



01 昭和31年頃、ベル食品が取戻用につくった最初の鍋。同社は計7種の鍋をリリースしており、その記念すべき第1号。北海道に2枚のみ存在か。



02 実用新案取得の二重構造鍋。付属のシャトル型ハンドルで鍋を持ち上げることが可能。上層の鍋をずらせばスリットがよきがり、脂が落ちず理が立たなくなる。



03 館長の実家「溝口商店」から発見された4枚うちの1枚。博物館同様のきっかけになった。館長は高校までこの鍋で週1ジンギスカンを楽しんでいた。

04

3と同じく実家から発見された。鉄板をプレスして作られている。鍋物と比べれば焼き上げる機能は劣るが、安価なためジン鍋の普及に一役買った。



05

旭川の人が考案。煤突部分を回転させると火力調整が可能。旭川は味噌文化圏なので、後片付けが楽なように焼き面がフラットになっている。



11

10と同じくウエノヤマ技巧製。モチーフは大沼を走るSLで、動輪をデザイン。土産物として開発されたものの、最終的には市場に出なかった非売品。



12

ウエノヤマ技巧による受注生産の鍋。通称「川型鍋」。昭和10年に作られた鍋がモチーフ。特徴的なスリットのおかげで焼き効果が高い。



14

富岡工業大学の铸物を研究する先生が中心となり、岩見沢铸物とコラボして製作。同校の生協のWEBで販売中。3種製作したうちの1枚。



15

北海道土産として製作された「ハローキティグルメ鍋」。千歳空港などで販売中。館長の誕生日を祝って教え子から贈られたが、儀礼が貼られたままだった。



13

商品名「蕃き鍋」。旭川の白井鉄工所が複製した。しかし同社がなくなったため、岩見沢铸物が跡を継いで作っている。ネットで購入可。お値段12,000円。



16

岩見沢铸物が手掛けた、かねひろジンギスカンのオリジナル。かねひろの味噌ジンギスカン用に作られたと思われる。羊マークがかわいいらしい。



17

長沼成吉恵洋のオリジナル鍋。味噌ジンギスカンを焼いても、後始末がラクなように溝がない。長沼は旭川と並ぶ「味噌」の名所。館長は圧倒的に長沼派。



19

磨岩をくり抜いて作っているため、通称「磨岩鍋」。東京ジンギスカン倶楽部からの寄贈。温まるまでに非常に時間がかかるのが最大の難点。



18

富良野の谷ジンギスカン(たにじん)オリジナル、「盆城鍋」。岩見沢铸物で製造。脂などを排出する吐き口が特徴。極めてシンプルなデザイン。



20

長野県飯田市「肉の鈴木や」が独自開発した「焼網奉行」。萬古鍋。トップで肉を焼き、周りにスープをはって野菜を煮込めるハイブリッドスタイル。

07

真鍮製。旭川の骨董屋で入手したが誕生の由来は不明。韓国やタイなどの文化圏では光り物の鍋は好まれるため多数存在するが、日本ではレア。



08

蒸の御紋のデザイン。アルミ铸物。当初由来が不明だったが、ヤフオクに同商品が社名入り箱付きで出品されており、新潟高三条の会社が作ったことが判明。



10

「五稜郭鍋」と呼んでいる。铸物設計会社ウエノヤマ技巧が製作した鍋。設計と铸造をすべて両手で手掛けている。頂点には猪熊奉行所が、現在も販売中。



09

通称「ウールマーク鍋」。今はなき大阪の会社が製作。羊マークと職人が考えたであろう。社羊のマークも刻まれており、かなり凝った意匠。



溝口雅明〔ジン鍋アートミュージアム 館長〕の
棺桶にもっていきたい

ジンギスカン鍋

35 pieces