



▲販売開始と同時に行列ができる(N-1 グランプリ)

やきとりのある生活

市内で開催されるまつりの会場で、今では欠かせない存在となったやきとり。やきとり店だけでなく自治会や地域団体が出店する様子も多く見られます。

7月2日(日)に開催された「食の祭典N-1グランプリ」では、販売開始と同時にやきとりの出店テントの前には行列ができました。ちくぜん総本店の「長門やきとり」がグランプリ、七里の「長州焼鳥丼」が準グランプリを果たし、本市のやきとりの人気を再確認するイベントとなりました。

やきとりでおもてなし

5月12日(金)、クルーズ船「飛鳥II」が仙崎港沖に寄港した際には、青海島シーサイドスクエアで歓迎イベントが開催され、乗船客へのおもてなしとして、やきとりが振る舞われました。



▲むね肉を使った2種類の串

新しいやきとりを開発

平成28年には、本市での日露首脳会談が決定した後、歓迎ムードを高めようと、長門やきとり横丁連絡協議会が中心となり「ロシア風やきとり」が開発されました。ロシア料理の肉の串焼き「シャシリク」をモチーフとしたやきとりは、市内のやきとり店で提供されました。



▲大人も子どもも夢中になる体験

自分で焼いて「職人体験」

5月13日(土)には、市内のやきとり店で講義を受け、串打ち・焼きの体験ができる「ピアツリズム」が初開催されました。やきとりの職人から直接技術を学ぶ本市ならではの体験は、今年度、9～11月の毎週土曜日に開催が予定されています。

■問い合わせ
一般社団法人長門市観光コンベンション協会
Tel 22-8404

市民に愛され、親しまれてきたやきとりは今、本市を代表するグルメになりました。これからもやきとり文化を大切に守り、「長門やきとり」を広く発信していきます。

今年も、西日本各地の名店が長門市に集結！

西日本やきとり祭り in 長門

日時 8月26日(土) 10:00～18:00
8月27日(日) 10:00～16:00

場所 山口県漁協 湊魚市場

●問い合わせ 西日本やきとり祭り実行委員会 Tel 22-8404



12店舗の「ご当地やきとり」を味わおう！
バンド演奏や大道芸パフォーマンスも開催

やきとり文化の醸成

長門のやきとりに

歴史あり

ふるさと再発見



養鶏業



水産加工業



漁業

全国に7ヶ所ある「ご当地やきとりタウン」の一つ、長門市。今回は、8月26日・27日に開催される「西日本やきとり祭り」を前に、長門市のやきとりにまつわる歴史にスポットを当てました。

はじまりは、魚のアラ

長門市では、古くから豊かな漁場で多くの魚が水揚げされてきたことで、水産加工業が発展。また、「仙崎かまぼこ」生産の副産物として、鶏のエサとなる魚のアラが安く潤沢に手に入る環境のもと、農家の副業として養鶏業も盛んになりました。

深川地区では、昭和15年ごろにはすでに集落単位の任意養鶏組合があったとされています。

養鶏専門の組合誕生

昭和23年、山口県内で初めて設立された養鶏専門の農業協同組合「深川養鶏農業協同組合」では、戦後の食糧難の時期に動物性たんぱく質の供給のため鶏肉の生産が始まりました。

同組合が西日本有数のブロイ

ラー生産量を誇り、新鮮な鶏肉が手に入りやすい環境であったことも、やきとり店増加の一つの要因だといわれています。

やきとりで地域おこし

平成17年、人口1万人あたりのやきとりを扱う店舗数が全国トップクラスであることが判明し「やきとり日本一」を掲げた地域おこしが計画されました。

翌18年には、「長門やきとり」の地域ブランド化を目指して「長門やきとり横丁連絡協議会」が組織され、同年には「全国やきとり連絡協議会」への参加が決定。こうして長門市は、北海道室蘭市・美唄市、福島県福島市、埼玉県東松山市、愛媛県今治市、福岡県久留米市と並び、全国7大「ご当地やきとりタウン」の仲間入りを果たしました。

「長門やきとり」とは

鶏の各部位や豚の三枚肉、魚介類や野菜を串に刺して焼くスタイルで、味は基本的に塩味。具材の間にはタマネギがはさまれ、ちぎりキャベツが添えられます。

食べる際には、好みに応じて一味唐辛子やガーリックパウダー、ゆずこしょうが使われることも特徴の一つです。

市内のやきとり店では、銘柄鶏の「長州どり」、また「長州地どり」や山口県産オリジナル地鶏の「長州黒かしわ」を使った串に加え、新鮮な魚の刺身や干物も味わうことができます。

