



おい 美味だれの真髓

昔から愛される信州上田のソウルフード
美味だれ焼き鳥の魅力を探る



おい 美味だれ焼き鳥とは

焼き鳥は居酒屋の定番として屋台の人気商品として、全国で愛される伝統のファストフードです。塩や甘だれが一般的ですが、実は信州・上田では昭和30年代から、ニンニク醤油だれのコップに串を漬けて食べるスタイルが定着しています。もとは市内の、とある焼き鳥屋店主によって考案されたこの食べ方、長らく特別な呼び方はありませんでしたが、2010年に市民有志によって「美味だれ焼き鳥」と命名され、一気に全国へ知られるようになりました。この冊子では各店舗の思いや歴史を聞きながら、地域づくりにもつながる美味だれ焼き鳥の魅力をひも解きます。

やきとり かわしま

おい 美味だれとは？

美味だれの定義は「すりおろしのニンニクが入った醤油ベースのたれ」とされています。創業当時から継ぎ足しの秘伝たれを使うお店、すりおろしたリンゴやタマネギを入れてまろやかにしているお店、火入れをしない生のニンニクを使って香りを立たせるお店など、それ以外のレシピは柔軟で多種多様。各店舗が個性と工夫を凝らし、独自の味を追究できるのも美味だれの魅力といえるでしょう。

たれの入ったコップに焼き鳥の串を直接漬けて食べるのも、上田地域独特のスタイルです。店頭で串カツを食べる時と同じと考えると分かりやすいかもしれません。もちろん二度づけは禁止。近年は誰もが食べやすいよう、たれの器からスプーン等ですくってかける食べ方が増えてきましたが、たれの入ったガラスコップを中心に常連客が賑やかに笑いさざめく風景も、古き良き飲食街の空気感と共に残されています。



やきとり番長 上田駅ナカ店

おい 美味だれの名前の由来

「美味だれ」の名前は2010年当時、上田独特の焼き鳥の食べ方を再発見した市民有志の会（美味だれで委員会）によって、塩や甘だれが多い他地域の焼き鳥と区別できるようにと命名されました。上田地域で親しい仲間たちに対して呼びかける方言「おいだれ（おまえたち）」という意味と、「美味しいたれ」、さらに後から追ってかけられるという「追いだれ」の、3つの意味を掛けた名前です。

その後有志の会メンバーは市内の各焼き鳥店を回り、60年来使っていたたれを特別な名前で呼んでも良いか、上田市のPRに使っても良いかという許可取りを実施。老舗の店主たちからのお墨付きを得て、地域の新たな食文化として再スタートを切りました。近年では「全国やきとリンピック」「やきとりJAPANフェスティバル」など各地のイベントでも美味だれ焼き鳥の名称で出店。今では多くの焼き鳥ファンから「美味だれといえば信州・上田」と認知されるまでになっています。

おい 美味だれで委員会とは

上田の食文化「美味だれ焼き鳥」の魅力を広く発信し、次世代につなげようという団体です。2010年の発足以来、上田地域の焼き鳥店調査、観光資源としてのPR、お祭りやイベントへの出店支援など広く活動が続いています。つづらや店主・小林ゆみ子さんを委員長、かわしま店主・川島実さんを副委員長とし、企画実行は焼き鳥作りの経験がない市民有志が担当。得意分野を生かしつつ、精力的に食による地域づくりを進めています。



焼き鳥 三代



令和4年 文化庁より 100年フードに認定されました

地域一丸の取組みが評価され、日本を代表する食文化の1つに

厳しい条件を1つずつクリア

「100年フード」とは日本の多様な食文化の継承と発展を目指す、文化庁の認定制度です。部門は江戸時代以前から続く「伝統の100年フード部門」、明治・大正に生み出された「近代の100年フード部門」、これからの歴史・文化の醸成が期待される「未来の100年フード部門」の3種類。いずれも単なる食材や一店舗が作った料理ではなく、地域で世代を超えて受け継がれ、独自のストーリーを持つ「食文化」であることが基準とされています。加えて、「その食文化を地域の誇りとして、100年を超えて継承することを宣言する団体が存在すること」も大切な条件。その団体が公的機関以外の場合は、地方自治体等から推薦・応援メッセージを受けることも必要です。

100年先へとつなぐ原動力に

美味だれ焼き鳥は令和4年、「未来の100年フード部門」に認定されました。上田市からの提案をもとに美味だれで委員会が主体となって応募に踏み切り、その歴史や市民有志による取組みが評価された形です。同年度には新潟のへぎそばや岐阜の朴葉寿司などが認定を受けています。「お話があったのはコロナ禍で、飲食店がすごく大変だった時期。美味だれ焼き鳥の取組みを世の中に知ってもらって、少しでも地域が元気になればいいなと応募しました」と、美味だれで委員会事業部長の池松さん。60年以上続く食文化として認定されたことで、「この先100年を目指して、次世代への継承や市外・県外への周知を進めたい」と話してくれました。

美味だれ焼き鳥を 守り続ける人たち

伝統を受け継ぐ老舗から勢いある新店舗まで、上田地域には「美味だれ焼き鳥」を扱う個性豊かな焼き鳥屋・居酒屋が揃います。ここでは各世代を代表する6店に、創業当初の思い出やそれぞれが守る美味だれの工夫を伺いました。

焼き鳥 三代



真摯に味と向き合い60年の伝統を守る店、次世代の担い手として活躍の場を広げる店—さまざまな個性が育む美味だれ焼き鳥は、上田が全国に誇る食文化です。各店舗の歴史や味を知り、お気に入りのひと串を見つけてみませんか。



おい 美味だれ発祥の「鳥正」から 受け継がれる伝統の味 焼き鳥 つづらや

姉弟でたすきを繋ぐ
昭和56年創業の老舗

初代店主は、「鳥正」の創業者・宮下正三さんの長女である小林ゆみ子さん。「鳥正」は長男の宮下正さんが継ぎ、ゆみ子さんは東御市で「つづらや」を始めました。昭和56年のことです。「鳥正」の味を継承する焼き鳥は、もちろん美味だれ。その後上田市・本町へと移転し、昭和から平成、令和と、長きにわたって愛されてきました。

数年前にゆみ子さんが病に倒れ、現在は弟の宮下房士さん夫妻が店を切り盛りしています。元は会社勤めだった房士さんですが、「『鳥正』を手伝っていた時期もあり、全然焼き鳥を知らないわけじゃない。お客さんからの要望もあって、やってみるか!と」。ゆみ子さんの美味だれレシピはそのままに、店の再開へと乗り出しました。



カウンター越しの会話も楽しい

子どもにも親しまれてきた
まろやかで優しい美味だれ

「つづらや」の美味だれは、どんなものでしょう。「生のすりおろしニンニクを入れても、ただ辛いだけ。寝かせて熟成させることで、まろやかな味になるんです」と房士さん。醤油に生ニンニクを漬け込むこと、最低3カ月。食欲をそそる独特の香りと味わいが醤油に溶け込んだところで、砂糖などの調味料を加えます。辛みのないマイルドな美味だれは、子どもも大好き。「昔はお父さんが、美味だれ焼き鳥をお土産に持ち帰ったものです。子どもたちは飲めるようになる前から、このたれの味を知っていたんですよね」と、当時を懐かしむ房士さん。美味だれ焼き鳥文化が上田で花開いた理由は、こんなところにもあるのかもしれない。

「美味だれ焼き鳥」の名が市民権を得るに従い、女性の一人客や県外客が店を訪れてくれることも増えました。房士さんは「喜んで帰ってくることが嬉しい」と、目を細めます。「私なんて新参者だから、他の店の方がこだわってるよ。お客さんが来てくれて、焼かせてもらえることがありがたいです」。そんな謙虚な思いで、「鳥正」から続く味を守り続けます。

美味だれ焼き鳥
つづらや

上田市中央2-12-25
TEL:0268-25-1248
【営業時間】17:00頃～22:00
(準備ができ次第開店)
【定休日】不定休(要問い合わせ)



真田の地で味わえる 「鳥正」仕込みの焼き鳥 焼き鳥 三代

焼き鳥と共に歩んだ人生
満を持して、親子で開業

創業は平成27年。「鳥正」の創業者・宮下正三さんの次女である坂口のり子さんが、息子さんと親子で営んでいます。店の歴史は浅いですが、のり子さんの焼き鳥歴は筋金入り。「私たち子どもも手伝わないと、店（鳥正）が回らなかった。朝も晩も仕込みをして、高校生になると店に出ていましたよ。料理学校を出た後は、『鳥正』や『つづらや』で働いて、焼き鳥以外のことはほぼ知らない」。そんな風に笑うのり子さんは、中華の料理人である息子さんの独立を機に、真田で焼き鳥店を始めました。

創業当時の「鳥正」は、かつて上田と真田を結んでいた上田交通真田傍陽線・北上田駅のそばにあり、「真田に帰る前に一杯やる」場所として親しまれていました。その当時を知る真田の人たちにとって「三代」は、新しいけれど懐かしい店です。

たれのレシピはない
自分の味覚を信じて

「美味だれ作りは感覚が頼り。『鳥正』の頃から、自然と身に着いています」とのり子さん。「つづらや」同様、じっくり醤油に漬け込んだニンニクを使う鳥正流ですが、「作り手の味覚によるから、まったく同じ味にはならない。『つづらや』の方が少し甘いかな」。「三代」のすっきりとした美味だれは、お酒にぴったり。あえて粗びきにしたいのにくの食感も、食欲をそそります。さらに、息子さんが腕を奮う麻婆豆腐やラーメンといった中華料理を味わえるのも、こちらならではの楽しみです。



店名は、「鳥正」三代目ともいえる息子さんと真田三代から取った

「おかずもおやつも美味だれ焼き鳥」というほど幼少期から身近だった食べ物が、上田独自の食文化へと成長した今、のり子さんは何を思うでしょう。「美味だれという一本の木があって、今はそこに色々な葉っぱがついた感じ。ニンニクと醤油が入っていれば美味だれだから、多様な葉っぱが生まれているんじゃないかな。それは喜ばしいことです」。各店のこだわりを受け入れる懐の深さこそ、美味だれの魅力。のり子さんは流されず競い合わず、自分だけの美味だれを追求していきます。

焼き鳥 三代

上田市真田町本原550-2
TEL:0268-72-4946
【営業時間】17:00～22:00
【定休日】不定休





焼き鳥ひと筋50年以上 昭和49年創業の老舗 やきとり かわしま

美味だれ焼き鳥の歴史は
「俺が全部知っている」

店主の川島実さんは、昭和16年生まれの83歳。中学卒業後は東京で会社勤めをしていましたが、恩師の口利きで、上田市本町の焼き鳥店「こはまや」に転職しました。昭和20年創業の同店は、「夜11時まで営業して、休みは月に1回だけ」というほどの繁盛店。後に「鳥正」を創業する宮下正三さんは、ここに食材の鶏肉を卸していたそうです。「そうこうするうちに、『自分も焼き鳥店をやりたい』と。仲間内で、どんなたれにするか話していたよ」と川島さん。それが美味だれの原点になったと振り返ります。やがて川島さんも独立し、上田市常田にあった上田丸子電鉄丸子線・上田東駅のそばに「かわしま」を開店しました。今から半世紀以上前の昭和49年のことです。

創業当時は、すでに評判を呼んでいた美味だれの他、甘だれも。コップ入りのたれに、豪快に肉を浸して食べるスタイルでした。看板メニューは焼き鳥ではなく、豚肉を使った「焼きとん」。「上田にはと畜場があったからね。新鮮で安い豚肉が手に入ったんだよ」。歯応えのある豚のタンやカシラといった焼きとんは、現在の「かわしま」でも味わうことができます。



昭和にタイムスリップしたような、レトロな空間

この味を広く伝えることで
美味だれ焼き鳥文化を後世へ

たれの誕生から命名を経て、ご当地グルメへと成長するまで、長い歴史を歩んできた美味だれ焼き鳥。川島さんはこの歴史の“生き証人”として、美味だれ焼き鳥の普及活動にも尽力しています。市内中学校では、「美味だれ作り講習会」や、「やきとり番長」と共に美味だれ焼き鳥を学ぶ出前授業などを行ってきました。「地域の子どもたちに知ってもらって、この食文化を後世に残していきたい。作り方だって喜んで教えます。損得なんて関係ないよ」。

後継者がいない「かわしま」の現状に、将来店を継ぎたいと名乗りを上げるお客さんも。美味だれ焼き鳥が「100年フード」となったように、この店もあと100年続いてほしいと願わずにはいられません。



やきとり かわしま

上田市中央3-9-15
TEL:090-7213-5752
【営業時間】18:00～21:00
【定休日】日曜
(祝日は要問い合わせ)



column

美味だれ焼き鳥 普及活動

やきとり かわしま

熟練店主が指南する！ 美味だれの作り方



リンゴもニンニクも、手作業ですりおろすのが鉄則！ ニンニク&調味料に、煮詰めたジャム状リンゴを加えて煮込む

ニンニク風味の醤油だれを「美味だれ」と呼びますが、各店の味は実にさまざま。同じ味はないといっても過言ではありません。たれは焼き鳥の味の決め手になるだけに、レシピは企業秘密かと思

きや、「いくらでも教えてあげるよ。その方がみんな喜ぶ」と、太っ腹な川島さん。某雑誌に掲載された「かわしま」のレシピをお客さんに見せては、詳細な作り方を伝授しています。

～「かわしま」の美味だれレシピ～

【材料】リンゴ/3～4個 濃口醤油/1.8ℓ 上白糖/200g ニンニク/450g 日本酒/1.5ℓ 水飴/1.5kg
本みりん/1.5合 本みりん(リンゴ煮込み用) 適量 ※家庭用の場合は、各分量を4分の1に

- ①リンゴの皮をむき、8等分にして芯も取る。品種は甘みのある「ふじ」。
- ②おろし金でリンゴをすりおろす。そこに本みりんをひたひたに加え、中火にかける。煮立ったらとろ火にして、1時間煮詰める。
- ③国産ニンニクの皮をむき、おろし金ですりおろす。
- ④別の鍋に水飴を入れ、濃口醤油・上白糖・日本酒・本みりん・すりおろしニンニクを加えて、とろ火にかける。
- ⑤ニンニくだれの鍋に、ジャム状になったリンゴを移し入れて、強火にかける。
- ⑥菜箸でよくかき混ぜる。表面にクリーム状のアクが浮いてきたら、吹きこぼれないように火を弱める。
- ⑦アクを、ザルなどできれいにすくい取ったら、再び強火にする。さらにアクが浮いてくるので、火を弱めてアク取りを行う。この作業を2～3回繰り返す。
- ⑧火を止めて、たれが完全に冷めたら保存用の瓶に入れる。このたれは、常温で3カ月ほど保存できる。

リンゴをたっぷり使った美味だれは、しっかり甘くてなんだか楽しい味。お皿に残ったたれまで完食するお客さん多いほど、やみつきの味です。家庭でも、川島さん自慢の美味だれを作ってみてはいかがでしょうか。



全国、そして世界へ発信するために
地域と食を結びつける新たな視点

やきとり 番長

前職経験を生かして
全国へ美味だれを発信

「居酒屋甲子園」全国大会への出場や「やきとり JAPANフェスティバル」信州上田大会の実現など、地域にとどまらない活躍を見せる「やきとり番長」。上田、松本、さらには札幌と店舗を展開し、美味だれ焼き鳥の次世代を担う存在として注目を集めています。

社長を務める小林誠さんは、かつて東京で広告代理店に勤めていたという異色の経歴の持ち主です。20年ほど前に地元・上田市で最初の飲食店舗を立ち上げたのをきっかけに、県産地鶏・真田丸の生産者や美味だれで委員会のメンバーと知り合い、「これを地域のソウルフードとしてもっと広めたい」と考えるようになったそう。「作る上での定義は、ニンニク入り醤油ベースのたれを使っていれば良いというもの。店ごとの個性を出せるので、面白いし取っつきやすいんですよ」。



そう語る番長の美味だれはニンニクたっぷり、それでいてしっかり火を通すのでマイルドな食べやすい味に仕上がっています。

未来の地域を元気にする
ソウルフードとしての役割

札幌への進出をはじめ日本全国、さらにはイタリアやマレーシアなど国境を超えて美味だれ焼き鳥をアピールしている小林さん。各地の個性的な焼き鳥文化に触れる中で、「元気な地域というのは、地域振興と食文化がうまく

結びついているところ」と実感したといいます。目指すのは子どもたちが10年先も20年先も、故郷と結びつけて思い出してくれる味だそう。「そうすれば将来、仕事の選択肢として焼き鳥屋が入るかもしれませんし、地域の雇用を増やすことも可能なんです」。

上田駅の駅ナカにテイクアウトできる店舗をオープンさせたのも、そんなイメージを実現させる布石です。観光に訪れた人が街の味として買い求めたり、高校生が学校帰りに焼き鳥を食べながら電車を待ったり、「ご当地グルメなら、その土地のターミナルで食べられるようにしたい」—何気ない日々の風景の中に美味だれ焼き鳥があることが、100年先に向けた継承の第一歩として大事なのかもしれません。



上田電鉄の改札前でのれんを掲げる駅ナカ店。地元客にも観光客にも親しまれている

やきとり番長
上田駅ナカ店

上田市天神1-1
TEL:0268-26-1881
【営業時間】
平日17:00~24:00(LO.23:30)
土曜15:00~24:00(LO.23:30)
日曜15:00~22:00(LO.21:30)
【定休日】木曜



column

美味だれ焼き鳥 普及活動

やきとり 番長

「やきとりJAPANフェスティバルin
信州上田」実行委員長

番長・小林社長が語る美味だれ文化のこれから



イタリア・フィレンツェでのイベント出場



札幌への出店

百年フードとして世界へ、未来へ
地域を越えて広がる、美味だれ焼き鳥の挑戦

「地域の食文化に必要なのは、現地で文化を醸成する人と地域を出て外から人を呼んでくる人」と話すやきとり番長社長の小林さん。自らを「外に出るタイプ」と位置づけるそのフットワークの軽さは、社員の皆さんも驚くほどです。

外へ出る最初のきっかけは、番長1号店の出店と同時に始めたキッチンカーでの焼き鳥販売でした。店舗の閑散期に「待ちの姿勢でなく、お客さんのいるところに行こう」と、クルマの改造からスタート。初詣客を見込んだ別所温泉駅で寒さに震えたり、ショッピングセンターの敷地でゲリラ豪雨に見舞われたり、苦労と共に培ったノウハウは、やがて全国的な焼き鳥店のイベント「やきとリンピック」出場へつながります。初参加は平成26年、山口県長門市での大会。テントに看板や凝った装飾を付け、大会史上かつてないアピールで出店者中トップの売上をたたき出したことから、全国の焼き鳥店との縁が深まったそうです。札幌への出店やイタリ

ア・フィレンツェでのイベント出場、信州上田「やきとりJAPANフェスティバル」招致も、そんな地域を超えたつながりから実現しました。

一方、近年では世代を超えた活動にも力を入れています。令和6年には老舗焼き鳥店「かわしま」の店主・川島実さんと共に上田市内の中学校で美味だれ焼き鳥についての出前授業を行いました。「聞くと、ニンニクたれの焼き鳥は知っているけれど、上田独特のものだとは知らなかったという子がほとんど。これからも授業を継続して、上田では中学生以上の子どもは全員美味だれ焼き鳥を知っているとなったら面白いですね」。

今後はマレーシアやラオス、オーストラリア等へも訪問計画があるとのこと。「そんな世界的な魅力がある仕事だと伝えて、将来焼き鳥屋になりたいという子どもたちが出てくるなら、自分が外に出る意味もあるかな」という小林さんの目線の先は、空間も時間も大きく広がっているようでした。



昭和の袋町を彷彿とする シンプルで強いニンニクだれ 鳥友 倭らく

60年以上続く味を
親子で営む新店舗へ

駅前大通りから細い小路へ、一步足を踏み入れたビルの1階で明かりを灯すのが「鳥友 倭らく」です。前身は創業昭和39年、袋町で焼き鳥の老舗として知られた「鳥友」。店主の飯島仁さんは20代前半で東京での会社勤めを辞め、創業者のお兄さんから運営を引き継いだといいます。現店舗は平成31年、長男・和仁さんのとんかつ店と併せて新しくオープンさせたもので、60年以上続く懐かしい味を求めて今も多くの人を訪れています。

「前の店は飲み屋が6軒くらい入ったセンタービルにありました。映画館が近いか、昼間から好きな映画見て、ちょっと飲んでいくかという人がたくさんいたな」と話す仁さん。当時は「学校の先生や警察署の職員さんも仕事帰り、焼き鳥片手によく一杯やっていた」という大らかな時代だったそう。小さい頃から店が遊び場だったという和仁さんも、常連さんが行き交う賑やかな雰囲気を感じながら育ったといいます。



焼き鳥の提供は夜のみ。夕方になると炭火が赤く起こされる

県内外のファンを魅了する
秘伝のたれの力強さ

仁さんが焼く焼き鳥の特徴は、普通の焼き鳥の2倍はありそうな大ぶりの肉と、生のニンニクを効かせた継ぎ足しのたれにあります。塩こしょうでシンプルに味を付け、炭火でじっくりと焼いた肉を、好みでたれの壺に漬けていただくスタイル。ニンニク、蜂蜜、みりん以外は何も入れない潔いたれは「ここの味に慣れると他がモノ足りなく感じてしまう」と常連さんに言わせるほどパンチの効いた味です。販売用に火入れしたニンニクのたれも作っていますが、「やっぱり生の味をお店で食べたい」と足繁く通うファンは絶えません。

「美味だれ」の名前が認知されるようになり、「県外からも、興味を持って来てくれる人が増えた」というお2人。「こっちはずっと同じコトをやってるだけだけど、美味だれって名前が付いて、焼き鳥の人气が上がったのはありがたいね」と笑いつつ、手慣れた様子で串を刺す仁さんの姿には、半世紀以上の味を伝える確かな芯が感じられます。



鳥友 倭らく

上田市中央2-5-19
TEL:0268-23-8322

【営業時間】
11:30～13:30(とんかつのみ)
17:00～21:30
【定休日】水曜



気軽な居食処の一品として 「美味だれ」文化を次世代へ 食酒屋 るり家

どの世代も楽しめる
気軽な一品として提供

「リーズナブルでおいしい、若い人が集まれる場所を作りたい」—そんな思いから小宮山崇之さんが初めての店舗を立ち上げたのが平成16年のこと。パスタや創作料理等が並ぶ中、メニューの1つとして考えられていたのが焼き鳥です。最初は一般的な塩と甘だれで考えていたという焼き鳥を、急遽ニンニクだれで提供することにしたのは、老舗焼き鳥店「鳥友」との出会いがきっかけでした。「食べ方としては子どもの頃から知っていたんです。けれど鳥友さんから教わって、この食べ方おいしいじゃん!と、改めて衝撃を受けました」。学んだレシピをもとに、炒めタマネギやリンゴを加えるなど独自に進化させてきたり家の美味だれは、現在「辛いニンニクだれ」「甘いニンニクだれ」の2種類に。お子さんや県外出身の方には食べやすく砂糖を加えた甘い方を選んでもらうなど、世代や地域を超えて楽しめるよう工夫しています。



世代を超えてお酒や料理を楽しめる、スタイリッシュな店内

した」と振り返る小宮山さん。「美味だれの名前がついて、都内や県外からの注目度もはっきり上がった印象があります」。現在は「めめ家」「るり家 別館」など、市内に店舗を拡大中。令和6年開業の「別館」では、銀座や築地での修行経験も生かして寿司や和食のメニューを増やしています。店を任せられる若手を積極的に育て、自身は一步先を見すえた店舗展開を考えるのが小宮山さんのスタイル。「美味だれ焼き鳥もどんどん新しい方が参入されるはず。これからは若い方を支援する側に回って、焼き鳥文化を育てていきたいですね」と話してくれました。海外展開も視野に入れているそうなので、将来NYなどの街中で「OIDARE」の看板を目にする日も近いかもしれません。

受け継いだ伝統の味を
さらに未来を担う若手へ

美味だれ焼き鳥を担う若い世代として、平成23年には上田城跡公園でのグルメイベントに参加しました。「すごかったですよ。500本用意していたのが速攻で売り切れて、お店で刺してもらいながら会場と往復して焼き続けま

食酒屋 るり家

上田市中央2-4-2
TEL:0268-21-7227
【営業時間】月・水・木・日曜
17:00～AM2:00/
金・土曜17:00～AM3:00
【定休日】火曜・第2月曜



おい 美味だれ焼き鳥 ストーリー

焼き鳥にニンニク醤油のタレをかける。

上田ではこの食べ方が当たり前であるが故に、

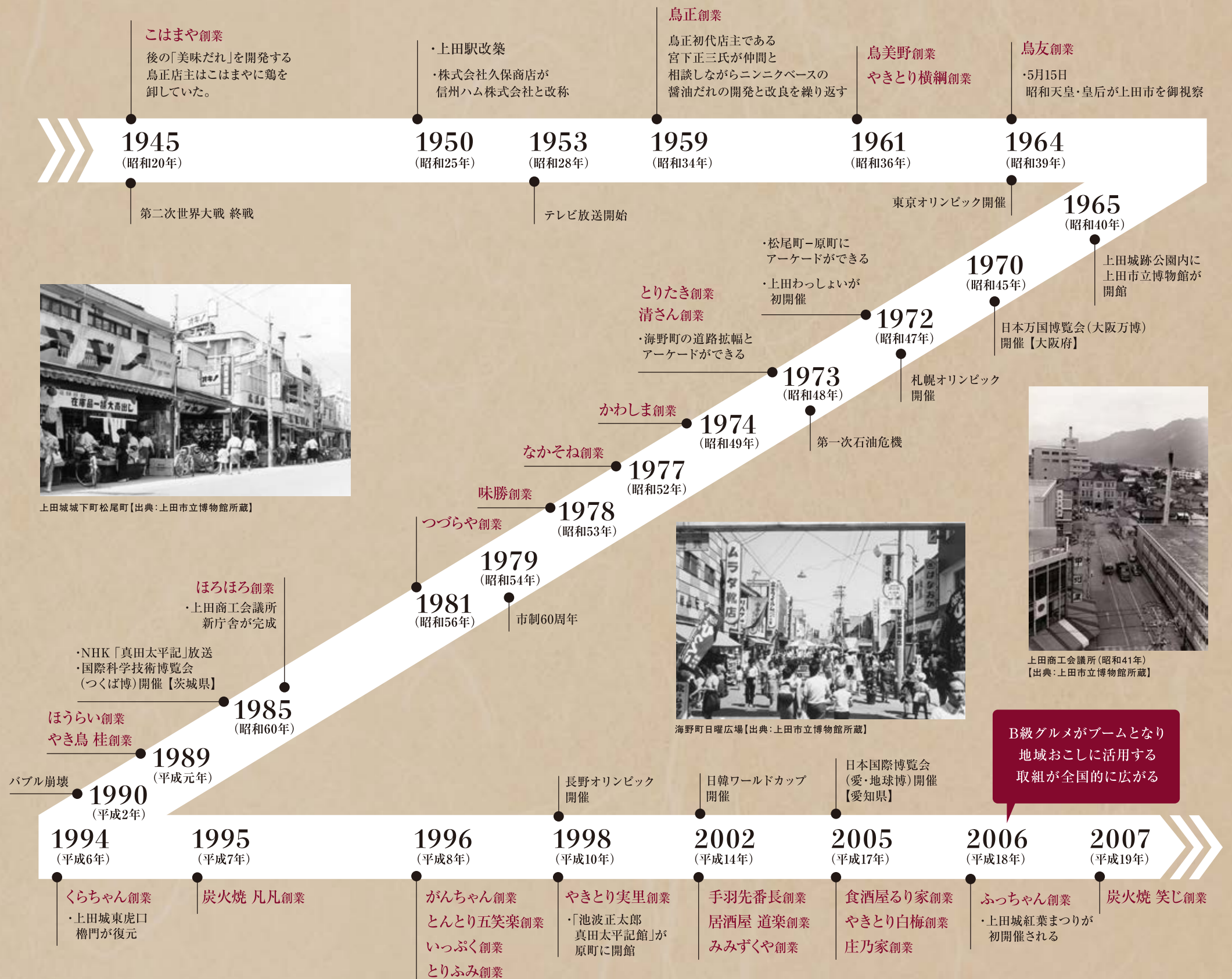
特別な呼び名は存在しませんでした。

「美味だれ焼き鳥」という名が誕生してたのは2010年。

上田が誇る名物グルメへと成長するまでの

軌跡を振り返ります。

美味だれ焼き鳥 つづらや



Oidare Yakitori story



2011年2月
「美味だれで委員会」が発足

上田のまちと美味だれ焼き鳥をこよなく愛す、市民有志の組織。美味だれ焼き鳥の認知向上に向けて活動しています。

2011年11月
美味だれ焼き鳥の商標登録

上田市が美味だれ焼き鳥の商標を取得。翌年には、「美味だれ」も商標登録されました。



掲載:東信ジャーナル

2010年8月
「美味だれ焼き鳥」の名称が誕生

市民有志(現在の「美味だれで委員会」)が命名。上田地域の方言である「おいだれ(おまえたち)」と「美味しいたれ」、たれを後追いでかける「追いだれ」を掛け合わせた名称に。

2012年8月
8月10日(やきとりの日)に
「第1回 美味だれの宴」を開催

イトーヨーカドーの跡地で、一夜限りのビアガーデンを開催。4000人が来場しました。



2012年9月
中学校給食で
美味だれ焼き鳥が提供される



2012年10月
美味だれ焼きそば
海野町の「パパママフェスタ」にて
上田市長が作る美味だれ焼きそばを提供

2012年11月
美味だれイベント
「上田城けやき並木紅葉まつり」にて美味だれイベントを開催



サークルKの「美味だれ焼き鳥丼」を皮切りに、市内ラーメン店・コンビニ・スーパー等各社と「美味だれ」商品開発が進む



2013年4月
「上田城千本桜まつり」にて
「美味だれの酒場」を開催

上田城千本桜まつり10周年の特別企画。夜桜と美味だれ焼き鳥を楽しむ酒場が登場しました。



2013年8月
「第2回 美味だれの宴」を開催
2012年～2019年まで毎年開催された人気イベント。美味だれ焼き鳥が市民権を得るきっかけにもなりました。



2013年11月
上田市立第二中学校にて
美味だれ作り企画を開催



2014年8月
「第3回 美味だれの宴」を
上田駅前にて開催



2015年8月
「第4回 美味だれの宴」を
柳町(えん)で開催



2009
(平成21年)

細田守監督作品
上田市が舞台の
アニメ映画
「サマーウォーズ」が公開

2010
(平成22年)

めめ家創業
・「未知を歩こう。信州」を
テーマに
「信州デスティネーション
キャンペーン」が開催(10月～12月)

2011
(平成23年)

アリオ上田オープン

2012
(平成24年)

細田守監督作品 アニメ映画
「おおかみこどもの雨と雪」が公開
劇中に「美味だれ焼き鳥」が描かれる

2013
(平成25年)

美味だれで委員会監修の
「美味だれ」が発売



2014
(平成26年)

サントミュージゼがオープン

2015
(平成27年)

三代創業

Oidare Yakitori story

2016年8月
「第5回 美味だれの宴」を上田城で開催



2016年10月
「第10回全国やきとリンピック in 信州上田」を開催

来場者 75,000人

全国のご当地やきとりが上田城に集結。「やきとりのまち」として、全国へ名を発信しました。



2016
(平成28年)

NHK大河ドラマ「真田丸」放映

2017年11月
「信州ブランドアワード2017」に入選

信州発の優れたブランドを選定・表彰する「信州ブランドアワード」。美味だれ焼き鳥は、地域ブランドとして入選しました。



2017年9月
「第6回 美味だれの宴」
上田商工会議所にて開催



2017
(平成29年)

2018年10月
「第7回 美味だれの宴」
上田商工会議所にて開催



2018
(平成30年)

2023年3月
文化庁「100年フード」に認定

100年続く食文化として、文化庁の「100年フード」に認定されました。昭和30年代から受け継がれる伝統を、後世へ繋いでいきます。



2019年9月
「第8回 美味だれの宴」
上田商工会議所にて開催



上田市丸子地区陣場台地に
梔子ワイナリーオープン

2019
(令和元年)

ラグビー・
ワールドカップ開催

令和元年東日本台風 発生

2020
(令和2年)

新型コロナウイルス
感染症のまん延

2021
(令和3年)

東京オリンピック開催

2023
(令和5年)

2024
(令和6年)

2024年10月
「やきとりJAPANフェスティバル
2024 in 信州上田」開催

来場者 90,000人

全国各地からやきとり名店が一堂に会する、日本最大級の“ご当地やきとりの祭典”が上田市で開催。美味だれ焼き鳥もイベントを盛り上げました。



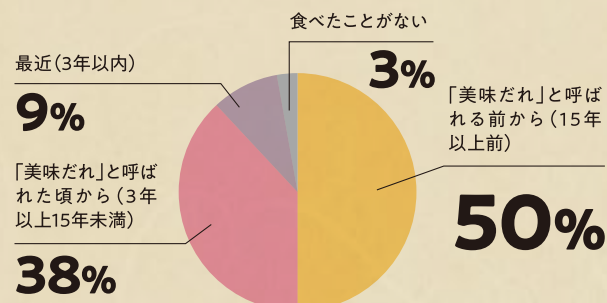
Oidare Yakitori story

上田市民に
聞いてみた！

おい 美味だれ焼き鳥 実態調査

上田市のホームページ上で、美味だれ焼き鳥に関するアンケートを実施。上田市在住の男性649人、女性679人、無回答25人、計1353人が回答しました。美味だれ焼き鳥は、上田市民にとってどのような食べ物なのか―。集計したデータから読み解いていきましょう。

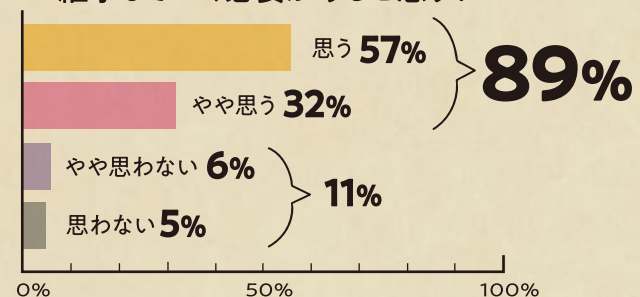
Q. 美味だれ焼き鳥を初めて食べたのは？



昔から愛され続ける郷土の味。

「美味だれ」と呼ばれる前に初めて食べたという人は、全体の半数。食文化として認知される前から、上田市民にとって馴染みのある焼き鳥だったといえそうです。

Q. 美味だれ焼き鳥を上田市の食文化として継承していく必要があると思う？



必要があると思う人が約90%と、圧倒的多数。

上田市のご当地グルメの枠を超えて、「全国に広めてほしい!」「県外の人たちにも食べてもらいたい」といった多くの声が寄せられました。こうした上田市民の誇りと愛着が、美味だれ焼き鳥を100年続く食文化へと育て上げていくことでしょう。

若い頃は週一くらいで居酒屋に通い、よく食べていました。今では懐かしい思い出です。
70代男性

焼き鳥はどの地域でもあのたれで食べているものだと思っていた。違うと知った時はびっくりしました。
50代女性

子どもの頃、父がお土産に買って来てくれたのを覚えています。
60代女性

栄養満点で最高! 県外の取引先の方々が、美味だれ焼き鳥の虜となっています。
40代男性

美味だれ大好きです! 上田に生まれてよかった!
30代女性

Q. 美味だれが「すりおろしニンニクが入った醤油ベースのたれ」であることは知ってた？

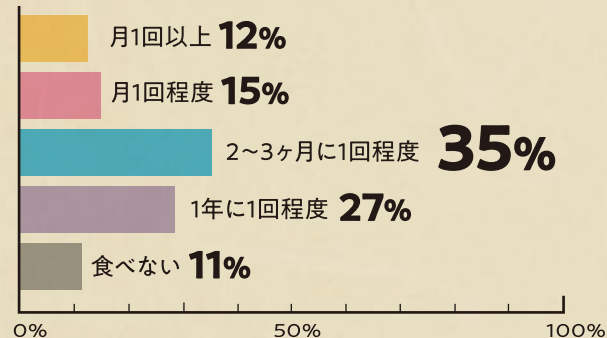
知ってた **95%**

知らなかった 5%

圧倒的な知名度! 強烈な匂いはクセになる。

知らなかった人はたったの5%。上田市民なら、美味だれが何たるかは知っていて当然という結果に。美味だれ＝ニンニクというイメージが、広く浸透しています。

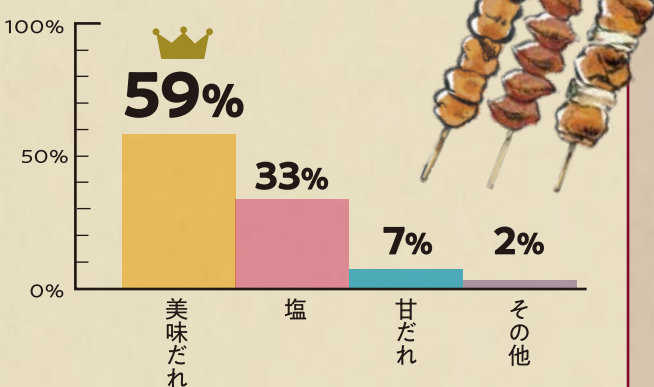
Q. 美味だれ焼き鳥を食べる頻度は？



無性に食べたくなるのが、美味だれの魔力。

2~3ヶ月に1回程度が、最多の35%。「匂いが気になって、食べる日を選ぶ」「本当はもっと食べたい」と、無臭の美味だれを望む意見が目立ちました。

Q. 焼き鳥の好きな味つけは？



上田市民は、やっぱり美味だれ派!?

美味だれが堂々の1位。2位の塩も33%と、根強い人気があります。美味だれは後からかける「追いだれ」のため、ニンニク醤油に飽きたら塩でも食べられます。



100年先にも地域の味を伝えたい―

おい 美味だれで委員会クロストーク

「美味だれ焼き鳥」を地域の食文化として守りたいと、2010年に発足した美味だれで委員会。「おいだれ(自分たち)でいいんかい?」と自問しながら進んできた15年来の取組みと今後の展望を、中心メンバーの皆さんに聞きました。

Q. 委員会発足の経緯を教えてください

池松: 最初は市から依頼を受けて、上田のご当地グルメを探す企画でした。その中で上田の焼き鳥の食べ方がすごく珍しいと知ったんだよね。

原: そう。そこから上田市のPRに「美味だれ焼き鳥」という名前を使いたいと、店主の皆さんに許可をいただくのが大変でしたね。まず伺ったのは鳥正さん。最初は困惑していた店主も、最終的には「こんなたれに名前を付けてもらって恐縮しちゃうな」と快く受け入れてもらえて良かったよね。

池松: その後、老舗といわれるお店を20軒くらい回ったね。

原: いろいろな反応があったけど、最終的にはどの店主さんも笑顔で快諾してくれて、大変だったけど楽しかったね。

竹内: 最初に企画した「美味だれの宴」、あれも苦労したけれど良い思い出だな。予算も時間も全然ないのに4人で盛り上がって、上田駅前の空き地を借りられることになって。借りる条件は「自分たちで整備すること」。重機も自分たちで動かしたよね。

池松: 「手伝ってくれたら当日ビール飲み放題」の謳い文句で草取りボランティアを募ったり、ビールケースを調達して机といすの代わりにしたり。「それイイじゃん、やってみよう」という大人の悪ノリが、人や地域をどんどん巻き込んで形になった。それは今も同じかも。

Q. 委員会がこれから目指すものは何ですか？

坂井: 「美味だれ焼き鳥」は上田市が商標を持つ公的な財産です。それを活用するために、現場を取りまとめるのが僕らの役割かな。

池松: 各店舗の負担にならないようメディアの窓口になったり、継承に向けて若手の事業者さんへ働きかけたり、ね。

坂井: るり家さんと番長さんが乗ってくれて、外に向けた事業力が格段に強くなりました。イトーヨーカドーさんはじめ大手企業が美味だれ関連の商品開発を始めてくれたのも大きいですね。

原: 開発段階には委員会でも試食して、「もっとニンニクを効かせてください!」なんてダメ出ししたこともありますね。

竹内: 今は企業さんの方から、本気でニンニクを使ってくれるよね(笑)。最近のイベントだと、焼き鳥を焼く体験ブースが良かったな。子どもたちに伝えるという役割を果たせたとし、多くの人が集まってくれて、上田市民の焼き鳥愛をひしひしと感じました。

坂井: この先、自分も「焼き鳥をやってみよう」「居酒屋で焼き鳥のメニューを出したい」という若い人が増えていくような、そんな流れを委員会で作れたらうれしいですね。

池松: 食は地域づくりにも観光にもすごく重要なコンテンツ。次の50年へ引き継げるように、がんばっていきましょう。

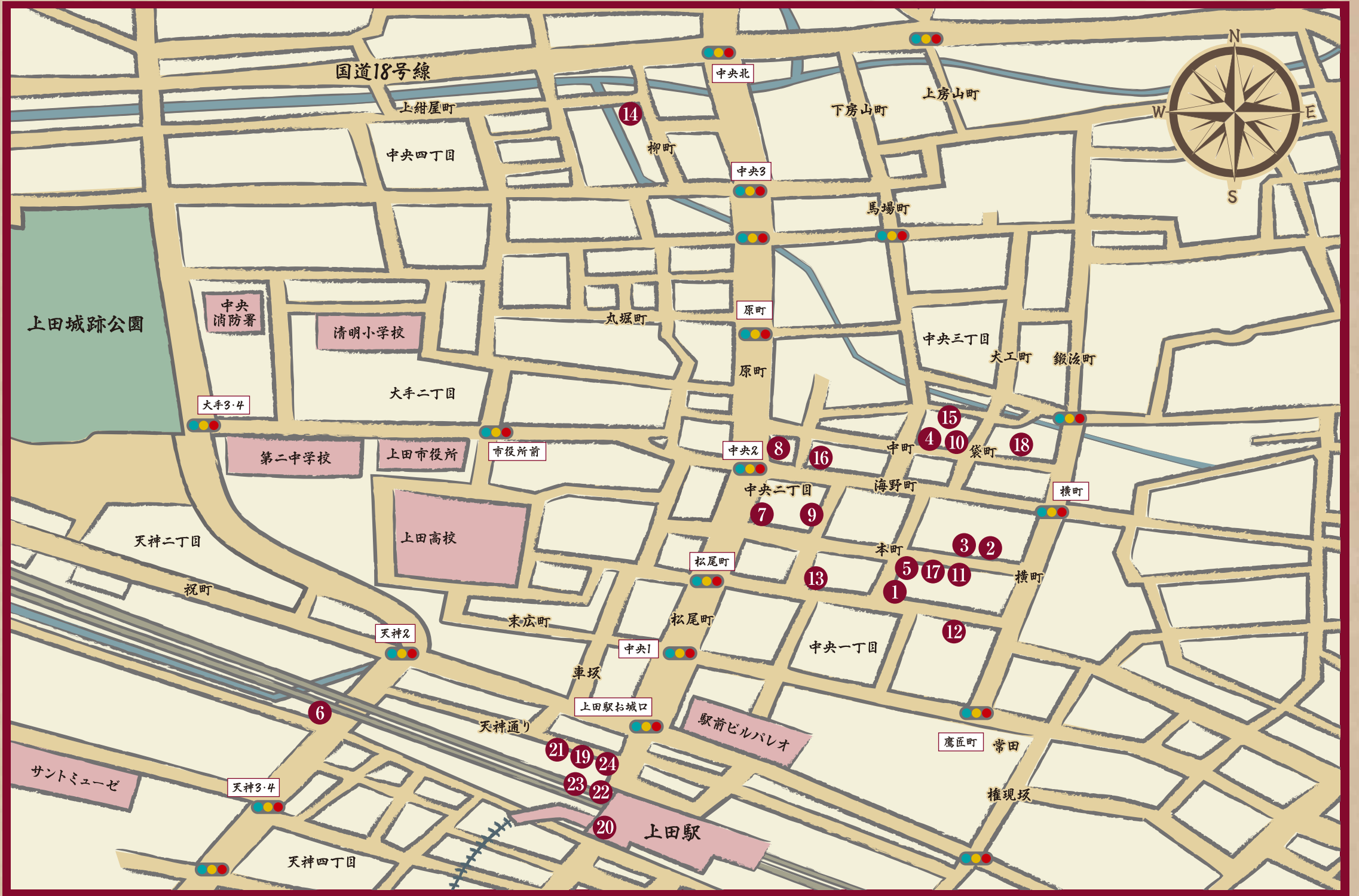
美味だれで委員会メンバー

事務局長／坂井博之
上田市本町を愛する宝石屋さん。地域の焼き鳥店と親交が深い現場の調整役
副事務局長／竹内充
地域づくりのNPO活動を経て、現在は国会議員秘書。主に行政との橋渡しを担う
事業部長／池松勇樹
上田をよく知る元フリーペーパー編集長。イベント企画・広報から取材窓口まで幅広く担当
副事業部長／原有紀
同副編集長として最初期の調査から参加。家業は120年続く信州味噌の蔵元兼酒屋

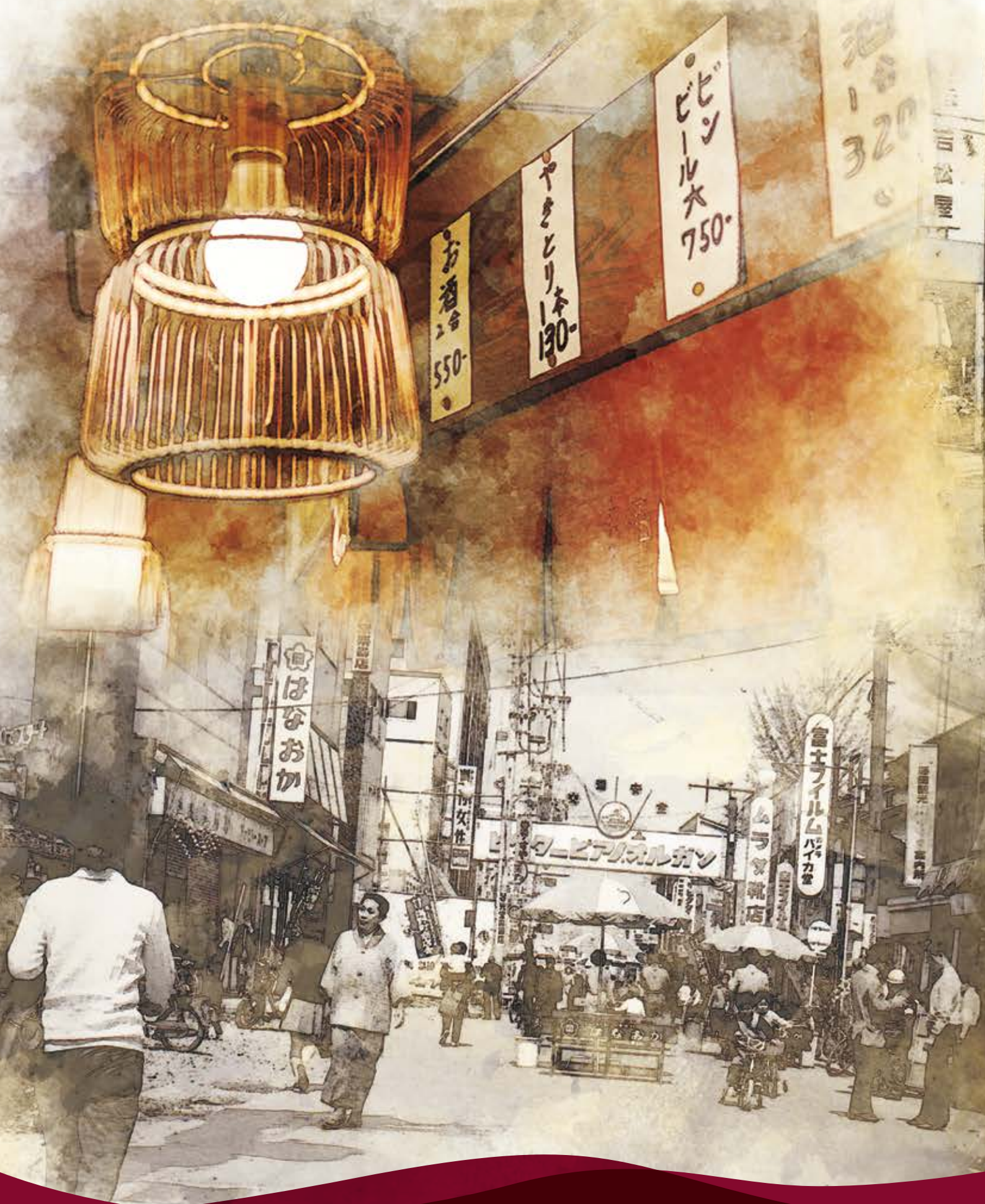


1 やきとり鳥正 0268-22-2018 上田市中央2-13-5	2 つづらや 0268-25-1248 上田市中央2-12-25
3 こはまや 0268-22-0625 上田市中央2-12-25	4 かわしま 090-7213-5752 上田市中央3-9-16
5 睡蓮 0268-23-3398 上田市中央2-13-5	6 炭火焼 凡凡 0268-24-4129 上田市天神3-1-7
7 鳥友倭らく 0268-23-8322 上田市中央2-5-19	8 食酒屋 るり家 0268-21-7227 上田市中央2-4-2
9 るり家 別館 0268-75-8895 上田市中央2-5-15	10 めめ家 0268-23-2008 上田市中央3-10-12
11 らら和んや 0268-75-7549 上田市中央2-13-7	12 はな和んや 0268-71-5661 上田市中央1-6-14 常盤ビル1F
13 焼鳥酒場ますます 0268-71-7195 上田市中央2-7-2	14 隠れ家えん 0268-75-6019 上田市中央4-7-27

15 串賢 090-7002-1969 上田市中央3-10-12	16 二代目鳥友 0268-75-5950 上田市中央2-9-2
17 焼とり 作 0268-71-5583 上田市中央2-13-5	18 三太 0268-71-6223 上田市中央3-11-21
19 旬肴食酔 明治屋 0268-25-2262 上田市天神1-2-34	20 やきとり番長 上田駅ナカ店 0268-26-1881 上田市天神1-1



21 酒場 ここから 0268-26-5008 上田市天神1-2-33	22 飲み食い処 幸村 0268-27-0240 上田市天神1-2-1 B1F	市街地周辺 炭火焼 笑じ 0268-22-3293 上田市上田1860-1	市街地周辺 居酒屋 道楽 090-3558-0103 上田市常磐城3-5-17	市街地周辺 居酒屋彩さい 0268-75-0730 上田市上田121	国分エリア 清さん 0268-35-0688 上田市大屋7-1
23 居酒屋 のあ 0268-24-4116 上田市天神1-2-1 B1F	24 上田 ゴールデン酒場 0268-21-2070 上田市天神1-2-36	塩田エリア ふっちゃん 0268-38-9439 上田市下之郷518	塩田エリア やき鳥 桂 0268-38-8896 上田市別所温泉1704-2	塩田エリア 焼匠 正宗 0268-75-0909 上田市別所温泉160-1	真田エリア 焼き鳥 三代 0268-72-4946 上田市真田町本原550-2
市街地周辺 味勝 0268-27-6349 上田市常磐城3-4-3	市街地周辺 鳥美野 0268-22-3488 上田市御所713-1	古里エリア 鳥香 0268-25-0988 上田市古里1539-9	川面エリア やりとり実里 0268-75-6556 上田市仁古田595	武石エリア ほろほろ 0268-85-3358 上田市下武石1235-2	東御エリア なかそね 0268-62-0645 東御市田中292



美味だれの真髓

発行:令和7年3月 発行元:上田市観光シティプロモーション課 問い合わせ:0268-23-5408

『美味だれ』および『美味だれ焼き鳥』は、上田市が所有する登録商標です。

