

北の花見は 煙を透かして 仰ぎみる



食の北海道遺産が「ラーメン」に引き続き誕生した。北海道では、花見や海水浴、キャンプなど人が集まるとジンギスカンを食べ、大学生の間には「ジンパ」と呼ばれるジンギスカンパーティがある。あちらこちらにジンギスカンの専門店があり、北海道を訪れる観光客はビールとともにジンギスカンを楽しむ。ジンギスカンは名実ともに北海道ならではの食文化である。

しかしジンギスカンには謎が多い。ルーツ、名前の由来、鍋の形、食べ方などに諸説があり、ジンギスカンの話は尽きない。北海道になぜ定着したのかも不思議だ。

北海道で初めて羊肉が食べられたのは大正時代と言われる。明治時代に、羊毛は軍服の大切な素材となっていたが、第一次大戦時に輸入が絶えたことから、政府は、国内での綿羊飼育のため、1918（大正7）年「綿羊百万頭計画」を打ち出し、滝川、札幌月寒など全国5カ所に種羊場を開設した。その際、羊毛としてだけでなく、羊肉をはじめ羊のさまざまな活用方策の研究が全国で始められ、北海道でも2つの種羊場を中心に取組が進められた。満州に渡った日本人がモンゴルの羊の焼き肉「烤羊肉（カオヤンロウ）」をヒントに考えたと言われるが、味付けなど羊肉を美味しく食べる工夫が凝らされ、新しい料理として北海道で生まれたといえる。

最初のレシピは、月寒種羊場の山田喜平さんが1931（昭和6）年に書いた『綿羊と其飼ひ方』（北海道大学図書館収蔵）の中にあつたようだ。いくつかの羊肉料理が紹介されている中に「成吉思汗（ジンギスカン）」もあり、「羊肉を3ミリくらいの厚さに切り、醤油・酒・砂糖・トウガラシ・シウガ・ネギ・ごま油を合わせた中に30分ほどつけ、七輪にのせた金網で焼きながら食べる」とある。

1936（昭和11）年には、札幌狸小路の「横綱」という店に初めてジンギスカンがメニューとして登場した。羊肉独特の臭みと戦い、試行錯誤しながら、途中、閉店時期もあったが、1969（昭和44）年まで続いたという。

1953（昭和28）年には、札幌に「ツキサップ成吉思汗クラブ」が発足した。会員制で当時は北海道知事や旧北海道拓殖銀行頭取など北海道の各界から会員が集まり、ジンギスカンを盛り立てた。この頃から次第にジンギスカンが定着し始めた。

1956（昭和31）年、ジンギスカンの老舗「松尾ジンギスカン」が滝川市で創業した。滝川種羊場が推奨していた肉をタレに漬け込むスタイルを生かし、滝川産のリングゴとタマネギをふんだんに使いながらおいしさを引き出す独自のタレを開発した。まさに滝川ならではの味だ。