



ソウルフードで 「なよろ」をPR!いざ出陣!

第746なよろ煮込みジンギス艦隊

艦長 定木 孝憲さん (ただき たかのり)

事務局 益田 了輔さん (ますだ りょうすけ)

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しくー北海道」運動第9回コンクールで奨励賞を受賞した「第746なよろ煮込みジンギス艦隊」の定木艦長、益田事務局にお話を伺いました。

《家庭料理になったジンギスカン》

名寄市は北海道北部に位置し、天塩川が流れ山に囲まれた盆地です。基幹産業は農業になり、自然豊かな環境のなか寒暖差を利用して生産されたもち米は作付面積日本一になります。

大正時代のころ、国策として軍服の原料のため羊の飼育が名寄市智恵文地区で行われていました。羊毛は貴重でしたが、羊肉は臭みが強いため食用とされる習慣がなかったのですが、生産者の方から肉を破棄するのはもったいないという声が挙がり、美味しく食べるためタレに漬けて煮込んで食べるという料理法が名寄地区の各家庭に普及したのが煮込みジンギスカンの始まりです。ジンギスカンは、煮込んで食べるというこのスタイルが当たり前だと市民は思っていました。

《独特の食文化で活動》

市内青年団体や名寄市、観光協会、商店街の人が中心となり、「食」をテーマとしてまちおこしができなかと考え、そこで、名寄市の独特な煮込んで食べるというジンギスカンのスタイルに注目し、2012年7月4日6時に「第746なよろ煮込みジンギス艦隊」を設立しPR活動を始めました。



2019年B-1グランプリin明石（兵庫県）



定木艦長

主な活動は、最初は知名度を上げることを目的として、2014年B-1グランプリへ北海道代表団体として出展し全国へPRを行いました。そのほか、この食文化を後世に伝え残すために、小学校で子どもたちに伝える授業や住民を対象に市民講座を開いて伝承教育活動を行っています。また、毎年、道内はもちろん道外のイベントへ出展しPR活動を行っています。

このような活動のおかげにより2021年に文化庁の未来の100年フード部門～目指せ、100年！～に認定されました。ジンギスカンとは別に「なよろ煮込みジンギスカン」で認定されたことは大変うれしかったです。そして、全国各地から入学してくる大学生や転勤で名寄市に住んでいる方にもなよろ煮込みジンギスカンを通じ第2の故郷として名寄市をPRしてもらえたうれしいです。

これからもこの活動が少しでも名寄市をPRできるきっかけ作りになるように取り組んでいきます。

『名寄が大好きで元気な方、入隊募集中！

ぜひ一緒にPR活動をやりませんか？』



2015年B-1グランプリin十和田（青森県）

当協会ホームページ、「わが村は美しくー北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子『生産空間の活性化に資する地域事例集』をご覧ください。

