

北海道における羊肉消費の展開

誌名	農村生活研究 = Journal of the Rural Life Society of Japan
ISSN	05495202
著者名	河合,知子 久保田,のぞみ
発行元	日本農村生活研究会
巻/号	391号
巻号補足	
掲載ページ	p. 18-24
発行年月	1995年2月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



[報 文]

北海道における羊肉消費の展開

河合 知子*・久保田のぞみ**

1. はじめに

インスタント食品やレトルト食品の増大などに典型的に見られるように、食生活の簡便化や画一化が止めどもなく進行してきている。しかしその一方で、こうした状況への反省の機運が生まれ、地域的な食生活のあり方が見直されてきている。それは、その地域で生産された素材をその地域で伝承されてきた調理法に従って調理して食べる、すなわち伝統的な食生活が日本人にとって最もふさわしいのだという考え方に基づくものである。また、それは行き過ぎた食と農林漁業との分離に強く反省を迫るものである。

地域的な食生活を北海道で考えようとする場合、羊肉消費の問題を抜きにしては考えられない。特に、ジンギスカン鍋¹⁾は北海道特有とも言える料理で、北海道の食生活に定着した北海道の代表的料理である。ジンギスカン鍋は当初、めん羊飼養と深く関わりながら生まれ、その後その関係が切断され、最近再びその結合の機運が芽生えつつある料理であり、地域的な食生活を検討する際、格好の素材を提供してくれている。本稿では、まず北海道の肉食の特徴について概観し、次いでその特徴をなすジンギスカン鍋を中心に羊肉消費の歴史をふりかえる。そして、全体を通じて北海道の食生活の課題、今後の方向性に触れていくことにしたい。

2. 北海道における肉食の特徴

まず、北海道における肉食の特徴について整理

していこう。第一に、肉類の中でよく食べられている順位であるが、北海道では豚肉の消費が一番多く、次いで鶏肉となっている。家計調査(1993年版)によると、生鮮肉に対する豚肉の購入量(1世帯当たり)の全国平均が36.9%に対して北海道は45.5%である。北海道では暗黙のうちに「いも」と言えばじゃがいもを指すように、「肉」と言えば豚肉を表わす場合が多い。それは「いも」と同様に、北海道で暮らす人々にとって豚肉が身近な存在でもあったからである。庭先で手軽に飼える鶏と並んで、残飯を利用して飼育できる豚は、北海道の開拓の歴史の中で、人々の生活に身近なものであった。一方、北海道では牛がイメージされながらも牛肉の消費が少ないのは、肉牛としてよりも乳牛として入ってきた北海道酪農の歴史に因るところが大きい。

生鮮肉の消費量とその平均単価の相関を見ると、北海道の年間1世帯当たり生鮮肉購入量は約42.1kgであり、100g当りの価格は121円である。全国平均の購入量44.6kg、平均単価166円に比べて量も価格も下回っている。その傾向は東北と似ており、安い肉をたくさん食べる沖縄、高い肉をたくさん食べる近畿などと比べて対照的である(図1)。北海道の場合、「肉はごちそう」というイメージがまだ根強く、低価格の肉を購せざるを得ない。牛肉を使った料理であるすき焼きやしゃぶしゃぶなどが、牛肉が高価でなかなか入手できない故に、北海道においては豚肉やラム肉が代わって普及してきた。

さらに、安価な肉として無視できないのが「その他」の肉である。「その他」の肉は、馬・羊など牛・豚・鶏以外の肉であり、北海道の場合は「その他」の肉のほとんどは羊肉である。戦後、生鮮肉全体の購入量が少ない中で、豚・羊・鶏の

* (かわい ともこ・市立名寄短期大学) ** (くぼた のぞみ・滝川市保健センター)

順に食べられていた。図2は、1971年以降の北海道における生鮮肉の購入量の変化を表したものである。1971年に豚・鶏・羊と順位が入れ代わる。その20年後、1991年には豚・鶏・牛・羊の順位になっている。1991年の牛肉の輸入自由化に伴い、安価な牛肉の入手が可能になると、牛肉の消費は伸び始めている。牛肉を使ったすき焼き、ジンギスカン鍋よりも牛肉中心の焼き肉などに傾斜してきている。つまり生鮮肉全体の購入量の伸びは、牛肉と鶏肉の購入量の増加に支えられたものであ

るが、羊肉が必ずしも減少しているというわけではない。羊肉は、1世帯当り年間4～5kg前後の消費を維持している。

以上まとめると、北海道の肉食の今後の動向として考えられることは、肉全体の消費量は決して多いとは言えない状況の中で、①比較的安価になってきた牛肉が消費され始めてきていること、②1960年代後半（昭和40年代）より、羊肉の消費量はほぼ一定しており、今後もそれは続く傾向にあること、③その消費量の伸びる可能性がまだある

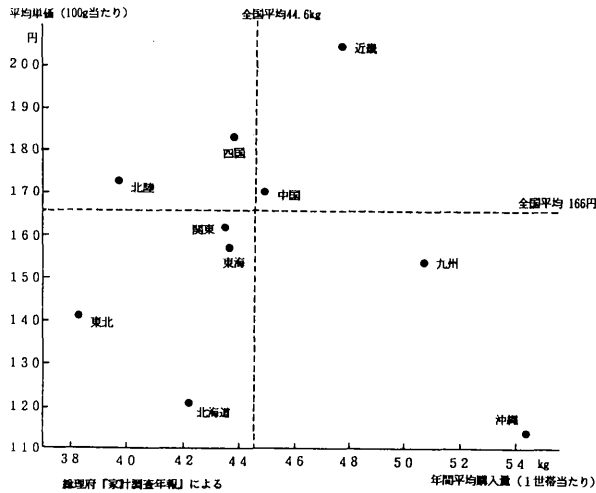


図1 生鮮肉の地域別購入量と平均単価の相関 (1993年)

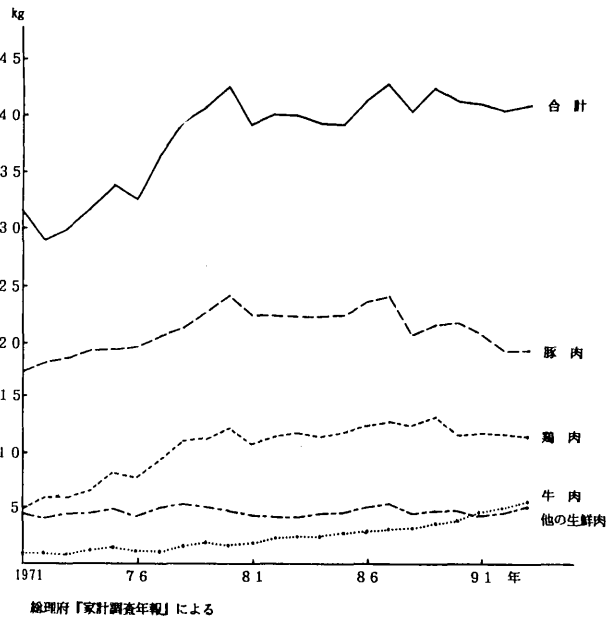


図2 北海道における生鮮肉の購入量の動向 (1世帯当たり)

こと、などである。身近にある食素材を使い、その素材の良さを生かしつつ簡便な調理法が工夫されるという北海道的な食べ方が、肉類の消費においても窺われる。「昭和は食肉を重要な食材の一つに育て上げ、日本人の多彩な食生活をさらに豊かにした」²⁾ように、北海道において、豚肉、鶏肉に加えて羊肉が、単調になりがちな北の食生活を多彩なものにするという役割を果たしてきたのである。

3. 北海道における羊肉消費の歴史

羊肉消費の歴史は、めん羊飼育の歴史と重なり合うところが多い。1875(明治8)年に札幌牧羊場が設置されて以来、羊毛生産を目的としためん羊飼育が行政主導のなかで進められてきた。国策として飼育奨励されてきためん羊を食用にならないかと検討し始めたのは主として国や道の試験場であった。羊を食用にする習慣は北海道を中心として拡がって行く。

しかし、めん羊を食べることが、簡単に普及していったわけではない。札幌市月寒と滝川市にある二つの種羊場(現在の農水省農業試験場と道立滝川畜産試験場)を中心に、戦前から様々な取り組みがなされている。戦後においては、食料難の時期に農村の栄養改善運動と結び付いて、農村を中心に羊肉消費は伸びる。特にジンギスカン鍋は、その手軽さもあって全道に普及していった。羊肉を輸入肉に頼るようになった現在においても、北海道では羊肉の消費は定着している。時代区分により、羊肉が人々の食生活に取り入れられた経緯を整理してみると、(1)戦前期において羊肉の食べ方を模索していた時期、(2)戦後から1960年頃までの羊肉の消費を普及・啓蒙した時期、(3)ジンギスカン鍋が北海道各地に広まった1960、70年代、(4)1980年代から現在に至る羊肉の様々な食べ方が工夫され始めている時期、となる(表1)。以下、それぞれを概観する。

(1) 羊肉消費模索期(戦前期)

明治・大正時代、羊肉はほとんど食べられていない。北海道羊史によれば、魚介類が豊富で山野には鹿や野鳥が多かった北海道では、わざわざ

羊肉を利用する必要はなく、ましてや一種の臭気があるという理由で普及しなかったという³⁾。

昭和に入ってから、食用としての羊を普及宣伝しようとする気運が政府や種羊場関係者の中で強まっていく。政府が東京、福岡、札幌の精肉店を指定し、めん羊1頭につき3円の補助金を出して普及につとめたというが、売れたのは札幌でも年間100頭ほどであった。1932(昭和7)年、1933(昭和8)年、滝川種羊場⁴⁾は羊肉消費を推進するため、札幌のデパートの食堂に羊肉を送り、その消費の宣伝を行っている。種羊場主催の講習会では、一般家庭向けに焼き物、揚げ物、煮物などの羊肉の料理法⁵⁾が紹介され、後に普及していくジンギスカン鍋もその中のひとつとして取り上げられている。羊毛生産の副産物としての羊肉をどう利用していくかということに重点が置かれた時期であり、こうした模索の時期があって戦後期を迎える。

時代はまたがるが、羊肉消費において大きな原動力になったと思われる滝川種羊場のめん羊実習生について、ここで述べておこう。滝川種羊場は、1934(昭和9)年以降羊肉の普及に熱心であり、1935(昭和10)年、めん羊飼育の実務者を養成する目的でめん羊実習規程を公布し、この年に講堂、寄宿舎、加工場などを新築した。1935(昭和10)年から1961(昭和36)年までの27年間、めん羊実習生という名称で畜産技術者を養成する傍ら、特に女子を対象に、1か月間にわたってめん羊の飼養管理法や羊毛加工、羊肉料理などの講習会を実施した。受講者は27年間で683名に達し、上川、空知、網走、石狩、十勝などほぼ北海道全域から集まっている。女子めん羊実習生の主目的は、制度発足当初はめん羊飼育の実務者を養成することであったが、1954(昭和29)年からは「めん羊飼育地の婦人層の啓発」、1958(昭和33)年には「将来農村において畜産および生活改善に関する技術普及の実践協力者となる人物の養成」と変化している⁶⁾。滝川種羊場は、羊毛、羊肉を糸口にして生活改善の教育機関へとその役割を拡げていったのである。

(2) 羊肉消費啓蒙・普及期(戦後から1960年頃)

戦前期に、5万頭を割っていた北海道内のめん

表1 北海道のめん羊飼養頭数と羊肉消費に関する年表

年	北海道のめん羊飼養頭数	羊肉輸入量 (t)	羊 肉 消 費 に 関 す る 事 項
1926(昭和元)年	5337		<p>羊</p> <p>肉</p> <p>消</p> <p>費</p> <p>模</p> <p>索</p> <p>期</p> <p>第2次世界大戦勃発</p> <p>「横網」は戦争の影響で羊肉の入手が困難となり一時閉店</p> <p>第2次世界大戦終戦</p> <p>中華料理店「精養軒」(札幌)がジンギスカン料理を取り入れる</p> <p>羊肉</p> <p>消</p> <p>費</p> <p>啓</p> <p>蒙</p> <p>・</p> <p>普</p> <p>及</p> <p>期</p> <p>「松尾ジンギスカン」創業、たれつきジンギスカンの普及</p> <p>羊毛・羊肉の輸入の活性化により羊毛から羊肉生産への切り替えが検討されはじめる</p> <p>滝川種羊場では畜肉・羊毛の完全利用に重点をおいた女子めん羊実習生への実習を行う</p> <p>ジ</p> <p>農民所得倍増計画</p> <p>農業基本法制定</p> <p>ン</p> <p>ギ</p> <p>ス</p> <p>カ</p> <p>ン</p> <p>鍋</p> <p>流</p> <p>行</p> <p>期</p> <p>羊</p> <p>肉</p> <p>消</p> <p>費</p> <p>多</p> <p>様</p> <p>期</p> <p>ハビー牧場(登別市)が羊肉のスモークを製造、販売</p> <p>厚真町資源活用研究会設立、めん羊を飼育し無添加のハムを製造</p> <p>ハビー牧場(登別市)では羊肉のスモークに加え、ソーセージの製造、販売を開始</p> <p>牛肉の輸入自由化に伴いジンギスカン鍋から焼肉(牛肉)へ傾斜</p>
1927(昭和2)年	5400		
1928(昭和3)年	5389		
1929(昭和4)年	5722		
1930(昭和5)年	5853		
1931(昭和6)年	5491		
1932(昭和7)年	6177		
1933(昭和8)年	6852		
1934(昭和9)年	6951		
1935(昭和10)年	9205		
1936(昭和11)年	9869		
1937(昭和12)年	11208		
1938(昭和13)年	13582		
1939(昭和14)年	15625		
1940(昭和15)年	18118		
1941(昭和16)年			
1942(昭和17)年	23672		
1943(昭和18)年	34498		
1944(昭和19)年	42902		
1945(昭和20)年	48102		
1946(昭和21)年	72996		
1947(昭和22)年	105323		
1948(昭和23)年			
1949(昭和24)年	140110		
1950(昭和25)年	145116		
1951(昭和26)年	179160		
1952(昭和27)年	212801		
1953(昭和28)年	253000		
1954(昭和29)年	244000		
1955(昭和30)年	248240		
1956(昭和31)年	267820		
1957(昭和32)年	257660		
1958(昭和33)年	239300		
1959(昭和34)年	203240		
1960(昭和35)年	180770		
1961(昭和36)年	152930		
1962(昭和37)年	121690		
1963(昭和38)年	100950	48806	
1964(昭和39)年	76090	61415	
1965(昭和40)年	68980	53858	
1966(昭和41)年	51270	92369	
1967(昭和42)年	42690	97539	
1968(昭和43)年	31100	109262	
1969(昭和44)年	23750	129069	
1970(昭和45)年	5257	110799	
1971(昭和46)年	8638	130016	
1972(昭和47)年	7645	151225	
1973(昭和48)年	5590	133190	
1974(昭和49)年	6170	89941	
1975(昭和50)年	4930	130770	
1976(昭和51)年	4990	159006	
1977(昭和52)年	5020	148246	
1978(昭和53)年	4830	139466	
1979(昭和54)年	4750	118412	
1980(昭和55)年	6210	78567	
1981(昭和56)年	7430	87774	
1982(昭和57)年	7810	85020	
1983(昭和58)年	8570	82396	
1984(昭和59)年	9590	74612	
1985(昭和60)年	11700	79342	
1986(昭和61)年	13100	79237	
1987(昭和62)年	14000	76697	
1988(昭和63)年	15000	77546	
1989(平成元)年	16100	69507	
1990(平成2)年	16900	63864	
1991(平成3)年	16600	64542	
1992(平成4)年	15200	66642	
1993(平成5)年			

注1) 北海道のめん羊飼養頭数は農林水産省統計情報部「畜産基本調査」結果による。

2) 羊肉輸入量は農林水産省統計情報部「農林水産統計」による。但し、1968年以前の数字はやき肉を含む。

羊飼養頭数も、戦後から1956年の間に急激に伸び、25万頭を越える。戦前期に羊肉消費の兆しはあったものの、爆発的に普及し始めるのは、このめん羊飼養頭数の著しい伸びと同時期である。折しも、農村の栄養改善運動の時期と重なって羊肉は普及していく。

滝川種羊場は、1950（昭和25）年、肉加工施設を整備し、貯蔵性の高い缶詰製造に取り組んだ。大和煮・味噌煮・水煮などにした羊肉の缶詰が生産された。1954（昭和29）年には『羊肉の調理・加工法』という冊子を作り、羊肉を使った様々な料理を紹介している⁷⁾。こうした種羊場等の技術は、種羊場周辺においては直接的に、その他の地域においては、一旦、関係機関の技術者やめん羊実習生等に伝達され、それが農村に普及していった。また、1956（昭和31）年には、『北海道の緬羊』が種羊場関係者の手によって北海道新聞社より出版された。そこでは羊肉の加工により貯蔵性をもたせ、農繁期の食糧にするために、成吉思汗鍋・羊肉水たき・マトンチャップの料理法の他、びん詰や羊肉ハム、ライスカレーの素の作り方も紹介されている。滝川市の農業従事者⁸⁾はその頃について「屠殺などもつたいなくてとてもできなかったが、たまたま犬に噛まれて死んだ羊を食べてみた。最初は味噌漬けにして食べたが、後に味つけのしかたを種羊場で習った」と語る。また、共済の獣医、農協の技術員など各関係機関の指導や助言により羊肉の食用が展開されている。生活改良普及員が配置された当初から1960年ごろにかけて、めん羊を飼養している地域においては、食生活改善指導の一環として肉類の貯蔵加工があげられている⁹⁾。なかでも、ジンギスカン鍋の普及は著しく、ある改良普及員は、次のように回想している¹⁰⁾。「農協の畜産担当者と共に農家に出掛け、ジンギスカンのたれの作り方の指導に歩いた。たれの作り方は農協の畜産担当者からもらった資料にもとづいて、りんご、にんにく、しょうがなどをすりおろし、醤油、砂糖、酒で調味する。当時は便利な調理器具もなかったのので、大根おろし器で固い人参をすりおろして、はかどらなくて大変な仕事だと思った記憶がある。肉を漬け込んでから30分くらいが一番おいしいという話を共済の獣医や農協の技術員が言っていたが、1～2時間

漬けておいて、ジンギスカン鍋で焼いていた。また、保存食作りも勧めていたが、羊肉加工もその中のひとつで、味付けした肉を保存瓶に詰め、殺菌、脱気、密封などの技術講習も行った。対象は農家の主婦や4Hクラブの男女青年で、反応は良く、まだ生活改良普及員も珍しい頃だったので楽しく仕事ができた。相手が喜んでくれた時、いい仕事だなあとうれいしい思いで現地の会館から我家へと自転車で帰った頃のことを思い出される。」

多種多様な羊肉の調理法が示されながらも、特にジンギスカン鍋が普及した理由は、その簡便性にある。肉と野菜を切って焼くだけであり、しかも家族全員がひとつの鍋を囲んで食事ができるというスタイルは、家事労働の省力化に適していた。大家族をかかえ、過重な農作業を強いられた農村の生活実態に合う料理であった。

めん羊を飼育し、毛が伸びると刈取り、糸に紡ぎ、セーターや手袋などの衣料品を作る。寒さの厳しい北海道の農家の暮らしにとって羊毛は必要不可欠のものであった。が、困難な食料事情の下では衣生活だけでなく食生活、つまり淘汰された羊の肉を利用していくこともまた、必然であった。農家の生活に比較的受け入れやすかった羊肉の料理、特にジンギスカン鍋がたれの作り方の指導と共に浸透していった。

(3) ジンギスカン鍋流行期（1960年代から1980年頃）

1956（昭和31）年、北海道のめん羊飼養頭数はピークに達するが、急激に減少していく。羊毛の輸入自由化や、高度経済成長に伴って農村の労働力が都市へ流出したことなどからめん羊の飼養が難しくなったのである。毛をとる羊から肉を食べる羊へと、めん羊の価値が転換した時期でもある。

農村地域に浸透していったジンギスカン鍋に食堂が注目し、そのメニューに取り入れ¹¹⁾、農家だけでなく北海道の人々の食生活にジンギスカン鍋が浸透していく。こうして北海道で飼育されていた羊は、食いつくされるかのような勢いで、北海道の人々の胃袋の中に入ってしまった。そして結果的には輸入肉に頼らざるを得ない現状を生み出すことにもなったのである¹²⁾。このジンギスカンブームは、ジンギスカン鍋を外食化させた企業の力

表2 北海道の羊肉に関する特産品

1985(昭和60)年	1986(昭和61)年	1988(昭和63)年	1990(平成2)年	1992(平成4)年
サフォーク [中川町]	ラム肉のベーコン [羽幌町]	ラム肉のベーコン [羽幌町]	サフォークめん羊(ラム) [羽幌町]	サフォークめん羊(ラム) [羽幌町]
ラム肉のベーコン [羽幌町]	食肉くんせい [羽幌町]	サフォークめん羊 [羽幌町]	食肉くんせい(スモークラム) [幌延町]	食肉くんせい(スモークラム) [幌延町]
食肉くんせい(めん羊) [幌延町]	ハビースモーク、ハビースモーク [登別市]	食肉くんせい [幌延町]	ラム肉 [新篠津村]	あづまジンギスカン [厚真町]
ハビースモーク、ハビースモーク [登別市]	羊肉ハム [厚真町]	ハビースモーク、ハビースモーク [登別市]	フレッシュラム(ゆわやう) [中標津町]	ラム肉(ラム塊、ステーキ) [新篠津村]
羊肉ハム [厚真町]	あづまジンギスカン [厚真町]	ラム肉 [新篠津村]	めん羊 [恵庭市]	ゆわやうフレッシュラム(ゆわやう) [中標津町]
	ラム肉(ゆわやう) [新篠津村]	フレッシュラム(ゆわやう) [中標津町]	松尾ジンギスカン [滝川市]	松尾ジンギスカン [滝川市]
	ラム肉(ゆわやう) [新篠津村]	めん羊 [恵庭市]	北樽山産サフォーク肉 [北樽山町]	北樽山産サフォーク肉 [北樽山町]
	フレッシュラム(ゆわやう) [中標津町]	松尾ジンギスカン [滝川市]	ラムスモーク [中札内町]	ラムスモーク [中札内町]
		ラムステーキ [秩父別町]		

【わがまちの一村一品事例集】(観光庁観光振興課) 昭和60年、昭和61年、昭和63年、平成2年、平成4年より作成

に負うところが大きい¹³⁾。が、個々の家庭においてもジンギスカン鍋はよく食べられている。家族がそろそろ正月やお盆、花見や運動会の時など、人が集まる時にジンギスカン鍋を食べることは多い。夏もまた、野外料理として親しまれている。家庭や地域の行事とジンギスカン鍋、大自然とジンギスカン鍋というように結び付いて、北海道独特の地域料理として発展した。

さらに、ジンギスカン鍋の流行に拍車をかけたものは、調味の外部化である。種羊場の職員や普及員等が苦労して普及したジンギスカン鍋のたれが市販され¹⁴⁾、普及するにつれて一層ジンギスカン鍋は広まっていった。調味料に漬け込んだ肉や焼いた後につけるたれが普及していった¹⁵⁾。

また、食事後の鍋の片付けが簡単にできるホットプレートや持ち運びが便利な携帯用のコンロの出現もまた、家庭でのジンギスカン鍋の普及を促進した。さらにジンギスカン専用の使い捨て鍋も販売されるようになった。

(4) 羊肉消費多様化期 (1980年代から現在)

1980年代の後半から徐々にではあるが、北海道のめん羊飼養頭数は増加してきている。ホームスパンやフェルトなどの羊毛を使った手作り工芸運動あるいは観光牧場の中で羊が見直され、羊をめぐって様々な活動が起こっている¹⁶⁾。先進事例としては士別市めん羊基地 (1966〈昭和41〉年発足) があげられるが、多くの場合は一村一品運動の中から羊肉を使った特産品が生まれている (表

2)。北海道産のサフォーク種ラム肉の販売 (新篠津村、中標津町、士別市、北樽山町など) が行われ、消費者の羊肉購入に際しての選択幅が広がってきた。また羊肉ハム (厚真町)、ラムスモーク (中札内村) などの羊肉加工品も販売されるようになり、ジンギスカン鍋にとどまらず様々な羊肉料理が可能になってきている。今や羊肉消費は多様化しているのである。

4. おわりに

以上、北海道の肉食、特に羊肉消費の歴史を概観してきた。北海道における肉食のあり方を特徴づけるものとして、羊肉は非常に重要な位置を占める。日本における肉食の普及は、明治以来都市を中心として広がってきたが、北海道の羊肉に関する限りは、その逆である。羊肉の食用を普及・啓蒙しようとする人々が農村にいて、羊肉料理はめん羊を飼養している農家の人々の暮らしの中で育ってきた。特に北海道の代表的料理であるジンギスカン鍋は、北海道内のめん羊飼養頭数が減少し始める時期から、めん羊を飼育していた農村地域の人々の間で広まり、その地域の食堂がメニューに加え、都市部の家庭へ普及していった。その点で北海道独特の風土や歴史が生み出したものと言えよう。

めん羊飼養数が減少した後も、ジンギスカン鍋は輸入肉に頼りながら北海道の料理として定着し

てきた。それは、作り方が簡便であること、人が集まる時に適していること、栄養的にもすぐれていること、比較的安価であること、などの理由が考えられる。ジンギスカン鍋が現代の生活様式にも適合していると見れよう。さらに昨今、羊肉消費形態の多様化も進展しており、ジンギスカン鍋以外の食べ方の開発・工夫も進められている。

一方、北海道のめん羊飼養頭数は、一時期の25万頭にはおよびがつかないものの、最近増加傾向にある。1979年には5千頭を下回った飼養頭数は、1980年代後半から徐々に増加し始め、1990年代に入り1万6千頭まで回復してきている。

こうした動きは、輸入羊肉に頼っている現状を即刻、抜本的に打開するものにはならないにしても、行き過ぎた食と農林漁業との分離を克服し、地域的な食生活、北海道的なより豊かな食生活を展望する上で、極めて重要な可能性をもっているのではなからうか。

注

- 1) ジンギスカン鍋は、その昔ジンギスカンに率いられた蒙古軍がかねらの鉄かぶとで羊の肉を焼いて食べたところから来ている、という説がある。また、満州国國務長官の駒井徳三氏が命名して生まれたとも言われている。西会『札幌の食いまむかし』北海道教育社、1984年、札幌市教育委員会『札幌食物語』北海道新聞社、1984年、を参照。
- 2) 宮崎昭『食卓を変えた肉食』日本経済評論社、1987年、247頁
- 3) 北海道種羊協会『北海道種羊史』北海道種羊協会、1979年、15頁
- 4) 滝川種羊場は、1906(明治39)年、月寒種牛牧場滝川分場として発足してから1994年現在に至るまで、滝川種羊場、北海道庁種羊場など9回に及ぶ名称の変更、組織機構の整備を行った。文中の時代と当時の名称が一致しない場合もあるが、札幌市月寒の種羊場と区別するため、滝川種羊場と表した。滝川種羊場の歴史は北海道のめん羊史とかなりの部分、重なっている。詳しくは『滝川畜産試験場五十年史』北海道立滝川畜産試験場 1981年参照。
- 5) 田楽、佃煮、薩摩汁、シチュー、酢物、五目飯、玉子巻、肺臓入り雑炊、肝臓のコロッケ、心臓の角煮などである。『滝川畜産試験場五十年史』北海道立滝川畜産試験場 1981年 53頁
- 6) 『滝川畜産試験場五十年史』北海道立滝川畜産試験場 1981年 41~51頁

7) A5判、総頁数が38頁からなる小冊子ではあるが、羊肉の調理法だけでなく、どういうめん羊を淘汰すべきか、屠殺解体の方法、羊肉の組成と特性などについても書かれている。掲載されている羊肉の調理法は、下記のとおりである。

- 成吉思汗、ローストマトン、マトンチャップ、羊肉水煮、羊肉カツレツ、羊肉の素焼、羊肉の鍋焼、羊肉の黄金焼、羊肉のゴマ焼、羊肉と田菜、羊肉のスキ焼、羊肉のよせ鍋、羊肉の八幡巻、炒羊肉、窩焼羊肉、芽菜色、紅扣肉、羊肉のよせ揚、羊肉の竜眼揚、羊肉のコロッケ、葱間揚、羊肉の五目飯、刷羊肉、スタフォード・マトン、漬草羊、マトン・シチュウ、羊肉の甘煮、羊肉の佃煮、羊肉とウドの煮付、羊肉のサツマ汁、羊肉のおろしあえの31種類と腎臓、肝臓、舌などを利用した料理12種類で、多様な調理方法が紹介されている。
- 8) 滝川市在任、白水務氏より聞き取り。1994年、2月25日
 - 9) 『農業改良普及事業25年のあゆみ』空知東部地区農業改良普及事業推進協議会 1974年、26、27頁
 - 10) 昭和30年から約4年間、納内(現深川市)地区農業改良普及所に勤務していた筒井百合子氏からの聞き取り。1993年10月24日
 - 11) 滝川市のジンギスカン鍋専門店は、農家の友人に味つけしためん羊肉を食べさせてもらったことをきっかけに、1956(昭和31)年、開業する。『滝川市史 下巻』1981年、150頁参照
 - 12) 『北海道のめん羊をみる一特に肉利用の将来性について』(農林省北海道統計情報事務所 1973年12月)。急激な羊肉消費の伸びに対してその需要の大部分を輸入に頼らざるをえない状況をふまえた上で、肉用めん羊の増殖と今後の見通しについて書かれている。
 - 13) 1936(昭和11)年11月13日には、札幌市内の焼き鳥屋で第1回ジンギスカン料理試食会が開催され、それをきっかけに札幌市内の食堂でジンギスカン鍋が出されるようになる。吉田博『成吉思汗料理物語』『農家の友』北海道農業改良普及協会、第28巻第8号、1976年8月号。
 - 14) 1956(昭和31)年ベル食品株式会社が、他社に先駆けてジンギスカンのタレを販売。昭和40年代にその販売量はピークとなる。同社は昭和50年代に入り、しゃぶしゃぶのたれも販売。
 - 15) ジンギスカン鍋の食べ方は、予め調味料に漬き込んでおいた肉を焼く方法と、焼いた後にたれにつけて食べる方法の二通りがある。空知・上川・十勝方面は前者の、石狩・後志・渡島方面は後者の食べ方が概して多い。
 - 16) 楠本雅弘「わが国におけるめん羊振興政策の歴史と課題」『羊は未来を拓く』農山漁村文化協会1990年、未来開拓者共働会議編『まるごと楽しむひつじ百科』農山漁村文化協会1992年。なお、羊をひとつの文化として位置付けようとする動きも見られる。