

久留米の焼き鳥

久留米大学留学生別科

A クラス 215BA03

李蒙

1. はじめに

わたしは日本へ来たばかりなので、日本の文化をよく知らない。そして、食べ物についてもよく知らない。しかし、日本に半年生活して、色々な食べ物を味わった。私にとって、一番美味しい食べ物は焼き鳥だ。そして、焼き鳥が好きになった。色々な焼き鳥店で食べた。店によって、作り方と焼き鳥の味は違う。鳥の部位によって、美味しさも違う。好きなので、焼き鳥について、興味が生じた。焼き鳥はどうやって出現したのか。焼き鳥の歴史はどのようなのか。私は知りたい。図書館とインターネットで焼き鳥に関する、色々なことを調べたい。そして、久留米の焼き鳥の世界の理解を深めたいと思ったので、レポートのテーマに久留米の焼き鳥を選んだ。

2. 背景

『やきとり天国』によると、以下のことがわかる。焼き鳥とは、鶏肉を一口大に切ったものを、串に刺し通し、焼いて、調理したものだ。鶏の色々な部位を使う。合計 12 個の部位がある。せせり、はつ、むね肉、ささみ、軟骨、かわ、つくね、てば、テール、きも、すなずり、ももだ。鶏肉の美味しさはささみ、むね肉、腿肉、せせりの順番だといわれるほど美味しい。私は手羽ともも肉が大好きだ。手羽は脂肪とゼラチン質が豊富でコクがある。旨味のある肉だと思う。手羽はコラーゲンの宝庫といわれている。塩で焼くだけでなく、唐揚げにしても美味しいので、子どもたちにも人気がある。中国の四大美人の 1 人、楊貴妃は、鶏の手羽を煮込んだ特別な料理を大変好んだといわれている。しかし、運動の激しい部分なので、筋肉はたくさんあるが、脂肪は少ない。焼き鳥には長い歴史がある。家で鶏を飼うようになったのは農耕が始まった弥生時代だ。江戸時代に肉食文化の普及、生産の体制などによって新しい食文化が生まれた。明治維新は日本人の食生活にも大きな革命をもたらした。そして、鶏料理は実は他の肉料理より高級な料理として貴重とされた。そして、「やきとり屋」が出現した。しかし、鶏の値段はとても高かった。そこで、米軍の駐留によって、もたらされたのがブロイラーだ。昭和 40 年以降にはそれが普及し、大衆焼き鳥店も現在の焼き鳥店と同じ程度にレベルが上がった。久留米焼きとり文化振興会によると、久留米の焼きとりは、屋台で出されたのが始まりとされている。現在、焼きとり専門店として最も古い屋台は、1963 年（昭和 38 年）に開業した屋台だ。現在、久留米市には焼きとりを出す店が約 200 軒あるといわれている。鶏や豚、牛、馬、魚介類、野菜、巻物などを竹串にさし、炭火でじっくりと焼きあげる。また、内臓ものの品数が多いのも久留米焼きとりの特徴だ。近年になっ

て地鶏ブームが起こった。経済の発展と所得と生活の愛の向上によって、食の世界も豊かに、そして、多様になった。新しい「焼き鳥文化」が始まろうとしている。平成 15 年、久留米市は人口 1 万人あたりの焼きとり店の数が全国で一番多いまちとして、タウン情報誌が「焼きとり日本一」を宣言した。同年 9 月、焼きとり文化を久留米から発信する「久留米焼きとり日本一フェスタ」が開催された。そして、毎年実施される。平成 26 年第 12 回では 2 日間で約 6 万人が来場する久留米の名物イベントになっている。

3. インタビュー

2016 年 1 月 16 日に「焼きとり九十九」で店長にインタビューを実施した。私はその店で、よく焼き鳥を食べていた。店長とよく話した。

- 1) どうやって作ると焼き鳥の美味しさが高くなりますか。どうして備長炭で焼くと美味しく焼けますか。

回答：「焼く」からです。一般的な調理方法は「煮る」、「蒸す」、「揚げる」などです。「煮る」は約 100 度、「蒸す」は約 150 度ですが、「焼く」のは、200 度以上のため、肉の表面と内部の温度差が高くなって、美味しくなります。わかりません、普通の炭でもいいです。

- 2) どうして、焼き鳥店を始めたのですか。

回答：お金のためです。

- 3) 焼き鳥のたれの材料は何ですか。

回答：基本的には醤油と砂糖です。作り方が同じでもそれぞれの材料の種類が違えば、味も違います。具体的な作り方、それは企業秘密です。

- 4) 焼き鳥の串は特別なところがありますか。

回答：ありません。串は普通の竹串です。食べやすくするためです。

- 5) 焼き鳥は電子レンジで作ることができますか。

回答：できますが、美味しくありません。電子レンジは「焼く」のではないので、温度差が出にくいいため、美味しくありません。

- 6) 久留米の焼き鳥と他のところの焼き鳥の違いがありますか。

回答：久留米の焼き鳥はとても有名です。久留米の焼き鳥の美味しさのほうが高いかもしれません。

4. 提案

久留米の焼き鳥の特色は品数が多いことだ。その特色はさらに発展すると思う。もっと多くの品数を開発して、もっと美味しいたれを作ったほうがいいと思う。久留米の焼き鳥店は多い。しかし、大抵の店は小さい。よく、同じ道に4,5軒小さい店がある。その店の焼き鳥の味は大抵同じだ。そのため、店の競争が激しくなる。そして、多くの人が焼き鳥店を作る理由はお金を稼ぐためだ。競争が激しかったら稼ぐことが難しくなる、倒産の恐れがある。そこで、多数の人で同じ道路に大きい店を1軒だけ作るの、どうだろうか。このようにすれば、競争相手が少なくなる。そして、大きい店のほうが、食事の環境、サービスなどがいいと思う。それに、たくさんアイデアがあったら、店の経営も安定し、急速に発展すると思う。人によって、作り方も違うし、食品の種類も多くなる。お客さんが自分の好きな焼き鳥の種類を選べるビュッフェのような焼き鳥店を作ったら、店の人もお客さんも、便利だと思う。久留米の焼き鳥の資料を調べるにつれて、久留米の焼き鳥の魅力を更に深く感じるようになった。久留米の焼き鳥の未来にも期待している。より多くの人に久留米の焼き鳥を食べに来てほしい。

参考文献

久留米焼きとり文化振興会 「久留米焼きとりの紹介」

<http://www.kurumeyakitori.or.jp/tokusyoku.html> (2016年1月3日参照)

土井中 照 (1999) 『やきとり天国』メイドインしまなみ



2016年1月3日筆者撮影、撮影の許可あり。