「日本のバーベキュー設備の最先端をいいている」と下城会長が語る鶴見緑地のバーベキュー場は、電気式バーベキュー設備10基、テブルの中央に炉がついた炭式バーベキュー設20基、合計40基のバーベキュー設備が揃った、全国有数のバーベキュースポットです。それまでのバーベキュー設備の中心に炊事棟があり、調理の動線もばっちり。ストレスフリーで快適なバーベキューが楽しめます。