

「北海道」と名付けられて、今年で 150 周年！



11月29日北海道の食材から学ぼう⑧

～^{くしろ}釧路のザンタレ～

ザンタレ丼



ザンタレは、「ザンギ（とりのから揚げ）」に甘酢だれをかけたものです。今日は白飯の上にのせて「ザンタレ丼」にして食べましょう。

ザンギの発祥は…



北海道のご当地グルメ「ザンギ」その発祥は諸説ありますが、昭和35年に釧路市の鶏調理店で、鶏肉のから揚げである中国料理の炸鸡（ザーギー）に「運（ン）」つくようと「ザンギ」と名付けたようです。

ザンタレ、ザンギ、から揚げの違いは・・・

ソウルフード「ザンギ」は、調理法は鶏のから揚げと少し異なり、しょうがとにんにく等で下味をつけこんで、小麦粉やでん粉を加えて油で揚げたもの。それに特製の甘酸っぱいたれをかけたもの（添えられたもの）がザンタレです。

さらに、近海の素材を使った「鮭ザンギ」「たこザンギ」「くじらザンギ」等も登場しています。「ザンギ」は料理の名前とともに、「から揚げにしたもの」という意味を含み、今も進化しています。

くしろザンギ マスコットキャラクター
ザンギリ侍



そこで、**北海道産 鶏肉の話** です。

給食では、北海道で育った鶏肉を使っています。かつて、寒冷地での鶏肉の生産はコスト面で不利と言われていましたが、近年、本州企業も道内に進出し生産を開始しています。また、ヘルシー志向と国産志向から、国内の鶏肉の需要が高まっています。さらに、飼料や飼育方法を工夫した「ブランド鶏」にも注目が集まり、北海道では、「中札内どり」「新得地鶏」「桜姫」「知床どり」等が知られています。

