



# なよろ煮込みジンギスカンストーリー Vol.4



今月のテーマ

「ジンギスカン(成吉思汗)という名前は誰が付けたの？」編

## ●成吉思汗は人の名前？

「成吉思汗」と漢字で表記するとピンとこないかもしれませんが、「チンギスハン」といえば、13世紀始め、モンゴルの遊牧民諸部族を一代で統一し、モンゴル帝国の基盤を築き上げた人物として有名です。実際には当時の中期モンゴル語では「チンギスカン」と呼ばれていたそうです。

このモンゴルの遊牧民は、大草原を騎馬に乗って疾風のごとく進軍し、その遠征途中には好んで羊肉を食べ、貴重なエネルギー源としていました。

もっとも当時は、羊肉をその場で焙り焼きにして食べるだけの荒っぽいもので、いまのようにタレはありませんでした。

羊肉を薄く切り、つけ汁につけ、金網で焼いて食べるようになったのは、中国料理に取り入れられてからで、中国ではこれを「カオヤンロー」と呼んでいます。したがってジンギスカンというのは日本だけの呼び方で、その料理法も本場中国のカオヤンローとは少し違ってきます。



モンゴル帝国初代皇帝チンギスカン▲

## ●「チンギスハン」「チンギスカン」「ジンギスカン」は同じ？

3 つの名前とも読み方が違うだけで、漢字で表記すると「成吉思汗」となります。モンゴル帝国の初代皇帝を表すのは正式には「チンギスカン」、料理を表すのは言うまでもなく「ジンギスカン」となります。



## ●羊肉料理をジンギスカンと最初に命名したのは誰？

最初に「ジンギスカン」という名称を使用した人物について、以前は東北帝国大学農科大学（北海道大学の前身）出身の駒井徳三氏が、大正元年から9年間の南満州鉄道社員時代に命名したとする説が有力であり、この説は駒井徳三氏の娘の満洲野（ますの）さんが昭和38年に発表したエッセイ「父とジンギスカン鍋」が根拠となっていました。



▲駒井徳三氏

しかし昭和6年発行の山田喜平氏(元北海道庁滝川種羊場長)が著した「緬羊と其の飼い方」では、鍋羊肉「成吉思汗料理」と明確に字句が記載。その中で紹介された30種ほどの羊肉料理の一つにジンギスカンの料理法の記述がありました。

～七輪に金網をのせ網にゴマ油を塗り、そのうえに下味を浸けた羊肉を焼いて食べる～  
(緬羊と其の飼い方より)

また、大正時代から発行している当時の緬羊飼育などの著書では「成吉思汗料理」や「成吉思汗」という名称の記述については、まだ発見されていないことから、現在では、「成吉思汗(ジンギスカン)」と名称を付けた最初の人物は山田喜平氏であると言われています。



▲山田喜平氏  
(元北海道庁滝川種羊場長)

次回はついに最終回  
「煮込みジンギスカンって何？」を紹介します。