

# バーベキュー文化の普及を

## 舞鶴で初のBBQ検定 50人、焼き方学ぶ

正しい肉の焼き方などを学ぶバーベキュー(BBQ)検定が23日、吉坂の松尾寺駅前観光交流施設であり、約50人が参加した。日本バーベキュー協会の下城民夫会長が実技指導し、「バーベキューはコミュニケーションを育む文化」と語った。

最後に検定試験があり、合格者は初級インストラクターに認定される。

京都BBQ協会などが京都府内で初の検定を実施。基礎講座で下城さんがBBQは茶道と同じくもてなしであ

り、ごみを出さないよう下ごしらえなどは自宅で済ませることなど講義した。実技でグリルを使っ

て炭の起こし方や配置、下味のつけ方をはじめ、「子供でもできる役割をつくり、演出でおいしく見せることも大切」と指導。受講者は焼きあがった牛肉を試食して、いつもと違う味に驚いていた。

福祉施設職員の蘭田唯史さん(37)は「目からウロコの話ばかりで、とてもおいしかった。職場の仲間や家族たちで本当のバーベキューの面白さを共有したい」と話した。

京都BBQ協会の森本隆さんは「バーベキューの正しいマナーと楽しさを広めたい」と普及に力を入れる。



下城さんの実技を学ぶ受講者たち