

# 町史

## とっておきの話

275

只見町文化財調査委員会議長

飯塚 恒夫

### いま残しておきたい只見とっておきの話 ②

#### ―只見でマトンが食べられるようになった理由(その二)―

只見の人々にはじめてジンギスカンを広めた人は河嶋悟郎氏でした。しかし、只見のジンギスカンを語るのに忘れてならない人に梁取の馬場兵一氏がいます。

兵一氏は、県立矢吹修練農場を卒業後、戦後いち早く、県有の種緬羊の受託飼育や貸付緬羊の斡旋、ホームスパンの羊毛刈り取りなど、緬羊の飼育と普及に深く関わっていました。そして、河嶋氏の助言を受け、先進地を訪ね歩いて試行錯誤を重ね、おいしく食べる方法を研究しました。いろいろな解体方法を試し、肉の味付けにも力を入れました。とくにタレ作りには労を惜しまず取り組み、次第に「兵あんにゃの肉」が評判になっていきました。兵一氏はその頃、頼まれればどこへでも行って、

屠殺や解体をしました。兵一さんは「肉に匂いを付けないコツは、皮剥ぎの際に、毛に触れた手や刀で絶対肉には触らないことがコツだ」と河嶋氏に言っていたそうです。

このようにして、マトンは手軽に手に入るようになっていきました。そして、誰もが自家用のタレを作ってジンギスカンが広く普及し始めたの



▲明和健啖会の主な顔ぶれ(前列左から/今野廣所長・星恭之助氏・星稻夫院長)

です。この当時、専用のジンギスカン鍋は高価だったので、工事現場などではスコップを裏返したり、波トタンを鍋代わりにして肉焼きをしたという話があるほどで、広く流行していたことを物語っています。兵一氏は、その後、昭和三十三年に馬場食肉店を開業し、平成の初めまで店を続けていました。

河嶋氏は、昭和三十一年の秋、約七年にわたって南会津西部地方の畜産振興に力を尽し、大きな足跡を残して県に帰任されました。その後任の所長は、今野廣氏でした。今野氏も、同じくジンギスカンの普及に尽力しました。この頃はまだ只見町が合併する前であり、三地区の交流も限定的だったので、マトンの普及範囲は、明和地区を中心とし

た時期がしばらく続いたと考えられます。

今野氏は、それまでの普及方法を一歩進めて、ジンギスカンを食べる会の「明和健啖会」を結成します。小林の星医院の院長である星稻夫氏を会長とし、役場・郵便局・農協・電業所・学校・議員などの有志が会員となって結成されました。この会は、畜産振興のために農家の廃緬羊を適正価格で購入し、ジンギスカンの普及と会員の親睦に資するのを目的でした。会の備品として、鍋とコンロ各一〇組を会長宅にそろえ、緬羊が見つかるのと、小林の角田豊正氏が肉の段取りを受け持ち、星医院の裏山あたりを会場に野外ジンギスカンとなるのです。娘の星美弥子さんは、小学生の頃、母親のタレ作りの手伝いをよくさせられたことを覚えていたそうです。明和健啖会の活動は、緬羊が西部地方でほとんど飼育されなくなった昭和三十六、七年ころに終わりました。

福島県における緬羊の飼育頭数の推移を見ても、昭和三十三年をピークに急激に減少しています。国が三十六年に制定した農業基本法において、羊毛の生産は「外国産農産物と競合関係にあるもの」として、助成対象から除外したためです。この頃になると、地元羊の肉は姿を消し、「兵あんにゃの肉」もすべて輸入肉に変わりました。しかし、長年マトンに慣れ親しんできた明和地区の人々は、輸入肉にこだわらずマトンを求め続けてきたのです。それに応えて、昭和四十五年には、二軒在家の目黒食肉店が開業。さらに五十年代になると、朝日地区や只見地区にもマトンを扱う肉屋が広がり、全町的に食べるようになったのです。



▲馬場食肉店跡に立つ筆者