

第11回世界やきとリンピック®

後援：農林水産省
北海道美瑛市 埼玉県東松山市
長野県上田市 愛媛県今治市
山口県長門市 和歌山県日高川町

www.zenyaren.jp

M E S S I S B U G O



本イベントは、国際オリンピック委員会および
日本オリンピック委員会とは何ら関係ありません。

やきとり、世界へ



特報「第11回世界やきとリンピック® in フィレンツェ」

YAKITORI

change the Italian perspective
about the cuisine of the WORLD.

Special Issue

WORLD YAKITORIMPIC 11th in FLORENCE, ITALY / OCTOBER 20 - 21, 2017.

特集

「第11回世界やきとリンピック in フィレンツェ」
2017年10月21日開幕

Tutte le YAKITORI strade
portano a FIRENZE.



日本各地で大きなムーブメントを巻き起こしてきた「やきとリンピック」。初の世界大会の舞台はイタリア・フィレンツェ。文化と文化の交差点、ルネッサンスの歴史が息づく街で、日本のやきとりは、世界の「YAKITORI」となった。



なった。その事業の企画メンバーだった日疋氏が、同校との信頼関係を育んでいたのだ。日本の食文化、とりわけ「やきとり」に大きな関心を抱いた同校は、「やきとリンピック」の理念に深く共鳴。こうして、全や連と同校は、「やきとリンピック」史上初となる世界大会の実現に向けて動き出すこととなった。

THE BEGINNING OF YAKITORI RENAISSANCE

「やきとり日本代表選出」！各地の銘店が集結

日本代表チームを結成したのは、各地で「ご当地やきとり」の看板を背負う7つの銘店。豊かな日本の「やきとり食文化」を世界に伝えることを使命に、日本代表チームは本番数ヶ月前から準備に入った。しかし、国内のイベントでは百戦錬磨の彼らも海外での開催に際して様々な困難に直面する。食材の調達・運搬においては想定外のトラブルに見舞われた。また、焼き台や調理器具の規格は日本とイタリアでは全く違うものであったのだ。万全な提供環境が整わず、メンバーから不安の声が上がる場面もあった。「プレッシャーからの苛立ちもあったが、とにかく与えられた環境でベストを尽くすしかない」と代表メンバーの瀬川博行氏（串蔵）は振り返る。そして本番当日、会場は日本のやきとりを求めるフィレンツェの人々で埋め尽くされた。焼き場に立った彼らは目の前の行列に動じることなく、一心不乱に焼き続け、見事なやきとりの競演を繰り広げた。「食材への愛、料理へのこだわり。彼らの振る舞いはまるで一流のシェフだった。いや、やきとりサムライというべきだろう」。ミラノの出版社に勤めるという男性は、その感動を露わにした。「現地での困難をチーム一丸となって乗り越えられたことに感謝している。フィレンツェでの経験は、未来への可能性を広げてくれた」と、藤本和巳氏（「やき鳥 たつみ」）は世界大会での大きな手応えをそう語った。「第11回世界やきとリンピック」は、日本のやきとり職人とイタリアの人々が食を

通じて出会い、次なる再会を切望し、大盛況のもとに幕を閉じた。かつて、新たな時代を切り拓いた文化芸術の一大イノベーションが起こったルネッサンスの都・フィレンツェ。日本のソウルフード・やきとりが、世界が待ち望んでいる「YAKITORI」へと進化していく胎動が、ここにはあった。今、世界へ向けて、「やきとリンネッサンス」の狼煙が、確かに上がったのだ。



通じて出会い、次なる再会を切望し、大盛況のもとに幕を閉じた。かつて、新たな時代を切り拓いた文化芸術の一大イノベーションが起こったルネッサンスの都・フィレンツェ。日本のソウルフード・やきとりが、世界が待ち望んでいる「YAKITORI」へと進化していく胎動が、ここにはあった。今、世界へ向けて、「やきとリンネッサンス」の狼煙が、確かに上がったのだ。

YAKITORIMPIC やきとリンピック

ご当地やきとり・・・それは日本各地で多種多様に発展してきたやきとり文化の証。そのご当地やきとりの中でも、年に一度、誉れ高き全国の銘店が一同に会し、やきとりの魅力を競い合う一大イベント「やきとリンピック」。2007年の「第1回やきとリンピック in 福島」から、2016年の「第10回やきとリンピック in 信州上田」まで、これまでに10回に渡り開催され、のべ数十万人の参加者で賑わってきた。世界に通じるやきとりに目指して、日本各地のやきとり店が協賛して豊かなやきとり食文化を全国にPRし、やきとり全体のイメージアップとファンの拡大を図ることを目的に始まったムーブメントは、2017年、ついに海を渡った。
<https://zenyaren.jp/fu/n/yakitorimpic/>



が笑顔をこぼした。2017年10月20日・21日、フィレンツェで開催された「第11回世界やきとリンピック」。日本を代表する大衆食は、食通とも言われるフィレンツェの人々の舌を唸らせた。その模様は、イタリア国営放送や地元主要メディアに大きな関心を持って紹介されたのだ。

ENCOUNTER WITH YAKITORI AND FLORENCE

イタリア最古の国立調理師学校での開催

初の世界大会となる都市に、なぜフィレンツェが選ばれたのか？ その理由をやきとリンピックを企画運営する「全国やきとり連絡協議会」（以下、全や連）に尋ねた。「そもそも協議会の代表理事を務める日疋好春氏（やきとりひびき代表）がフィレンツェで日本食の店舗を構えていたことがきっかけとなりました。日疋氏は埼玉県川越市とフィレンツェをつなぐ文化交流事業などを開催するなど、地道な活動を重ねていたのです。そこで出会ったのが、会場ともなった AURELIO SAFFI（以下 SAFFI）だったのです」（事務局 / 森田純子氏）。SAFFIとは、食の国・イタリアにおいて最も古く、権威ある国立調理師学校のことだ。飲食やサービス業界を志す14歳から17歳の生徒たちが学ぶ SAFFI は、専門知識のみならず一般教養や人格教育を重んじている名門校。2016年、日伊国交成立150周年の記念事業では主要な舞台の一つと

The WORLD YAKITORIMPIC 11th in FLORENCE
「第11回世界やきとリンピック」
2017 in フィレンツェ。
紀州備長炭の煙が立ち込める会場から、「やきとり Buono!」の歓声が次から次へと聞こえてきた。開会から約1時間、約3000本の串が完売。予想を遥かに越えるペースだった。「日本食と言えば寿司・天ぷら・やきとりとは知っていたけれど、こんなに美味しいとは思わなかった。絶品ね!」。友人に誘われて来たという地元の女子大生

イタリア中部に位置するトスカーナ州の州都。花の都と呼ばれるほどの美しい街並みは人々を魅了し、常に多くの観光客で賑わっている。15世紀にはルネッサンスがこの街で開花し、文化と芸術の中心地として、ダントネや、レオナルド・ダ・ヴィンチらを輩出した。

FLORENCE フィレンツェ

この街を統治していたメディチ家の繁栄と富にも支えられ、世界的な美術品が今でも数多くフィレンツェには収蔵されている。また、皮革製品や金銀細工など幅広い分野で職人技が代々受け継がれてきた伝統芸術の都としても有名である。





YAKITORI AMORE DA FIRENZE

フィレンツェより、
やきとりに愛を込めて。

YAKITORI EVOLUTION /YAKITORI EVOLUZIONE

やきとりは、異なる文化を串に刺し、
世界と交差しながら進化する。

フィレンツェ郊外の食卓に彩られた、スローフード発祥の国・イタリアの食材と日本最強のソウルフード「YAKITORI」のマリアージュ。
やきとりは、日本の伝統的なメニューには止まらず、国境を超えて、食と食、文化と文化を融合していく。
やきとりとは、世界中の人々を笑顔にし、幸せを分かち合う、とても身近な PEACE FOOD なのだ。

YAKITORI TRAVELING AROUND THE WORLD

世界やきとり紀行 VOL.1 フィレンツェ篇

Crea un nuovo rinascimento
in questo secolo.

7人のヤキトリサムライ、 フィレンツェにたつ。

クリストフォロ・ディ・メッシスブーゴ。

本誌の由来でもあるこの名は、料理界のダヴィンチとも称され、ルネサンス期の食文化を作り上げた伝説的なシェフのことである。

メッシスブーゴは、コース料理を初めて考案したとされ、

バルサミコ酢・ラザニアなどの開発や音楽などと融合した晚餐会という場までプロデュースした、まさに食の「イノベーター」であった。

現代のメッシスブーゴであるために。

その思いを胸に、

日本を代表する7つのご当地やきとりから選ばれた食の精鋭たち。
イタリアと日本、伝統と革新の世界を牽引する両国の食の交流を通して、
彼らが心に刻んだ世界というシルエット。

世界に驚きと喜びを広げるために。

彼らが掲げた「やきとりルネサンス」という未来の旗は、
日本から遙か遠くのフィレンツェの街でも
確かに力強くはためいていた。

They create a New Renaissance
in this country.

YAKITORI 7 SAMURAI



藤本和巳
Kazumi Fujimoto

「日本代表の気概でフィレンツェへ来た。来られなかった仲間たちの思いも、背負って来た」。目深に被ったハンチング帽に丸メガネ。焼き台を前にしたその様相は、あたかも不動明王だった。焼き鳥一筋50数年。時代の風とは無縁に、藤本和巳は郷土の「美唄やきとり」の味を守り続けてきた。日本7大やきとりの一つに数えられる「美唄やきとり」。鶏の様々な内臓部位を1本の串に刺して焼くモツ串である。その源流は昭和30年代、美唄がまだ道内有数の炭鉱の町だった頃に遡る。1軒の飲食店が、当時は精肉後に捨てられる部位だったモツ（内臓）を串にして売り出した。これが多くの炭鉱労働者たちの間で人気となり、地域固有のソウルフードとして定着した。藤本が営む「やき鳥 たつみ」は、その直系伝承店の一つである。「捨てるのではなく、1羽全てを大切に使い切る。命を粗末にはならない」と藤本は語気を強めた。郷土の色が育んだ、その精神をこそ、藤本は受け継いできたのだ。



大岩豊
Yutaka Oiwa

「フィレンツェでの経験によって、より一層モチベーションが高まりました」。イタリアでの時間をそう振り返った大岩豊は「鳥小屋」の三代目主人である。創業60年。祖母と母が営んで来た老舗を引き継いだ。彼を知る誰もがその印象を「頭が下がるほど、誠実で礼儀正しい人だ」と言う。かつては体育教師だった大岩は、地域への関心が高まるとともに、地元の食文化を担ってきた家業の価値に気がつき、それから、努力を惜みず熱心に勉強を重ねながら、老舗の看板を守り続けてきた。今では、食のイベントに出展する時には、常連客たちがボランティアとして手伝いに来てくれる。彼の誠実な人柄が生んだ顧客との信頼関係は、確かなものだ。「お客様が帰省した親戚や友人たちに自慢出来るお店でありたい。鳥小屋は地域のために、地域とともに育ってきたお店ですから。老舗の若旦那は、謙虚な眼差しでそう語った。

「海外から見た時、和食のイメージとは寿司、天ぷら、そしてやきとりです。世界から素晴らしい食として認められているにも関わらず、そのことをどれだけ日本人が自覚しているのだろうか?」。日疋好春は「YAKITORI」を積極的に世界へと発信し、やきとり食文化発展のために邁進してきたバイオニアである。2014年、シンガポールに海外1号店をオープンし、翌15年には今回の「やきとりリンピック」開催地でもあるイタリア・フィレンツェに店舗を構えた。ひびきブランドの主力である「秘伝のみそだれ」は、モンドセレクション最高金賞を10年連続で受賞。ヨーロッパ各国でその味と品質が圧倒的な支持を得ている。「名物を世界へ」。その思いは彼が代表を務める「やきとりひびき」の原動力でもある。根底には、苦勞の中にあつた若い頃の自分を育ててくれた「地元・埼玉」への感謝が



青村雅子
Masako Aomura

「日本のやきとり職人の思いをフィレンツェの方々へ伝えたい」と青村雅子は、今回の「やきとりリンピック」をそう振り返る。文化交流プログラムとして開催された「串打ち体験」。国立調理師学校 SAFFI の生徒たちは青村の説明に真剣に耳を傾け、見よう見真似で串打ちを行った。「やきとりを通じて日本人の心を知ることが出来た」という生徒たちの感想を聞いた青村は感動のあまり涙を堪えることで必死だった。やきとり店の数が日本トップクラスと言われる山口県長門市。彼女はその土地で人気店「焼とりやちくぜん」を切盛りする名物女将である。やきとりへの溢れる思いは、青村を日本全国そして海外へと導き、今では、「やきとり食文化」を語り伝える伝道師という顔を持つことになったのだ。



瀬川博行
Hiroyuki Segawa

山口県ではメディアにしばしば登場する超人気店「串蔵」。店主である瀬川博行は、地元ではちょっとした有名店だ。大阪の調理師学校を卒業後、和食店などを経て東京・渋谷の名店「串助」で修行した瀬川。それが人生の転機となった。いつか自分も「こだわりのやきとり屋」を開業したいと思うようになり15年前、地元・山口市で「串蔵」を開店。以来、「丁寧な試行錯誤」を重ねてきた。多彩なメニューの考案、店主催のイベント企画など、人と違う発想を何より大切にしている。女性客を意識した接客や一人でも来店出来る雰囲気づくりにも、心を尽くしてきた。「今ではお客様の半分くらいが女性です。一人でも来店される方も多いです」。「串蔵」は、今まで山口にはなかった新しいやきとり屋のスタイルを築いたのだ。「ベストな選択をするためには、今までの考え方を変えていくことが必要です」。瀬川は、今も、新たなやきとり屋の可能性を追い求めている。地道に、そして丁寧に。

ある。「郷土を誇りに思えない。そんな埼玉の県民性を変えていく必要があります。私たちのやきとりが世界で認められることによって、子どもたちが埼玉を誇りに思えるようになる。そんな未来を信じています。世界へ向かえば向かうほどに、日疋は日本における「やきとり」というイメージの向上にも意識が向くようになっていった。2006年、「全国やきとり連絡協議会」を設立し、代表理事に就任。やきとり食文化の発展を通じて、産業・職業としても成熟させていくための取組みをスタートさせる。その一つの結晶が、11回目にして今回初の世界大会を開催した「やきとりリンピック」である。「まだまだやりたいことの1割も出ていません。毎日、必死で生き抜くことだけに精一杯です。その壮大な使命とともに、日疋は世界をさらに駆け巡る。



徳永圭子
Keiko Tokunaga

徳永圭子はよく語る。その上、日本人とは思えない「距離感」で、人の懐奥深くにグイグイと飛び込んで来る。その特質はフィレンツェでも如何なく発揮され、徳永の迫力に、多くのイタリア人が圧倒され続けた。このパワーの源を問うと、「私にとって、やきとりとは愛なのだ」と彼女は語った。23年前、やきとりは子どもが食べるものではないという風潮の中、女性の感覚を大切にしたり「愛」を「まご屋」を開店した。以来、彼女は「自分の家族に食べさせるつもり」という思いで「今治やきとり」を焼き続け、店を地元で愛される人気店に育て上げた。その全ての始まりは、病気で世界した夫からの一言だった。「今治言うたらやきとり屋やろう。夫はとにかくやきとりが大好きな人だった。だからこそ、徳永にとってのやきとりとは「愛」そのものなのだろう。「家族みなさんで来店して頂いて、子どもたちにとってのふるさとの味になれば、本当に嬉しいな」。そうやって、優しく微笑んだ後、徳永は再び語り続けた。



小林誠
Makoto Kobayashi

「一鳥入魂！」を合言葉に、長野県上田市で「やきとり番長」を営む小林誠は、ひたすら陽気な男である。フィレンツェの美しい街並みにも興奮を止められない。あらゆる場所で撮影した自らの満開の笑みの数々を、すぐさまSNSに投稿していく。当初緊張気味であった日本代表チームの雰囲気、彼の和やかな空気感が包みこみ、変えていった。「美味しいものを食べると、自然と笑みがこぼれる。だから自分はやきとり屋をやっているんです。幼少の頃から、小林家の一家団欒の席にはいつもやきとりがあった。家族の笑顔はやきとりが作ってくれた。それこそが庶民の味としてやきとりが親しまれていた故郷・上田の食文化であつたかもしれない。ある時にそう気づいた小林は、この文化を未来へ繋いでいこうと決心した。だから、今日も、小林は、煙が立ち込める焼き台に立って、満開の笑みを絶やさないのだ。



日疋好春
Yoshitaru Hibiki

ひびき

JAPAN IS YAKITORI PARADISE

Taste of Supreme, Space of
Extreme fine, Homeground of
legendary Japanese yakitori.

食の王国イタリアで絶賛され、世界でもブームとなりつつある日本のソウルフード「YAKITORI」。

「世界やきとリンピック」に出場し、フィレンツェを席卷した、日本代表の「ご当地やきとり」には、各地域それぞれの個性と味わいがある。

まだ、やきとりの奥深い世界を知らないあなたへ。

日本を、そして、世界を旅して、やきとりの楽しさと美味しさを堪能してほしい。

そこには、きっと、多くの発見があるはずだから。



「やき鳥 たつみ」

BIBAI SALT & PEPPER

一本の串で幾つもの美味しさが味わえる贅沢。美唄流おもてなしが溢れる「もつ串」。塩・コショウで焼き上げる「美唄やきとり」。北海道美唄市西1条南1丁目1-15
<http://www.bibai.net/tatsumi/>



「やきとり番長」

UEDA BIMI-SOURCE

香りと旨さが食欲をそそり
何度でも食べたい「美味だれ焼き鳥」。
元気が湧き出る究極のニンニクダレで、「味よし・香りよし・タレよし」。
長野県上田市中央3-7-6 <http://bancho-group.jp/1/38000995/>



「焼とりやちくぜん」

NAGATO the King of GARLIC

やきとりに降り注ぐ
たっぷりのガーリックパウダーと愛情。

たっぷりのガーリックパウダーをかけて食べる「長門やきとり」。
山口県長門市東深川 864-1
<https://tabelog.com/yamaguchi/A3503/A350302/35001514/>

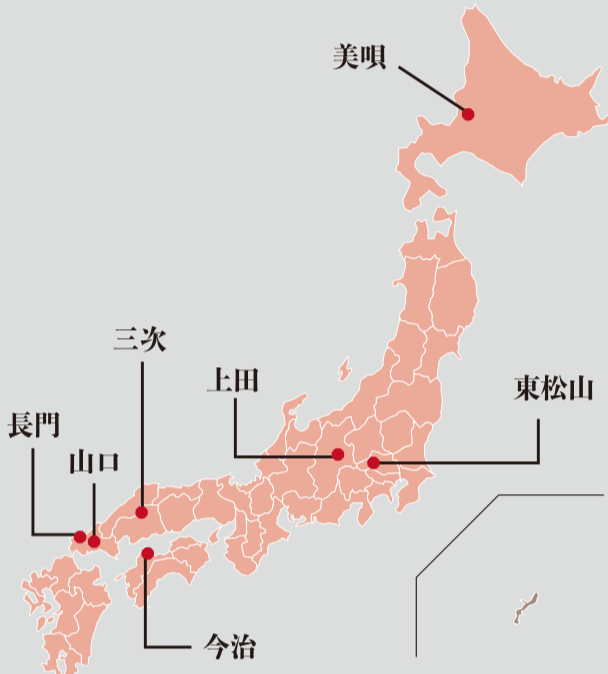


「まる屋」

IMABARI TEPPAN

今まで知らなかった、
鉄板で焼くやきとりの味わい深い旨味。

焼き、揚げ、蒸す。鉄板の3つの効果で深みを生み出す「今治やきとり」。
愛媛県今治市旭町 4-3-32
<https://tabelog.com/ehime/A3802/A380201/38000995/>



「串蔵」

YAMAGUCHI JUICY & SOFT

オリジナルブレンドの塩と秘伝のタレで
じっくりと炭で仕上げる本物の味わい。

ジューシーで柔らかい鳥の旨味が凝縮した「長州地どり」。
山口県山口市今井町 4-24
<http://www.kushizou2002.com/index.html>



「ひびき」

HIGASHI MATSUYAMA ORIGINAL MISO

豚の「カシラ肉」を焼いて、辛いみそだれを
つけて食べる「東松山やきとり」。

サツマイモを食べて育った英国系純粋パークシャーの豚肉の旨味を、世界に認められた「みそだれ」が際立たせる、やみつきになるやきとり。
埼玉県東松山市箭弓町 1-13-15 <http://www.hibiki-food.jp/>



「鳥小屋」

MIYOSHI TORI-ABURI

創業60年の伝統が生み出す、じっくりと
噛みしめながら味わう地鶏の旨さ。

噛めば噛むほど味わいが広がる「とり炙り」「とり足」の「三次やきとり」。
広島県三次市十日市中 3-13-5
<http://www.kinsai-e.com/visit/gourmet/torigoya.html>



全や連総本店 東京
～食の力でふるさとを元気に～
日本初ショーアップやきとりレストラン

東京都千代田区有楽町 2-3-5 aune 有楽町 5F
2018年春オープン予定
ZENYAREN TOKYO
aune5F, Yurakuchyo2-3-5, Chiyoda-ku, Tokyo
www.zenyaren.jp

大手町で大人気の「全や連総本店 東京」がオープン5周年に向けて、ブラッシュアップ移転。JR・メトロ有楽町駅から徒歩1分。銀座駅、日比谷駅も目の前という絶好のロケーション。地上5階から眺める美しい東京の夜景と共に日本各地の「ご当地やきとり」を味わえる贅沢。これまでの「七大ご当地やきとり」に加え、全国の腕利きの「ご当人やきとり」が参加してヴァージョンアップ。世界に向けて発信していく全や連2nd ステージの幕開け！
*写真は全や連総本店 東京 大手町です。(2017年末終了)



SPECIAL ITALIAN CUISINE WITH YAKITORI
東松山の名物、みそだれやきとり「ひびき庵」の
フィレンツェ店。地元イタリア人に大人気の
トスカーナの家庭料理とやきとりのマリアージュを満喫。

ひびき庵フィレンツェ店
Hibiki-an

Piazzale Donatello 4/R, 50132, Florence, Italy
TEL:+39 055 243761
<https://www.facebook.com/hibikianfirenze>



WONDERFUL DRIVE WITH YAKITORI
常磐道・守谷SA(下り線)に生まれた「全や連総本店東京」の姉妹店。
「全国7大やきとり」が高速道路の旅でテイクアウトできる喜び。

全国やきとり連絡協議会公認
全国ご当地やきとり「一本列鳥」

茨城県守谷市野木崎 97-3
常磐自動車道 守谷SA(下り線) Pasar 守谷内*一般道からも入れます。
電話番号: 0297-38-8333
IPPON RETTOU
97-3, Nogsaki, Moriya, Ibaraki www.zenyaren.jp