

富士見の食文化通信
第3号「さくら肉」

ふじみ 223

H26.6.20(金)
文責: 畠山

Part2

毎月第三月曜日は「郷土食の日」 6/17 さくら肉のすき焼き



さくら肉とは、馬肉のことです。カットするとき綺麗な桜色をしていることからこう呼ばれるようになりました。豚肉・鶏肉・牛肉などと比べると食べる機会が減ってしまった馬肉ですが、以前はどのように食べられていたのか、富士見中の先生方にインタビューしてみました！

富士見町のさくら肉事情

心務技師 小林純人先生



さくら肉とクジラ肉はよく食べたよ。私の家では、ねぎやしらたきなどと一緒にすきやきにして食べたなあ。馬肉は農協さんに買いに行ったよ。今は高いけど、昔は安く手に入りやすかったんだ。

昔は、車がほとんどなかったから、馬に乗って田んぼの様子を見に行っている人も

いたよ。自転車や耕運機などに乗って移動したりもしたなあ。それから、三輪の車「ミゼット」や「ダットサン」というトラックがでてきたよ。

三輪の車「ミゼット」

昭和 32 年から販売が開始された三輪車。荷台に荷物を載せて農業や運送に使われていたそうです。現在、車は移動手段の一つとして多くの家庭に普及していますが、以前は「荷物を運ぶため」に購入することが多かったようです。

(写真出典：<http://www.asahi-net.or.jp/~rf7k-inue/index.html>)



実家で馬を飼っていたよ。昔は、家の中に馬小屋があつてね、馬も家族同然に暮らしていたの。大事な働き手だったのよ。馬に荷車をつけて、米・キャベツ・加工トマトなどを載せて運んでいたわね。

荷物を運ぶ手段として馬がいたけれど、耕運機、それから昭和 30 年代にはミゼットなどの車が出てきて、馬を見かけることはだんだんと少なくなったわね。

家では、すき焼きにして食べるが多かったよ。おめでたい時や、人寄りの時（家にお客さんが集まる時）に煮て食べたりしたものよ。おいしい、うれしいものだったなあ。

事務 小池あや子先生



調理員 名取みつえ先生



子どものころ、よく食べていたわ。うちは、肉屋で買ってきた馬刺しを食べることが多かったね。やわらかくておいしかったなあ。

それから、豚肉が無かったから、酢豚にはクジラ肉を使っていたよ。といっても、馬肉もクジラ肉も「肉」は貴重なものだったから、今ほどは「肉」は食べなかったけどね。

栄養士 畠山梨恵



2年前まで住んでいた伊那市では、外食先で馬肉をいただく機会が何度かありました。代表的な料理は「馬刺し」と「おたぐり」です。「馬刺し」はおろししょうがと醤油で食べる刺身のことです。とろっとした舌触りをしています。「おたぐり」は馬のモツを味噌でじっくりと煮込んだ料理です。おたぐりという名前の由来は、長い腸の中身を絞り出すためにたぐっていく動作から、と言われています。

他の地域のさくら肉事情

上田市の塩田出身の先生から聞いた話です。50年ほど前、その先生が子どもだったころ、作った野菜を父親と一緒に売りに行っていたそうです。その帰りに、駅前「中村屋」といううどん屋さんで肉うどんを食べるのが楽しみだったと言っていたなあ。その店の肉うどんには「馬肉」が使われているそうです。

私は下伊那郡の出身ですが、私が幼いころは馬を飼っている家はなかったなあ。阿南町では、今でもごちそうとして馬刺しを食べているね。

校長 高山和夫先生



ま・と・め

馬肉をよく食べていた数十年くらい前と現代を比較すると、移動手段・食生活など、違っていることがたくさんあります。いろいろな先生のお話を聞いて、たった数十年で日本はとても便利になったのだなあと感じました。

理科の名取先生は、「富士見町の馬肉文化は満州の開拓団と深い関係がある!」とおっしゃっていました。食文化と時代背景にも大きな関わりがありそうです。

みなさんも、おうちの人や近所の大人にインタビューしてみると、富士見町の新たな面を発見することができるかもしれませんね。



