



# なよろ煮込みジンギスカンストーリー Vol.3



今月のテーマ

「名寄市ではいつ頃からジンギスカンが食べられていたの？」編

●日本で最初にジンギスカンを提供した店はどこにあった？

ジンギスカンは平成16年に北海道遺産に認定され、北海道の代表的な郷土料理として日本全国に知れ渡っています。

そこで日本で最初にジンギスカンを提供した飲食店は北海道のどの街であったかを調べたところ、実は北海道ではなく東京であることがわかりました。

昭和11年に名寄市と友好交流都市である東京都杉並区高円寺に日本最初のジンギスカン専門店「成吉思（じんぎす）荘」がオープンしたとのことです。ジンギスカンに関して何かと名寄に縁？がありそうです。

一方、北海道ではと言うと、昭和11年に北海道庁畜産課が札幌市の飲食店で羊料理の試食会を開催したとの資料がありますが、当時はいろいろと羊肉の臭いを消す工夫はしたものの、臭みが強く評判があまりよくなかったとのことです。その後、飲食店では試行錯誤しながら昭和13年頃にはジンギスカンを販売し、戦時中は一時休業していたものの昭和44年まで販売していたとのことです。

それでは名寄市ではいつ頃から飲食店でジンギスカンが売られていたかは、歴史的資料に記述はなく、いろいろな人から記憶を辿りながらお話を伺いましたが、残念ながら詳しく年代や提供していた店舗など確固たる情報を得ることができませんでした。



●名寄市ではいつ頃からタレ付きジンギスカンが精肉店で売られていたの？

前月号で戦前から智恵文を中心にタレ付きジンギスカンを食べていたと話しましたが、いつ頃から精肉店で売られ、一般の方がジンギスカンを食べていたかは、これも資料が残っていませんでした。

精肉店関係者などから聞き取りをした結果、ある精肉店で「昭和23年には羊肉にタレを付けて計り売りしていたと聞いている」との具体的な年数の情報を得ることができました。

また、ある精肉店では「戦前から自分のお店ではと畜場から肉の仕入れをせず、直接農家から牛や豚などの家畜を買い取り、自分の店舗で解体し、食肉に加工し販売していた。そう考えると、羊を買ってきた農家から羊肉をタレに漬け込む調理法を教わっていたのは自然の成り行きであり、戦前からタレ付きジンギスカンを販売していたのではないか」との情報も得ることができました。

戦前の畜産統計数値（年間と殺処理頭数）を見ても、豚が100万頭以上、牛が35万頭であるのに対し羊が約1,000頭で、うち北海道は全国の1/4である約250頭程度であったことから、道内の一部地域でごく少量の羊肉が販売されていたことがわかります。ちなみに当時は全国の羊肉のほとんどは東京で販売されていたそうです。



昭和30年頃の成吉思荘（雑誌「全国うまいもの旅行」より）

モンゴルの雰囲気を出すためにパオの中で羊肉料理を食べさせていたため、ジンギスカンがモンゴル料理との誤解を広める役を担ったと掲載されていました。

※パオ…モンゴル高原などで見られる移動式住居

次回は「ジンギスカン(成吉思汗)という名前は誰が付けたの？」編を紹介します。