



# なよろ煮込みジンギスカンストーリー Vol.5

## 今月のテーマ「煮込みジンギスカンって何？」編

まだまだ、「煮込みジンギスカンって何？」と知らない方も多くいるかと思しますので、再度煮込みジンギスカンについて説明したいと思います。



### ●「もったいない」？

**智** 恵文地区は大正時代から戦後にかけて、北海道でも有数の羊の産地でありました。当時は羊毛が貴重とされ、羊肉は臭みが強いため、廃棄されていました。しかし、これは「もったいない」ということで昭和12年頃から羊肉の臭みを取り除くために、タレに漬けて食べる料理法が名寄地方で普及してきました。

### ●肉とタレの割合が6対4は鍋料理の名残り？

**名** 寄地方で販売しているタレ付ジンギスカンの多くは、肉とタレの割合が6対4で、松尾ジンギスカンの7対3、長沼ジンギスカンの6.5対3.5と比較してタレの割合が多いことを知っていましたか？

戦前は焼肉としての食べ方が普及しておらず、鍋料理のように食べられていたそうです。鍋料理にはタレが多く必要なため、その名残りとして名寄のジンギスカンはタレの割合が多くなったとの説が有力とされています。

### ●煮込みジンギスカンは新しく開発された名寄のご当地グルメ？

**ジ** ンギスカンは、それぞれ色々な食べ方がされていますが、名寄ではジンギスカンのタレを捨てることなく全部使い、タレがこぼれそうになった時にはうどんなどの麺を入れて、鍋からこぼれないように食べる光景をよく見かけます。

この肉と野菜と麺と一緒に食べる光景が他の地域では珍しい食べ方であることから、名寄地方特有のB級ご当地グルメとして、さらに名寄以外の方がイメージできる「煮込みジンギスカン」と命名し、食を通じた「名寄」の知名度向上に取り組むことになりました。

### ●いろんな地域で煮込みジンギスカンは好評？

**国** 内B級グルメイベントの最高峰である「B-1グランプリ」に北海道からは富良野(オムカレー)、北見(塩やきそば)が出演しています。煮込みジンギスカンは、道内で3番目の出場を目指して、現在、B-1グランプリの運営組織である「愛Bリーグ」に加盟申請をしていますが、加盟には食を通じた様々な取り組みの実績が必要です。それらの取り組みを実践する組織として、昨年、市内のまちづくり団体を中心に「第746なよろ煮込みジンギスカン艦隊」が組織されました。

ジンギスカン艦隊は、煮込みジンギスカンの普及と名寄の知名度向上のため、様々なイベントに出店しPRを行っています。他のご当地グルメと比較して好評なのか？を知ることも必要と考えています。このためジンギスカン艦隊では合計3回のグルメイベントに出場しました。

- ・2012年7月なまらうまいっしょグランプリ第3位(札幌ドームで道内各14振興局の代表による大会)
- ・2013年1月ニッポン全国鍋合戦第6位入賞(埼玉県和光市で全国から43のご当地鍋が参加)
- ・2013年2月N-1グランプリ優勝(雪フェス特別企画として道北地域12店舗が参加)

まだ3つのグルメイベントしか参加していませんが、今後も煮込みジンギスカンの可能性を求めて各イベントに参加していきます。



来月号はいよいよ最終回。私なよろうがお勧めする「煮込みジンギスカンのレシピ」を紹介します。