

BBQ セット

高知高専水泳部創部 50 周年記念行事の BBQ 大会を行うに際して、食材やグリルをどのように調達すべきか検討した結果、高知市越前町の「山重食肉店」様にお世話になることにしました。

その決め手となったのは、該店で BBQ 用の食肉を購入すると、BBQ グリル一式を無料で貸出しするサービスがあるからです。しかも食材とグリルを当日会場まで運搬し、更に後片付けも該店が行ってくれるということで、利用者にとっては面倒なグリルの掃除や食器などの後片付けが不要なのです。

このようないたれりつくせりのサービスに加え、食肉専門店ならではの「おいしいお肉」がたっぷりと用意されており、料金もリーズナブルです。



山重食肉店様が用意して下さる BBQ セットの中味は以下の通りです。

BBQ グリル x4 台 (8~10 人/台)

BBQ 用肉セット (300g/人)

牛ロース、上カルビ、豚焼肉、鶏焼肉、ウィンナー

野菜（追加のため別料金）キャベツ、ニンジン、ピーマン

焼肉のタレ（中辛）x4

焼肉用トング x4

炭火用トング x4

ウチワ x4

軍手 x4

炭と着火剤 x4

着火ライター x1

皿（仕切有）x 人数分+2

箸 x 人数分+2

コップ x 人数分+2

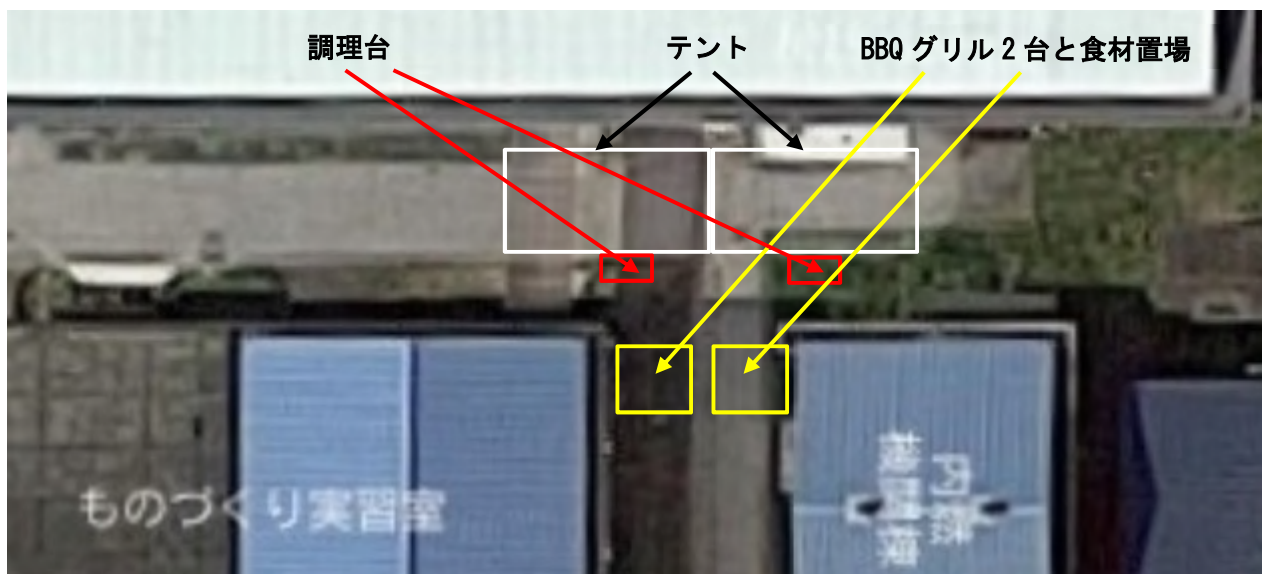
まな板 x1

包丁 x1

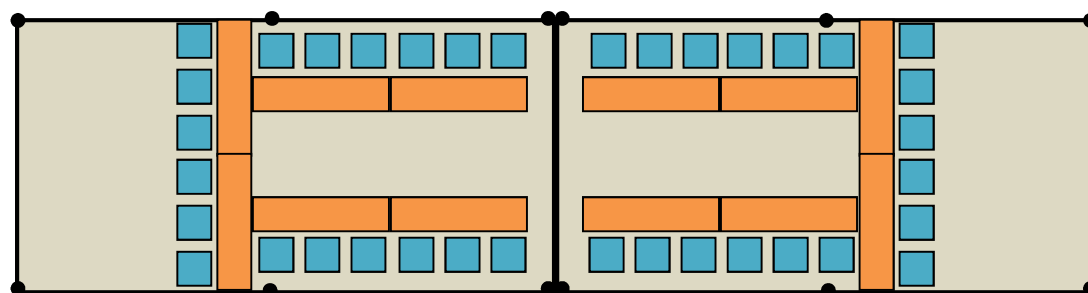
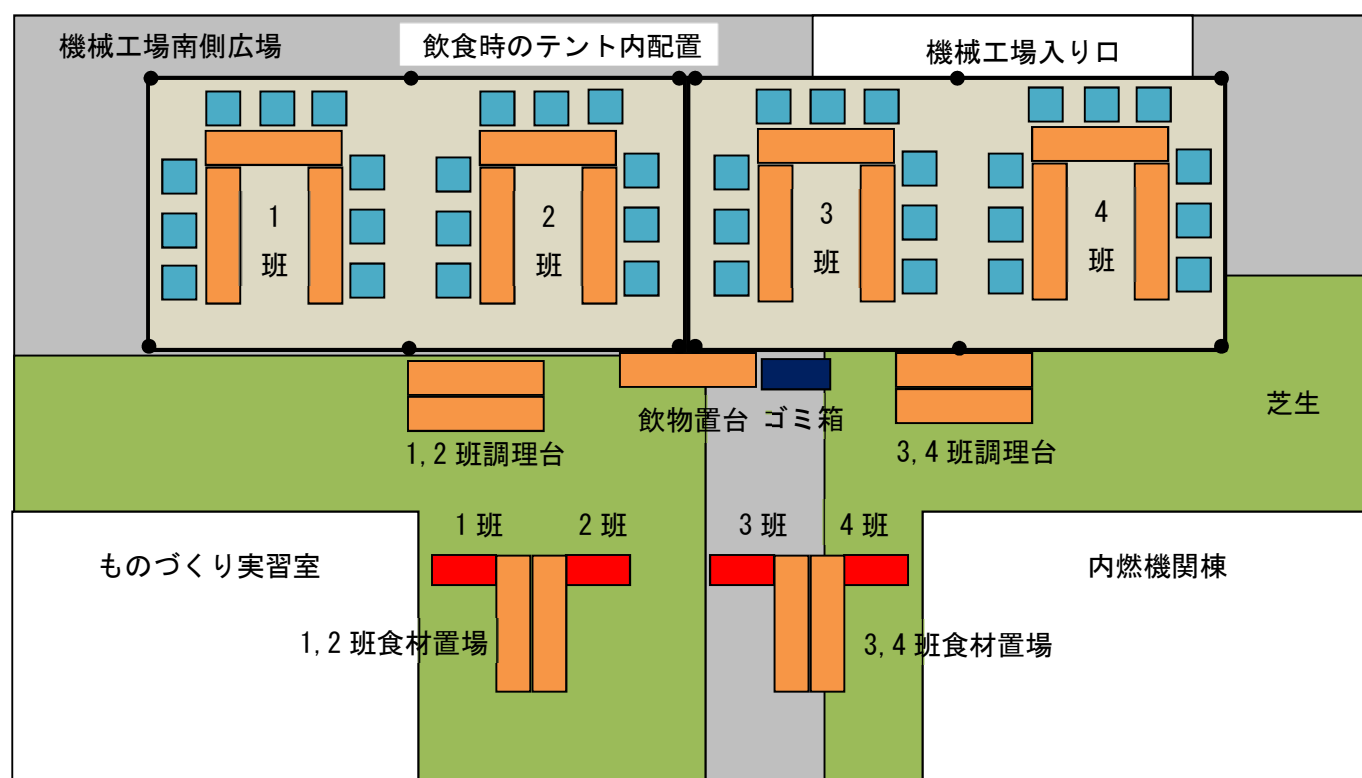
山重食肉店が用意してくれた皿やコップなどは、ゴミとして回収してくれますが、別途我々が用意した物については我々でゴミの処分を行う必要があります。

BBQ 会場レイアウト

会場は学校敷地内の機械工場南側（下図）を予定しています。尚、学校からテント x2、長机 x21、椅子 x40、ハンドマイク x2、リヤカー、脚立を借用予定です。



BBQ 会場レイアウト（詳細）



トークタイム時のテント内配置

調理台に置く調味料など



食材置場に置く道具など



指定日時（4/27 12:00 を予定）に山重食肉店から食肉と BBQ グリルー式が配達されます。グリルは 4 台を予定していますので各班で火起こしをしなければなりません。火起こしがスムーズにできないと、肉を焼くのが遅くなりますので下図の要領を参考にして上手に火起こしをしましょう。

炭（必要量）と着火剤、着火ライターは山重食肉店が用意してくれます。

BASIS -
火起こし②

火起こしの手順

炎は下から上へ上へと燃え上がり、上昇気流を生み出す。
それを念頭にポイントを押さえればOK。
焦らないで丁寧な作業を心掛けよう。

1



1 着火剤は一番下に置く

炎は酸素を吸い上げ下から上へ上へと燃え上がる性質があるので、炎の元となる着火剤は一番下に置くのが鉄則。よくやりがちな間違いとして、先に炭を火床に並べてその上に着火剤を置いてしまうことがある。こうしてしまうと、炭の上部だけ燃えて、いつまでたっても炭に火がつかない。「汗だくでうちわでパタパタ」という光景の原因はたいていはここにある。また、新聞紙を着火剤にするのもやめよう。炎は上がるが、すぐに灰になるため飛び散って回りに迷惑がかかってしまう。

2



2 炭はできるだけ高く積み上げる

着火剤を一番下に置いた後は、その上にできるだけ高く炭を積み上げよう。あとは炭の隙間から着火剤にライターで火をつけるだけ。炎は下から上に燃え上がるので、高さを出すことによってその効果が増し、煙突の様な働きをするのである。写真のように成形備長炭だと形が整っているので高く積み上げやすい。上の方まで炎が上がり、炭全体が白くなり熾火の状態になったらまんべんなく炭を崩そう。マングローブ炭を下に、その上に成形備長炭を積み上げると効率よく着火ができる。

火力の調整

グリルの火力の調整方法は以下の通りです。なるべく肉を焦がさないように 2 つのゾーンを上手に使い分けましょう。

グリルで焼いている肉を掴む焼肉用 tong は山重食肉店が用意してくれるものを使用し、保冷バッグに入っている肉を取り出してアルミトレイに広げる tong は、こちらで用意する生肉用 tong を使用します。

火力について

火起こしが済んだら、グリルの炭を整えて焼くためのゾーンを作ろう。
また火力の測り方やフタの使い方も
ここでしっかりと押さえておこう！

▶ 2つのゾーンを作るのがポイント

グリルを使いこなすには、炭のレイアウトが大切。やり方は簡単で、真ん中から半分に炭を置き、もう半分にはあまり置かない、2つのゾーンを作る。炭が集中している部分が強火ゾーン、炭がバラけて置かれている部分は保温・弱火ゾーンとなる。この2つのゾーンを作っておくことで、じっくり中まで火を通したい食材や焦がしたくない食材などのスペースを確保できる。



▶ 手のひらで火力を測る

火力を測る簡単な方法は手のひらをかざしてのテスト。炭の上15cmほどに手をかざし、「アチッ」と思わず手を離すまでをカウント。それが3秒程度なら強火。5〜7秒なら中火。10秒以上なら弱火の状態だ。

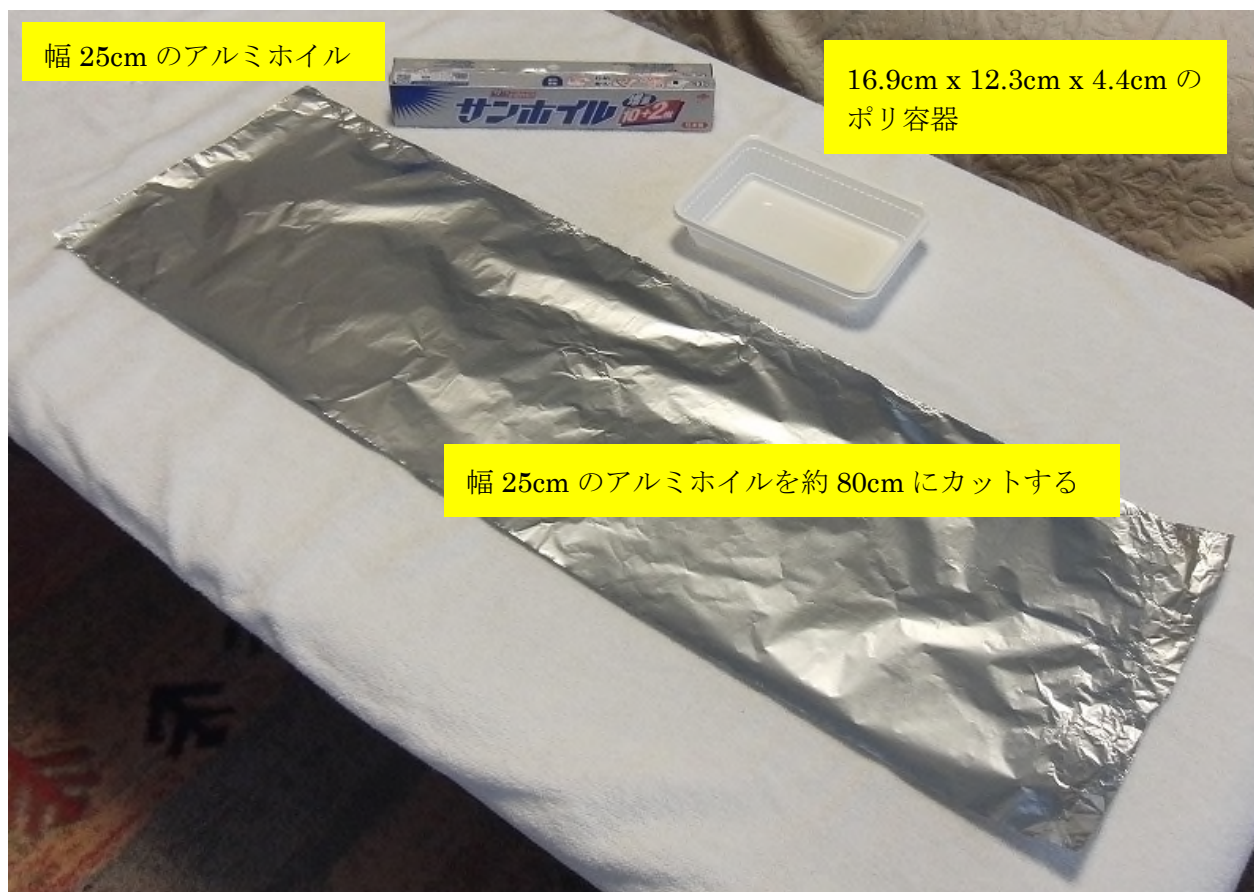


▶ 弱火ゾーンで間接焼きを



上記の強火ゾーンばかりでなく、弱火ゾーンも活用する。直接下に炭がなくても反対側からの遠赤外線効果でじっくり火を入れることが可能。焦がしたくないものは弱火ゾーンの上に置こう。

参考：野菜の蒸焼きの手順（キャベツ、ニンジン、ピーマン）





適量のニンジンとピーマン
をポリ容器に入れる



ポリ容器のニンジンとピーマン
をアルミホイルに移す



ポリ容器のキャベツをアルミ
ホイルに移す



アルミホイルの左右の端を合わ
せ、蒸気が漏れないように2回折
り返す





好みに応じて塩、コショウ、セモン汁、焼肉タレなどで味付けする



以上