Special feature

BBQ

春のお花見シーズン到来 バーベキュー特集

長い冬が終わり、もうすぐ北海道にもバーベキューの季節が到来！
今まで何気なく楽しんでいたけれど、極めればもっと楽しくなる。
そんな極意を「日本バーベキュー協会」認定のインストラクターで
お寺の住職さんから伝授していただきました。
今年の花見は本格バーベキューで花より団子!!

お寺の住職が教えてくれる スマートバーベキュー

バーベキューを極める日本バーベキュー協会

日に日に暖かさが増し春の陽気に包まれ始めると、いよいよ北海道の風物詩「バーベキュー」の季節到来です。そんなバーベキューを文化的レベルで極める「日本バーベキュー協会」。日本のバーベキューをより豊かな文化に育ててゆく」ことを目的に「スマートバーベキュー」の普及に努めています。

旭川で「日本バーベキュー協会」公認のインストラクターを務める石田慶嗣(けいし)さんは、浄土真宗本願寺派の慶誠寺の住職で、敷地内には会員制のBBQ専用ガーデン「慶誠寺K's Garden」も整備されています。

バーベキューは人を幸せにするコミュニケーションツール

石田住職は「スマートバーベキュー」の基本的な考え方としてバーベキューをコミュニケーションツールと捉えています。たとえば、一般的な火起こしはうちわであおぎながら種火を作りますが、「スマートバーベキュー」は使いません。上昇気流を利用して火を起こす専用の器具を利用し、その時間は仲間との会話を楽しみます。また事前に用意したチーズを載せたクラッカーなどの前菜を出すので「火はまだ～?」などといったお腹をすかせた家族の声も上がらないそうです。まさにスマート。火が起きたら次は火力の調整。炭の高さをコンロの中の場所で変えてゆき、強火、中火、弱火のコーナーを作るのがポイントです。強火で焼き上げた肉を弱火の上で保温するといった使い方ができるそうです。水鉄砲も大事なツールで、食材の脂で火が大きく燃え上がったとき、子どもたちが発射する水鉄砲で火を消して焦げるのを防ぐためなんだとか。参加者全員が役割を持って楽しむのもバーベキューの大事な要素なのです。

食中毒にも万全の管理体制

食中毒を避けるため、まな板や手に除菌スプレーをかけた上で、調理用の手袋は必須です。またステーキなど塊肉を焼くことが多いので、中まで火が通っているか確認できる肉用温度計も使います。飲食店レベルの本格的管理に努めるのも「スマートバーベキュー」の流儀のひとつです。

マシュマロやフルーツが出てくると、その日のバーベキューは終了の合図。もちろん炭火で焼いて温かなデザートを楽しみます。「バナナやリンゴも焼くとさらに甘くなる」と、参加者からは高評価なのだそうです。

境内専用ガーデンを使えるBBQ倶楽部

境内のBBQ専用ガーデンでは年に数回会員対象のバーベキューが行われています。「BBQ倶楽部」に入会すれば誰でも参加でき、同会では入会者を随時募集中です。お寺境内でのバーベキューは、命をいただく食育の時間。食べ物に感謝をしながら楽しみましょう。

Let's BBQ

教えてくれた人
石田慶嗣さん
「日本バーベキュー協会」公認・バーベキューインストラクター。浄土真宗本願寺派菊枝山慶誠寺・住職。大晦日の「除夜の鐘　初冬フェスタ」や、怪談ライブがある「お寺でナイト」など、お寺のイメージを払拭する魅力的な企画を次々に発案する個性派。

浄土真宗本願寺派 菊枝山 **慶誠寺**(BBQ倶楽部)
旭川市豊岡5条4丁目4-14・TEL 0166-31-2871

公園での火気使用について!

基本的に公園での火気使用は原則禁止されています。バーベキューなどの炊事を行える施設が併設されている下記の公園でのみ使用することができます。

	利用可能期間	花見シーズン
旭山公園 住所／旭川市東旭川町倉沼		4月27日～5月31日
神楽岡公園(キャンプ場) 住所／旭川市神楽岡公園		4月27日～5月31日 7月1日～8月31日
カムイの杜公園(キャンプ場) 住所／旭川市神居町富沢		5月1日～10月31日
春光台公園(キャンプ場) 住所／旭川市宇近文5・6線3号～5線5号		5月1日～10月31日
西神楽公園(キャンプ場) 住所／旭川市西神楽南1条1丁目		7月1日～8月31日

絶対守って!公園バーベキューの約束!!

○火を使うときは、植生への悪影響や野火の原因ともなるため、直火での使用はNG。バーベキューコンロやグリルを使用しましょう。○七輪、バーベキューコンロ、ガスコンロ等を用いて、地面に熱が伝わらないようにしてください。○使用後は必ず後片付けをし、ごみは必ずお持ち帰りください。来たときより汚くなるようなことはないようにしましょう。

お問い合わせ
旭川市土木部公園みどり課／旭川市6条通10丁目第三庁舎2階 TEL 0166-25-9705
公益財団法人旭川市公園緑地協会／旭川市花咲町3丁目 TEL 0166-52-1934

道具にこだわると、バーベキューがさらに楽しく!!

バーベキューグリル

コンロの場所により炭の量を変えることで料理に合わせた火加減が選べる

これがなくてはBBQは始まらない。火をおこした炭を入れ焼き台で調理します。燻製もできる優れもの。炭の処理も簡単。もちろんバーベキューコンロでも代用は可能です。

写真は菊枝山慶誠寺 所有のWeberバーベキューグリル

火消しツボ

使い終わった炭を火がついたまま入れることができるバーベキューの必需品。炭の放置は火事につながる恐れがあります。安全をあらかじめ考えておくのもBBQのルール。

キッチンツール一式

男心くすぐる!

串やナイフ、スパチュラなど当日予定している調理に必要なツールは事前に用意しよう!

煙突効果 火起こし器

パタパタ風を仰ぎ送らなくても煙突効果を活用し置いておくだけで火を起こすことができます。BBQは火起こしもスマートに。

写真は菊枝山慶誠寺 所有のWeberコンパクトラピッドファイヤーチムニースターター

塊肉焼き用の温度計

プロも使う本格アイテム

肉用温度計。塊肉を焼く際に中まで火が通っているかを確かめる手段として使います。

お肉は豪快にブロックで!!

牛肉は輸入肉で充分。肉屋からブロック買いし、300g程に切り分けステーキで焼き上げます。肉用温度計で肉芯温度を測り60度になったら真ん中から切り分け焼き具合を確認。希望の焼き加減に仕上げ、一口サイズにカットして配膳。味付けは塩コショウで充分。

バーベキュー用のお肉は各種ご用意しておりますが2日前のご予約をお薦めします。

住職お薦めの肉屋
株式会社 小滝畜産
旭川市錦町19丁目2152-3
TEL0166-52-2393