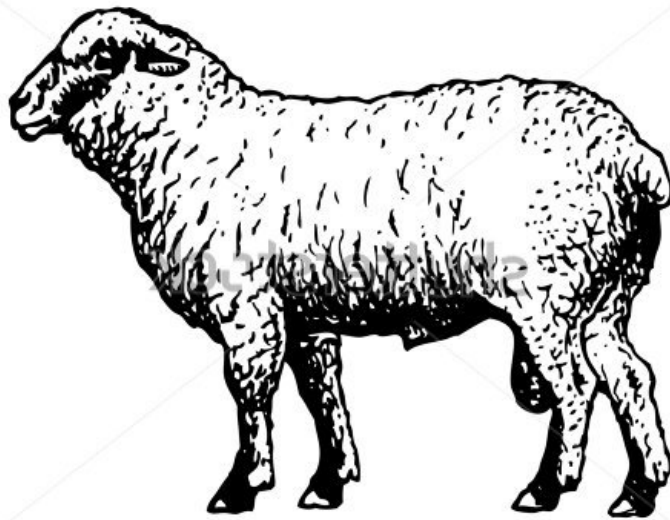


北方資料室展示

# 羊と北海道の 140年



会 期

平成 25 年 6 月 29 日(土)~9 月 26 日(木)

会 場

北方資料室展示コーナー

<コーナー1>

## エドウィン・ダンと北海道

北海道と羊の出会いは、1857(安政4)年。江戸から箱館奉行所に10頭がやってきたのが始まりといわれています。

明治になって開拓使は、官営の開墾場を道南の七重に開き、1874(明治7)年、東京の青山官園から米国産サウスダウン種約50頭が移されました。これが北海道牧羊の本格的なスタートとなります。

1876(明治9)年、アメリカからエドウィン・ダンが来札し、真駒内に牧牛場、札幌西部に牧羊場を開設します(現・南1条西11～20丁目)。そこでダンは、牛や羊の飼育管理や品種改良、西洋式農機具の使用方法等の指導にあたり、牧場事業が強化されました。しかしやがて伝染病や寄生虫で、牧羊事業計画は一旦頓挫してしまいます。

### エドウィン・ダン Edwin Dun (1848.7.19～1931.5.15)

1848年アメリカ・オハイオ州スプリングフィールド生まれ。

1873(明治6)年、北海道開拓顧問ケプロンの要請により来日。以後、北海道の酪農と農業の発展に尽力し、「酪農の父」とよばれる。その功績は、乳肉牛、羊、馬、豚の輸入と飼育管理の指導・品種改良にはじまり、牧場の設計・管理、獣医学・解剖学の指導、西洋作物の耕作開始、畜力農機具の採用、土管暗渠排水事業の開始、農業経営や生活改善の提唱など多岐にわたる。札幌農学校の創設にも参画。

1882(明治15)年の開拓使廃止に伴い北海道を離れるが、その後も日本に留まり、1884(明治26)年からは駐日米国公使、晩年は石油や造船事業なども手がけ、1931(昭和6)年に東京の自宅で82歳の生涯を閉じた。

### エドウィン・ダン記念館 (札幌市南区真駒内泉町1丁目6-1)

開拓史の命を受けたダンは、真駒内の地を選び、農業・畜産の普及のため、原野を切り拓いて広大な牧牛場を築いた。開拓使廃止の1882(明治15)年、ダンが去った後に北海道庁種畜場となり、畜産の発展を担った。この時期に種畜場の事務所として建てられたのがこの建物だが、戦後アメリカ軍に接收された歴史がある。1964(昭和39)年に事務所の一部が現在地に移築され、現在はダンの業績や開拓の記録を展示する記念館となり、地域の歴史を象徴する存在として親しまれている。

記念館が建つエドウィン・ダン記念公園内には、峰孝・作のエドウィン・ダン像が、右肩にフォーク、左肩に子羊を背負った姿で立っている。

登録有形文化財、さっぽろ・ふるさと文化百選。

## 増やせ緬羊！の時代

1906(明治39)年、政府は種牛改良のため、月寒と滝川に種牛牧場を開く決定をします。月寒の場長・岩波六郎は種畜購買のため渡欧し、そこでの羊の飼養に感銘を受け、帰国するや月寒で試験を始めます。この時代からようやく、官立の牧場で種羊の研究、増産が行われ、農家が数頭単位で飼養する方法が確立していきます。

1914(大正3)年、第一次世界大戦が勃発すると、日本軍は外国からの衣料や毛布の調達が困難になり、羊毛を国産で賄わなければならなくなります。農商務省に緬羊課が発足し、「緬羊百万頭計画」のもと、月寒、滝川の種羊場が本格的に始動し、伊達を始めとする道内各地に緬羊組合が誕生します。ところが、第一次大戦の不況と金融不安により、計画はあっけなく終わってしまいました。

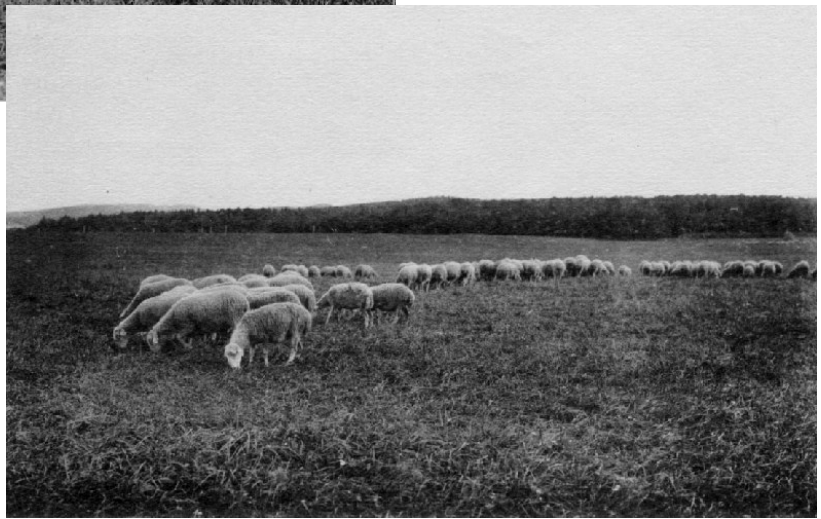
しかし、これを機に羊は北海道に着実に根づいていきます。1935(昭和10)年には内務省の北海道第二期拓殖計画が見直され、緬羊30万頭計画が加えられます。滝川の北海道庁種羊場では、毎年数百頭の種緬羊を輸入し資質改善を行うとともに、品評会や飼養に関する懇談会等の農家支援を行いました。また緬羊実習生制度や、羊毛加工(ホームスパン)のコース等の技術講習が開かれました。1931(昭和6)年の満州事変が勃発すると一層の羊毛増産が叫ばれ、農村には「増やせ緬羊 羊毛増産」等のスローガンが踊りました。

1945(昭和20)年8月、終戦を迎えると国立の牧場は大幅な機構改革が行われ、種羊場はすべて廃止、月寒種羊場は種畜牧場となるなど、羊のウエイトは下がっていきます。戦後の衣料品の欠乏により、一時牧羊が活況を呈しますが、その数年後には、日英通商協定締結によりオーストラリアから羊毛の大量輸入が始まり、また化学繊維の普及も手伝って、北海道の牧羊は羊毛から羊肉へと転換していくのです。

### 月寒種羊場と高村光太郎

1911(明治41)年5月、彫刻家・詩人の高村光太郎(1883-1956)が月寒種羊場の農商務省研究所に実習生として入所している。

木彫師・高村光雲の長男に生まれた光太郎は、少年期から青年期にかけて東京美術学校で彫刻を学びながら、短歌や詩等の分野でも作品を発表。その後3年あまりの欧米留学を経て帰国したが、帰国後は社会的な評価はもとより自身の納得も得られない日々が続いた。そんな無益な日々を一転させようと、光太郎は北海道・月寒で酪農を学び、酪農で暮らしを立てながら彫刻に取り組むことを思い立った。しかし実際に暮らしてみると、北海道の牧場生活は想像を絶する過酷さだったようで、なんとその月の末にはもう東京に帰ってしまっている。東京に戻った光太郎は、この年の暮れ、運命の人となる画家の斎藤智恵子と出会う。もしも光太郎が根気強く月寒で実習に励んでいたら、日本文学史は少し変わっていたかもしれない。



『ビューチフル札幌 牧場の巻』(絵葉書)より 月寒種羊場で草を食む羊(年代不詳)

### <コーナー3>

## 道産子のソウル・フード？ ジンギスカン

今や北海道の代表的な料理となった「ジンギスカン」。北海道では、春の花見、夏の海水浴やキャンプなど、野外で人が集まる時によく登場します。

ジンギスカンの発祥については諸説ありますが、昭和初期に滝川の畜産試験場で羊の焼き肉をしたのが始まりという説、満州式の焼羊肉(カオヤンロウ)にジンギスカンの名前を付けて食べたのが始まりという説等…。

ジンギスカンが飲食店のメニューとして登場したのは1935(昭和10)年頃。北海道では、1936(昭和11)年に札幌・狸小路6丁目に開店したおでんとジンギスカンの店「横綱」が元祖だといわれています。羊の増産対策・肉の消費拡大のため、北海道庁も試食券を配るなど積極的に後押ししましたが、しばらくは商売にならなかったようです。ジンギスカンが家庭に定着し北海道名物と言われるようになるのは戦後しばらくの後のことです。

<コーナー4>

## ジンギスカンと言えば、の道産子企業2社

ここでは、家庭のジンギスカン普及の立役者となった、「ジンたれ」こと「成吉思汗たれ」でおなじみのベル食品株式会社と、味付きジンギスカンの代表格株式会社マツオ(松尾ジンギスカン)を紹介します。

### おいしさのパートナー

## ベル食品(株)

本社 札幌市西区二十四軒3条7-3-35

代表者 福山恵太郎

創業 昭和22年

事業内容 食品の製造、販売

前身の北共化学時代(昭和22年～32年)	
昭和22年	北共化学株式会社として創業(工場所在地 札幌市豊平1条1丁目)
昭和24年11月	札幌市琴似二十四軒(現在地)に本社・工場を移転
昭和29年	ラーメンスープ「華味」を発売
昭和31年	「成吉思汗のたれ」を発売
ベル食品設立と営業所の拡大(昭和33年～平成2年)	
昭和33年3月	株式会社ベル食品を設立。同年9月、社名をベル食品化学工業株式会社に変更
昭和47年2月	社名をベル食品株式会社に変更
昭和48年2月	東京営業所開設
昭和63年3月	東北営業所開設
平成2年11月	大阪営業所開設
多様な商品の展開(平成3年～現在)	
平成3年10月	三栄食品(株)と資本提携
平成4年5月	臭気処理装置を備えた新工場完成
平成5年	「ラムしゃぶしゃぶのたれ」を発売
平成7年	「ザンギ名人」を発売
平成9年	「鮭節つゆ」を発売
平成12年4月	HACCP対応の新工場完成
平成14年4月	東京営業所を東京支店に昇格

平成15年7月	日本たばこ産業株式会社と業務提携。同年11月、同社と資本提携
平成16年10月	「本日のスープカレーのスープ」を発売
平成20年	日本たばこ産業株式会社の事業統合に伴い、業務・資本提携先が株式会社加ト吉（現在、テーブルマーク株式会社）に変更となる
平成22年3月	ISO22000:2005認証取得

ベル食品HPを参考に作成

おいしさにこだわって半世紀

## 株式会社 マツオ

本社 滝川市流通団地1丁目6-12（本店 滝川市明神町3-5-12）

代表者 松尾 建二

創業 昭和31年3月

事業内容 加工食肉の製造・販売、飲食業、民芸品販売

昭和31年3月	滝川市明神町3丁目5-12番地に松尾羊肉専門店として開業
昭和34年	ニュージーランドより輸入マトンを仕入れる
昭和36年5月	松尾羊肉有限会社設立・資本金800,000円、役員4名
昭和39年1月	業界代表としてオーストラリア・ニュージーランドを資源調査のため公式訪問
昭和46年8月	製造工場を明神町4丁目5-35に新設。観光客急増に備え設備拡大(350名)
昭和47年8月	松尾羊肉株式会社と社名変更。資本金11,000,000円、役員7名
昭和50年11月	滝川税務署より優良法人として表彰
昭和50年11月	紺綬褒賞(団体)滝川市郷土館建設基金贈呈に伴い、内閣総理大臣より褒状を受ける
昭和51年5月	本社ビル落成(鉄骨3階建)収容人員800名・創業20周年記念式典
昭和51年6月	松尾美術館開設
昭和51年11月	滝川市商工行政に尽力した業績により滝川市産業奨励表彰を受ける
昭和53年7月	観光客急増に伴い、鉄骨4階建・別館落成(900名収容)
平成3年	砂川ハイウェイオアシスに出店(愛称:マッシーファーム)
平成8年8月	松尾羊肉株式会社から、株式会社マツオに社名変更
平成9年	空知郡上富良野町に「フラノーブル・マツオ」出店
平成16年	通販事業部設立 インターネット販売事業・コールセンター・イベント外商部門を持つ
平成17年	新千歳空港に「まつじん」出店
平成18年	本社ビル・新製造工場完成
平成18年10月	札幌市中央区南1条西4丁目に「まつじん」札幌南1条店が開店
平成21年11月	札幌市中央区北3条西4丁目に「まつじん」札幌駅前店が開店
平成22年11月	東京都中央区銀座に 北海道以外では初となる「まつじん」銀座店出店

松尾ジンギスカンHPを参考に作成。

## ジンギスカンにまつわるエトセトラ

ジンギスカンに関する豆知識を紹介します。あなたはいくつ知っていましたか？

### ジンギスカンにまつわるエトセトラ①

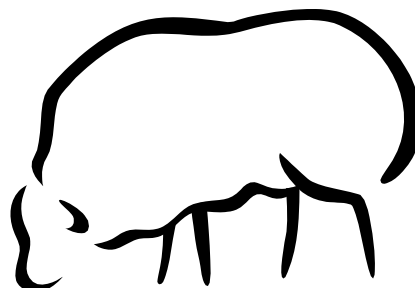
## あなたはどっち？「後づけ」派と「味付き」派。

ジンギスカンの食べ方には、肉を焼いてからタレにつけて食べる「後づけ」と、タレに漬けた肉を焼いて食べる「味付き」の2種類があります。1953(昭和28)年、札幌に会員制の「成吉思汗クラブ」ができ、炭火の強い火力で肉の余分な脂を落として臭みを消し、タレにつけて味わう「後づけ」が広まりました。一方、1956(昭和31)年に滝川で創業した「松尾ジンギスカン」は、地元産のリンゴと玉ねぎを使ったタレに漬けてこむことで肉のうまみとやわらかさを引き出し、滝川を中心とした空知や上川地方に「味付き」を定着させました。

### ジンギスカンにまつわるエトセトラ②

## ジンギスカンは北海道遺産なんです。

次の世代へ引き継ぎたい有形・無形の財産の中から、北海道民全体の宝物として選ばれたのが「北海道遺産」です。北海道中に「自分たちにとって大切だと思う北海道の宝物を教えてください」と呼びかけたところ、総計2万5,000通、約5,300件もの応募がありました。北海道の歴史・文化の専門家が中心となって、第1回選定分として25件、第2回選定分として27件、合わせて52件の北海道遺産が誕生しました。北海道の自然、遺跡、建物、祭り、アイヌ文化、スポーツ、乗り物、食べ物など、幅広いジャンルの中から、北海道らしく、未来に伝えたい事柄が選ばれています。



### ジンギスカンにまつわるエトセトラ③

## 約 60 年前のジンギスカンレシピ

北海道立種羊場が1954(昭和29)年に発行した『羊肉の調理・加工法』に、ジンギスカン(成吉思汗(鍋羊肉))のレシピが紹介されています。

材料(5人分) (※単位 1 匁=3.75g、1 合=180ml、1 勺=18ml)

羊肉 500 匁、りんご 4 個、みかん 3 個、玉葱 2 個、(いずれも中玉) 長葱 100 匁、生姜(親指大)1 個、砂糖 15 匁、醤油 1.5~2 合、清酒 5 勺、七味唐辛子、胡椒、味の素 少量

#### 調理法

1. 羊肉は脂肪や腱を取り除き、繊維に直角に約3mmの厚さに切る。りんご、みかん、玉葱、生姜は卸金でおろして木綿布で絞り、果汁に切った長葱を加えよく混ぜ、肉を約2時間漬け込む。
2. 鍋に醤油、酒、砂糖を入れ火にかけて沸騰させる。冷ました後、果汁に漬けていた肉にこれを加え、胡椒、唐辛子、味の素等で味を調える。30分位漬けておくと美味。
3. 七輪に炭火を起し鍋をかけ、鍋が熱になったら油(出来れば胡麻油)を塗り、肉を汁から取り出しながら焼いて食べる。7分通り火が通ったところで裏返し、さつとあぶる程度が最も美味。
4. たれを全部肉にかけてしまわずにその1/3を残し、大根、卸生姜、ニンニク等を適量入れて混合し、焼いた肉をこのたれにつけて食べると一層美味。

### ジンギスカンにまつわるエトセトラ④

## 4月29日は「ヨウニク(羊肉)の日」

4月29日は、一般的には祝日「昭和の日」(旧「みどりの日」)として知られていますが、他の記念日にもなっていることをご存じでしょうか。

ジンギスカン食普及拡大促進協会が、伸び悩んだ羊肉の需要拡大を PR する日として4月29日を「羊肉の日」として申請、2004(平成16)年、日本記念日協会に認定されています。

単なる語呂合わせと笑うなかれ。折しも北海道はお花見シーズン。4月29日は、桜を愛でつつジンパ(ジンギスカンパーティー)などいかがでしょうか。



# 展示資料リスト

	コーナー	書名	巻号	著者名	出版者	出版年	請求記号
1	1	エドウィン・ダン雑記		吉田稔 // 著	ダンと町村記念事業協会	1991.9	289/D
2	1	あるお雇い外国人の生涯		ヘレン・ダン・スミス // 著	日本経済新聞社	1979.7	289/D
3	1	エドウィン・ダン		高倉 新一郎 // 編	エドウィン・ダン顕彰会	1962	289/D
4	1	エドウィン・ダンの生涯		赤木駿介 // 著	講談社	1984.8	289/D
5	1	明治の牧柵		ダン 道子 // 著	ダン道子後援会	1968	289/D
6	1	我が半世紀の回想		エドウィン・ダン // 著	[出版者不明]	1957	289/D
7	1	開拓使お雇いエドウィン・ダン		田辺 安一 // 編	北海道出版企画センター	2009.4	289/D
8	1	エドウィン・ダンの妻ツルとその時代		阿部 三恵 // 著	北海道新聞社	1995.9	289/D
9	1	お雇い外国人エドウィン・ダン		田辺 安一 // 編	北海道出版企画センター	1999.4	289/DUN
10	1	お雇い農業教師エドウィン・ダン		田辺 安一 // 編	北海道酪農協会	2008.3	645.4/O
11	1	牛飼いの座		今官一 // 著	講談社	1961	F/KO
12	1	エドウィン・ダン像完成記念			エドウィン・ダン顕彰会	1969.10	P289/D
13	1	エドウィン・ダンをたたえよう			エドウィン・ダン顕彰会	1963	P289/D
14	1	エドウィン・ダン記念館		エドウィン・ダン記念館運営委員会 // 編	エドウィン・ダン記念館運営委員会	[200-]	P289/DUN
15	2	北海道緬羊史		北海道緬羊協会 // 編	北海道緬羊協会	1979	645.4/HO
16	2	第2回農商務省月寒種畜牧場要覧		月寒種畜牧場 // 編	月寒種畜牧場	1911	640.76/TS
17	2	[皇太子殿下行啓]台覧物説明書.次第書		月寒種畜牧場 // 編	月寒種畜牧場	1922	640.76/TS
18	2	月寒十五年		釣谷 猛 // 著	釣谷猛文集刊行会	1965	914.6/TS
19	2	羊肉の調理・加工法		北海道立種羊場 // 編	北海道立種羊場	1954	P648.2/HO
20	2	北海道 緬羊の菜		北海道緬羊協会 // [編]	北海道緬羊協会	1956	P645.4/HO

	コーナー	書名	巻号	著者名	出版者	出版年	請求記号
21	2	農林省月寒種羊場絵葉書 [静止画資料]			月羊会	[出版年不明]	エハ/561/サ ツ-18
22	2	ビューチフル札幌 [静止画資料] 牧場の巻			[出版者不明]	[出版年不明]	エハ/561/かん -4
23	3	滝川ジンギスカン物語		高石 啓一 // 執筆	ジンギスカン王国 滝川うめー実行 委員会	2005.7	596.2/TA
24	3	ときめき成吉思汗新聞			STV ラジオ	[2006]	P596.2/TO
25	3	THE JR Hokkaido 「北海道御用達 ジンギスカ ン鍋」	No.112		北海道ジェイ・ア ール・エージェン シー	1997.6	
26	3	グリーン 「北海道をジュージューしよ う。」	No.111		ホクレン農業協同 組合連合会	1991.6	
27	3	グリーン 「北海道おいしい図鑑 なん てたってジンギスカン」	No.196		ホクレン農業協同 組合連合会	2001.7	
28	3	HO(ほ) 財界さっぽろ増刊号 「旨いジンギスカンが喰いた い」	Vol.19		財界さっぽろ	2008.7	
29	3	ぶらら 札幌旅グルメ 「やっぱり食べたい! 最強ジ ンギスカン」	11 巻 8 号		財界さっぽろ	2012.8	
30	3	RAPORA ラポラ 「緑の中の羊たちに合いにい こう! 本日は羊日和」	NO.109		北海道国際航空	2013.6	
31	3	ウェルドウ北海道 「コレが北海道のジンギスカ ン事情 道民の常識は道外 の非常識!？」	2 号		VIS エンタープラ イズ	2009.6	
32	3	ジンギスカン [録音資料]		仁井山 征弘 // 作詩・ 歌	DOYO Records	2006	CD/144
33	4	RAPORA ラポラ 「道産子ロングセラー 成吉 思汗たれ ベル食品」	NO.73		北海道国際航空	2010.6	
34	4	北方ジャーナル 「北海道のシンクタンク ベル 食品(株)食品開発部」	16 巻 5 号		北方ジャーナル 社	1987.5	
35	4	月刊イズム 「北の味・松尾ジンギスカ ンが大人気」	14 巻 6 号		情報企画	2003.6	
36	4	カイ 「ベル食品株式会社 羊肉を 食す味づくり」	5 巻 4 号		ノーザンクロス	2012.10	
37	4	北海道名物松尾ジンギスカ ン本店			松尾羊肉	[199-]	P673.9/HO
38	4	松尾美術館 [静止画資料]			松尾ジンギスカン	[出版年不明]	エハ/0/134
39	5	ものがたり北海道遺産	Vol.3	電通北海道 // 制作	NTT ドコモ北海道	[2006]	J210.03/MO /3
40	5	北海道遺産			北海道遺産構想 推進協議会	2006.9	709.4/HO
41	5	北海道新聞 [ジンギスカン刊]			北海道新聞社	2012.11.1	



## 北方資料室展示「羊と北海道の140年」目録

編集：北海道立図書館 北方資料室

発行：北海道立図書館

〒069-0834 北海道江別市文京台東町 41 番地

TEL:011-386-8521 FAX:011-386-6906

発行年：平成25年7月