

ジンギスカンのたれを追求しよう

～1から作る俺達のタレ～

遠野イノベーションL班

2年1組 横道拓武

2年2組 佐々木脩希

2年2組 菊池駿斗

2年2組 末崎翔也

岩手県立遠野高等学校

1 課題意識

私達は、ジンギスカンについて詳しく知りたいという思いがあり、グループを組みました。

ジンギスカンは私達にとって身近なものですが、この料理について**ほとんど何も知らず**、つけダレについても詳しく知らないことに気付きました。

また、ジンギスカンの魅力を学校の皆さんに広めたいため、探究活動を通して調べてみようと思いました。



2 課題発見

お肉を美味しく食べるために…

- タレの味

- 温度

- 焼き方

に着目

↳ 調理の過程で調査，試食し改良する。



3 課題解決のための方針・計画の設定

- ・ 「ジンギスカンあんべ」へ取材に行く
→ジンギスカンの**魅力や奥深さ**を知る
 - ・ 実際にジンギスカンの**タレを作る**
→試食する
 - ・ 試食して、出た感想や課題を元に**改良**
→自分たちのタレを完成させる
- ◎フライパンとジンギスカン鍋の比較
→**温度や焼き具合を調査**



翔也
くん
です

4 活動内容①

そもそもジンギスカンって何？

ジンギスカン → **羊のお肉**
(ラム、マトン)



日本では北海道の郷土料理でタレに漬込み
ジンギスカン鍋で食べるのが主流。

北海道遺産



4 活動内容①遠野ジンギスカンとは？

「ジンギスカンあんべ」の初代安部梅吉さんが岩手県内で最初に紹介した。梅吉さんがジンギスカンの美味しさを忘れられず、自ら羊肉を取り寄せ、家族で賄い料理として食し、昭和30年からお店にジンギスカンを出し始めたことがきっかけで有名になった。

(現在：遠野にはジンギスカンが食べれるお店が8件ある)

4 活動内容①

ジンギスカンはウサギ狩りに欠かせない！



遠野高校の行事、ウサギ狩りの後は、学校に戻りグラウンドでジンギスカンを皆で囲みました。

このウサギ狩りの行事は、以前テレビ番組『珍百景』でも紹介され、佐々木望さんも一緒にジンギスカンを食べました。この写真は、2020年のものです。

4 活動内容 ①

ジンギスカンあんべさんへ取材

10月25日

フィールドワークにて…

Q：タレが1種類しかないのはなぜですか？

A：代々受け継がれている味を変え
ることなくお客様に提供し、後
世にも受け継いで行きたい。

実際の取材の様子

3代目店長：安部吉弥さん



2022. 10/25

4活動内容①

ジンギスカンあんべさんへ取材

Q：タレの主な具材は？

A：りんご、生姜、玉ねぎなど(あとは企業秘密♥)

Q：バケツができたきっかけは？

A：2代目店長が店に置き始めたことがきっかけ。

★貴重な情報を学校に持ち帰りタレ作りに挑んだ！



4活動内容②タレ作り

~ジンギスカンのタレ材料~

2022年
1回目11月1日実施

たれ①の材料

- ・ニンニク
- ・ハチミツ
- ・生姜
- ・酢
- ・醤油
- ・オイスターソース
- ・リンゴ
- ・玉ネギ

たれ②の材料

- ・七味唐辛子
- ・カレー粉
- ・化学調味料
- ・パセリ
- ・長ネギ
- ・ゴマ
- ・コショウ
- ・赤ワイン
- ・レモン汁
- ・ニンニク
- ・砂糖
- ・清酒
- ・リンゴ

材料①



材料②



4活動内容②タレ作り

~ジンギスカンのタレ~

2022年
1回目11月1日実施

材料①試作や試食の感想

- ・ 作り方が簡単で時間がかからない。
- ・ 玉ねぎのシャキシャキ感ある。
- ・ マイルドな味わい
- ・ 甘みが強い。
- ・ とろみが強く肉にまとわりつく感じで良い。

材料②試作と試食の感想

- ・ 材料が多く作るのに時間がかかる
- ・ ①と②を混ぜると丁度よい。
- ・ ①よりもスパイシーで美味しい。
- ・ ご飯が欲しくなる味付けで良い。
- ・ 辛みが強いので若者向け。

材料①



材料②



4 活動内容②タレ作りちょっと工夫

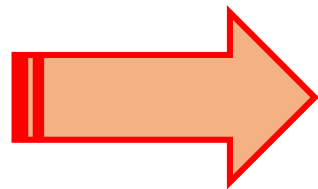
2022年
2回目12月21日実施



材料①のタレのみ（リンゴ）

A・・・加熱 ○

B・・・加熱 ×



フライパン or ジンギスカン鍋で調理



4 活動内容②タレ作りちょっと工夫

2022年
2回目12月21日実施



材料①のタレのみ（リンゴ）

加熱○：試食の感想

- ・玉ねぎの辛みが抑えられた。
- ・ジンギスカン鍋で焼き目がついた肉の方がおいしく感じられた。
- ・加熱しないタレより食べやすい。

加熱×：試食の感想

- ・玉ねぎの辛さが残っている方が風味があっておいしく感じた。
- ・リンゴの香りがしてフレッシュな感じがした。加熱しない方が新鮮な味を感じた。

★フライパン調理よりジンギスカン鍋の調理の方がおいしい。

4 活動内容 ③

温度や焼き具合を調査

フライパンとジンギスカン鍋の両方を使用し、
どちらもある程度条件をそろえ（中火で）焼いた。
金属温度計を用いて焼いている間、温度を計測した。





4 活動内容 ③ 温度や焼き具合を調査

フライパン 137.6℃

ジンギスカン鍋 199.4℃

温度差は約60℃であった。

ジンギスカン鍋の方が焼き目がついており、美味しそうだった。

5活動の成果

①安部さんに直接お話を伺い、ジンギスカンに対して、**自分たち以上のこだわり**を持っていると感じた。取材ではジンギスカンの**歴史・魅力**について知ることができた。



先生や生徒に感想をいただくことができました。

5活動の成果

②サイトのレシピを参考にたれを作ってみたが、市販のたれとはまた違う旨ささに気づくことができた。手作りのうまさを実感した。自作のタレでは、マトンとよく合って美味しかった。



5活動の成果

③フライパンとジンギスカン鍋での味の違いはあまり感じることはできなかったが、焼け具合はバケツの方が焼け目があり食べたいと思うようなでき上がりだった。よりおいしく感じるのは鍋だとイベント感があるのも原因かもしれない。

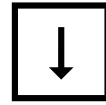


先生や生徒に感想をいただくことができました。



6 まとめ

今回の探究活動を通して一番に感じたこと



ジンギスカンにはたくさんの魅力があったということ

(タレ、部位、調理方法など、、、)

↳ 「**1から作る俺たちのタレ**」完成



皆さん、ジンギスカンにはたくさんの魅力があり、食べて
て幸せになれる食材です。

食べる時にはジンギスカンの魅力を感じながら食べたり、
タレの美味しさにも目を向けたりしてみてください。

最後に…

お忙しい所取材に協力していただいた
「ジンギスカン肉屋のあんべ」さん
試食に協力いただいた先生方や生徒の
皆さん
ありがとうございました。

ご清聴ありがとうございました

皆も食べてみてね！

