

みんながやっているのは「野外焼肉」
スマートBBQは
「カッコよくおもてなし」。

愛してるぜ!

愛してるぜ!
ミハラッセ

三原
LOVE BBQ!
MUKAI HIDEKI



ビーチテニスのイベントで出張BBQを行ったときのコマ。本格BBQに誰もが笑顔!(この日だけ特別にBBQの許可をいただきました)

2016年にBINGOバーベキュー協会を設立。現在は出張BBQやBBQスクールを開講したり、初級検定の開催をしたりと活動の幅を広げている。イベントでスマートBBQを披露することもあるそうだ。

「少し高価でも、良い道具を長く大切に使うことがオススメ。会場のマナーを守り、次の人のためにきれいに片付けて帰るのは、一番大切なことです」

向井さんは世界4大会の一つ、「ジャック・ダニエルズ世界チャンピオンシップ・インビテシヨナルバーベキュー」の招待選手の一員として参加した経験を持つ。今後の目標は、やはりBBQ世界大会の制覇だそう。

話しぶりも服装も、そして追い求める夢まで格好いい向井さんだった。

夢は世界4大会制覇!

むかい ひでき
向井秀樹さん

1968年三原市生まれ。2013年に日本バーベキュー協会初級バーベキューインストラクター、翌年には中国地方3人目の上級インストラクターになる。2016年、BINGOバーベキュー協会を設立し代表を務める。2017年にはバーベキュー世界大会の一つ「ジャック・ダニエルズ世界チャンピオンシップ・インビテシヨナルバーベキュー」日本人チームの一員として招待された。



「好き」を通り過ぎ、
「一つのことをトコトン突き詰め
「○○愛」たっぷりのおちよつと変わった
スゴい人たちに会ってきた!

[粗悪で安価なBBQセットを使い捨てるのではなく、良い製品を大切に使うことも伝えたい。ポジティブな良い仲間を作って、さらにBBQの世界を極めたいです]



オススメBBQスポット

Hiroshima BBQ TERRACE

道の駅 世羅
☎ 080-3494-2598

☞ 世羅郡世羅町川尻大柳 2402-1
https://bbqtterrace.jp/michinoekisera/

オススメイベント

【HIDEKI MUKAI BBQ イベント】

11月21日(土)・22日(日)
10:00~17:00

八天堂ビル内、10月31日(土)にオープンする「空の駅オーチャード」。毎月、地域の魅力的なモノを集めたマルシェ「集MARU〜ツドマル〜」が開催される。11月は、向井さんがBBQをもっと楽しく、美味しく紹介するイベントを開催予定!

空の駅オーチャード
☎ 0848-60-8380

☞ 三原市本郷町善寺用倉山 10064-189
八天堂ビル内
※ 2021年からは、毎月第1土・日曜に開催

イベントやBBQスクールなどは、向井さんにメールで問い合わせを
☞ bingobbqa@gmail.com



侍ナイフ

愛してるぜ!
must have!

日本刀の伝統的技法を応用し鍛造された「侍ナイフ」。岐阜県の浅野鍛冶屋で購入。時間をかけて焼き上げた肉の美しいカットに必要不可欠だ

衝撃のスタイルにすぐさま没頭

キャンプブームが到来し、海でも山でもバーベキュー(BBQ)をする姿がよく見られる。お父さん一人が汗だくで肉を焼くイメージがあるが、アメリカでは「BBQはおもてなし文化」「BBQは交流や仲間づくりの場」と位置づけられているという。そんなアメリカンスタイルのBBQの普及に努める人、三原にいるのだとか。それはもう、話を聞くしかないでしょ!

テングロンハットに大きなバックルベルト、革靴というカウボーイスタイルで現れたのは、BINGOバーベキュー協会代表の向井秀樹さんだ。うお、格好いい!これがアメリカンBBQの正装なんですと、笑う向井さんに、まずはBBQにはまったまっかけを聞いた。

「父親と兄と一緒に、よく庭でBBQをしていました。この時はいわゆる『野外焼肉』ってやつです。ある時、本を読んでいたら『日本バーベキュー協会』のページがあって、こつこつ肉の塊をお洒落に焼いているじゃないですか。もう、すぐに連絡を入れましたよ。そこで『検定』なるものがあると知り、初級インストラクターを取得。翌年には中国地方3人目の上級インストラクターとなっ



アメリカンビーフ SCAA ステーキコンテストin大阪のパーティーで

焼肉ではなく、社交パーティー

向井さんが目指すBBQは「スマートBBQ」。これは、「野外焼肉」とは違って、「自分やゲスト、自然環境に優しいバーベキュー」のこと。ゲストを招待したら、BBQのスタートまでに会場を整え、肉を焼き、正装してゲストを迎える。料理は冷めてもいいものを提供し、見た目やカット方法にもこだわる。ゲストが集まれば、料理を紹介してみんなで交流。フルーツの香りがしたら、そろそろ終わりの合図だそう。

「場所がなかったりスペースが狭かったりと、アメリカンスタイルそのままを日本で実現できませんが、おもてなし文化として広めていきたい。BBQはただの食事ではなく、パーティーなんですよ。」

た。上級では「火起こし」料理「片付け」に加え、徹底した衛生管理がなされているかも審査される。インストラクターは、周りからプロだと思われるので、食品衛生への配慮も当然です」と胸を張る。