

全国のやきとり文化をディープに探索!!

やきとり王国

愛媛出版文化賞受賞作

やきとり文化研究所所長

どいなか
土井中

あまの
照



はじめに

第一章 やきとりの謎

やきとりの定義

ご当地やきとりとは？

肉食の地域差

地鶏、銘柄鶏、ブロイラーの違い

やきとりご当地ソング

やきとりの味わいを創るものたち

やきトリビア

第二章 やきとりの歴史

やきとりと肉食

古代…家畜の伝来と動物の埴輪

中古…仏教の隆盛で肉食の禁忌

中世…鳥食は雉子が主流

近世1…料理書に登場した野鳥のやきとり

近世2…神社のやきとり

近代1…開化時の牛鍋

近代2…やきとり創世記

近代～現代…やきとりの普及

第三章 やきとりの街探訪

鉄鋼の街の室蘭やきとり

炭鉱の街の美唄やきとり

復興の街の福島やきとり

ベッドタウンの東松山やきとり

船とタオルの街の今治やきとり

維新の街の長門やきとり

ゴム工業の街の久留米やきとり

全国のユニークやきとり

第四章 やきとりメニュー小辞典

鶏・豚・牛・その他

はじめに

本書は、平成25（2013）年に発刊され、翌年の愛媛出版文化賞部門賞を得ている。

今回、電子書籍化にあたり記述内容やデータを新しくするとともに、再構成を加えて、さらに読みやすい本にした。

『やきとり天国』から

平成11（1999）年、私は「今治やきとり」を紹介する『やきとり天国』を出版した。初めての商業出版である。

今治は、「無^む尽^{じん}」という飲み会が盛んな地域だ。その席に集まった友人たちに「やきとり」の話をする^と、なぜか席が盛り上がる。「どここの何というメニューが美味しい」に始まり、「やきとり店の親父のエピソード」「やきとり店の様子」で笑いが起こり、「今治人の気質」に話が及ぶ。「やきとり」が、今治人のソウルフードである証拠だ。私は、いつの日か「今治やきとり」を本にしようと心に決めていた。

地元企業で広告部門の責任者として働いていた私は、懇意にしている印刷会社から「しまなみ海道（西瀬戸自動車道）」の開通を機に、雑誌発刊の準備をしていることを耳にする。そこで、「今治やきとり」を特集した本を新たにつくらないかと持ちかけてみた。「駄目^だで元々^{げんげん}」と企画書を出してみると、意外なほどあっさり、出版してもいいとの答えが返ってきたのである。

その時、私が行ったことのあるやきとり店は、市街地を中心とする10軒程度だった。当時の今治市には60軒以上の店があったので、本を書くためには、やきとり店のことをもっと知らなくてはならない。そこで、市民から「今治やきとり」に関するアンケートを集めることにした。社会人生活の大半を広告関係の仕事に携わり、市場調査の大切さが身に付いていた私は、早速アンケート用紙をつくり、友人、知人に依頼して、約300余りの回答を得た。

そのデータを基に、今治市内のやきとり店をめぐって、人気メニューを自らの舌で味わい、店の雰囲気を感じ取っていった。

毎日毎日、「やきとり」を食べ続けた結果、「やきとり」の匂いが発散される身体へと変わっていき、体重が10キロ以上も増えたのも、その副産物であった。

会社の仕事に支障が出ないよう、毎朝4時に起きてパソコンに向かう。情報を叩き込んでいくうち、店の紹介だけではやきとりについて情報がうまく伝わらず、折角の面白い話が紹介できないことに気づく。やきとり店の大将たちから聞いた鉄板で焼くやきとりの誕生秘話や、客の嗜好に関する興味深い話を伺う貴重な機会を得ていた。また、今治の風土や産業、気質などに深く踏み込まないと、なぜ今治で「やきとり」が愛されているかが伝わらない。

「やきとり」に関する資料を読みあさっていると、全国各地に独特の「やきとり」があることを知った。すると「やきとり店の多い地域はどこだろうか？」という疑問が頭に浮かんだ。現在のようにネット環境が整っていなかった時代なので、図書館に置かれていた各地のタウンページに当たって、掲載されていた「焼鳥店」の数を集計したところ、今治市は人口当たりのやきとり店舗が多い地域であることがわかる。東松山市には、到底敵わない数字であったのだが、頭をひねって「鶏肉を使う『やきとり』日本一」とした。

『やきとり天国』は、しまなみ海道開通の1カ月前に出版された。同時期に制作した曲のCDとともに話題を集め、地域のロングセラーになった。

しまなみ街道が開通すると、今治市内のやきとり店は空前の観光客でにぎわうようになった。鶏の皮を鉄板で焼くという地域の隠れた食文化「今治やきとり」は、全国ブランドに変わっていった。

ところが、「やきとり日本一宣言」という言葉が、マスコミの紹介で一人歩きするようになると、今治市に続き、室蘭市、久留米市が競うように「やきとり日本一」を宣言する。長門市もそのあとに続いた。ことのなりゆきは、本書にも記した。

「やきとり」をまちおこしの起爆剤にしようという動きは、他からもでてきた。各地の「やきとりの街」による「サミット」が、ひびき社長の日疋好春さんと、ビジネス・アイの記者・樋口秀一さんのご尽力で、平成17（2005）年に開催されたのである。この「サミット」を母体として、翌年に「全国やきとり連絡協議会」が結成され、私は事務局長を務めたのち、「やきとり文化研究所所長」に

就任する。

「今治やきとり」の紹介を通じて、多くの文化人とも知り合うことができた。「類は友を呼ぶ」のことわざ通り、新しいモノ、面白いコト、興味あるヒトのもとには、多くの人たちが引き寄せられる。それを「運命」というなら、神に感謝を捧げたい。ひよんなことから「やきとり」に関わり、「やきとり文化」の普及に努めることになった。私は、利用価値は少ないかもしれないが捨てるには憚びない「鶏肋^{けいりく}」のような存在でありたいと願っている。

『やきとり王国』へ

「やきとり」には、その美味しさもさることながら、現在に至る歴史や由来、人物、データ、雑学などの興味深い物語があふれている。『やきとり王国』の書名は、日本各地の「やきとりの街」が、その地域の食文化を体現する「ご当地やきとり」の王国であることを示している。また、かつては日本一を争っていたライバル同士が、今後は一丸となって「やきとり王国」づくりに邁進し、更に発展してもらいたいという私の願いも込めた。

第一章は「やきとりの謎」として、「やきとり」の定義やデータ、オモシロ雑学を集めた。第二章「やきとりの歴史」では、「やきとり」と肉食の歴史を検証した。第三章の「やきとりの街探訪」は、ユニークな「やきとり」でまちおこしを図っている街と個性的な「やきとり」を紹介している。第四章「やきとりメニュー小辞典」では、やきとりに使われる部位や素材について解説した。

本書を通じて、「やきとり」の大きい魅力と「蘊蓄^{うんちく}」を知っていただき、全国のやきとりファンのさらなる食欲と知識欲を満足させることができたなら、筆者望外の幸せである。

辞典掲載の「やきとり」

書名	出版社	記述内容
大辭典	平凡社	鳥の肉を炙り焼きたる料理
標準国語辞典	旺文社	鳥の肉、鳥・牛・豚の臓物などを火にあぶって焼いたもの。
日本国語大辞典	小学館	鳥の肉やもつなどを串に刺して蒸焼きしてから、たれ、塩などをつけて焼いたもの。鳥肉でなく牛・豚の臓物を串に刺して焼いたものもいう。
新明解国語辞典	三省堂	1. 小さく切った鶏肉を串に刺して焼いた料理。[広義では、もつ焼きをも指す] 2. ウズラ・スズメなどの小鳥の肉を炙き、くしにさして焼いた料理。
現代国語辞典	日本文芸社	鳥肉を焼いた料理。鳥肉やもつの小片をくしにさして焼いた料理。
講談社国語辞典	講談社	鳥肉やそのもつを細かく切って焼いて、たれを付けた食品。豚肉を代用することもある。
世界大百科事典	平凡社	鳥肉を焼いたもの。日本では平安時代から宮廷や武家の宴会などに〈別足べっそく〉などと呼ぶキジのもも肉や〈ひったれ〉と呼ぶ胸肉を焼いたものが、重要な品目の一つとなっていた。一般ではカモ、キジ、ヤマドリ、ウズラ、シギ、ツグミ、スズメなどが盛んに焼鳥にされていたが、現在では狩猟法によって捕獲を禁止されているものが多い。 このため現在焼鳥というと、ふつうブタやウシの内臓を串焼にしたもの、つまり〈もつ焼き〉をさすようになっており、本来のものはせいぜい鶏肉を用いるくらいである。もつ焼きはきわめて栄養価が高いので〈ホルモン焼き〉の俗称があり、安価なこともあって愛好する人が多い。内臓は部位によって肝臓をレバー、心臓をハツ、大腸をシロ、腎臓をマメなどと呼ぶ。
広辞苑	岩波書店	鳥肉に、たれ・塩などをつけてあぶり焼いたもの。牛・豚などの臓物を串焼にしたものにもいう。
三省堂国語辞典	三省堂	1. 鳥の肉やもつをくしにさして焼いた料理 2. ぶたのもつをくしにさして焼いた料理。ホルモン焼き、やきとん。
新選国語辞典	小学館	鳥肉や牛・ぶたの臓物をくしにさして焼いたもの。
大辞泉	小学館	鶏の肉や砂肝などを串に刺し、たれや塩をつけてあぶり焼いた料理。もとはツグミ・スズメなどを丸のまま焼いたものをいった。今では牛・豚の臓物を用いたものにもいうことがある。
集英社国語辞典	集英社	1. 鶏肉や臓物を切って串に刺し、たれや塩をつけてあぶり焼きにした料理。 2. 小鳥の骨付き肉をあぶり焼きにした料理。
岩波国語辞典	岩波書店	鳥肉・牛豚の臓物などをくしに刺し、あぶって焼いた料理。
学研現代新国語辞典	学研研究社	鳥の肉や内臓、また豚の内臓などを串にさし、直火であぶったもの。
大辞林	三省堂	鳥肉を串に刺して、たれや塩をつけてあぶり焼いた料理。鳥のほか、牛や豚の臓物を焼いたものにもいうことがある。
デイリーコンクイズ国語辞典	三省堂	鳥肉を焼いた料理。
日本語大辞典	講談社	本来は、野鳥を焼いたもの。鶏肉やそのもつを切ってくしに刺して蒸焼きにし、塩やたれをつけた食品。
料理食材大事典	主婦の友社	鶏肉を一口大に切り、串に刺してたれをかけながら焼いたもの。調味は塩焼きの場合もある。粉ざんしょう、七味とうがらしを添える。鶏レバー、鶏皮、つくね、手羽、野菜などを含めて焼き鳥という。また屋台などで食べさせる豚のもつのつけ焼きも広い意味で焼き鳥と呼ぶことがある。つくみ、すずめなどの小鳥のつけ焼きは小鳥焼き、すずめ焼きなどの名称で呼ばれることが多い。
新世紀ビジュアル大辞典	学研研究社	1. とり肉をあぶり焼きにした料理。 2. 小片に切ったとり肉をくしに刺し、たれ、塩などをつけて直火であぶり焼きにした食物。とり肉の代わりに牛・豚の内臓などを用いたものもいう。

やきとりの定義

第一章 やきとりの謎

やきとりとは何だ？

「やきとり」と一口にいても、その素材や形状・調理法は多岐にわたる。素材には鶏肉とその内臓、豚肉とその内臓、牛の内臓、野鳥などが使われる。焼く方法も、炭火、ガス、鉄板などがあり、「やきとり」表記も「焼鳥」「焼き鳥」「焼きとり」「ヤキトリ」と、微妙に異なる。

こうした「やきとり」の差異に加え、個性的な「ご当地やきとり」が日本全国に点在することが、定義の難しさに拍車をかける。久留米市のように「馬」の肉を使った「やきとり」があったり、今治市や宮崎市のように鉄板や網で焼く地域もあるからだ。

「やきとり」の定義がむずかしいのは「野鳥の串焼き」「鶏肉と内臓の焼物」「モツ串」という、素材も食べられた時期も異なるものを「やきとり」としてひとくくりにしたことによる。異なる料理を、同じ「やきとり」というジャンルにまとめたため、混乱が生じたのである。

使用する素材が価格によって変化することもあった。鶏は、昭和40年代のブローラー普及によって、鶏肉の値段が大幅に下がってきたが、それ以前の鶏肉は牛や豚よりも高価であったために「やきとり」の使用は少なかった。「やきとり」と称していても、豚や牛、馬などの内臓が使われているのはそのためである。

辞書を調べた結果がページの表だ。これらをまとめると「鳥肉や牛豚の内臓肉」を素材にして「串に刺し」、「炙った」ものが「やきとり」となる。

これらいくつもの点を整理して「やきとり」の定義を考えてみた。「野鳥の串焼き」「鶏肉と内臓の焼物」「モツ串」を総称したものを「やきとり」とし、「鳥肉や豚・馬・牛の内臓肉を串に刺して焼いたもの」に「串に刺さない地域もある」と例外を含めた。「博多やきとり」のように、串に刺していれば何でも「やきとり」であり、四国中央市に至っては、揚げた鶏の足を「やきとり」という地域もあるのだが……。

やきとり店の定義

地方の小都市のやきとり店は、都市部の店と趣きが異なる。「やきとり」以外のメニューが多く、規模も大きい。このような店だと、やきとり店と居酒屋の境界は曖昧だ。やきとり店と居酒屋との違いは何だろうか？

「やきとり居酒屋」という業態もある。近年の居酒屋は飲み物や料理の種類が豊富で、誰でも気軽に利用できるが、やきとり店とはどのような形態をいうのか？ やきとり店は、「やきとり」主体の飲食店のことを示すため、最低でも50%以上がやきとりメニューであるべきだと考える。旨くて、楽しくて、安いやきとり店であれば申し分ないというのが結論だ。

やきとり作法の定義

「やきとり」は串に刺さったまま食べるか、串をはずして食べるかというのは、悩ましい問題である。

NHK「きょうの料理」テキストは、串に刺さったまま、口元を隠すように左手を添えて食べるのが本来の作法だとしながらも、串から肉を抜く方法を紹介し、その場にあった食べ方を、と提言している。

本書が勧める食べ方は、串に刺さったまま食べる方だ。姿勢を正し、辺りに威厳を感じさせつつ、さりげなく串を引き抜く。食べたあとは、極めて冷静につとめる。そうすれば「やきとり」を食べる姿が美しく見える。

七つの街のご当地やきとり

名称	項目	内 容
宜蘭やきとり	スタイル	豚ロース肉とタマネギを串に刺して炭火で焼き、甘いタレと洋ガラシをつけて食べる。
	背 景	戦前の屋台から始まり、昭和の初めから続く老舗がある。鉄鋼業に従事する労働者が、やきとり店に集まった。
	歴 史	串は豚の皮を軍靴に用いるため、養豚を大いに奨励。豚の皮と肉以外は食べてもよいことになり、屋台などで豚の内臓（モツ）が売られた。やきとりとおでんを出している屋台で、皿に残ったおでんのカラシを、やきとりにつけると存外に美味しかったのが、地域に広がった。
美唄やきとり	スタイル	鶏のさまざまな内臓肉とタマネギをひとつの串に刺し、塩・コショウで焼き上げる「もつぐし」。
	歴 史	炭坑夫が、体力増強、滋養強壮のために、やきとりを食べた。昭和30年頃、やきとり屋台を営んでいた三船福太郎氏が、それまで利用されることのない内臓肉を活用しようと「もつぐし」を開発。現在、営業している美唄やきとり店は、「元をたどればこの福太郎氏に行き着く」という。
	特 徴	串元には「皮」を使い、串の最後には「モモ肉」を刺す。タマネギも地元産。内輪の集まりやパーティー、冠婚葬祭のときにも食べられている。店で食べるのみならず、もち帰りも多い。
福島やきとり	スタイル	関東スタイルのオーソドックスなやきとり。
	背 景	街市から始まった。鳥料理系と、豚の内臓肉中心のやきとん系のやきとりが混在。
	歴 史	平成13年、福島市青年会議所のメンバーが「やきとりでまちおこし」することを発案し、「福島焼き鳥党」を結成。公式ソング「やきとりじいさん」で、メタボ対策として「やきとりじいさん体操」を考案。YouTubeに投稿し数日で5万回以上再生される。
東松山やきとり	スタイル	豚の頬やこめかみといった豚の部分「カシラ肉」を焼いて、辛い味噌ダレをつけて食べる。
	背 景	昭和30年代、あまり食べられなかった豚のカシラ肉に着目し、やきとりを始めた。これが自動車関連工場の労働者の人気を集めた。
	特 徴	カシラ肉に合う辛い味噌ダレは、白みそをベースに唐辛子やニンニク、各種のスパイスを加える。カウンターに置かれた壺から辛い味噌ダレをハケですくって、やきとりに塗る。
今治やきとり	スタイル	鉄板で鶏肉を焼く。
	歴 史	昭和35年開店の「五味鳥」さんがこのやきとりスタイルを始める。大阪のくわ焼きの影響を受けている。せっかちな今治人に好評をもって受け入れられ、一時は百軒以上も今治やきとりの店ができた。
	特 徴	スピーディにメニューを提供できるとともに、小さな鉄板で多くの材料を焼くことができる。代表するメニューは「皮」。外側が香ばしくカリッとした食感で、タレや「皮」の内容は、店によってさまざま。
長門やきとり	スタイル	博多屋台系のやきとり。ガーリックパウダーをかける。
	歴 史	海に近いため、魚介類は食べなれているので、肉がちこそう食となり、気軽に肉が食べられる博多屋台系のやきとり店が増えたと考えられる。
	特 徴	豚バラや牛タンなどの豚や牛、添え物のキャベツ、長ネギの代わりにタマネギを刺す。「仙崎イカ」の干物や平太郎（オキヒイラギ）や長太郎貝などの魚介類もやきとりメニュー。どの店にもガーリックパウダーと七味唐辛子と一味、ゆず胡椒などが置かれている。
久留米やきとり	スタイル	博多屋台系のやきとり。馬のやきとりがある。
	歴 史	戦後の開市から始まる。高度成長期、業績を伸ばしていたゴム工場に勤務する労働者が、栄養価の高い食べものを求めて、安く美味しいやきとりが人気となった。
	特 徴	人気が高いのは豚バラで、酢だれをかけたキャベツが出てくる。串を刺せば何でもやきとりになること。「ダルム（小腸）」「ハルツ（心臓）」「せんぼこ（動脈）」「タンク（舌）」など、ドイツ語でメニューを呼ぶこと。

個性的なやきとりの街

豚ロース肉とタマネギを串に刺し、洋ガラシをつけて食べる北海道の「室蘭やきとり」、鶏の内臓各種を一本の串にまとめた北海道の「美唄やきとり」、オーソドックススタイルの福島県の「福島やきとり」、豚カシラ肉に辛い味噌ダレをつける埼玉県の「東松山やきとり」、串に刺さらない鶏皮を鉄板で焼く愛媛県の「今治やきとり」、串にガーリックパウダーなどの薬味をかける山口県の「長門やきとり」、馬の内臓と創作串で知られる福岡県の「久留米やきとり」。以上が、「ご当地やきとり」を代表する「七つのやきとりの街」である。

これ以外にも、鶏の産地でありながら豚の内臓を串に刺す山形県の「寒河江やきとり」、味噌ダレ二度漬け禁止という長野県上田市の「美味だれやきとり」、オーブンで鶏もも肉を焼く香川県丸亀市の「骨付鳥」、油で揚げながら「やきとり」という愛媛県四国中央市の「揚げ足鳥」、豚バラと牛サガリが人気を博す福岡県の「博多やきとり」、炭で鶏もも肉を焦がす宮崎県の「宮崎やきとり」など、各地には多彩な「ご当地やきとり」がある。

「ご当地やきとり」は、それぞれの土地の人の気質や気候風土と絡み合っ出来上がっている。風土に醸成された独特の「やきとり」を考案した店が繁盛することで、多くの店が参入し、結果、そのスタイルが地域に定着したのである。「ご当地やきとり」は、使われる食材を含め、その地域の魅力を体現しているために、そこに行かないと食べられないことが多い。

やきとり日本一宣言

日本各地には、「やきとり日本一」を宣言している自治体がある。北海道室蘭市、愛媛県今治市、山口県長門市、福岡県久留米市である。日本一宣言の皮切りは、今治市である。平成11（1999）年、土井中照（筆者）が、著書『やきとり天国』で、鶏肉を使った「やきとり」の日本一を宣言。マスコミが「鶏肉を使った」を説明せずに「やきとり日本一」の街として紹介したため、室蘭市は広報でわが町が「やきとり日本一」であるとすることを掲載した。2年後、久留米市のフリーペーパー「くるめすたいる」が、日本一を紙面で解説し、「や

きとりの街」をPRしている。当時、日本一の座を続けていた東松山市は、やきとり日本一を声高に叫ばなかった。

どの自治体も、タウンページのやきとり店数を根拠とするが、独自の路線を提唱したのが長門市。市議会で「やきとり日本一」を提唱しているが、その根拠は独自の調査だといひ、きちんとしたデータはなかった。