



佐藤クリスタル

国際交流員コーナー

CIR's Corner

2026年7月 - 第49号



皆さん、こんにちは！江別市国際交流員の佐藤クリスタルです。「国際交流員コーナー」とは、私が毎月作成する国際交流や多文化についての記事です。様々な興味深い国際的なテーマを紹介します。

今月のテーマ：バーベキュー

日本では、夏に焼肉をする人がたくさんいますね。アメリカでも、特に南部で、バーベキューの文化が盛んで、州によって様々な伝統と食べ方があります。例えば、私の故郷であるワシントン州では、ハンバーガーやホットドッグなどを野外で焼くことを「バーベキュー」と呼びますが、南部では、燻製機でじっくり燻された肉料理しか「バーベキュー」として認められません。

今月は、アメリカの主なご当地バーベキューを紹介します。どれが一番美味しそうですか？

テキサス風



テキサス風のバーベキューは、主に牛肉です。「ブリスケット」という肩ばら肉を塩胡椒だけで味付けをし、長時間低温で燻します。外側がカリカリ、中身が口の中で溶ける程柔らかくなります。味付けはとてもシンプルなので、牛肉のそのままの美味しさを楽しむことができます。バーベキューソースはトマトベースで、お好みでかけることができるように別添えで提供されます。

カンザスシティ風



ミズーリ州カンザスシティ風のバーベキューは、テキサス風と違って、ソースで有名です。世界中で知られている典型的な「バーベキューソース」と言えば、カンザスシティ風のソースです。トマトと糖蜜などでできた甘酸っぱいどろっとしたソースがたっぷり使われています。お肉の種類は豊富で、豚肉、牛肉、鶏肉、七面鳥などを燻しています。

メンフィス風



テネシー州メンフィス風のバーベキューは、主に豚肉で、特にスペアリップと肩肉が有名です。スペアリップには2種類あります。ソースありは「ウエット

(wet)」と、ソースを使わず特性スパイスミックスの味をそのまま楽しむ「ドライ(dry)」です。この特性スパイスミックスは、塩、胡椒、砂糖、パプリカ、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、チリパウダーなどで作られ、どちらのタイプのスペアリブにも下味として使われますが、特にスパイスの風味を味わいたい人は「ドライ」を好みます。

ノースカロライナ風



ノースカロライナ風のバーベキューは、2種類があります。イースタン風は主にノースカロライナ州の東で、レキシントン風はレキシントン市と州の西で有名です。イースタン風は豚の丸焼きをしますが、レキシントン風は主に肩肉を食べます。両方は豚肉を骨からほぐし、サンドにして食べる人が多いです。そして、両方のソースは酢ベースですが、イースタン風は酢、砂糖、胡椒、唐辛子で、トマトは全く使用しません。さらさらとしたソースが吸収されるように、ほぐした豚肉をさらに細かく刻みます。一方で、レキシントン風のソースは、ケチャップも入れます。

サウスカロライナ風



サウスカロライナ風のバーベキューもノースカロライナ風と同様に豚肉を使用しています。そして、ノースカロライナに接している地域は同じ酢ベース

のソースが普及しています。しかし、サウスカロライナ州の中部には、「カロライナゴールド」というソースが独特です。アメリカの黄色いマスタード、蜂蜜、砂糖、酢、スパイスなどでできています。脂身の多い豚肉との相性が抜群です。

アラバマ風



アラバマ風のバーベキューは、テキサス風、カンザスシティ風、カロライナ風ほど有名ではありませんが、いくつかの特徴があります。定番の豚肉に加え、鶏肉も人気があります。そして、アラバマの北部でマヨネーズ、酢、砂糖、山わさび、スパイスなどでできた「ホワイトソース」を鶏肉にかける習慣があります。

ハワイ風



南部以外にも、バーベキューの文化があります。ハワイ風のバーベキューは、伝統料理の「カルアピッグ(Kalua Pig)」が有名です。「イム」と呼ばれる地面に掘ったオープンを使い、丸ごとの豚をバナナの葉で包み、じっくり蒸し焼きにします。味付けは塩のみですが、バナナの葉と土中の燻煙が独特の風味を生み出します。本格的なカルアピッグは非常に手間がかかるため、地元では結婚式や卒業パーティーで、観光客は「ルアウ」で味わえます。

お問合せ先
教育部 生涯学習課 国際交流員
〒067-0074 北海道江別市高砂町 24-6
Tel: 011-381-1049 Fax: 011-382-3434