

会津の馬肉

東北で最初に文明開化の肉を食べた会津若松。そこには悲しい戊辰戦争の話がありました。



会津の馬肉

会津で、スーパーなどの食料品店に普通に売られているのが「さくら肉」と呼ぶ馬肉です。とくに脂身のない赤身の肉が好まれ、特製のニンニクを擦り下ろして唐辛子と混ぜられた味噌ダレに、醤油で食べるのが一般的です。日常的に良く食べられ、最近では、寿司などにしても食べられています。

馬肉が会津で食べられるようになるのは、時代が大きく変化した1868年の戊辰戦争からです。東北地方では最も古く、文明開化の食べ物として「牛鍋」とともに馬肉が食されたのです。



明治7年頃の鶴ヶ城

肉食の始まり

会津の肉食の始まりは、鶴ヶ城の西隣にあった会津藩校「日新館」が最初です。平石弁蔵著『会津戊辰戦争』によると、慶応4年（1868）8月、日新館は臨時の病院となり「各方面から傷病者が運ばれてくるので、日新館を臨時病院に宛てて収容し、幕府の医者松本良順が院長として、蘭法治療を施した。この時、牛馬を屠殺（とさつ）して、患者に食したのが、会津地方における肉食の始まり。」との記録があります。その建物は、鶴ヶ城籠城戦が始まった8月23日、山川健次郎著『会津戊辰戦史』によると、「西出丸より火箭（ひや）を射て之を焼く、傷兵歩することを得たる者は城に入り、歩する能（あた）はざる者は自刃す。」と、会津藩で火を放ち、歩けない人は亡くなっていたのです。

また、籠城戦中、傷病者に給する食物は、9代藩主松平容保公の義理の姉、照姫様が監督し、「本丸西隅に炊事場を設けて、羹蔬（こうそ・野菜と煮た汁）魚肉鶏肉牛肉等を添え病室に運ぶ。」と書かれ、籠城戦の城内では、体力の早期回復が目的で肉が食べられていました。

生食の始まり

戊辰戦争以降馬肉は、食べられるようになりますが、生で食することはありませんでした。

現在のように生で食するようになったのは、意外と新しく昭和30年からです。鶴ヶ城内西出丸に、プロレス興行にきた力道山は、会津若松市七日町の肉屋に出向き、店先で持参したタレを取出し、生で食べたのが始まりです。

文責 石田 明夫

