

これまで四回にわたり、「北海道の食と酒」について受講生に調べてもらってきました。第十二回となる今回、ラストを飾るテーマは「ジンギスカンとワイン」です。

「ニシンと日本酒」から始まったこの「北海道の食と酒」シリーズ。時間と空間という二つの軸で北海道をとらえるためにテーマが設定されています。今回のテーマは北海道の「未来の居酒屋」を表すのではないかと筆者（伊藤）が考え、設定したものです。ちょっと堅い話を書いてみます。

日本における居酒屋文化を客として支えてきたのは、良くも悪くも、労働力としての男性だったと思われます。北海道もまたそうでした。しかし、これからの日本を考えたとき、労働人口の減少は明らかです。すると居酒屋はどうなっていくのでしょうか。

居酒屋が生き延びる方策の一つが、観光資源となることだと考えられます。実際に、イギリスのパブのように酒場文化そのものが観光資源となっているケースもあります。もちろん、これまでも北海道の居酒屋は道内の食文化を手軽に味わえる場として多くの観光客に受け入れられてきました。未来の北海道の居酒屋はその性格がさらに強くなっていくものと言えるでしょう。そのときに大きな役割を果たすと思われるのが、ジンギスカンとワインです。

まずはジンギスカン。北海道民のソウルフードとして知られる焼き肉料理です。鍋をひっくり返したような形の鉄の焼き台（「ジン鍋」と言われるようです）で、羊肉と野菜を焼くシンプルな料理です。

残念ながら、羊肉は日本国内ではさほどメジャーな食材ではありません。しかし、世界に目を向ければ、多くの文化圏で食べられている肉の一つです。というのも、肉食に関する宗教的禁忌のために牛や豚が食べられない文化圏においても、羊は問題なく食べられるという場合があるためです。

ここから言えるのは、ジンギスカンを専門に提供する居酒屋はより多くの文化圏からの客を受容可能であるという点です。観光客が自身の宗教的禁忌に心配することなく食事を楽しめる場を作る上で、ジンギスカンを含む羊肉食の提供は選択肢の一つでしょう。現在のすすきのを散策してみると、ジンギスカン専門店がかつてより増えているように感じられます。もしかすると、すでにそうした動向はあるのかもしれない。

次にワインです。受講生が後段で述べているように、北海道内でのワイン醸造が近年盛んになっています。昭和中期から自治体や民間企業主導で道内各地でのワイン生産が盛んになっていきました。その背景には北海道の気候に対応したブドウ品種や栽培法の確立があります。一方で、今世紀に入ると、家族経営の小規模なワイナリーが増えたとともに、北海道が主導した「ワインアカデミー」の修了生による新しいワイナリーが次々と作られました（會根、2023）。

會根（2023）では、そうした小規模ワイナリー経営を持続可能にするために、ワイン産業と他の観光産業を結びつけるとともに、研究や人材育成を継続的に行っていくためのプラットフォーム作りが提言されています。

キーワードは「持続可能性」でしょう。これまでの居酒屋は、北海道の豊かな自然がもたらす食材に大きく依存してきました。しかし、自然は無限ではありません。ニシンや牡蠣の乱獲が資源の枯渇を招いてしまったことはすでにこの演習でも取り上げられました。居酒屋のメニューがある日突然なくなってしまう未来だってあるのです。漁業のみならず、農業、畜産業、酪農業も、人手不足や経済的不安定さにより安閑としてられません。ワインを核とした経済圏を作り出す試みは、持続可能な食のシステムを志向する上で重要な第一歩だと思われれます。

長くなりましたが、「未来の居酒屋」を考える上でジンギスカンとワインを取り上げた意図はご理解いただけたかと思います。それでは、受講生にそれらを紹介してもらいましょう。

【ジンギスカン】 執筆…茶色の小瓶

ジンギスカンという料理を知っていますか？ジンギスカンとは、羊肉を用いた焼き肉料理のことです。溝があり、真ん中が盛り上がった特殊なお鍋に野菜とお肉を入れて食べます。

ラムやマトンという単語を聞いたことがある方もいると思います。ラムとは、生後一年以内の羊のことを指します。ホゲットは生後一〜二年のもの、マトンは生後二年以上の羊のことを指します。ラムが一番臭みが少なく、マトンが最も臭みが強いです。

ジンギスカンのスタイルは二種類存在します。一つ目は、羊肉をあらかじめタレに漬け込んでおいて肉を焼くスタイルです。お店だと松尾ジンギスカンが有名です。地域でみると滝川や旭川、帯広などで食べられているようです。このスタイルは、お肉を漬け込むことで臭みを消せるので羊肉と相性がいいです。

もう一つのスタイルは、焼いたお肉にタレをつけて食べるスタイルです。サッポロビール園などのビール園で食べられているのがそれです。食品メーカー、ベル食品が販売している成吉思汗たれがよく使われます。地域でみると札幌や函館、釧路などで多く食べられているようです。

ジンギスカンの歴史は大正時代までさかのぼります。第一次世界大戦の影響で羊毛の輸入がストップしてしまったため、国内で羊毛を生産するために全国に五か所（北海道には札幌と月寒の二か所）に種羊場が作られました。当時は羊毛が目的で羊肉はあくまで副産物でした。また、日本では羊肉を食べる習慣はなく、羊食は進みませんでした。

時代が進み、昭和六年になると『緬羊と其飼ひ方』という本が発売され、その中で成吉思汗（ジンギスカン）を含む羊肉料理が紹介されました。昭和十年代になると農業関係雑誌などで羊肉の食べ方が紹介されたり、種羊場の実習生による料理研究や羊肉の宣伝活動が活発になります。また、札幌にジンギスカンを出す飲食店が登場し始めます。

昭和三十一年になると、松尾ジンギスカンが創業し、同年にベル食品が成吉思汗たれを発

売しました。昭和三十年後半になると、花見やキャンプで成吉思汗が食べられるようになり、ジンギスカン鍋は一家に一つという時代になります。この、昭和二十年代〜三十年代にジンギスカンは北海道に定着しました。昭和四十一年には、サッポロビールがサッポロビール園を開園しました。

そして、輸送技術が発達した現代では従来のジンギスカンに加えて生ラム肉も食べられるようになっていきます。生ラム肉とは、輸送して提供されるまでに一度も冷凍されていないラム肉のことです。

元々は羊毛の副産物に過ぎなかった羊肉ですが、現代ではニュージーランドやオーストラリアから輸入した羊肉が食べられているのが現状です。しかし、それでもジンギスカンは北海道のソウルフードとして愛されています。

【ワイン】 執筆：だいさん

日本のワインの産地といえば山梨や長野というイメージがありますが、実は近年北海道でのワインの醸造が注目を浴びています。というのも、二〇〇〇年に入り地球温暖化による気候変動のため、以前は北海道では冷害を受け得るため難しいとされていた、ブドウの栽培が容易になったからです。そのためドイツ系のブドウだけではなく、ドイツよりは緯度が低くワインの醸造が盛んなフランスの品種のブドウ種の栽培がはじまり、より多種にわたるワインの醸造が現在、北海道で行われています。

もともと、明治の文明開化期に開拓使事業の一環として、北海道にも開拓使葡萄酒醸造所がつくられました。しかし、当時の日本人にはワインはあまり受け入れられず四十年後に閉所され、再び北海道でワインの醸造がはじまったのは戦後の一九六〇年のことでした。そして、二〇〇〇年に果実酒製造免許の規制が緩和したことが、北海道での小規模ワイナリーが続々と開かれることの後押しになりました。

広い北海道の中でワインの一大醸造地になっているのは、小樽・余市地方です。この地方は、盆地であり、さらに暖流や比較的長い日照時間のためワインの醸造に適しています。この土地には、国産ブドウをつかったワインを日本で一番醸造しており、おたる醸造といった銘柄で有名な、北海道ワイン株式会社の工場があります。また、十勝地方の池田町では山ぶどうを親とする独自のブドウ品種を使ったワインの醸造が盛んにおこなわれています。ここは、戦後にワインの醸造がはじまった土地で、ブドウの栽培が難しかったその時期に自生する山ぶどうを使ったワインの醸造を企画しました。また、池田町には「いけだワイン城」というワイン醸造を見学できる大きな施設があり、ワインだけではなく広大な十勝平野を眺めながら食事を楽しむこともできます。さらに、美しい景観で知られる、富良野や美瑛のある空知地方でも盆地特有の朝晩の温度差を活用したワインの醸造が行われており、広大な自然と美しく調和したワイナリーが多くあります。

北海道でのワインの醸造が一層盛んになり、さらに北海道の食文化が彩り豊かになることが楽しみです。

持続可能なワイン産業の発展を目指して、北海道大学は二〇二二年に「ワイン教育研究センター」を設立しました (<https://sites.google.com/view/research-for-hokkaido-wine/home>)。センターは、北大札幌キャンパスにある現存最古の建造物である、旧昆虫学教室に設置されています。さらに、その建物の裏手にある旧昆虫標本室がワインセラーとして用いられています。

今回の演習のテーマであるワインをより深く知るため、センター長である農学研究院教授、曾根輝雄先生にご相談したところ、先生のご厚意により、センター内での飲食を伴う演習の開催をお許しいただきました。この場をお借りして深く感謝申し上げます。

当日の演習では、曾根先生にもおつきあいただき、受講生によるジנגスカンとワインの説明が行われました。その後、曾根先生による解説をいただきながら、ワイン教育研究センターならびにワインセラーを見学しました。特にワインセラーとなっている旧標本室は普段は自由に入ることのできない建物であるだけに、貴重な機会となりました。

建物内の北側と南側に、温度調整のための特殊な装置を設置したワインセラーが鎮座しています。片方には道内各地のワイナリーで作られているワインのボトルがずらりと並んでいます。一方の壁にあるワインセラーにはほとんど何も入っていません。曾根先生によれば、こちらは貯蔵施設を持たない道内のワイナリーからワインを預かっておくためのものだそうです。それにより、ワイン自体の味だけでなくその価値も高め、利益をワイナリーに返すことを目的としているのだそうです。持続可能なワイン産業を支えるというセンター設立の目標がこのような形で具体化されていると言えるでしょう。

演習が開講された十二月二十四日はクリスマススイブ。ということで、曾根先生とともに、ささやかなクリスマス会を行いました。試食＋試飲したのは次のメニューです。

- ・ラムのロースト
- ・フライドチキン
- ・チキンロール
- ・バゲット
- ・ぶどうジュース各種
- ・シャンメリー

北海道大学構内で学生が行う屋外でのジנגスカンパーティーは「ジンプァ」と呼ばれ親しまれています。しかし建物内でジンプァを行うわけにはいかず、ここでは購入したラム肉を筆者が自宅でローストしてきたものを用意しました。このラムは長沼町で飼育されているものです。道産の羊肉は流通量が少ないため貴重です。

ぶどうジュースを二本用意しました。いずれもワイン醸造のために栽培されたぶどうを使って作られたものです。「十勝まきばの家ワイナリー」(<https://makibanoe.com/winery/>)

からも1本購入しましたが、これは、池田町において道内の気候でも育つよう開発された品種「清見」(佐野、2023)を元にしたものです。北海道のワインの歴史において重要な意味を持つ品種を今回はジューズで楽しみました。

追記：曾根輝雄先生に今回の通信の文章のチェックをしていただきました。ありがとうございました。

【参考文献】

- カイ まぢぢらNAVI滝川市 むかしむかし なぜ北海道でジンギスカンが広まったのか
(http://kai-hokkaido.com/archives/town_vol35_takikawa01/)
- 松尾ジンギスカン (<https://shop.matsu01956.jp/>)
- 成田 (2023) 食ベレア北海道 羊肉の魅力：北海道名物「ジンギスカン」から「生ラム肉」までの進化 (<https://www.taberare.com/article/blog/post-4597>)
- 佐野寛 (2023) 北海道でのワイン醸造 ほっかいどう学 北海道の発酵・醸造 北海道開発協会 pp.10-17.
- 曾根輝雄 (2023) これまでの北海道ワインの敬意と北海道ワインバレーに向けて：サステイナブルテロワール北海道 ほっかいどう学 北海道の発酵・醸造 北海道開発協会 pp.2-9.
- 滝川市観光サイト ENJOY! TAKIKAWA (2023) ジンギスカンの歴史
(<https://www.city.takikawa.lg.jp/site/kanko/2219.html>)



