

## 北海道とジンギスカン

北海道は今年、「北海道」と命名されて150年を迎えました。

明治政府は1869年（明治2年）にそれまで蝦夷地といわれていた北の大地を、北海道と命名しました。そして、明治政府は北海道を欧米のような形にしようと、欧米人を招き教育や文化、農業などの開拓に着手しました。

明治6年に、北海道開拓使エドウィン・ダンの手で北海道に羊と牛が導入されました。

羊は主に羊毛を採取し、衣料に用いるために導入されました。

牛は順調に増産が進みましたが、羊は増産に至らず、病気によりとん挫してしまいました。

国内で羊毛の生産が出来ず、明治時代服地原料の羊毛はイギリスから輸入されていました。

しかし大正3年、第一次世界大戦が始まり、同時に羊毛の輸入が禁止されてしまいました。

日本は、羊毛を国内で増産する必要に迫られ、羊の増産が始まりました。

大正7年、滝川

大正8年、月寒、名寄などに種羊場が誕生して、農家で羊を飼うことが奨励されました。

農家では羊毛を紡ぎ、布にして背広などを仕立てて収入を得ていたのです。

昭和20年～30年頃は全道で50万頭、全国で100万頭もの羊が、飼育されていました。

太平洋戦争が終結し、アメリカの統治下にあった昭和25年に大きな転機が来ました。

海外から安い羊毛が輸入されるようになったのです。

羊毛の価格は下落し、国内の羊の飼育頭数も減少して行きました。

昭和50年には、全道で5000頭に減少して行きました。まさに絶滅危惧種ですね。

現在は、羊の種類も変わり、採毛用種羊から肉用種のサホーク種などに代わり、北海道で4000頭ほどが飼育されるだけになりました。

戦後の食糧不足の時期に、北海道には50万頭もの羊が居たのですが、採毛用種で、肉は硬くて、臭くて、美味しくありませんでした。この羊を美味しく食べる方法として、道立種羊場から奨励されたのが味付ジンギスカンです。

その当時奨励されたレシピは、①羊肉500匁に対し、りんご4個、ミカン3個、玉ねぎ2個、長ネギ100匁、生姜親指大1個。これをすりおろし、絞った液に2時間漬け込みます。②調味料は、砂糖15匁、醤油1.5～2合、清酒5匁、七味唐辛子、胡椒、味の素適量を攪拌し、①に加え、良く混ぜて30分置いてから焼いて食べる。片側を7分目焼き、ひっくり返して、3分目を焼き食べる。とあります。

この配合は現在も多少アレンジされ、松尾ジンギスカンさんなどで引き継がれています。

現在のようなジンギスカンが始まった経緯は、  
冷凍輸送船が昭和 30 年代に入り建造され、はじめて、物流革命が起きました。  
昭和 36 年頃から小樽・函館で羊肉の冷凍輸入が始まりました。当時は主にハムの原料として輸入されていました。プレスハムやチョップドハム、ソーセージ用です。  
昭和 41 年に小樽に動物検疫所が開設され、本格的な羊肉の輸入が始まりました。  
小樽港にマトンボートが何艘も入港し、枝肉の羊肉がどんどん輸入されました。

折角、安価な羊肉も牛や豚のように、部位に分けて販売していたのではうまく販売できない。

何とかうまく安価に販売する方法はないかと、大金畜産の前会長の大金知武は考えました。そこで羊半頭をそのまま全部ロールに巻き、スライスして販売するロール肉を思いつきました。何度も試行錯誤を重ね、どこを切っても赤身と脂身が同じようになるように、肉の部位の並べ方を工夫しました。大金畜産は、小樽の輸入貨物の保税冷蔵庫に隣接し、処理工場を建設して、当時はマトンが主流でしたので、ロール巻きマトン→マトンロールの生産に乗り出したのです。その後、次々と同業者も現れました。

無駄なく販売できるように工夫したため、非常に安価に販売できることもあり、瞬くうちに全道にロールマトンが広がりました。各家庭をはじめ、道内各地にジンギスカン屋さんが出来、ジンギスカン食べ放題の大型レストランも次々と出現しました。そして 1972 年札幌オリンピックが開催され、国内はもとより世界中から観光客が訪れ、札幌の名物料理としてジンギスカン文化が花開いたのです。第 1 次焼肉ブームとなりました。

飽食の時代に入り昭和 50 年頃から、高級ラムロール肉が発売され、マトンからラム肉に需要の中心が移行していきました。グルメ化の波が羊肉にもやってきました。

現在では生肉の輸入（生ラム）が増えてきて、半頭巻きから、高級部位での販売に移行しています。長期冷凍枝肉から短期冷凍枝肉へ、冷凍肉から生肉へ。生肉から部分肉、生ラムロース、肩ロース、モモなど部位での対応へと、ニーズが変わってきています。

これらは、ニュージーランドやオーストラリアの現地処理施設の充実完備や、船舶・航空機などの冷凍冷蔵流通設備の完備によるものです。

その後、2000 年ころに羊肉の栄養価とカルニチンを多く含むことで肥満の抑制になり健康に良い肉であるとの評価がされ、また、他の肉に比べ価格が手ごろであることなどで本州の女性を中心に第 2 次ジンギスカンブームとなりました。

世界では羊はどのように食べられているのでしょうか？

北海道では郷土文化遺産としてジンギスカンが登録されていますが、なんと羊肉は世界中で最も愛されているお肉なのです。世界では 1000 種類以上もの羊が居ます。

宗教上、禁忌の対象になっていない肉は羊肉だけなのです。

フランス料理ではラム肉は高級食材として愛されています。

また、中東でもシシカバブとして羊肉の焼肉が名物です。カレーなどのスパイスを使った料理です。

中国の北京では、羊肉のしゃぶしゃぶが、火鍋として名物北京の郷土料理となっています。羊肉は世界中でその地域の郷土料理として珍重され、愛されています。

今日まで羊の生産はオーストラリア、ニュージーランドで主に行われていました。

しかし近年、中国が生産量世界1位に躍進してきました。それでも自国の需要に追いつかず、オーストラリア、ニュージーランドから羊肉を買い集めています。また、アフリカ諸国の生産規模の拡大も目覚ましいものがあります。

従来畜産は、牛・豚・鶏などの家畜に穀物を原料として与え、肉を作るという生産がされてきました。肉や卵を生産するのに必要な穀物量は、鶏卵1kgに3kgの穀物を必要とします。鶏肉1kgの生産に必要な穀物量は2.5kg、豚肉は7kg、牛肉は11kgの穀物を必要とします。したがって生産コストの高い肉・牛肉は高価に評価され、生産コストの低いものは安く評価されています。また気候変動などで穀物の出来高で穀物相場が大きく変動しますが、それに伴って畜肉の価格も大きく変動することになります。

一方、羊を草地で生産しますと穀物を必要としません。草を食べることによって、草が肉に変わります。乳や毛皮や洋服に変わります。そして、羊たちの糞が肥料となって、よい草が生え、その草を羊たちが食べ、元気に育っていく。まさに、効率の良い自然循環型の酪農になるのです。

羊の主な生産は世界各地の草原でおこなわれています。このように草を食べて育っていく羊肉は、動物たんぱく源として理想的な食材なのです。食料不足が心配される将来には、重要な畜肉食材となるでしょう。

私たちが将来の地球環境、食糧問題を考えるとき、少しでも自分ができること、それは草原で育った羊肉を食べることなのです。

みんなで自然循環型食肉「ジンギスカン」を食べましょう！