

設立 10 周年を迎えて

2014 年 2 月 4 日
ジャパンBBQカレッジ
代表 Prof.さかき

2014 年。当・BBQカレッジは10周年を迎えました。

合わせまして、私、さかきがBBQセミナー活動を開始して 15 周年を迎えることができました。

BBQカレッジメンバーの皆さま、これまでイベントやセミナーにご参加頂きました皆さま、そしてBBQカレッジの活動にご理解、ご賛同頂き、ご支援・ご協力頂きました皆さまに心より感謝申し上げます。

また、これまで活動をサポートして頂きましたボランティアスタッフの皆さまにも深く感謝申し上げます。

今から 15 年前の1999年。「BBQのセミナーって何？」と首をかしげる人ばかりで、BBQを専門に普及、発信するような団体は国内にはなく、手探りでスタートし、当初は「塊肉」の調理法を皆さまに知って頂く機会としてBBQセミナーを開始しました。

私自身、それまで趣味として楽しんでいたBBQでしたが、「人にレクチャーする」という機会を頂きスタートしたBBQセミナー。初めての時は手足も声も震えたものでした。

その時のことは今でも忘れることはなく、またその時の内容に関しては今でも思い起こせば恥ずかしい内容でした。趣味とプロフェッショナルとの違いを痛感した出来事でした。

この「恥ずかしさ」が私に「BBQを徹底的に研究する」きっかけを作ってくれ、BBQカレッジ設立の種となりました。

その後、同じようにBBQに興味のある方々が集まりBBQ専門研究チームを編成。BBQセミナーの開催や、様々なBBQの可能性やテクニックの研究を重ね、ついに 2004 年、雑誌の取材がきっかけで「北海道BBQカレッジ」という団体名を付けて活動を開始しました。

「なぜ”カレッジ”という名前を付けたの？」というご質問を良く頂きます。

もちろん、設立時点ではまだ国内にBBQ専門の団体がありませんでしたので、どんな団体名にすることもできました。しかしながら、「カレッジ」とした理由は、「研究、探求することがBBQの醍醐味」であり、また上も下もなく、BBQファンがみんなで研究し探求する場にしたいかったこと、そして、いつもご支援頂いている「コールマン ジャパン」様が「キャンプカレッジ」というプログラムを同時期にスタートされたこと、がその理由です。

「自身で研究、探求することがBBQの醍醐味」である通り、当カレッジのBBQスタイルは全て自身の実地研究に基づいております。国内では日本の食文化史、郷土史、食文化資料、郷土史料などを研究し、世界では特に新大陸発見時代前後の歴史から食文化史を基に、BBQの語源的歴史や世界への伝播ルート、そしてBBQの世界観の体系立てを行って参りました。

インターネット全盛の時代、情報はいくらでも取得でき、BBQレシピやテクニックなどもいくらでも簡単に見ることができます。しかしながら、ジャパンBBQカレッジは悠久の食文化の歴史をひもとき、「発想する」「やってみる」「反省する」という実地検証を何より大切な基礎研究とし、現代ではレトロな手法を用いて、研究を積み重ねて参りました。

これこそがジャパンBBQカレッジの最大の特徴で、刻々と変化し、一時たりとも同じ環境のないアウトドア環境の中で、失敗しないBBQテクニックを習得し、そしてイベントやセミナーだけではなく、多くの皆さまに「ケータリング」というBBQ最高のステージをもお任せ頂けるようになりました。BBQを単なるファッションとしてではなく、食文化、調理法の一つとして位置付け、未来に向けて発展させるべく研究を重ねてきた結果であると思っております。

これからもこのレトロな基礎研究を継続し、BBQの世界観を発信して参りたく思っております。

その後、全国各地から当・BBQカレッジのBBQスタイルにご注目頂き、全国各地でイベントやセミナーなどのご依頼を頂くこととなり、北海道BBQカレッジは北海道内でのネーミングとし、全国各地での活動を円滑に進めるため「ジャパンBBQカレッジ」を設立し、その後ジャパンBBQカレッジに統合致しました。

その理由は、「地域には地域の美味しい食材、そして食文化がある」ため、「地域に合った、そして地域に根差すBBQの魅力を発信したい」という目的によるものです。

あっという間の 10 年、そして 15 年でしたが、皆さまのご賛同、ご支援がなければ決してここまで活動を継続することはできなかったことと思っております。

この期間、皆さまと共に研究、探求する団体として、皆さまのご支援、ご協力により活動して参りました。

これまで、「最低でも10年間は修業期間。黙々と修業を続けよう」と定めて、黙々とBBQの研究、そして探求に邁進してまいりました。年間100本以上のBBQ活動、そしてその合間でのBBQ研究。毎日がBBQ。本当にBBQはシンプルですが難しい。とにかく「努力に優る才能なし」「体験に優る確信なし」。入口は簡単、でも一生修業の調理法です。なぜなら、熱源も、食材も、そして調理環境も、一つとして同じものがないからです。こんなに根源的で、原始的で、シンプルなのに、美しく魅力的な調理法。15年の年月を経て、私のBBQの修業にようやくひとつの目処が立ったように思います。ようやく、皆さまにBBQの魅惑の世界をご紹介できる土台ができたように思います。

BBQには、無限に広がる可能性があります。そして一生をかけても研究し切れないスケール感があります。そのBBQの世界を広く深く研究し、発見と喜びに満ちた、創意工夫するBBQの魅力を発信して参りたく思っております。

「座学ではなく、体験するBBQ」、そして「地域の魅力を引き出すBBQ」をモットーに、ジャパンBBQカレッジはこれからも皆さまと共にBBQの世界を探求し、そしてBBQの魅力を存分に引き出し発信して参りますので、これからも未長くご支援頂けたら幸いです。

また、BBQの楽しみ方を正しく伝えていくことも我々のミッションです。BBQがより一層ステキで魅力あふれる食の機会となるよう、BBQの環境整備に努めて参りたく思います。そして、BBQが単にレジャーではなく、またファッションでもなく、調理法、そして料理として、日本の食文化に根差すよう、様々な取り組みを始め、発信して参りますので、これからのジャパンBBQカレッジの活動に対しても、引き続きご支援、ご協力の程、よろしくお願い申し上げます！

10周年に際し、ジャパンBBQカレッジスピリッツを会員の皆さま、そしてご支援、ご協力頂いている皆さまにお贈り致します。BBQカレッジと共にBBQを研究し、そして楽しんで頂ける皆さまとこの「ジャパンBBQカレッジスピリッツ」を共有させて頂きたいと思っております。これまで支えて頂きました皆さまに改めて感謝申し上げます！

JAPAN BBQ COLLEGE SPIRIT
Brilliant Beloved Quest
(光り輝く 最愛の 探求)



※このBBQスピリッツはジャパンBBQカレッジ、そして会員の皆さま固有のスピリッツです。
※ジャパンBBQカレッジ以外の転載、利用は固くお断り致します。