



## なよろ煮込みジンギスカンストーリー Vol.2

今月のテーマ

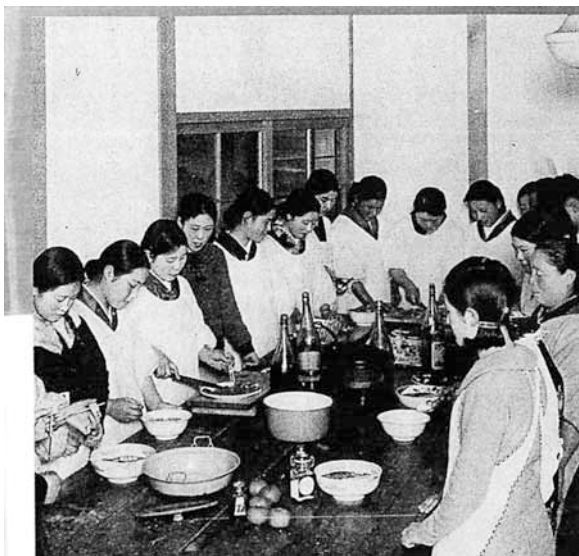
「名寄市ではいつ頃からジンギスカンが食べられていたの？」編

●全道でも有数の羊の産地！

めん羊の飼育は、明治から大正にかけて主に軍服の原料を確保するための国策として推進されてきました。名寄では大正時代からめん羊の飼育が始まり、昭和14年には、智恵文で「智恵文緬羊組合」が設立され、中央・智南・北山地区に共同種付所を開設するなどめん羊飼育の向上に努めていました。

智恵文の羊は、昭和29年まで道内各地で開催された羊の品評会で毎年上位入賞を果たし、昭和26年には羊の普及率全道一を達成するなど、全道でも有数の「めん羊村」として知れ渡っていました。

最盛期にはめん羊の飼育数は3千頭を超えていた時期もありましたが、昭和30年代から輸入羊肉が増加するなどの影響によって、徐々に飼育頭数が減少し、昭和51年には智恵文のめん羊飼育頭数はゼロになってしまいました。



▲昭和12年頃の滝川種羊場で行われていた「羊肉料理実習」の風景

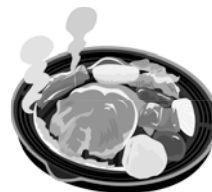
●名寄市で最初にジンギスカンを食べた人は？

名寄市で最初にジンギスカンを食べた人は智恵文に在住していた「山口トメノ」さんであると言われています。山口トメノさんは、智恵文でめん羊飼育に尽力し、北海道緬羊協会副会長を務めていた「山口長(たけし)」さんの妻で、昭和12年に滝川種羊場で「羊肉料理実習」を受講した時がジンギスカンとの最初の出会いでした。

この頃、滝川種羊場では羊肉の臭みを消すために、玉ねぎ、リンゴ、各種薬味を醤油ベースのタレに漬け込んだジンギスカンの原型が出来ていて、その料理法を智恵文の各所を巡回して講習会を開催したといえます。

その後、智恵文の羊飼育仲間の会合には欠かせない料理となり、さらにはお正月や結婚式などの特別な日にもジンギスカンを囲んでお祝いをしたとのことで、智恵文では、北海道の中でも早い時期の昭和10年代からジンギスカンが食べられていたことがわかりました。

今月も私「なよろ」がジンギスカンの歴史や雑学なども含めて紹介します。



次回は「名寄市ではいつ頃からジンギスカンがお店で売られていたの？」編を紹介します。