

バーベキュー ジャッジ講習

KCBS Certified Barbeque Judge (CBJ) 講習では、KCBS公認コンテストで使用される公式審査システムを学びます。参加者はKCBSルール、ブラインド審査、採点方法、テーブル進行、ジャッジとテーブルキャプテンの役割を学びます。テーブルキャプテンは審査テーブルと採点手続きを管理しますが、採点は行いません。

この4時間の講習では、外観、味、やわらかさをKCBS基準に基づいて評価する方法を学びます。対象カテゴリーは、チキン、ポークリブ、ポークショルダー、ビーフブリスケットです。

講習日程、参加要件、申込情報はKCBS Japanウェブサイトに掲載されます。最新情報はSNSでも案内する場合があります。

KCBSとは？

カンサス州カンサスシティに本部を置く**カンサスシティ・バーベキュー協会**

(KCBS) は、世界最大のバーベキュー競技認定団体であり、会員数は15,000人以上、年間500以上の大会が世界各地で開催されています。

1987年以来、KCBSはアメリカ、カナダ、ヨーロッパ、南米、オーストラリアにおけるBBQ大会で、公平性・一貫性・品質を保証するルール、審査方法、基準を定めてきました。

KCBSはアメリカ全50州と多くの国でBBQ大会を認定しています。また、公認バーベキュージャッジの養成や、各地の大会優勝者が出場できる世界有数の国際大会も開催しています。



BBQ審査・テーブルキャプテン



日本の優勝者を 世界の舞台へ



競技用リブ

BBQコンテストの種類

- ・ **マスターシリーズ**
： 必須4部門（チキン、ポークリブ、ポークショルダー、ビーフブリスケット）。
- ・ **バックヤード**
： 主にチキンとポークリブのみ。
初心者チームに最適。
- ・ **シングルミート**
： 1種類の肉に特化（例：チキン、ポークリブ、ブリスケット）。
- ・ **アンシラリー**
： デサート、ビーンズ、シェフ自由部門などの特別カテゴリー。
誰でも参加可能。



KCBSワールドインビテーショナル グランドチャンピオン

BBQとグリの違い

アメリカでは「バーベキュー（BBQ）」と「グリル」は異なります。

- ・ **バーベキュー（BBQ）**： 低温・間接火で木のスモークを使い、長時間かけて調理します。チキン、ブリスケット、ポーク、リブなどに適しています。
- ・ **グリル**： 高温・直火で短時間に調理します。ステーキ、ハンバーガー、野菜などに適しています。

KCBS大会は、本場アメリカの伝統的なスタイルである「低温&スモーク調理（Low & Slow）」のBBQ方式に基づいて競われます。

KCBSジャパンの活動

日本でのKCBS活動は2016年に始まりました。川崎市で公式KCBSインストラクターが公認BBQジャッジ講習会を、日本バーベキュー協会（JBBQA）と共同で開催しました。

KCBS Japanは、主催者と協力し、KCBS公認コンテストおよびCertified Barbeque Judge（**CBJ**）講習会の開催に向けて活動しています。

KCBS公認コンテストの優勝者は、KCBS World InvitationalやAmerican Royalなどの国際大会に出場する機会を得られる場合があります。

詳細はKCBS Japanウェブサイトをご確認ください。

お問い合わせ

📍 東京・自由が丘

🌐 www.kcbsjapan.org

f @kcbsjapan

✉ kcbs.japan@gmail.com

