



1 ジンギスカン

モンゴルの人は食べません!?

北海道



今こそ食べたい「北海道」ご当地グルメは？

第1位… **ジンギスカン** (736票)

第2位… カニ (635票)

第3位… 札幌ラーメン (554票)

第4位… ウニ (452票)

第5位… タ張メロン (423票)

2023年、株式会社CMサイトが実施したアンケート調査「今こそ食べたい北海道のご当地グルメ」第1位に選ばれたのは**ジンギスカン**だ。ジンギスカンは、中央部分が盛り上がった鍋で羊肉と野菜と一緒に

焼いて味わう北海道を代表する郷土料理である。北海道ではジンギスカン鍋が一家に一台あるといわれるほど、ジンギスカンは道民のソウルフードであり、家庭料理としてはもちろん、春のお花見や夏のキャンプなどアウトドアでも定番だ。道民はいつでもどこでも手軽にジンギスカンを楽しんでいる。

ジンギスカンという呼び名は、もちろんあのモンゴルの英雄ジンギスカンに由来する。しかし、**モンゴルにはジンギスカンと呼ばれる料理はない**。そもそも日本のように鉄板や網で肉を焼いて食べる習慣がないのだ。ジンギスカン料理の語源として、ジンギスカンが活躍していた時代、モンゴル軍の兵士たちが陣中食として羊肉を鉄兜にのせて焼き、食べていたことに由来するという説がある。しかし、これは事実ではない。

モンゴルでは、古くから羊の遊牧が盛んであり、この国の人々が羊肉をよく食べるのは確かである。モンゴルでは羊肉はほぼ主食であり、羊を頭から脚まで食べ尽くす。ただ、彼らの伝統的な羊肉の調理法は、骨付きのブロック肉を柔らかくなるまで塩で煮込むチャンサンマハという料理である。ジャガイモなど様々な具材を入れて一緒に煮込むことはあるが、ジンギスカンのように肉を焼く調理法はモンゴルにはない。

ジンギスカンの起源はモンゴル料理ではなく、烤羊肉(カオヤンロウ)という北京の伝統料理と考えられる。烤羊肉はタレに漬けた羊肉のスライスを、タマネギなどの野菜と一緒に焼く。これを日本人の好みに合うようにアレンジした焼き肉料理を、羊肉といえばモンゴルのイメージであるところから「ジンギスカン」と呼んだらしい。誰が名付けたのかは諸説あつて確かなことはわからないが、す



卓袱（しっぽく）うどん



年明けうどん



ざるうどん

1週間に男性は6杯、
女性は3杯

19 讃岐うどん



「うどん県」を名乗る香川県の県民が
食べるうどんの量は、県が実施した調
査によると男性が年間310玉、女性

は149玉、全国平均の年間26玉とは格段の差がある。男性は1週間に約6杯、女性でも約3杯の割合いでうどんを食べていることになる。香川県では昔から田植えを終えた後や法事の際には必ずうどんが振る舞われ、年越しもそばではなくうどんを食べるという。サラリーマンは、朝は出勤前にモーニングうどん、昼のランチはワンコインでおつりがくるセルフうどん、夜、飲んだ後にはシメのうどん、うどんは県民のソウルフードであり、写真のようにバリエーションも豊富だ。



かけうどん

©香川県観光協会（～P.67）

かつて讃岐と呼ばれた香川県のうどんは**讃岐うどん**として全国に知られている。その起源には諸説あるが、平安時代初頭に唐へ渡った弘法大師がそこで学んだうどん作りの技法を故郷の讃岐に伝えたという伝説がある。ただ、その頃のうどんは、団子をつぶしたような形だったようだ。今のように細長い麺状のうどんになったのは江戸時代中期の元禄年間と推察され、「金比羅祭礼図」という屏風絵に当時のうどん屋の様子が描かれている。

この地方でうどん作りが広まったのは、まず、うどんの原料である**小麦の栽培が盛ん**だったことが挙げられる。瀬戸内式気候に属する讃岐平野は雨が少なく、しばしば干ばつに見舞われるため、米の生産は安定しなかったが、水を多く必要としない小麦の栽培には適しており、小麦は米の代用品として欠かすことのできない食材だった。さらに、**讃岐地方は塩作りが盛んだったこと、いりこ（イワシの煮干し）の産地であったこと、対岸の小豆島では古くから醤油の製造が盛んだったことなど、うどん出汁の素材が揃っていたことも**讃岐うどんを生み出した大きな要因だ。

現在は讃岐うどんには次のような基準が定められている。

まだまだあるB級グルメいろいろ

勝浦タンタンメン

千葉県



1954年、千葉県南東部の勝浦港のある大衆食堂が、醤油ベースのスープにラー油をたっぷり入れ、みじん切りの玉ねぎと豚挽肉を入れたオリジナルのタンタンメンを考案した。漁師や海女さんが海で冷えた体を温めようとこのタンタンメンを好んで食べたという。2015

行田ゼリーフライ

埼玉県



(農林水産省「うちの郷土料理」)

お菓子のゼリーとは別物で、パン粉を付けずに揚げた衣のないコロッケのような食べものだ。明治末、日露戦争に出征していた市内のある茶屋の店主が、帰国後、中国で食べた野菜まんじゅうをイメージして作ったとい

年、B-1グランプリで優勝すると、勝浦は東京からのアクセスもよいため、多くの人がタンタンメンを求めてやってくるようになった。

イタリアン

新潟県



ミートソースやトマトソースをかけてフオークで食べるいわば洋風焼きそばである。1960年頃、新潟市内の喫茶店のオーナーが考案し、ほぼ同じ時期に、このオーナーと親交があった長岡市内の飲食店でも提供されるようになった。新潟県民にとっては当たり

そばめし

兵庫県



前の食べものだが、県外へ出て、初めてこれが新潟だけの食べものだったと気付く人があるという。

そばめしは、1955年頃、神戸市長田区のあるお好み店で生まれた。当時、近くのシューズ工場で働く従業員らは持ちてきた弁当の冷めたご飯をこの店の鉄板で温めて食べていた。ある日、その一人が店主に「この冷や飯をそばと一緒に炒めてくれへんか」と頼んだのが始まり

まだまだある全国各地の人気NO・1銘菓

カモメの玉子

岩手県のお土産ランキング第1位



岩手県

1952

年に誕生、
大船渡の青
い海原を飛
ぶカモメが
モチーフ。

カステラ生地をホワイトチョコ
で包んだユニークな玉子の形が
人気だ。

萩の月

宮城県のお土産ランキング第1位



宮城県

1979年に誕生、

宮城県の県花である
萩の咲き乱れる宮城

野の空に浮かぶ名月をイメージ

したカステ
ラ菓子。松
任谷由実が
ラジオ番組
で取り上げ
てブレイク
する。

(株式会社菓匠二全提供)

うなぎパイ

静岡県のお土産ランキング第1位



静岡県

1961

年誕生、静
岡県の名産
のうなぎを
テーマした
洋菓子。一

家団欒のひとつをうなぎパイで
過ごすという「夜のお菓子」をキャッ
チフレーズに、全国にその名を
知られるようになった。

もみじ饅頭

広島県のお土産ランキング第1位



広島県

明治末期に誕生、
紅葉の名所である安
芸の宮島にちなんで

作られたもみじの葉の形をした饅
頭。1980年頃の漫才ブームの
際、人気コンビB&Bのもみじ
饅頭をネタにしたギャグで一躍

知名度が高
まる。朝日
新聞のアン
ケート調査
で「日本一
のまんじゅ
う」に選出
される。

信玄餅

甲府県のお土産ランキング第1位



山梨県

1968

年に誕生、
山梨県でお
盆の時期に
食べる安倍
川餅をピン

トに考案された餅菓子。風呂敷を
模した包装のデザインが特徴で
ある。

一六タルト

松山空港や松山駅の
人気土産第1位



愛媛県

創業年の
明治16年
の「一六」
を社名に
した一六

本舗が販
売する餡
を巻いた
ロールケーキ状の菓子。江戸時代
初めに長崎から伝えられたボル
トガル菓子がルーツだそう。

牛タン焼きは、戦後間もない頃、佐野啓四郎という焼き鳥屋の店主が考案した。当時、仙台には多くの焼き鳥屋があったが、鶏肉以外にも豚肉や牛肉など様々な肉を出していた。そんな中、「誰にも真似のできない自分の店だけのメニュー」を作ろうと考えた佐野は、料理人としての修行中に東京の洋食店で初めて食べたタンシチューの旨さを思い出して牛タンを使ったオリジナル料理を作ることになった。肉の切り身の厚さ、調味料、焼き方などあらゆる角度から試行錯誤を重ね、今の牛タン焼きを案出し1948年、仙台に専門店を開業した。

やがて、仙台市内には佐野のレシピを継承した牛タン店が徐々に増えるが、現在のように牛タンが仙台名物として全国に広く知られるようになったのは、その後、2つの転機があった。まず、1982年の東北新幹線の開通だ。多くの人が仙台を訪れるようになったが、新幹線を降りた人がまず目にしたのは「仙台名物牛タン」という大きな看板だ。この頃より仙台市民も牛タンを仙台名物として認識を深めるようになり、全国に牛タンの評判が広まり、マスコミも仙台の名物として牛タンを取り上げることが多くなった。

次の転機は1991年に牛肉の輸入自由化が始まったことだ。実は牛タンは仙台の名物ではあるが、名産ではない。つまり、仙台の牛タンの産地は、地元の宮城県ではなくアメリカなど海外がほとんどなのだ。国産和牛は、通常1頭買いで取り引きされるため、国内では牛タンのみの確保が難しかったのだが、輸入自由化により、牛タンが入手しやすくなり、牛タンを扱う店舗が増えたのである。



43 牛タン

牛タンは仙台の名物だが、
名産ではない

笹かまぼこ、ずんだ餅、これに牛タンを加えて「仙台三大名物」と呼ぶ。牛タンの「タン」は英語の tongue で「舌」を意味し、牛1頭から1kgほどしかとれない希少部位だ。この牛タンをスライスして塩や味噌などで味付けして焼いたのが牛タン焼きで、仙台を代表する名物料理となっている。仙台市内には100軒ほどの牛タン店があり、仙台駅構内にも専門店が並ぶ「牛タン通り」と呼ばれる通りがある。

