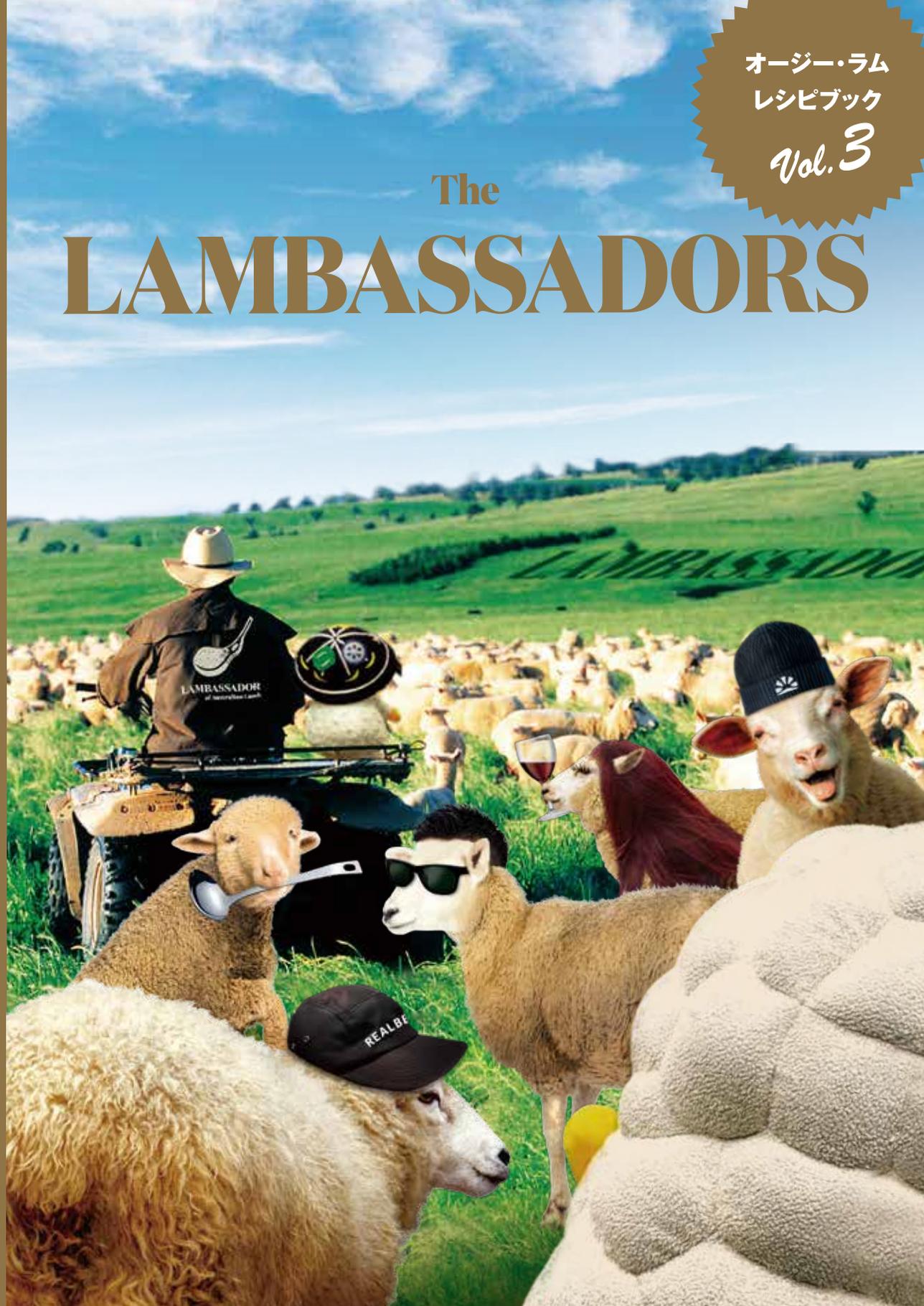


オージー・ラム
レシピブック
Vol. 3

The LAMBASSADORS



はじめに

日本のラム・レボリューションは、着実に進行中！

今では、よりたくさんのお店やレストランでラム肉と出逢ったり、人々がラム肉について話すのを耳にしたりすることも増えました。

そんなラム肉人気と歩調を合わせるように成長し続けているのが、情熱溢れる我々がラムバサダーたちです。今や22名となった彼らは、いちばんおいしくてジューシーなこの肉の普及に全力で取り組んでいます。

それでは、これまでにないオーギー・ラムの楽しみ方を紹介する情報満載のラムバサダーレシピブック第3弾をどうぞお楽しみください。

Viva la Lamb Revolution!

The lamb revolution continues in Japan! Now we can see lamb in more stores and restaurants and we can hear more conversations about lamb.

Our passionate Lambassadors are also growing and now we have 22 professionals working hard to promote the most delicious and juicy meat.

Please enjoy this, the third edition of our Lambassador booklet with great information about Australian lamb and some innovative ways to prepare it.

Viva la Lamb Revolution!

MLA豪州食肉家畜生産者事業団
駐日代表 アンドリュー・コックス

Meat & Livestock Australia
Andrew Cox



LAMBASSADORS:

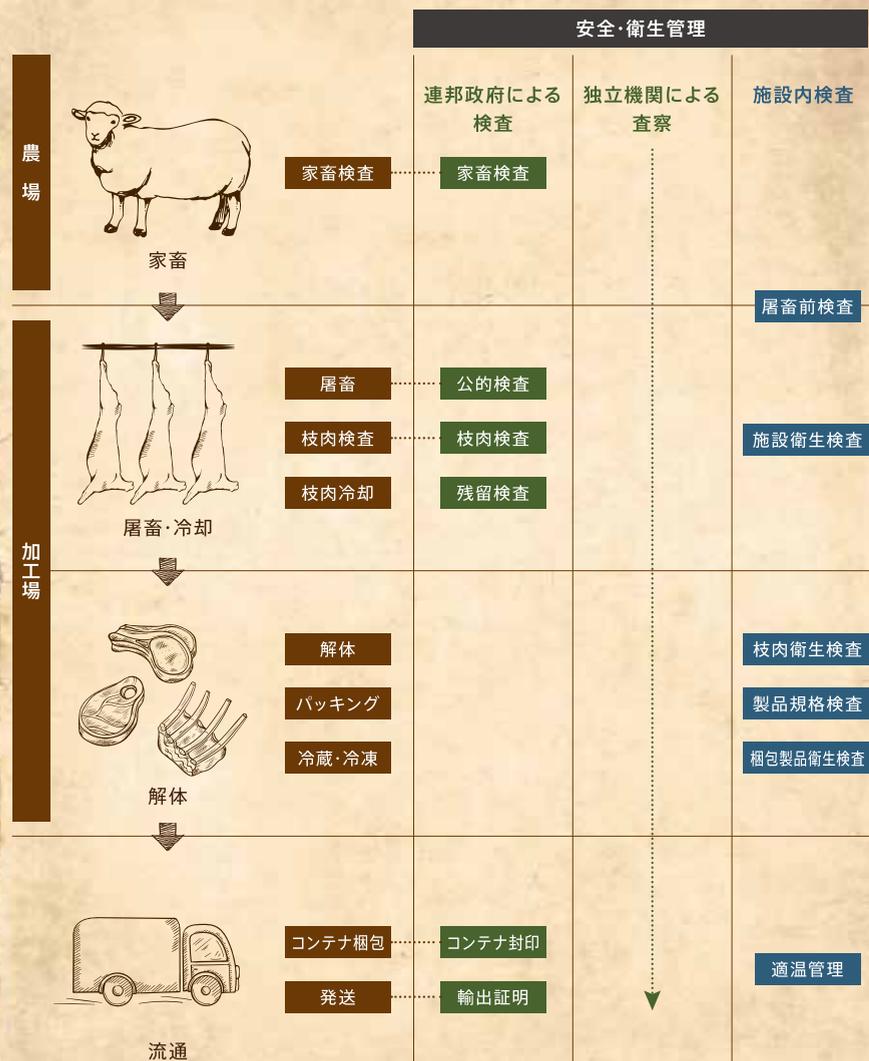
Haruto Sekizawa / Mai Sawaki / Jin-kun of Jingisukan / Junko Miyagawa
Yusuke Ikawa / Taku Tabuchi

LAMBEDIA



おいしいオーギー・ラムのことをもっと知りたいなら、まずはここから。
人々を魅了してやまないスペシャルな食材は、どんな旅をしながら私たちの食卓までやってくるのか――？
その安全は、厳しく確かな目に見守られていた。

Farm To Table 農場から食卓へ



ABOUT AUSSIE LAMB

徹底された安全管理や検査のもと、農場から私たちの食卓へと届くオーギー・ラム。

ベストな状態でおいしくいただくために、
食卓での保存方法や調理する上でのポイントをご紹介します。



鮮度を逃さない工夫

2、3日で食べるのなら、冷蔵庫へ入れましょう。入れる時は、お肉から出てきたドリップ(肉汁)に浸らないように注意。ステンレスやプラスチックの皿に網を敷き、その上に置きましょう(2~3枚以上は重ねないこと)。ラップはせず、アルミホイルでゆめめにカバー。こうすると、冷気がお肉のまわりをほどよく循環してくれます。お肉は冷蔵庫のもっとも温度の低いところで静かに保存。冷蔵庫にものを詰め込みすぎないようにするのも大切です。



冷凍保存する場合

冷凍保存するときは、乾燥、酸化を防ぐため、お肉はしっかり密封し空気にふれさせないようにすることが大事。1枚ずつ別々にラップに包んでフリージング用のビニール袋に入れ、できるだけ空気を抜きます。冷凍庫の温度は-15℃以下にキープ。解凍のコツは、出た水分は拭き取ること、再冷凍はさけること。食べる分だけ解凍し、余ったお肉はめんどくでも調理してから冷凍。スライスされたお肉はブロック肉より保存がきかないので、はやめに調理しましょう。



大切なのは温度の管理

細菌は10℃~60℃の温度帯で繁殖しますが、特に35℃前後では急速に増殖し、5時間でなんと1万倍にも増えます。これとは逆に、-10℃で活動はびたりと停止。71℃でサルモネラ菌が死滅し、75℃でO-157も全滅してしまいます。煮る・焼くときはお肉の中心温度が75℃以上になるように1分以上火を通し、揚げ物は180℃以上の油でしっかりと揚げましょう。火の通り具合の目安は、つま楊枝を料理に刺してから手の甲に当て、楊枝全体が熱くなっていればOK。

Recipe

昨日は、シェフ自慢のスペシャルティとして。

今日は、家族で囲むおうちダイニングで。

そして明日は、とっておきのワインに合わせて。

シーンの数だけ、多彩なレシピと思い思いの楽しみ方。



Roasted lamb rack of smoke at moment and porcini mushroom cream

ラム肉のロースト 瞬間スモークとポルチーニ茸のクレーマ

オーストラリアの大自然で育ったグラスフェッドラムのローストを瞬間燻製にし、ポルチーニ茸のクリームとラム肉のマルサラソースを添えた。

スタンダードラック(背骨ごと半分にしたカプリ(背脂)付きラック)を無駄なく最大限に生かしたレシピ。



[材料] 6人前

〈ラム肉のロースト〉

グラスフェッドラム、 8リブ
スタンダードラック
タイム 適量
塩、コショウ 適量
卵白 10g
生クリーム 20g
タコ糸



ラムラックを綺麗に剔き、脂、切れ端、スジ、骨などを余すことなくソースやペーストに使用。

[調理方法]

- ① ラムラックの骨や筋を全て取り除き、ロース肉と脂部分を取り出す。
- ② 剔いた際に出た肉の破片を卵白、生クリーム、塩、刻んだタイムと共にフードプロセッサーにかけペースト状にする。
- ③ 開いた脂部分に②のラム肉のペーストを薄く伸ばす。ロースをその脂部分で巻きタコ糸で縛る。
- ④ 全体に塩、コショウをしラム肉全体にフライパンで焼き色を付け、180℃のオーブンで3分間ローストし少し休ませる。

〈ラム肉のマルサラソース〉

ラムの骨・筋(ラムラックを剔いた時に出た物)

タマネギ	50g	ローリエ	1枚
人参	30g	マルサラワイン	100g
セロリ	10g	白ワインビネガー	20g
ポワロー	10g	チキンブイヨン	500g
ニンニク	1片		

[調理方法]

ラムの骨と筋と野菜を色付くまで炒め、マルサラワインを加えアルコールを飛ばす。白ワインビネガーを入れて軽く煮詰まった所にチキンブイヨンとローリエを入れて煮詰め、裏漉ししてソースとする。

スモークチップ(サクラ) スモークガン

[調理方法]

- ① 切り分けたラム肉を箱に入れ、スモークガンで瞬間燻製にする。
- ② ポルチーニ茸のクレーマとラム肉のマルサラソースを皿に敷き、ラム肉を箱から取り出して盛り付けする。

〈ポルチーニ茸のクレーマ〉

ポルチーニ茸 100g
乾燥ポルチーニ茸 3g
ジャガイモ 10g
バター 1g
生クリーム 20g
塩、コショウ 適量 水少量

[調理方法]

- ① ポルチーニ茸とジャガイモをバターで炒め白ワインを加える。アルコールを飛ばした所にチキンブイヨンを入れて水で戻した乾燥ポルチーニを全て加え軽く煮込む。
- ② 生クリームを加えてミキサーにかけ滑らかなクリーム状態にし、塩で味を調える。



田淵 拓

サッカーバウ エグゼクティブ・シェフ
フードクリエイター

イタリア各地のレストランで6年間の料理修行を経て、ドイツ・ハンブルグでメインシェフとして2軒のレストランを経営、成功に導く。そして、次の活躍の場を15年ぶりの日本に移し、海外で培った感性を表現するために、サッカーバウの開業に携わる。自らがフードクリエイターとして、型にはまらない、「今」を体感できる料理をテーマに創作性の高い一皿を提案。日本ではまだ知られていない食材や、その扱い方を含め、緻密に組み合わせていくことで、新しい文化が生まれるきっかけを創り出している。

お家ラムご飯のすすめ



宮川 順子

(社)MIIKU日本味育協会
代表理事
(株)ユーキャン 主任講師
料理教室 Convivialite'
Miyagawa主宰

長男のアレルギーを機に、家庭での手作り料理に専念。近隣交流の延長で自然発生的に料理教室を開講。その後「教える」ための専門的知識の必要性を感じ、食関連の様々なセミナーに参加、各種資格を取得。セミナーに参加する中で食の安全にかかわる衝撃的な事実を聞き愕然とし、家族の健康を守る家庭料理の重要性を痛感。安心安全で健康を守る食を広めるため協会を設立。現在は、「味・味覚・おいしさ」にまつわる様々なセミナーで講師を務めるほか、資格試験講座のテキスト執筆、商品開発、食による地域活性化なども手掛ける。

人が「おいしい!」とか「まずい」と感じる感覚が味覚ですが、生まれつき本能的に機能として備わっているもの(ハードウェア)と、経験体験を整理し、分析・蓄積して獲得してゆく能力(ソフトウェアのインストール)とがあります。前者は3歳くらいまでにできあがり、後者も学童期くらいまでに完成します。それ以降は三ツ星、〇〇さんお勧め、行列、限定など、感覚ではなく情報で食べるようになります。このように、心から「おいしい!」と感じ脳内にアドレナリンを放出して幸福感をもたらす感覚は、子供時代の食体験でしか獲得できず、つまりそれが食育の意義です。栄養価が高く食物禁忌に触れないなど付加価値が高い羊肉は、牛豚鶏肉などと同等に、味覚が生育する幼児期からもっと気軽に家庭料理として浸透させたいお肉です。さらに栄養価が高く価格は安い「旬」を意識した野菜を合わせ、家庭料理に取り入れやすいレシピにしました。お役に立てば幸いです。

重要!!! 家庭料理のルールは「作りやすさ」と「旬の見極め」!!



春のポイントは、さわやかさと苦味!!

Spring

骨付きラムの山椒バター焼き

骨付きラムに塩をして、フライパン、オーブン、魚焼きグリルなどで焼く。熱々の内に、山椒と加塩バターをフードプロセッサーにかけたペーストを塗り、焼き色を付けた旬の季節野菜を添える。焼き色の苦みと山椒のほろ苦さが同化し、相対的にラムのうま味を引き上げます。



夏のポイントは、刺激と酸味!!

Summer

羊肉の竜田揚げ

モモ肉に塩とニンニク・しょうがのすりおろしをもみ込み、米粉(片栗粉)を塗って180℃の油でカラッと揚げる。ニンニクや生姜に含まれるうま味や適度な刺激成分が、暑さで減退した食欲を増進させ、体を冷やす作用のあるきゅうりとヨーグルトの酸味でさっぱりクールダウン!!

秋のポイントは、根菜の甘み!!

Autumn

羊肉じゃが

角切の肩ロース肉は酒を加えた水で柔らかく、野菜は硬いものから順に加えてあくを取りつつ煮る。じゃがいもとマッシュルームを加え、みりん、薄口と濃口の醤油を合わせて加え、じゃがいもが煮えたら小松菜も加えて塩で調味。甘味を蓄えた根菜の滋味が羊肉をランクアップ。



冬のポイントは、こっくりしたとろみ!!

Winter

羊肉の西京味噌鍋

酒を加えた昆布だしで肩ロース肉を煮る。別鍋で大根、厚揚げ、しいたけ、葱などをさっと下茹でして加え、煮汁が透明になるまで(溶け出したうま味成分が再結集し、おいしさがまとまる)と煮汁が澄む)煮る。とろみが出る程度に西京味噌(好みに砂糖)を加え、柚子の香りを添える。



ラム肉とワインの おいしい関係

和食やフランスの郷土料理を沢樹流にアレンジした、簡単でスタイリッシュなラム・レシピです。
 合わせるワインはもちろんオーストラリアワイン！ すき焼きにはコクがあり果実味豊かな赤ワインを、
 ナヴァランにはエレガントな酸味を持つ赤ワインやロゼ。ラムチョップにはスパークリング・ワインや白ですっきりと。
 ラム肉とワインを合わせるのに難しいルールは不要です。オーストラリアの豊かな自然のように、自由に選んで、
 おおらかに楽しむ！それがラム肉とワインの最高のマリアージュです。

沢樹 舞

ワインスペシャリスト 料理家
 J.S.A認定ワインアドバイザー
 株式会社 たべるの 代表取締役社長

世界で最も権威のあるワイン団体シャンパーニュ騎士団よりシュバリエ(騎士)の称号、(社)日本ソムリエ協会よりソムリエ・ドヌール(名誉ソムリエ)を授与される。食をテーマにしたWEBサイト「たべるの」を運営しながら、自社スタジオでの料理教室や料理本などを通して、ワインと共に楽しむ新しい世代の家庭料理を提案している。



ラム肉のすき焼き



めんつゆとトマトとラム肉の
 甘い脂にまろやかな赤。
 カベルネ・ソーヴィニヨンや
 シラズがぴったり。

[材 料] 2人前	実山椒の水煮 大さじ1	ハチミツ 大さじ1
ラム肉(薄切り) 200g	トマト缶(ホール) 1コ	クレソン 1わ
ごぼう 1本(50cm程度)	めんつゆ(3倍濃縮) 100cc	塩、黒胡椒、
葱 1本 エリンギ 3本	赤ワイン 50cc	オリーブオイル 各適量

[調 理 方 法]

- ごぼうはさがぎにする。葱は斜め切り、エリンギは縦に4等分に切る。
- 鍋にオリーブオイルをひき、ごぼうを炒める。途中で軽く塩を振り、しんなりしたら端に寄せ、空いたところにオリーブオイルを足し、葱とエリンギを焼き付ける。

- 葱とエリンギをさらに端に寄せ、空いたところにトマトを汁ごと入れる。トマトは崩さず、煮立ったらめんつゆと赤ワインを加え5分ほど煮詰める。
- ラム肉をトマトの上に乗せ、蓋をして3分ほど蒸し煮にする。肉の色が変わったら、黒胡椒を振り、クレソンを添えて出来上がり。

ナヴァラン



[材 料] 2人前	バター 大さじ1
ラム肩ロース肉 300g	顆粒コンソメ 5g
カブ 2コ	白ワイン 100g
玉葱 1コ	ハチミツ 大さじ1
人参 1本	トマトピューレ 大さじ1
ジャガイモ 2コ	小麦粉、塩、コショウ、
スナップえんどう 6本	オリーブオイル 各適量



グリルして香ばしく仕上げたラム肉には、
 スパークリング・ワインや樽熟させた白が
 オススメです。

[材 料]	ラムチョップ 6本
	柚子胡椒、かんずり、塩麹山わさび、塩、黒胡椒 各適量

[調 理 方 法]

- ラムチョップの両面に強めに塩胡椒し、両面焼きグリルで10分程度焼く。
- 焼き上がったら、柚子胡椒、かんずり、塩麹山わさびを乗せる。



春野菜とラム肉の優しいハーモニーには、
 グルナッシュやピノ・ノワールなど軽やかな
 赤やロゼと。

[調 理 方 法]

- ラム肉にしっかりと塩コショウして、小麦粉を薄くまぶしたら、オリーブオイルとバターを熱した鍋に入れ、両面を色よく炒める。
- みじん切りにした玉葱を加え、水分が飛んで色が透き通ってくるまでしっかりと炒める。
- 白ワイン、白ワインと同量の水、コンソメ、ハチミツを加え、蓋をして中火で10分ほど煮る。
- ラム肉が軟らかくなってきたら、一口大にカットしたジャガイモと人参、トマトピューレを入れ、さらに15分ほど煮る。
- ジャガイモに火が通ったら、カブを入れ5分。さらにスナップえんどうを入れて5分。味見して、塩コショウで味を調えたら、器に盛って出来上がり。



ラムチョップ
 ジャパニーズスパイスディップ

Others

最新トレンドやティップス、そして歴史まで、
さまざまな立場と角度から注がれる眼差しがある。
知れば知るほど、もっと知りたくなるラム肉の世界。
その味わい深い物語たちに耳を傾けてみよう。





realbbq_ikawa

...



ソトヒツジ / ススメ

アウトドアで楽しむラム肉



「いいね！」 429件

塊骨付き肉×丸ごと焼く＝フォトジェニック

BBQシーンで骨付き肉や塊肉がキテル！そんな中、ネクストムーブメントとして盛り上がりを見せつつあるラム肉。ラム肉を塊で豪快に焼き上げれば盛り上がること間違いなし！

一見、難しそうな塊肉もポイントさえ押さえればカンタンに楽しめる。

個性が強いと思われがちなラム肉だが、思いの外、懐が深く調理法も多様。

世界的に見ても、ケバブ(トルコ)、スブラキ(ギリシャ)、シャシリク(ロシア)など様々な方法で楽しんでいる。ラム肉で一味違ったBBQを楽しんでみては？

ソトヒツジを楽しむ3つのポイント

POINT
1



#味付けを楽しむ！

意外と懐の深いのがラム肉の魅力。ハーブやスパイスと漬け込んだり、そのまま焼いてマスタードやバジルソースにつけたり、味わいの違いを楽しもう！

POINT
2



#丸ごと焼いてみる！

一見難しそうな塊肉。炭の配置を工夫することで普通のグリルでも！失敗したっていい。せっかくのBBQ。非日常を楽しもう！

POINT
3



#フォトジェニックを楽しむ！

何と言っても塊の骨付き肉はフォトジェニックで盛り上がる。でもただ焼いて撮ると茶色だらけになりがち。いい感じに撮るコツはラム肉の断面を見せること。綺麗な赤身を見せることでシズル感が演出できる！



火起こし器

誰もが苦勞する火起こしも、この火起こし器があればカンタンに！着火剤や新聞紙などを入れて火をつければ、あとは待つだけ。



炭の置き方

炭を半分の面だけに置いて、強火ゾーンと弱火ゾーンを作る。表面に焼き目をつけたら、弱火ゾーンでゆっくり焼いていけば失敗知らずに。



井川 裕介

REALBBQ株式会社
代表取締役社長／BBQデザイナー

幼少期を過ごしたオーストラリアでBBQと出会う。日常に深く根付いたBBQに強く影響を受け、2014年REALBBQ株式会社設立。1組貸切型BBQ場「REALBBQ PARK」、オリジナルBBQ食材のECサイト「REALBBQ MARKET」を事業展開。「日本にホンモノのBBQを！」をコンセプトに新たなBBQインフラの創造に邁進している。また個人としては、BBQのフードスタイリングや企画監修などを展開。雑誌、WEB、テレビ、ラジオなど幅広く活動している。

羊肉に対する価値観



この数十年間、羊肉業界をはじめメディアなどでも耳にすることの多かったキーワードは、「羊肉=カタクテクサイ」でした。この「カタクテクサイ」という負のイメージは、羊肉が家畜化された時に生まれ、日本では2000年代初頭のジンギスカンブームの際、羊肉を食べ慣れない日本人に、劣悪な羊肉を提供するジンギスカン店が多発したことで定着したようです。羊肉と向き合い、食し、またそれをお客様へ提供する私が覚える違和感として、「カタクテクサイ羊肉はどこにいった?」という疑問が沸き上がります。

カタクテクサイと見なされていた羊肉に いったい何が起こったのか?

その答えのいくつかは、オーストラリア羊肉産業の革新にあります。人口2,200万人、羊7,000万頭という羊大国オーストラリアでは、世界的な羊肉の需要増加に伴い、羊肉の品質を上げるべくメリノにボーダーレスターを掛け合わせ、さらにその第二世代にサフォークやドーセット、サウスダウンなどを掛け合わせる三元交配がスタンダードになりました。そしてこれにより、オーストラリアの羊は食肉としての味わいを大きく進化させました。また、MLAなどによる養羊業への支援、と畜場や食肉加工場の設備投資の拡大、そして輸出技術の進歩などが、羊肉の品質向上に大きく寄与したようです。さらに、ジンギスカンを含め提供されるオーギー・ラムの種類が増えたことも大きな変化です。フレンチ、イタリアン、中華、インド料理など世界中で食されているラムは、調理方法も多種多様。そこに合わせられるソースやスパイスもバリエーションが多く、まさに「羊をめぐる冒険」が日本でも楽しめる時代が到来したように感じます。



2020年前後にいくつかの世界的なイベントが開催される日本では、さまざまな文化的背景を持つ訪日外国人旅行者も増加の一途を辿っています。そうした中、宗教上の規制を受けない羊肉は、異なる文化的背景や食文化を持つ外国人旅行者にとって選択に困らない食材でもあります。さらに、オーギー・ラムの進化が後押しすることで、牛肉、豚肉、鶏肉に続く「第4の食肉」としての地位を築きつつある羊肉ですが、ひとつだけ私が懸念していることがあります。それは、日本における「羊肉は安い」という価値観です。昨今、日本国内でしばしば囁かれる「羊肉ブーム」ですが、そんな今こそ羊肉の価値観や適正価格の見直しが必要だと、私はある種の危機意識を覚えるのです。

羊肉は数年前から世界的に需要が拡大していますが、その背景には中国経済の活性化があります。「羊大国」というオーストラリアやニュージーランドを連想しますが、実は、中国こそ世界一の羊大国で、その飼養頭数は実に1億3千万頭。輸出大国オーストラリアからの羊肉の輸入量も米国と並び世界最多です。

例えば、魚と羊の鮮度を追い求めることから成り立った「鮮」。大きい羊の味は、そのまま「美味」へ。羊を食べることで「養う」。

羊との関わりが深い中国では、このようにたくさんの漢字の中に「羊」をキーワードとして散りばめています。

宗教的な禁忌に触れない羊肉は、世界で最も消費されている食肉のひとつですが、羊大国オーストラリアでは近年、地球温暖化などの影響から毎年のように発生する干ばつが羊の育成に深刻な打撃を与えています。

こうして見えてくるのは、世界的な需要増と供給減。果たして、現在の羊の適正な価値観とは何なのでしょう?

ここで改めて、羊という生き物について説明しましょう。

羊の産子率は牛と同程度の平均1.5頭。体の大きさは多産の豚よりもひと回り以上小さく、サフォークを例に挙げると10か月齢のラムでは枝肉でおよそ25kgになります。牛は30か月肥育で300kg以上にまで成長すると言われており、肥育1か月あたりの重量を比較すると羊肉が2.5kgで牛肉は10kg。この差を見る限り、羊が安いという価値観はあまりにも短絡的ではないでしょうか?

羊が安いという価値観の根づいた日本で巻き起こる羊肉ブーム。そして、日本人の中にある羊肉の価値観と、生き物としての羊の価値観。羊肉が注目を浴びる今だからこそ、消費者だけではなく、それを扱う私たち飲食店が羊の適正な価値観を見つめなおす時代がやってきたのではないのでしょうか。



「ブームから定着へ」

多くの羊肉関係者が口を揃えるように、適正な価値観を伴っていないければ、定着に必要な安定供給は叶いません。そして、島国・日本では羊肉の伝来が遅く、消費量や飼養頭数も世界レベルには遠く及びません。このまま羊に関する知識や情報、そして価値観が浸透しないまま、流行りものとして扱われることに、私自身大きな危機感を抱いています。そして、羊に対する価値観を伝えていくことができるのは、毎日お客様や消費者の方々に接しているシェフを含む飲食関係者だと思います。

食材への理解。 羊は羊肉にあらざる。

生き物として「羊」を捉えることで、目の前にある食材ではなく、その背景にまで想いを馳せて取り扱ってほしい——それが私の願いです。私もラムバサダーとして羊肉の普及に努めながら、その適正な価値観を伝えていく所存です。皆様には今後ともご理解とご協力をいただければ幸いです。

関澤 波留人

羊SUNRISE
TEPPAN羊SUNRISE
オーナー

ジンギスカンの名店「札幌成吉思汗しろくま札幌本店」で修行後、新橋店店長



に就任。退職後、国内の様々な飼羊牧場を自家用車で車中泊3,000km走破し訪問。オーストラリアの牧場も視察した後、2016年、麻布十番に国産・オーストラリア産など様々な羊肉を揃えたジンギスカン店「羊SUNRISE」を開業。「羊の夜明け」。店名の由来を実現すべく国内外多くの羊飼いと向き合い、品種、月齢、飼養管理方法の違いによって生まれる味わいを、羊の栄養価や歴史も含め「羊肉をめぐる冒険」としてお客様に提供。1982年4月生まれ。成年・牡羊座の男は、牧羊犬の如く日々羊を追求している。



こんにちは！
ぼくジンギスカンをPRするキャラクター
ジンギスカンのジンくんなの！
ジンギスカンを改めてご紹介するのー！

PROFILE

●ねんれい：1さい(にんげんだと4さい) ●好きな食べ物：ふりかけごはん、塩おにぎり、基本的にベジタリアン ●住んでるばしょ：工房アルティスタに住み込み中 ●おともだち：ギスくん、カンくん ●毛は防火耐熱性 ●出身は羊ヶ丘展望台



まずは基本的な食べ方！

1 羊肉、お野菜、鍋を用意して



こたわる人は鍋の真ん中に脂身を載せて、その脂を鍋にぬりぬりしてからお野菜！



2 鍋を火にかけ、お野菜を周りに並べてお肉を真ん中にどん！



3 お肉が焼けたら完成ー！タレにつけて食べてね！



お肉にタレを漬けてから焼くスタイルもおススメなの！

お鍋はジンギスカン鍋がやっぱり一番だけど、無ければフライパンでも、ホットプレートでもオッケー！お肉が焼けたら完成ー！タレにつけて食べてね！簡単でしょー？野菜もいっぱい食べられてヘルシーで美味ーの！

ちなみに、たまねぎ、もやし、キャベツとかの定番のお野菜以外に魚介類や地域ごとに独自性のある食材を羊肉と一緒に食べる場所もあるとかとか。羊しゃんの脂は甘いからどんな食材とも相性いいの～



いまや北海道のソウルフードとして欠かせない存在となったジンギスカン。その歴史は意外と知られてないかも・・・？

ということ！

ジンギスカンの歴史！

北海道に羊しゃんがやってきたのは1857年。最初は10頭の羊しゃんだったの。

1908年に北海道の月寒に種畜牧場を設立。1919年には国内に5つの種羊場が設置されたの。

そして1922年には羊百万頭計画が始動！防寒着とかを作るためだったんだって。こうして元々は羊毛を取るために飼育されていた羊しゃん達。けど、化学繊維が出てきて羊毛があまりがちに…

そこで1935年から「羊を食べよう！」ってことになって日本人も食べやすいよう工夫された羊肉料理の普及活動が始まったの。

これがジンギスカン！

このとき、月寒では「羊肉を焼いて後でタレを食べる」滝川では「羊肉をタレに漬けて込んでから焼いて食べる」って講習会で教えてたらしいの！それがきっかけでいま北海道では「後付け派」と「先付け派」がこんな感じで地域毎に別れてるの↓



こうして北海道にやってきたジンギスカン！その後、1953年月寒に会員制の成吉思汗倶楽部が発足！1956年にはベル食品しゃんが「成吉思汗のタレ」を発売！このときから10年くらい、ベル食品しゃんは小売店にオマケの鍋をつけて、小売店がそのお鍋をお客しゃんに貸し出してたらしいの！同じく1956年、今度は滝川で松尾ジンギスカンしゃんが創業！なんとタレの開発に10年ー！松尾ジンギスカンしゃんは、このタレに漬けたお肉と、七輪



と炭を持って滝川公園に行って、お花見してた人にジンギスカンをふるまっただって！そこから評判になってジンギスカンが飛ぶように売れたらしいの！すごいー！

さらに、当時羊肉は肉のなかで1番お安かったの。北海道はお野菜もいっぱい穫れるし、これはジンギスカン食べるしかないのー！



こうしてジンギスカンが北海道に定着！

今やお家やお店はもちろん、お花見、運動会、キャンプ、海などなどいろんなところで食べられてるの！



そうそう、ぼくらの出身地、さっぽろ羊ヶ丘展望台は月寒種羊場跡に作られたの！

北海道にジンギスカンが広まるきっかけになった月寒種羊場跡に産まれたぼく。なんだか運命を感じるの。

ちなみに、北海道と同じような流れでジンギスカンが定着した地域は他にもあるの！

岩手県遠野、千葉県成田市、長野県信州新町とかとか。羊肉は宗教に関係なく食べてもらえるからなんと皇室の園遊会でもジンギスカンが出されるの！全世界の人に食べてもらえる羊肉！

もっともっとジンギスカンが広まって、日本中に定着して、いつか日本の料理といえば「ジンギスカン！」ってなる日がこないかなあ～



歴史に関してはジンギスカン博士にも色々聞いたの～！とってもお勉強になったの～！

※ジンギスカンの歴史については講読あります。

LAMBASSADORS

of Australian Lamb

 <http://aussielamb.jp/lambassador/>

 @lambassador.jp

 <https://www.facebook.com/lambassadors/>



Official Website



Masafumi Irie

入江 真史
ADENIA, DECARY
オーナー・シェフ



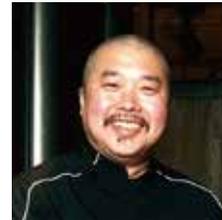
Naoya Kobayashi

小林 直矢
シェフ (フレンチ)



Tomoyuki Kezuka

毛塚 智之
パレスホテル大宮総料理長



Ryo Housho

梁 宝璋 (リョウ ホウショウ)
中国東北料理
味坊、味坊鉄鍋荘、羊香味坊、
老酒舗、香辣里オーナー



Fumiko Ishikawa

石川 史子
フードビジネスコンサルタント
food field creative代表
日本フードビジネスコンサルタント協会理事



Shankar Noguchi

シャンカール・ノグチ
スパイスハンター
株式会社インドアメリカン貿易商会
代表取締役



Curryman

カレーマン
グルメブロッガー



Hal Yamashita

山下 春幸
株式会社ウォーターマーク 代表取締役
HAL YAMASHITA 東京本店
エグゼクティブオーナーシェフ



Koji Fukuda

福田 浩二
シェフ (モダンオーストラリア料理)



Moriaki Higashizawa

東澤 壮晃
株式会社東洋肉店 代表取締役
A+オーストラリアワインスペシャリスト



Hideyo Ishii

石井 秀代
フードクリエーター
オリーブオイルソムリエ
新加坡肉骨茶、ピストロNYONYA
ディレクター兼ヘッドシェフ



Kazuhiro Kikuchi

菊池 一弘
羊畜協会 主席
株式会社場創総合研究所 代表取締役
一般社団法人来来県 代表理事



Haruto Sekizawa

関澤 波留人
羊SUNRISE, TEPPAN羊SUNRISE
オーナー



Mai Sawaki

沢樹 舞
ワインスペシャリスト 料理家
株式会社たべるの 代表取締役社長



Yusuke Ikawa

井川 裕介
REALBBQ株式会社
代表取締役社長



Junko Miyagawa

宮川 順子
社団法人MIKU日本味育協会 代表
講師 料理人



Marie Inoue

井上 真里恵
料理研究家
フードスタイリスト



Koji Azuma

東 浩司
AUBE, Chi-Fu, Az, ビーフン東
オーナー・シェフ
J.S.A. 認定ソムリエ



Yukari Miyajima

宮島 由香里
アジュール フォーティファイブ
スーシェフ



Tomoharu Shono

庄野 智治
ラーメンクリエイター
株式会社麵庄 代表取締役



Taku Tabuchi

田淵 拓
サッカーバウ エグゼクティブシェフ
フードクリエイター



**Jin-kun
of Jingisukan**

ジンギスカンのジンくん
北海道ジンギスカン PRキャラクター
札幌市公認札幌スマイルPR大使
2014年ゆるキャラランプリ北海道1位

GO LAMBASSADORS Go!



The LAMBASSADORS of Australian Lamb

このプロジェクトに賛同、協力していただいたビクトリア州政府に感謝申し上げます。
"We would like to express our gratitude to the major partner of the Lambassador project,
the State Government of Victoria"



1. Haruto Sekizawa
羊SUNRISE・TEPPAN羊SUNRISE
sheepsunrise.jp

2. Mai Sawaki
株式会社 たべるの
taberuno.com

**3. Jin-kun
of Jingsukan**
北海道ジンギスカン PRキャラクター
jingsukan-jin.com

4. Junko Miyagawa
社団法人MIIKU日本味育協会

5. Yusuke Ikawa
REALBBQ株式会社
realbbq.jp

6. Taku Tabuchi
サッカーハウ
saccapau.jp



MLA豪州食肉家畜生産者事業団

www.aussielamb.jp

Copyright © 2019 Meat & Livestock Australia. All Rights Reserved.

本書はミート・アンド・ライブストック・オーストラリア・リミテッド (MLA) ABN 39 081 678 364 の出版物です。本書に記載された内容の正確性に関しては細心の注意を払っておりますが、記載された内容の正確性や完全性について、MLAは一切の責任を負うものではありません。また、内容につきましては、読者の皆様の調査をもとにご判断いただきますようお願い申し上げます。