



なよろ煮込みジンギスカンストーリー Vol.1

今年の7月4日6時に解禁？され、市内飲食店でも提供している「煮込みジンギスカン」ですが、ジンギスカンと名寄市とは歴史的にも古くから関わりが深く、まさに名寄市のB級グルメとして現在も市民の食卓で日常的に見ることができます。

今月から数回にわたりなよろ煮込みジンギスカンの広報担当である私「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。※B級グルメ…その地方で昔から食べられている料理



今月のテーマ 「煮込みジンギスカンという名前は昔から使われていたの？」編

● 2つの食べ方が主流

ジンギスカンは大きく分けて2つの食べ方があります。ひとつは、生の羊肉を焼いてタレを付けて食べる「後付け」。もうひとつは、下味を付けた羊肉を焼いてそのまま食べる「漬け焼き」。このことはすでに常識？となっていますが、名寄市では「漬け焼き」が主流で、市内にはオリジナルのタレで下味を付けたジンギスカンを販売しているお店が7店舗あります。

● 名寄地方独特の食べ方

道内の他地域では、野外での焼肉が難しくなるこれからの時期に、ジンギスカンを自宅のフライパンなどで調理して食べる習慣はあまりないとの話を聞きました。

当然、名寄市ではフライパンなどに肉を入れて火を通した後、お好みの野菜と袋に入ったタレを加え、さらにはうどんなどの麺も入れて、グツグツ煮込み、肉と野菜と麺を一緒に食べるのが主流です。この光景は、他から見ると日常的ではなく、名寄地方独特の食べ方だそうです。

● B級グルメの誕生

名寄市で食べられている煮込むジンギスカンを食べたいのでどこかお店を教えてください」と質問されたことがありました。いざ考えてみると飲食店で食べることができないことが判明しました。

日常的に食べている煮込むジンギスカンがなぜ市内飲食店で食べることができないのか？それは市民にとっての普段食であり「家庭で食べるものであって、お店で食べるものではない」と、自然の成り行きの中で名寄市の常識？であったかもしれません。

これはまさにB級グルメでないかと気づいた

瞬間でした。

名寄市の煮込むジンギスカンは普通に「ジンギスカン」と言われ、道内にも様々なジンギスカンがありますが、ほとんどが「ジンギスカン」（一部地域名を付けたジンギスカンもある）という商品名が使われていて、名前からはジンギスカンの特徴を知ることができません。

そこで食べ方の特徴をわかりやすく表現するために昨年「煮込みジンギスカン」という名前が誕生しました。

この「煮込みジンギスカン」は、新しい食べ物では？と思われる方も多数いますが、皆さんが普段から食べているジンギスカンです。

「煮込みジンギスカン」は、単なる料理ではなく、歴史的に積み上げられて、現在の食べ方のスタイルが確立された名寄市が誇るB級グルメです。

● 「第746煮込みジンギスカン艦隊」が設立

現在、B級グルメに係る食の祭典「B-1グランプリ」に「なよろ煮込みジンギスカン」が参加できるようPR活動団体として「第746煮込みジンギスカン艦隊」が組織されました。

今年度から市内の大きなイベント時には、煮込みジンギスカンPRブースを設置していますので、市民の皆さんもぜひお立ち寄りください。

いつの日か「煮込みジンギスカン」が日本一のB級グルメの称号が得られるよう市民の皆さんもジンギスカンを「食べる機会」「話題にする機会」そして「自慢する機会」を増やしていただきますよう、ご協力をお願いします。

次回は「名寄市でジンギスカンはいつから食べられていたの？」編を紹介します。