

ジンギスカンの「鍋」は独特で、中央が盛り上がり鉄かぶとの形をしている。中央で肉を焼き、周囲でモヤシやタマネギなどの野菜を焼くと肉汁やタレが野菜にしみこむ。松尾ジンギスカンでは、鍋を岩手県の南部鉄の業者に発注しているという。

ジンギスカンには、あらかじめタレにつけ込んだ肉を焼く方法と、焼いた後にタレをつける方法の2系統あるが、後者を焼くために、鉄かぶと型でも穴が開いている鍋もある。

「ジンギスカン」という勇ましい名前もユニークだ。命名に諸説ある中で、満州鉄道の調査部長で後に満州国国務長官になった駒井徳三氏が名付けたという説がある。娘の満洲野さんが1963（昭和38）年に書いたエッセー『父とジンギスカン』の中に「：羊肉は大正の頃から日本人も食べ始めたといわれる。それをジンギスカン鍋と名付けたのが私の父自身であつたらしい。父は名前をつけることが好きで（中略）ジンギスカン鍋も蒙古の武將の名をなんとなくつけたのかもしれない」と書いている。

滝川や長沼、厚真など地域のジンギスカンが特産品となり地域づくりにも一役買っている。リーズナブルで庶民的、鍋をつつきながら会話が弾むジンギスカン。食文化としてだけではなく、現代の家族や社会に忘れがちなコミュニケーション文化も伝えていく大切な遺産である。

## 北海道発のムーブメントを

「北海道の食として、ジンギスカンをより一層盛り立てよう！」と声をかけるのは2003（平成15）年に発足した「ジンギスカン食普及拡大促進協議会」会長の飯田隆雄さん（札幌大学経済学部教授）。ジンギスカンフォーラムを開催したことをきっかけに、同協議会を立ち上げた。2004（平成16）年には4月29日を「羊肉（ヨーク）の日」として記念日協会に申請し認められた。北海道で花見が始まるこの頃、

人々は心を弾ませジンギスカンの準備を始めるからだ。同協議会では、ジンギスカン同好会や業界に声をかけながら北海道発のムーブメントを起こしたいと考えている。「今では羊肉のほとんどは輸入になっているが、一緒に食べる野菜やお米、ビールは北海道ならではのもの。経済効果も大きい。北海道産の羊肉を使ったスペシャルのジンギスカンも楽しめたらいいですね」と飯田会長は語る。



ジンギスカンの最初のレシピは『緬羊と其飼ひ方』（昭和6年）に登場した。

## Data

### ●お問い合わせ先

滝川市経済部商工労働課観光室

Tel. 0125-23-1234

ジンギスカン食普及拡大促進協議会(事務局)

Tel. 011-221-2639