



何でもジュージュー 焼肉グランプリ

料理の原始にて、頂点! 今も中国各地で愛され続ける「焼肉(バーベキュー)」料理、どの地域のものも人気か、調べてみました。



様々な中国の焼肉

露店やキャンプで楽しむ中国の料理「焼肉」。日本語ではバーベキューや串焼きと訳されるが、焼肉で使われる材料や調味料はその言葉から想像されるものよりもずっと幅広い。肉はもちろん海鮮も焼けば、地方によってはホルモンや昆虫なども焼く。様々な具材を火を使って焼く焼肉は、人間が

初めて手に入れた調理方法だ。中国でも古くは2100年以上前の焼肉に使う青銅器が見つかる。その後焼肉は地方の特産や味の嗜好を取り入れながら独自の進化を遂げ、現在も手軽に食べられる地元の味として愛され続けている。



おいしい焼肉のポイントは3つ

1 具材

焼肉はその地方の特産品がメインとなることが多い。羊肉がおいしい内モンゴルや新疆ウイグル地区の焼肉といえば「羊肉串」、海が近い青島市の焼肉といえばエビや貝の炭火焼きだ。旅行の際は、その地方特産の焼肉を楽しむのが◎。

2 調味料

焼肉にかけたり、漬けたりする調味料も地方によって様々。四川省の焼肉ではやはり辛い調味料が使われるし、少数民族が多い地域ではその民族独自の味付けもなされている。同じ炭火焼きでも、調味料によって味がガラリと変わるの面白い。

3 道具

一口に焼肉といっても、一串の大きさは地方によって様々だ。また串も鉄を使ったり、木の枝を使ったりと、具材が最もおいしく焼けるものが研究されている。

アツアツ! ご当地焼肉人気ランキング

※順位付けは編集部によるものです



淄博焼肉



新疆焼肉



徐州焼肉



大人気のパンで包む肉

山東省淄博市の焼肉は最近国内で大ブームに。元々焼肉が有名な場所だったが、最近開発された、串で焼いた肉などをネギと小餅(薄いパン)で包み食べるスタイルで人気に火が付いた。

上海でも食べられます
沪上溜味・淄博焼肉
 安波路998号創智匯1号楼1階1028号(×国和路)
 ☎ 5552-0105
 ⌚ 17時~翌2時

ジュシーな大ぶりの羊肉

新疆ウイグル地区の焼肉は羊肉一択! 大きな鉄の串に羊肉を刺し焼き上げる「羊肉串」はクミンをかけてどうぞ。またタマリクスの枝に羊肉を刺した「紅柳枝烤羊肉」が有名で、枝の樹液が肉の臭みを取り、香ばしく仕上げてくれるのだとか。

上海でも食べられます
新疆羊肉串
 天翎橋路207号(×斜土路)
 ☎ 135-6480-3962
 ⌚ 11時~翌1時半

焼肉文化発祥の地

中国最古の焼肉用具が発掘されており、伝統ある焼肉を楽しめる江蘇省徐州市。たっぷりの油を使った羊肉が有名だが、パンから野菜、昆虫類まで何でも焼く。最後は手作りの麺で食べるのがツウなんだそう。

上海でも食べられます
味道徐州地鍋村
 浦東新区板泉路931号(×上南路)
 ☎ 135-2420-0614
 ⌚ 10時~14時、15時~翌1時



青島焼肉



昭通焼肉



乐山焼肉



海辺の街はやっぱり海鮮

山東省青島市の焼肉といえば、やはり海で獲れる新鮮な海鮮! 大きなエビやイカを豪快に焼く青島の焼肉は、青島ビールとハマグリ炒め物と併せて「青島三宝」と呼ばれ、欠かせないグルメに数えられている。

上海でも食べられます
哈啤酒吃GALA・地攤焼肉
 天津路498号(×浙江路)
 ☎ 6618-8889
 ⌚ 17時~翌2時半

小さな串には秘密がたっぷり

雲南省の焼肉はほかの地域に比べるととても小さく、竹串で作れるサイズ。串ごと秘伝のタレにたっぷり漬けて、焼き上げた後も様々なスパイスを付けていただく。豆腐や鶏の爪など、具材が豊富なのも特徴だ。

上海でも食べられます
潘小焼・雲南焼肉
 九江路168号(×河南中路)
 ☎ 152-1669-4695
 ⌚ 11時半~翌1時半

四川といえば辛い串

こちら小ぶりの、四川省樂山市の焼肉。*串串、との愛称でよく呼ばれる焼肉は、一口サイズの串が辛いスパイスタレに付けられて出される。真っ赤に染まった焼肉はまさに夏にピッタリの料理だ。

上海でも食べられます
肖四女乐山跷脚牛肉
 黄興路2228号合生匯L4-29号(×中環路)
 ☎ 5595-8883
 ⌚ 11時半~22時