

やましんかわら版は
山形販売店と読者を結ぶ
ミニコミ誌です

NEW

やましんかわら版



今月もプレゼントや特典がいっぱいです。このマークをお見逃しなく!

発行部数 9万7,000部

毎月5日発行

かわら版編集部

〒990-2323 山形市桜田東二丁目3-8-7
(ホームページ) <http://www.yamashinhanbai.jp/>
(メール) kawaraban@yamashinhanbai.jp
読者お問合せ窓口
TEL.023-635-6111 (山形販売内)



取材にご協力いただいた、齋藤恒晴さん。蔵王ジンギスカンを考案したとされる齋藤恒夫さんを父に持つ、ジンギスカンシロー2代目。

蔵王ジンギスカンのルーツを探る! 未年だし、羊肉で元気になろう♪

鉄鍋でジューツと焼く厚い羊肉。野菜もたっぷり摂れるので、60代ふたりで7人前の強者もいっちゃうそうです。

あけましておめでとうございます。新年号では未年に合わせて、蔵王ジンギスカン取材してきました。諸説諸々あるようですが、蔵王ジンギスカンも確固たるルーツのひとつ。未年に合わせて、今年は羊を食べて上昇気流にのりましょう!

Q、ジンギスカンの発祥は山形県?

▶その部分については諸説諸々ありますし、全国的にジンギスカン文化はあります。ですので、日本で元祖ということはいえません。でも、蔵王のジンギスカンは、私の先祖が広めたものだったのだと思います。

戦前、戦中から日本でも綿羊(めんよう)の飼育はされていました。それは軍服を編むためのもの軍事産業だったのです。そのため私の父も「羊の肉なんて美味くない」と聞かされ、食べようと思ったこともなかったそうです。しかし、終戦後、欧米の文化が流れ込んで化学繊維が広まりました。綿羊は、その繊維としての価値を失い、綿羊農家達は路頭に迷うことになったのです。一方、当時の綿羊協会で会長を務めていた親戚は、度々モンゴルに渡っては綿羊飼育の技術交流をしていました。そして、美味しそうに鉄鍋で羊肉を焼いて食べる光景を見てきたらしく、羊をなんとかしたいと考えていた父に、綿羊農家救済のために

も羊料理をやれと話していたらしいのです。

終戦から4年後の昭和24年、蔵王が山岳の部観光百選に選ばれたことを契機に、名物となる料理が求められました。そして、そのとき注目されたのが羊肉だったのです。蔵王の名物となり、また羊農家の救済にも繋がると、父は奮闘しました。まもなく、蔵王ジンギスカンが生まれました。美味しく食べてもらうため、調理法やタレの味を吟味し、昭和34年に開かれた蔵王冬季国体では、各県の選手がこぞってジンギスカンを食べたそうです。真の発祥地とまでは言及しませんが、現在日本で普及している鉄鍋は、父が発案したものに酷似しています。どうやらその国体開催以後に、各地のジンギスカン鍋として全国へと広まったようなのです。

Q、では、あの鉄鍋は蔵王発祥?

▶その時代に働いていたわけではないので、そこはなんとも。しかし、父が山形市の鍛冶屋で、話に聞いたモンゴルの鍋を改良した鉄鍋を買い求めた方々がいたのは事実。たっぷりのお肉を、たっぷりの野菜とともに、鉄兜の形にも似た鍋で食べるようになったことには、蔵王ジンギスカンが影響しているのではないのでしょうか。私としては、綿羊農家を救う目的で作られた蔵王ジンギスカンが、今もってみなさんに食べてもらえる食文化に

成長したことが、何よりも誇りであると感じています。

Q、なんとも歴史のロマンですね。レシピは当時のままなのですか?

▶当時そのままです。タレにいたっては、当時使っていた醤油業者こそなくなりましたが、似た味、品質の醤油を探し、一子相伝の配合で作っています。私のお店で提供するのとは新鮮なお肉を使った、当時そのままのレシピに則ったジンギスカン。今年は未年ということもありますが、健康にいいとされ、また美味しい羊肉をみなさんにどんどん食べていただき、蔵王、そして山形が、真のジンギスカンの聖地になれば嬉しいですね。

一戦後、たくさんの綿羊農家を救うことになったジンギスカン。その力にあやかって、今年一年頑張っていきたいものですね。



野外用とされた鍋を、先代が室内用として煙の出方や熱の伝わり方を改良したのが1代目。その後さらに手加えられ、現在は4代目の鍋が使われている。



元祖ジンギスカン・シロー

山形市蔵王半郷266-10 電話023-688-9575
木曜、第4日曜定休
<http://www10.plala.or.jp/jingsukanshiro/>