

シンラの旅-15 「北海道」 ジンギスカンをめぐる冒険



エッセイ
芦原 伸



SINRA

CONTENTS

各見出しリンク

▶ **SINRA-1 2014.9**
「小豆島」 オリーブカントリー

▶ **SINRA-2 2014.11**
「秋田」 マタギの里へ

▶ **SINRA-3 2015.1**
「富岡」 富岡製糸場の歩き方

▶ **SINRA-4 2015.3**
「北海道」 北海道ワイン紀行

▶ **SINRA-5 2015.5**
「小笠原」 黒潮の孤島鶴来島漂流

▶ **SINRA-6 2015.7**
「大台ヶ原」 熊野古道をいく

▶ **SINRA-7 2015.9**
「信州木曾谷」 森林鉄道が消えた日

▶ **SINRA-8 2015.11**
「霊峰月山」 死と再生の小宇宙

▶ **SINRA-9 2016.1**
「丹後」 古代王国と、絹をめぐる道

▶ **SINRA-10 2015.3**
「秩父」 絶滅危惧種再生へ、開ける道

▶ **SINRA-11 2016.5**
「佐賀」 大海を越えた胡蝶の夢

▶ **SINRA-12 2016.7**
「津軽」 ブラキストン幻の海

▶ **SINRA-13 2016.9**
「五島列島」 クジラたちの海

▶ **SINRA-14 2016.11**
「飯田」 天空の里、遠山郷

▶ **SINRA-15 2017.1**
「北海道」 ジンギスカンをめぐる冒険

▶ **SINRA-16 2017.3**
「宮城県」 猫たちの聖地

▶ **SINRA-17 2017.5**
「京都」 神が授けた、いのちの水

▶ **SINRA-18 2017.7**
「熊楠」 の森をめぐる冒険

▶ **SINRA-19 2017.9**
「カナダ」 極北の大地に生命が燃える

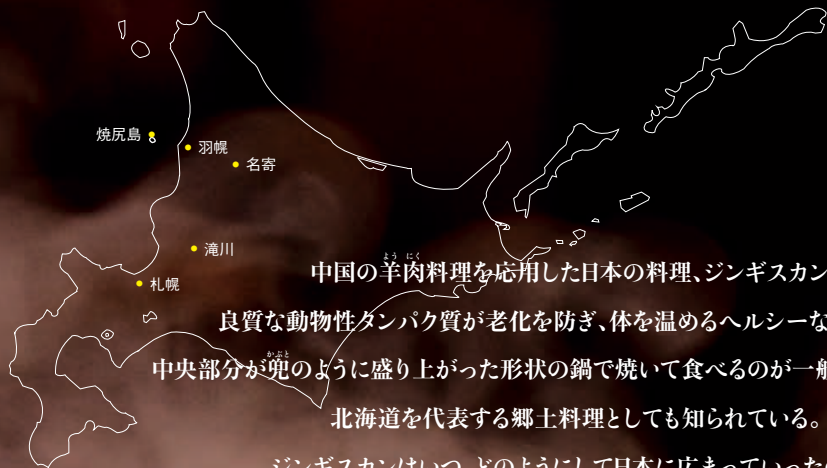
▶ **SINRA-20 2017.11**
「宮崎」 神楽仮面の謎を探る

ご購入

 Fujisan.co.jp
雑誌がオンライン書店

ご購入

 amazon.co.jp
プライム



中国の羊肉料理を応用した日本の料理、ジンギスカン。

良質な動物性タンパク質が老化を防ぎ、体を温めるヘルシーな食べ物で、中央部分が兜のように盛り上がった形状の鍋で焼いて食べるのが一般的なスタイルだ。

北海道を代表する郷土料理としても知られている。

ジンギスカンはいつ、どのようにして日本に広まっていったのか。

北海道を訪れ、その歴史を紐解く。



北海道

ジンギスカン をめぐる冒険

文◎芦原 伸(ノンフィクション作家)、
撮影 / 野口隆史
協力 / 北海道観光振興機構



サッポロビール園のジンギスカン。
北海道の地形を模した鍋が使われている



右/サッポロビール園の外観。開拓使館の赤レンガとバックにそびえる煙突は人気スポット
 左/開拓使館2・3階のケッセルホール。550席あり、工場直送の生ビールを飲みながらジンギスカンが楽しめる

ジンギスカン鍋の起源を探る

200万都市、札幌市の南東に「さっぽろ羊ヶ丘展望台」がある。修学旅行の生徒や訪日観光団が訪れる観光名所で、中空を指さすクラーク博士の銅像が立ち、台座に「BOYS BE AMBITIOUS」の有名な文字が刻みこまれている。広い空の下、茫洋とした草原が広がり、いかにも北海道を感じさせる。夏ならば羊群が放たれているはずだが、今の季節（10月下旬）、放牧場は一面の雪で、羊たちは牧舎に囲われ姿は見せない。

に稲は育たない。そこで酪農大国・アメリカを手本に北海道の未来を描いた。羊を運んだのはアメリカ人であった。北海道開拓を語る時、ケプロンの存在を欠くことはできない。クラークは農学校の一教頭に過ぎなかったが、ケプロンは新天地・北海道の、いわば総合プロデューサーというべき存在だ。1870（明治3）年、開拓使次官に任ぜられた若き旧薩摩藩士・黒田清隆（のちの総理大臣）はすぐさま渡米し、グラント大統領の推挙を得てホーレス・ケプロンを訪ね、懇願した。



アを！——新天地開拓への思いを語るラストサムライ・黒田の熱き情熱が勝ったのかもしれない。クラークも同じだった。当時現役のマサチューセッツ大学アマースト校の学長だったが、ケプロンと黒田に勧められ（日本人師弟の新島襄も頼んだかもしれない）、遙か異国の辺境までやってきた。クラークも南北戦争では北軍の英雄的将校だった。箱館独立戦争の焼け跡が残る明治初めの頃である。北海道にはまだ攘夷の志をもつ旧士族が隠れ住み、未開の原野では熊や狼が出没していた。

が残る時代だった。もうひとり、エドウィン・ダンを紹介せねばなるまい。彼が羊を連れてきた本人だった。ダンはオハイオ州の獣医で、やはりカウボーイ魂に溢れた西部の男だった。ケプロンに呼ばれ、1875（明治8）年、北海道へ。その折100頭の羊を運んできた。羊にまつわる開拓時代の3枚のカードが揃った。彼らは北海道を酪農王国に仕立て上げようと精力的に活躍した。今にも残る北海道方言の「バイキ」（バックク→うしろへ）、「デメン」（テイメン→日雇い労働者）は、彼らの残した言語遺産だろう。クラークは開校した札幌農学校で、洋食を奨励した。当初は全寮制だったから夕食はパンと洋野菜、肉を義務づけた。朝食には牛乳やチーズ、シチューなどが試食された。ライスカレーも彼らが持ち込んだメニューで、その伝統を引き継いで、今札幌はスープカレーの発祥地となっている。

衣服から食肉に至るまで、羊は捨てるどころがなく、動く万屋」と称され、重宝された

明治新政府はそれまでの蝦夷地を新しく北海道という名に変え、ここに新天地を夢見た。多くの開拓民や屯田兵を送り、未開の広大な土地の開墾につとめた。しかし当たり前だったが、寒冷地であるため北海道

この時、ケプロンは67歳、南北戦争の折、北軍の義勇軍名誉准将として活躍し、農場経営経験者であり、当時はグラント配下の現役の米国農務長官だった。さぞ老將は悩んだことだろう。「極東にもう一度フロンティア

黒田の思惑通り、二人は危険を承知で太平洋を越えてやってきた。未知の国・ニッポン、未開の国・北海道への憧憬にも似た感慨があったのかもしれない。世のため、人のため限りを尽くそうというアメリカ人の古き良きフロンティア・スピリット

さて、羊である。
ダンが運んだ羊はサウスタウンと
いう羊肉種だった。

羊は世界でもっとも早く家畜化された動物のひとつで、起源はBC 6000〜7000年のメソポタミアに遡る。半砂漠の遊牧民が飼い、衣服や食用に使われ、生活を潤した。やがてアジアに伝わり、モンゴル軍が遠征時に軍事必需動物として飼いならした。衣服から食肉に至るまで、羊は捨てる場所がなく、動く万屋と称され、重宝がられた。モンゴル軍がのちに世界制覇を遂げるのは、実は羊による恩恵かもしれない。

肉は牛肉と比べて赤身が多く、脂肪分が少ない。必須アミノ酸やミネラルを多く含んでおり、牛肉や豚肉よりもヘルシー、イギリス王室やフランス料理では子羊のラム肉は最高級の食材となっている——と、言われても、明治の日本人には理解できない。全身毛むくじやらずで、群をなしてメエメエ鳴く異様な小動物にきつと恐れをなしたことだろう。

日本での羊の飼育は江戸時代の1805（文化2）年、長崎奉行の成瀬正定が羊を輸入し、中国人の牧夫を雇い、肥前浦上で飼育を試みたが、失敗に終わっている。

なにしろ時代は鎖国をしいた江戸時代が終わったばかりである。仏教国だった日本では四足動物は忌み嫌われ、食用とはしなかった。

牛は運搬や農作業、馬は軍事である。ひそかに野生の猪や鹿は食用にしたが、それとて「ポタン」モミジ」などと隠語で呼び（老いた農耕馬の肉はサクラ）、今のようにジビエなどと言って、堂々と食していなかった。

羊とて同じである。たとえ食べた者があつたとしても、その独特な肉の臭みに驚いたろうし、ジンギスカン鍋という調理法も知らなかった。

明治の日本人にとって羊はあくまで綿羊としてしかなかったようである。綿羊はウールを取るもので、食用ではないのである。見慣れれば可愛い小動物を潰して食べるのは心理的な罪悪感もあつたことだろう。

というわけで、開拓使のスリーカードの羊政策は失敗した。

羊の利用方法を日本人の生活スタイルに合わせ、以来開拓使は羊毛種

のお客様に内外からお越しいただいています」（事務長 佐々木敏文さん 63歳）

ミュンヘン、サッポロ、ミルウォーキーという北緯43度線がビールの本場、というCMがヒットしていた。

ジンギスカン鍋には日本酒やウイスキーは合わない。本場のビールを大量に飲ませるには、たしかにこの食欲そそる肉の焼ける匂いである。

1966（昭和41）年といえば、忘れもしないぼくが北大に入学した年である。上野から夜行列車に乗って、

津軽海峡を青函連絡船で渡り、さらに函館から半日、列車に揺られて札幌に着いた。当時の北海道は今ならちよつとした外国のようで、「はるばる来たぜ」という達成感と、「もう帰れない」という悲壮感が交錯していたように思う。

当時、大学の部活やクラス会、他大との交流会などの折、必ずといってよいくらいこのサッポロビール園が利用された。とにかく、飲み放題・食べ放題、1000円ぽつきり！だったのだ（今は税込4212円）。

ジンギスカン料理は

北海道民のアイデンティティーだった



「しろくま 札幌成吉思汗」店主の大橋一弥さん



「さっぽろジンギスカン」店主の小林武央さん



札幌市すすきの夜の街並み

赤レンガの開拓館に入ると、羊肉と野菜の焼ける独特の香ばしい匂いが漂う。目の前に赤銅色のケッセルなる巨大なビール仕込み釜が鎮座する。筒抜けの天井、広々としたホール、2階まで入れると500人が同時に会食できる。

テーブルを囲み、飲み、食い、騒ぎ、戯れ、放吟し、若者たちは青春を謳歌した。昭和40年代は高度成長時代といえども、まだまだ日本はさほど豊かではなかった。食肉の習慣はまだ一般的でなかったし、生ビールは高級品だった。肉のせい、ビールのせい、いつしか一人、二人と酔い倒れ、自然散会となるのが常だった。内地（当時の本州のこと）から来たぼくらは、この倒れるまで飲み食いする豪快さが北海道だと実感した。この時、ジンギスカン料理は北海道民のアイデンティティーだったのだ。

鍋の由来は諸説ある

札幌には昔から庶民的なジンギスカン専門店がいくつもある。そのひとつ、「さっぽろジンギスカン」を訪ねた。不夜城ともいえる繁華街のスキノ、店はそのはずれのうらぶれた雑居ビルの2階にあつた。

主人の小林武央さん（75歳）は、「オープンしたのは35年から40年前だ」と思うが、よく分からない。とにかく当時、羊肉は一頭分で1500

クロウや狼の遠吠えが聞こえる、というロケーションにびったりだと想像していたのだが、見事に裏切られてしまった。

倒れるまで飲み食いした

「サッポロビール園」に向かった。

札幌駅の近く、苗穂にあるサッポロビール園は誰もが訪れる札幌の名所である。昔から工場出しの生ビールとジンギスカン鍋が食べ放題、飲み放題の均一料金が売りだった。

広い構内は外国の庭園を思わせ、その中に「★（赤星）サッポロビール」と大書された48・5メートルの高い煙突、明治時代を思わせる赤レンガの建物群が点在し、いかにも歴史の重さを感じさせる。

サッポロビールの創業は1905（明治38）年。ケプロンらのアメリカ式酪農スタイルがやつと北海道に根づいた頃で、「稲よりも麦」という方針がもっとも現代に突つたのはビール産業だったかもしれない。黒田もクラークも実は大酒飲みだった。「ビール園のオープンから今年でちょうど50年になります。1966（昭和41）年の7月でした。札幌ではジンギスカンの元祖店の一つといわれています。開業当時は1000円（飲み放題・食べ放題）でした。最初はまだジンギスカンの名が知られていなくて客が一人だけという日もあつたようです。今では年間56万人



レトロな店構えの「ヤマダモンゴル 狸小路店」

円、イクラを孕んだ雌サケ一尾が2000円だった。これは商売になるかも、と女房にやらせた。月寒に種羊場があつて、そこで料理法の指導をやつたような気がするが」

主人は一見気まぐれなラーメン屋のおっさん風だが、眼鏡の奥で時々知性が光る。こちらの知識がどれほどのものか、読もうとしている素振りもある。

店はL字型のカウンターだけで、その中央で主人が羊肉の塊をおろしている。寿司職人のように目の前で切り落とした肉塊を切り分けて、一人前にして皿に盛る。

「こらんのとおり、うちは赤身だけさね。脂肪のついた肉はダメだ。脂肪のある肉はおいておくと尿酸が出て匂いが立つ。牛の霜降り肉で実験したが、犬は食べたが、猫は食べな

北海道

北海道ジンギスカンの名店

一度は食べてみたい！



だるま本店

茶漬けにしても美味しい

「だるま本店」は1954(昭和29)年創業、61年目を迎える札幌の老舗ジンギスカン店だ。新鮮なマトン肉が食べられる店で、開店前から閉店まで店の前には行列ができる。肉は通常の肉に加え、上肉とヒレ肉も提供。薬味はニンニクと韓国唐辛子の2種、副菜はキムチ、チャンジャ、焼き海苔の3種を用意。メニューに載ってはいないが、ここではシメに「ジンギスカン茶漬け」を食べるのが通な食べ方。白飯を注文して、そこにお茶を入れてもらい、その上に余ったタレ、薬味、肉などを乗せて食べる。他ではなかなか味わえない逸品でおすすめだ。「だるま」は札幌市内に本店を含め全3店舗ある。

ジンギスカンと一口に言ってもその味や食べ方は店によってさまざま。北海道を訪れたらぜひ寄っておきたいジンギスカンの名店を紹介。



左/「だるま本店」の外観 右/ごはんとよく合う「だるま」のジンギスカン
 札幌市中央区南5条西4 クリストルビル
 011-552-6013
 17:00~翌3:00(L.O. 翌2:30)
 年末年始

さっぽろジンギスカン本店

シンプルイズベスト

「さっぽろジンギスカン」は、肉本来の味わいを大事にする店で、35年前にラム肉の提供を始めた先駆者でもある。メニューは「生ラムジンギスカン」一種とシンプル。シナモン風味の特製タレも用意しているが、「タレをつけなくて食べることで肉本来の味がわかるんです」と店主の小林武さん(75)。まずはなにもつけずに食べるのがおすすめだ。このラム肉はそのまま焼いて

食べてもしっかりと肉の味がし、臭みもなく、柔らかいのが特徴。いくら食べても不思議とまったく食べ飽きることがなく、ビールもぐいぐい進む。一度は食べておきたい札幌の名店。



左/「さっぽろジンギスカン本店」の外観。店は階段を登った2階にある。下/肉本来の味を楽しむジンギスカン
 札幌市中央区南5条西6丁目
 011-512-2940
 17:00~21:30
 (肉が無くなり次第終了)
 不定休



札幌成吉思汗 しろくま

冷凍しないから新鮮

「しろくま」は新鮮な羊肉が食べられるジンギスカン店。提供する肉は北海道産羊肉とオーストラリア産ラム。仕入れの過程で一切冷凍せず、注文を受けてから肉を切るため、非常に鮮度が高いのが特徴だ。「おすすめは北海道産の肉です。脂が甘くて、クセも

ないので食べやすくおいしいですよ」と店主の大橋一弥さん(33)。

まずは、すり鉢で潰したモングルの岩塩をつけて食べ、その後、タレにつけて食べるのがおすすめの食べ方。道産羊肉を2日ほど煮込んだ「煮込みカレー」も人気。東京にも2店舗(新橋、赤坂)ある。

上/北海道産(白糠町・茶路めん羊牧場)の生ラムのジンギスカンが食べられるのはここだけ
 右/「しろくま」の外観。店内はカウンターのみで22席を用意
 札幌市中央区南6条西3 ジョイフル札幌ビル1階
 011-552-4690
 月~水/18:00~01:00(L.O.)、木~土/18:00~01:30(L.O.)
 日曜、祝日



松尾ジンギスカン 滝川本店

言わずと知れた名店

松尾ジンギスカンといえば、言わずと知れた北海道ジンギスカンの名店。1956(昭和31)年、創業者の松尾政治氏が考案した、羊肉を特製タレに漬けて込む製法が全道に広まり、知られるようになった。肉はラム、マトンのほかロースやラムステーキなどさまざまな種類を用意。部位によって異なる味わいが楽しめる。焼き加減は「表五分、裏二分」が松尾流。野菜と肉を鍋に乗せた後、タレをかける肉汁と野菜の旨味が絡み合っておりおいしく食べられる。滝川本店では平日ランチ限定ジンギスカン焼きそば(980円、限定20食)も提供している。



滝川市明神町3-5-12
 0125-22-2989
 10:00~22:00(L.O.21:30)
 12月31日、1月1日

左/松尾流「山で焼いて、溝で煮る」で食べるジンギスカン
 右/最大収容1100人を誇る「松尾ジンギスカン」の滝川本店



TOP



左/「鳥長」の温玉煮込みジンギスカン右/「鳥長」の外観。店は名寄駅から徒歩6分

名寄市西二条南6
 01654-2-2379
 17:00~23:00
 日曜

ピリ辛濃いめでマイルド
 味処 鳥長
 名寄は、鍋の上で焼いて食べるジンギスカンではなく、鍋の中で煮込むスタイルのジンギスカンで知られる。6年前に、ご当地グルメで町おこしをするイベント「B-1グランプリ」に名寄の煮込みジンギスカンが出演されて以来、名寄の飲食店では各店異なるアレンジを加えた煮込みジンギスカンを味わえるようになった。創業64年の老舗居酒屋「味処 鳥長」では、ピリ辛で濃いめの味つけに、マイルドな温玉を乗せて食べる「温玉煮込みジンギスカン」が人気。シメは玉ねぎもやしうどんにして食べる。すき焼きにも似た味覚が味わえる名寄発祥の名物。