

# 食の北海道遺産に指定されている「ジンギスカン」を道内各地より取り寄せ食べ比べてみた。 北海道のジンギスカンはうまい！

この面の情報はドボク管理の職員が独自に取材したものです／編集・デザイン・制作統括責任者／岡島隆広（ドボク管理 フリースタイル地域情報誌編集室 〒090-0801 北海道北見市春光町1丁目24-3 ドボク管理本社ビル4F E-mail design@dobokukanri.co.jp TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508）

道産子なら子供の頃から慣れ親しんでいる味のひとつ。このジンギスカンから北海道を連想する方も多いのではないのでしょうか。また、食の北海道遺産にも登録されているのをご存知でしたか。

道内各地で地域特有のジンギスカンがあり、全国的にも広く健康食として注目されています。

季節は秋！秋といえば食欲の秋！食欲といえば北海道ならではの大自然の味覚、ということでジンギスカンの特集です。大？試食会の開催に先立ち、人気銘柄のアンケートを行い、上位9銘柄10品目を各地域から取り寄せました。9月の試食会



このニオイが食欲をそそる！

当日は、前日からの雨も止み絶好のジンギスカン日和、北見市野付牛公園での澄んだ青空の下、汗をかきながらみんなで炭を熾し、さあいよいよ一品目の肉を投入「ジュジュウー」まさに至福の瞬間です。参加者全員、肉が焼ける時間ももどかしく、ハシを片手にいざ臨戦態勢です。

## 「長沼ジンギスカン」：長沼町

ほど良い香りとやわらかな肉質、その上味付きのタレが絶品でした！ 実際にお店で食べた方にお話を聞いてみると「店で食べた時は更においしかったよ」と絶賛していました。ぜひ、一度はお店に足を運んでみたいものです。



パーベキューコンロや食材を積み込み出発。

## 「松尾ジンギスカン」：滝川市

道産子でこの名を知らない人はいないと思われるほど有名で、皆さ



ひたすら試食中

んもご存知かと思います。その味は、子供の頃から馴染んでいるおいしさと肉のやわらかさが、「やはりこれぞジンギスカン」という気分させてくれる一品でした。

## 「味噌ラム」：網走市原内

オホーツク地域では知る人ぞ知る一品ですが、独特な香りと味噌ダレが染み込んだ味のまろやかさに加え、肉のやわらかさにみんな「おいしい、おいしい」の連呼でした。

## 「白樺」：帯広市

帯広の白樺は旨いことでも有名な銘柄です。肉質・味ともに絶品！ちなみに、白樺はお店に行くと付けダレがあるようで、そのタレにつけて食べると更においしいそうです。

## 「小林ジンギスカン」：滝川市

今回用意したどの肉よりも癖が無く、その肉と相性の良いタレがしっかり染み込んで、とても食べやすい味です。参加者のみんなからもおいしいとの声。

## 「フレッシュサフォーク」：せたな町

今回用意した中で唯一のタレ別、私が子供の頃から食べ馴れているジンギスカンとはまるで違い、あたかもステーキ肉を食べているかのような錯覚をするほど肉質がすばらしく、さらにこの肉に付ける特製タレがまた美味！ジンギスカンの常識を覆



後片付け

すほどの一品でした。もっとも、今回取り寄せた中では値段も最高ですが、これには全員納得の笑顔です。

## 「あづま」：厚真町

肉とタレが一体となったその味は、とてもしっかりした味わいです。肉質は適度な歯ごたえがあり、食べ応えのある一品でした。

## 「のんたジンギスカン」：端野町

合併で新たに北見市となった端野町、今回は一般的なラムジンギスカンと一風変わった豚ジンギスカンの2種類を試食してみました。ラムの方は生姜が効いた濃い目の味付けで、ジンギスカン特有の臭みが無く、ほどよい生姜の香りが残る後味です。一方、豚ジンギスカンかというと、生姜焼き定食に出てきそうな味付けです。試食会ではおにぎりも用意しましたが、どちらも炊き立ての白いご飯と一緒に食べたいと感じた一品でした。

## 「かねひろジンギスカン」：長沼町

社内アンケートでも多くの人気を得た一品です。特徴ある甘めのタレで味付けされた肉の旨みが最後まで口の中に残りました。この肉を食べているときのみんなの幸せそうな笑顔がとても印象的でした。ここ、かねひろだけかはわかりませんが、脂身や不要なジシを手作業で丹念に取り除きほどよい脂肪を残すなど、質の良い肉へのこだわりが感じられました。

ジンギスカンを囲んでの、家族や友人・職場の方たちとの語らいと笑顔は、ジンギスカンの味をよりおいしくさせてくれます。読者のみなさまも、普段食べ慣れたジンギスカンだけではなく、今回の特集を機会に各地のジンギスカンを食べ比べてみてはいかがでしょうか。新たな発見があるかも知れません。(by あべ)

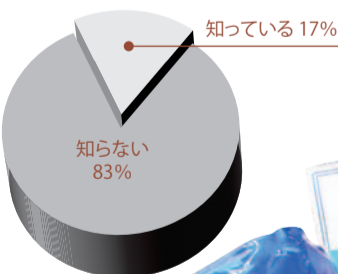


「よし！食べて！」とYさん登場

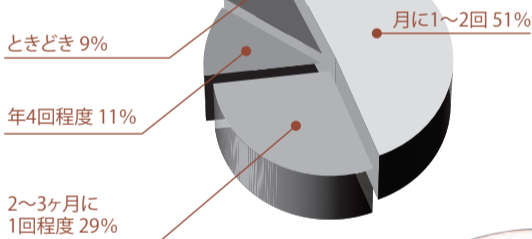
## ジンギスカンは脂肪になりにくくヘルシーな健康食なのです。

羊の肉は、背脂肪や筋間脂肪の量が豚や牛に比べて極端に少ないのが特徴です。ラム肉の脂肪は、融点が44℃と他の食肉より高いため体温でとけず、食べても体内に吸収されにくいのも注目ポイントです。加えて、100g当たりのコレステロール値が50mgと魚肉並の低コレステロールなのです。さらに！体内のコレステロールを減らす「飽和脂肪酸」が他の食肉よりも非常に多く含んでいるすばらしい食べ物なんです(^^)

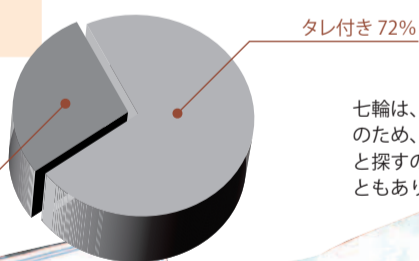
北海道遺産に指定されたことを知っているか？



ジンギスカンを食べる頻度は？



ジンギスカンを買うときタレ付きそれともタレ別派？



七輪は、「シーズンもの」のため、時期が過ぎると探すのに苦労することもあります。



ジンギスカン鍋が熱くなったとこへ、野菜と肉で、ジュウッ！！

## 今回取り寄せたジンギスカンと連絡先

松尾ジンギスカン	0120-36-2989	のんたジンギスカン	0157-56-2012
長沼じんぎすかん	0123-88-2564	かねひろ成吉思汗	0123-88-2628
網走の味噌ラム	0152-47-2662	あづま成吉思汗	01452-7-2407
白樺成吉思汗	0155-60-2058	小林ジンギスカン	0120-25-0675
		北松山サフォーク	01378-4-6363



紙面で紹介しきれなかったことは、ドボク管理のホームページに順次掲載していきます。  
<http://www.dobokukanri.co.jp/>

アンケート結果を参考に取り寄せた各地のジンギスカン。