

フードスポーツで競う、バーベキュー日本一決定戦 名古屋「Yumaboy's BBQ」が激戦を制して優勝！ 世界大会への切符を掴む

JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP 2026 開催レポート

立ち上るスモーク、1度を争う6時間の熱戦、そして無料で振る舞われる本場US産ブリスケットに、アメリカ発祥のパーティースポーツ体験まで一。料理の技をアスリートのように競い合うフードスポーツの祭典『JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP 2026』が、2026年5月24日（日）、千葉県幕張豊砂公園にて開催されました。

全国から集結した精鋭8チームによる6時間のノンストップバトルを制したのは、名古屋から参加した「Yumaboy's BBQ」。今年アメリカで開催される世界最大級のフードスポーツイベント「World Food Championships（以下、WFC）」のBBQ部門・日本代表として、世界に挑みます。観て、食べて、体験して。五感で楽しむ一日に、家族連れやフードファンが終始沸きました。



「レジャー」から「アスリートの競技」へ。

日本最高峰のフードスポーツバトルが再び幕張で開幕！

料理を「味・見た目・調理の正確さ」で厳格に点数化し、その技を競い合う次世代の競技「フードスポーツ」。米国WFC・BBQ部門の公式出場権（GOLDEN TICKET）をかけたフードスポーツ競技会「JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP（JBBC）」が、昨年の熱狂をさらに塗り替えるスケールで第2回大会を迎えました。プロ・アマ問わず全国から選抜された8チームのピットマスターたちが幕張豊砂公園に集結。「テールゲート」と「スペアリブ」の2種目を、食材の仕込みから徹底した温度管理、独自のスパイス（ラブ）調合にいたるまで、緻密な戦略と職人技を駆使して挑みました。



緻密な戦略と職人技が炸裂！ピットマスターたちが魅せたノンストップの6時間

競技エリアは、朝から各チームの本格的なスモーカーやグリルから立ち上るスモークと、独特の緊張感に包まれました。

本大会の指定食材は「テールゲート」と「スペアリブ」の2種目。ただ肉を焼くだけではなく、食材の仕込みから徹底した1度単位の温度管理、独自に調合した秘伝のスパイス（ラブ）、肉の旨味を極限まで引き出すインジェクション（注入液）の選定にいたるまで、計算し尽くされた緻密な戦略が展開されました。制限時間6時間という極限のプレッシャーの中、一瞬の妥協も許さず肉と向き合うピットマスターたちの真剣な眼差しは、まさにアスリートそのもの。そのハイレベルな調理技術に、集まった多くのファンから熱い視線が注がれました。



競技開始直前のミートチョイスは、緊張の瞬間



各チームのこだわりのつまったオリジナルスパイス（ラブ）



見た目・味・火の通り加減なども厳しく審査



各チームが提出した競技料理(テールゲート)

JBBC：競技ルール概要

- ・大会方式：決勝一発勝負・制限時間6時間
- ・指定食材：「テールゲート」および「スペアリブ」の2部門
- ・優勝者決定方法：最も総合ポイントの高かったチームが優勝
- ・審査基準：完全ブラインドジャッジ方式。

「見た目（15%）」「調理の正確さ（35%）」「味（50%）」の3項目で厳格に採点。

- ・審査員：ジェイ・クロス氏（KCBS Japan代表）、加藤悟司氏（米国食肉輸出連合会 USMEF ジャパンディレクター）、小嶋亮太氏（Weber Grill Ambassador）、Eri氏（バーガー専門家・ハンバーガー女子®）

1点を争う大激戦！ 歓喜と涙が交錯したドラマチックな表彰式

午後4時半、西日が差し込むステージで行われた表彰式では、これまでの努力が報われる瞬間を前に、会場全体の緊張感が最高潮に達しました。

第3位は総合87.6ポイントで「BBQ PRO SHOP ALFRED」、第2位は総合90.8ポイントで「Afro's BBQ」がランクイン。そして見事、総合91.3ポイントというわずか0.5ポイントの僅差を制し、第2回大会の王座と世界への切符（GOLDEN TICKET）を手にしたのは「Yumaboy's BBQ」でした。

名前が呼ばれた瞬間、チームメンバーは抱き合い、目には涙が浮かびました。ピットマスターのYuma氏は「1月末に本場テキサスへ勉強に行き、自分のBBQと比較して自信をなくした時期もあった。それでも、一番そばで支えてくれた妻をはじめ、家族やお客様の支えがあったからこそ。最高のプレゼントができました」と、感極まった表情で感謝を語りました。

審査員のジェイ・クロス氏は「8チームが一生涯懸命頑張っていて、本当に美味しかった。本場のようなBBQ文化が日本でも確実に広がっている」とレベルの向上を絶賛。小嶋亮太氏は「皆さんが試行錯誤されたことが審査員一同に伝わってきた。責任を持って採点させていただいた」と競技者たちのハイレベルな戦いを称賛しました。



無料振る舞いに長蛇の列！

アーティストステージや体験スポーツで五感を満たすエンタメエリアも大幅進化！

競技の熱気を受け、一般来場者向けのフード&エンタメエリアも昨年から大幅にスケールアップし、会場はお祭りムード一色に染まりました。

特設ステージで行われた、WFC日本代表チーム「WAGYU BOYS」による豪華フードショーでは、なんと15時間かけてじっくり焼き上げられたUS産ビーフの最高峰・塊肉「ブリスケット」が無料で振る舞われ、その極上の柔らかさと溢れる肉汁を求めて会場には途切れることのない長蛇の列が出現しました。



さらに今回、大きな話題を呼んだのが一般来場者向けの「アメリカンBBQ体験ゾーン」です。アメリカ発の世界的なグリルブランド「Weber」の本格的な蓋付きグリルを使い、来場者自らが肉の焼き加減をコントロールする本格アメリカンBBQの調理体験を提供。分厚いステーキ肉を豪快に焼き上げ、蓋を開けた瞬間に広がる香ばしい煙と完璧な焼き目に、参加した家族連れやグループからは大きな歓声が上がっていました。



2026年6月30日
JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP 実行委員会

また、会場内にはアメリカ発祥の定番体験型スポーツ「コーンホール」の特設体験ブースも登場。本場ではBBQのお供として欠かせない大定番のパーティースポーツです。大人から子どもまで気軽に競い合えるミニゲームとして、「初めてやったけど、めちゃくちゃハマる!」「シンプルだけど奥が深い!」と多くの来場者が歓声を上げながら白熱した勝負を楽しむ姿が見られました。



さらに、迫力満点の特設トラックステージではトークショーやアーティストによるライブパフォーマンスも開催されました。審査員によるトークセッションでは、フードスポーツの魅力や今回の大会の見どころに関して熱く語っていただきました。また、来島エルさん、Tairaさん、DJ AViAさんによるアーティストステージは、心地よい音楽がアメリカンBBQの開放的な雰囲気と融合し、会場のボルテージをさらに引き上げました。



トークセッションの様子



来島エルさん

その他、前回覇者「THE SMOKE CLUB」やJAPAN BURGER CHAMPIONSHIP王者「Harry's Junction」といった超人気キッチンカーの出店、巨大な回転式シュラスコグリル「Scheer（シーア）」のダイナミックな実演など、幕張に居ながらにして本場アメリカの圧倒的なBBQカルチャーを五感で遊び尽くせる空間となり、多くの家族連れやフードファンを終始魅了し続けました。



人気店が勢揃いしたキッチンカーエリア



巨大な回転式シュラスコグリル「Scheer」

舞台はアメリカへ。日本のフードスポーツはさらなる高みへ

見事JBBCの頂点に立った「Yumaboy's BBQ」は、今年シード権を獲得した「WAGYU BOYS」と共に、今年10月にアメリカで開催される世界最高峰の料理競技大会「World Food Championships (WFC)」に日本代表として出場します。死力を尽くした後に生まれたチーム同士の固い絆、そして日本のBBQが単なるレジャーから熱き“競技スポーツ”へと進化したことを証明した本大会。世界へ挑む日本代表のこれからの戦いに、ぜひご注目ください。



JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP 2026 概要

- ・開催日 : 2026年5月24日 (日)
- ・会場 : 幕張豊砂公園 (千葉県千葉市美浜区)
- ・参加チーム : 全国選抜8チーム
(And one BBQ / Pastor's BBQ / BBQ PIT NASA / SAM'S BBQ / Afro's BBQ / Yumaboy's BBQ / Aozora / BBQ PRO SHOP ALFRED)
- ・競技内容 : 制限時間6時間内に「テールゲート」「スペアリブ」を調理し、見た目・調理技術・味を競う (ブラインドジャッジ方式)
- ・主催 : JAPAN BBQ CHAMPIONSHIP 実行委員会

WFC (World Food Championships) とは？

料理を“味・見た目・調理の正確さ”で点数化し、アスリートのように競うフードスポーツ。2026年度は14回目となり、10月にアメリカのインディアナポリスで開催されます。その世界最大の祭典、WFCには毎年14か国以上から1,400人超のシェフ・ピットマスターが集結し、観客動員・賞金規模ともに食の競技イベントとして世界最大級を誇ります。日本からも公式予選を通じて代表が参戦しており、年々注目度が高まっています。