

町史

とっておきの話

274

飯塚 恒夫

いま残しておきたい只見とっておきの話 ①

―只見でマトンが食べられるようになった理由(その二)―

▼この連載でもっとも執筆されている飯塚恒夫さんの登場です。▼飯塚さんは、町文化協会長、町文化財調査委員長、会津只見史談会長など、年齢をまったく感じさせない活動をされています。▼今回から6回連載で、今まで知られていなかった只見のとっておきの話をご紹介します。



▲明和家畜保健衛生所(小林・昭和25年)

只見町で肉焼きといえばマトンというほど町民に好まれ、只見の名物となっています。マトンを食べることは、ジンギスカンとも言います。戸外からジンギスカンの煙が立ち上る風景は、只見の夏の風物詩にもなっています。

ジンギスカンが町じゅうに広まったのは、只見川電源開発がきっかけだったという話があります。全国から集まったダム建設の労働者に力をつけさせようと、値段の安いマトンを食べさせたというものです。しかし、これはすこし出来過ぎた話のような気がしています。

この疑問に答えてくれたのは、福島市在住の河嶋悟郎氏でした。只見町の人々がマトンを食べるようになった貴重なお話を聞くことができたの

で、紹介したいと思います。

河嶋氏は昭和二十二年、福島県の獣医師として採用後、同二十五年、旧明和村の小林に新設された明和家畜保健衛生所の初代所長を務められました。そこでは只見村から檜枝岐村までの八か村を管轄し、家畜の疾病予防、飼育管理、経営の指導を行っていました。河嶋氏は、当時の西部地域の貧しい農業の現状を目の当たりにして、そこから将来に向かい農民たちを一步でも踏み出させようと考えました。そこで所長時代に『畜産を發展させるために―南会津西部地方において―』を出版します。

この本のなかで、河嶋氏は、西部地域の農民の蛋白質や脂肪の低い摂取実態を指摘し、「豚肉・羊肉の自家用屠殺による共同消費、簡易加工、貯蔵」



▲南会津西部家畜保健衛生所所長時代の河嶋悟郎氏

を提案しています。しかし、この頃は、緬羊(ヒツジ)を食べることはあっても、煮て食えることが主でした。そのため、おいが強く、油分も多い緬羊の肉は敬遠されていたのです。

昭和二十七年ころ、福島市万世町に緬羊会館の直営店があり、マトンを焼いて出していました。それを食べた河嶋氏は、「これだ!」と思い、さっそくジンギスカン鍋を売っている店から一〇個を自費で購入し、只見に持ち帰り役場や農協に配って、焼いて食べることを教えたのです。しかしながら、緬羊を食べるには、食べ方を変えるだけではなく、簡単に処分できる環境の整備

が必要でした。当時、屠殺するには、田島保健所から屠殺検査員が出張し、現場で家畜の状態を確認してから許可をもらわなければなりません。許可後は、只見字新町にあった簡易屠殺場で処分することになっていたので、これでは冬季などの対応に手間がかかるので、県から河嶋氏に屠殺検査員の併任辞令が出されました。それからは、西部地域の緬羊、山羊、豚を処分するには、河嶋氏が交付する切迫屠殺の診断書で済むようになりしました。また、河嶋氏の赴任当時の西部全域の家畜頭数は、馬八六〇頭、牛三六〇頭、緬羊一、二八九頭、山羊(ヤギ)四六一頭でした。それが、馬から牛への転換と、緬羊や山羊の飼育頭数を増やすという行政指導によって、昭和三十年には、馬五八六頭、牛一、〇九一頭、緬羊二、六九九頭、山羊五四〇頭となりました。緬羊を処分して食べる環境が次第にできあがってきたのです。