


100年フードデータベース

都道府県名	北海道	
100年フード名	なよろ煮込みジンギスカン	
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承 昭和12年	
主な伝承地域	名寄市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・かつて名寄市智恵文地区では、国策として軍服の原料として推奨されていた羊の飼育が大正時代から行われ、昭和14年には「智恵文緬羊組合」が設立、3つの地区に共同種付所を開設するなど羊飼育の向上に努めてきました。その結果、最盛期には約3,000頭以上の羊が飼育されており、北海道内でも有数の羊生産地であったと記録されています。</p> <p>・当時は羊毛が貴重で、羊肉は臭みが強いので食用として使われておらず、廃棄されていました。しかし、昭和12年頃から生産者の中でも肉を廃棄するのは「もったいない」という声があがり、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に普及していき、智恵文の羊飼育仲間の会合には欠かせない料理となったということです。お正月や結婚式などの特別な日にも羊肉を囲んでお祝いをしたと言われており、智恵文地区では北海道の中での昭和の初期段階から羊肉が生産者を中心に食べられていたことがわかりました。</p> <p>・一般消費者への販売についても戦前から市内精肉店では羊肉（当時はジンギスカンと命名されていなかった）が販売されていたとの証言もありますが、明確な記録として残っているのは、昭和23年にはタレに漬けた羊肉を量り売りしていたというものです。昭和30年の後半になると、智恵文地区での羊の飼育は行われていませんが、当時の食文化だけが現在まで受け継がれています。</p>	
特徴	食材	タレに漬けたラム肉、うどんや油揚げ、その他冷蔵庫の余り野菜
	製造方法・調理法	野菜、うどんなどの具材と、ジンギスカンを漬けたダレごと一緒に鍋に入れて煮込み、肉に火が通れば完成です。
	道具・食器	特別な道具は使用せず、ご家庭にある鍋や、ホットプレートで作ることができます。
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input checked="" type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・市内学校の授業などで、なよろ煮込みジンギスカンの歴史などの講話及び調理提供 ・学校給食の取組 ・市内各種イベントや、道内、道外の食のイベントへの出展 	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】ふるさと納税ウェブサイト https://www.furusato-tax.jp/product/detail/01221/360220</p> <p>【知】紹介パンフレット https://nayoro-kankou.com/top/wp-content/uploads/2023/10/ニコジンリーフ-ジンギスカン.jpg</p>	