

鳥取県、“鶏取県”として鶏文化を全国へ発信！
「やきとり JAPAN フェスティバル in 倉吉」初開催
食欲の秋に 2 日間で約 9 万人が来場

鳥取県は、県名に「鳥」が付く全国唯一の県であり、ブランド地鶏「鳥取地どりピヨ」「大山どり」「大山地どり」などを生産する全国有数の鶏の産地です。2025年は、大阪・関西万博の「関西パビリオン」に鳥取砂丘の砂を敷き詰めた展示「鳥取無限砂丘」を出展しているほか、鳥取県立美術館の開館など、節目となるめでたい年となっています。そんな中、倉吉市では県初となる“やきとり”の祭典、「やきとり JAPAN フェスティバル」が9月27日（土）・28日（日）に開催されました。

会場となった鳥取県倉吉市・鳥取県立美術館前 大御堂廃寺跡芝広場には、全国の焼き鳥文化を一堂に集めた本イベントを目当てに、2日間で延べ94,500人の来場者が訪れました。

北海道から沖縄まで19の焼き鳥名店が集結し、地元・鳥取県からは「鹿野地鶏」「北の大地」「とり甚」「ときや」をはじめ、県内外の飲食店23店舗が出店。鳥取が誇るブランド地鶏「鳥取地どりピヨ」や「大山どり」を使用した多彩な焼き鳥メニューに加え、地ビール、ラーメン、スイーツなども提供され、会場は終日活気に包まれました。

平井知事が登壇し、鳥取県産「鶏肉」の魅力をアピール！

イベントには県内外から多くの焼き鳥ファンが詰めかけました。オープニングでは平井伸治知事が登壇し、森英司実行委員長とともに「鳥取県は“鶏取県”になります！」と笑顔で宣言。さらに焼き鳥販売開始までのカウントダウンが行われ、森実行委員長の開幕宣言により、記念すべき鳥取での初開催がスタートしました。

県産のブランド鶏を使用したメニューも好評で、来場者からは「鳥取地どりピヨの串は歯ごたえがあり、旨味がすごい。」「大山どりの焼き鳥がジューシーで美味しかった。」といった声が寄せられ、正午過ぎには一部メニューが完売するなど大盛況となりました。

さらに、ステージでは地元ダンスチームやバンド演奏、伝統芸能、ヒーローショーなどが披露され、家族連れや観光客で会場は盛り上がりました。





鳥取県産鶏肉とは

鳥取県では、県産鶏肉の美味しさを県内外に広く普及・発信しており、鳥取県で生産されるブランド地鶏「鳥取地どりピヨ」や、「大山どり」「大地のハーブ鶏」「大山産がいなどり」といった飼料や飼育方法にこだわった銘柄鶏は、県内外で人気を集めています。

■鳥取地どりピヨ

本物志向の高まりの中で、品質の高い肉用鶏を開発するため、シャモ（軍鶏）をベースに鳥取県中小家畜試験場で長年にわたり研究し、作出された鳥取の「地鶏（地どり）」です。品種や飼育方法等様々な条件をクリアしたものだけが名乗ることができ、肉は歯ごたえが良く、コクがあり、ブロイラーとはひと味違う鶏肉本来の野性味あふれる懐かしい味が特徴です。水炊き、焼き鳥、唐揚げはもちろん、すき焼きなどでもおいしく召し上がっていただけます。ピヨは出荷量が非常に少ないため希少性が高く、県内でも一部の店舗でしか取り扱われていない幻の味です。

やきとり JAPAN フェスティバルとは

「やきとり JAPAN フェスティバル」は、一般社団法人日本やきとり文化振興協会が主催する、日本最大級のやきとり実演イベントです。北海道から沖縄までの名店が一堂に会し、全国各地のやきとり文化を体験できる本イベントは、年に一度、全国のやきとりの街を巡る形で開催されています。