

本日の
プログラム

訪日インバウンドの現場から インバウンド戦略研究所 代表取締役 清水 泰正 氏

新会員卓話 渡辺健太 会員

1984年10月26日に釧路市の日本赤十字病院にて生まれ、現在38歳です。生後の検査で心臓に小さな穴が空いていると診断され、検査した病院ではすぐに手術ができないことを理由に、埼玉県の病院を紹介され転院致しました。転院先の病院では、まだ生後間もなく手術に耐えられる体力がないことから、すぐに手術出来ず、症状が悪化すると乳児期までしか生きることができない可能性があるという医師の診断を受けました。そこから悪化することなく2歳になった時に無事手術を受けることができ、手術後は後遺症もありませんでした。私の心臓の病気は心室中隔欠損症という先天性心疾患で、100人に1人の割合で発症するそうです。それとは別に5歳の時に突然歩けなくなり、その後腹痛が毎日続き、母におんぶされ複数の病院に行った記憶が残っております。後に紫斑病という病気を患っていたことがわかり約半年間入院しておりました。そんな病気がちな私ですが、高校を卒業し、浅井学園介護福祉学科(元 北翔大学)を卒業致しました。卒業後は就職し営業職をしておりましたが、大学生の時にアルバイトをしていたジンギスカン店に転職し、3年間の勤務を経て26歳の時に起業致しました。起業後に苦難はたくさんありましたが、2011年に炭火焼ジンギスカンポッケ、2014年に北海道しゃぶしゃぶポッケ、2017年に北海道しゃぶしゃぶポッケ恵比寿店、2022年12月に北海道しゃぶしゃぶポッケ函館店をオープンし、現在ジンギスカン店が1店舗、しゃぶしゃぶ店が4店舗、FC店が1店舗、合計6店舗を運営しております。

ご存知の方もいらっしゃるかと思いますが、“ジンギスカン”という名前の名付け親は、駒井徳三氏という説が有力視されております。その他には羊肉料理に蒙古の英雄チンギス・ハーンと重ねて名付けたという説もあり、真相は分かっておりません。ジンギスカンは北海道文化遺産に登録されておりますが、流通している羊肉の99%が輸入です。北海道がジンギスカン発祥の地と認識している方が多い中、東京・

岩手・千葉・長野などジンギスカン発祥の地を名乗る地域は多く、本当のジンギスカン発祥の地がどこかも判明しておりません。羊肉は、低コレステロールであり、コレステロール値を下げる不飽和脂肪酸も多く含まれている他、アミノ酸の一種のカルニチンや、ビタミンB群、鉄分などの栄養成分が豊富に含まれております。この不飽和脂肪酸は太らないと話題になり、多くの女性から“羊肉はダイエットによい”と注目されました。しかし食べすぎは太ります。牛肉、豚肉に比べて太りにくいということです。マトンとラムの違いについての詳細はあまり知られておりませんが、一般的にはマトンが親羊、ラムが子羊と言われており、生後1年未満がラム、2年以上がマトンとされております。牧場では一頭毎に生年月日を記載管理していないため、羊の歯を見て年齢を見分けております。永久歯0本がラム、1本がホゲット、2本以上がマトンとなります。ホゲットは主にオーストラリア、ニュージーランドで食べられているため、日本国内での流通が少なくあまり知られておらず、日本では幻の羊とも言われております。ホゲットの味はマトンとラムの中間であり、マトンより味が薄くて肉が柔らかく、ラムより味が濃くて肉は固いのが特徴です。次に生ラム肉とラム肉の違いについてですが、生ラム肉とは、調理されるまでの流通の中で一度も冷凍されていないラム肉であり、一度冷凍したラム肉には『生』がつかないとされております。また食肉で『生』が付くのは羊肉だけです。国内流通のラム肉は、ほぼ輸入肉であり冷凍が当たり前とされていたため、未冷凍肉との違いを出すために生ラムという言葉が生まれたとされております。名前の由来が確定しておらず、発祥の場所も分からず、肉の呼び方が色々変わるのにはジンギスカンだけではないかと思っております。今後ともどうぞよろしくお願い致します。

