

二ツ井地域では、馬肉は長く人々の暮らしとともにあり、まちの食文化を形づくってきました。昔ながらの味を守る店、馬肉の魅力を新たに広げようとしている店など、それぞれの場所で馬肉の食文化が支えられ、受け継がれてきた味は、今日も地域の人々に親しまれています。今回は、二ツ井地域で「馬肉といえば」思い浮かぶ4つのお店にお話を聞きました。

神丹精肉店

能代市二ツ井町字三千苅10-1

明治36年創業の老舗「神丹精肉店」を四代にわたり守る神馬さん。店の裏に馬小屋があり、数頭を自家で飼育しながら新鮮な馬肉を届けていた時代もありました。

馬肉はとても冷たく、発熱したときに額に当てて熱を下げる“生活の知恵”としても親しまれていたそうです。

現在は馬肉の相場が高く、確保が難しくなりつつあるとのことですが、曙食堂や道の駅ふたついの提供を続けながら、地域の味を支えています。



神丹精肉店
神馬美津夫さん



馬肉の煮付け



曙食堂

能代市二ツ井町字三千苅5-38

昭和24年創業の曙食堂は、戦争で夫を亡くした初代・安井ハナさんが、娘の甫子さんを連れて二ツ井へ戻り、生家である神丹精肉店の当時安価だった馬肉で始めたラーメン店です。

煮干しの風味と馬肉の相性が抜群のラーメンは、県内外から訪れるお客さんに長く親しまれています。

懐かしい味を求めて足を運ぶ人も多く、お客さんの喜ぶ声がお店の励みになっています。「この味をできる限り長く続けていきたい」というお店の思いが、日々の一杯に込められています。



曙食堂
安井甫子さん



チャーシュー麺



道の駅ふたつ

能代市二ツ井町小繫字泉51

道の駅ふたついでは、馬肉をたっぷり使った馬肉ねぎチャーシューメンを提供しています。

チーフの高橋さんは二ツ井生まれ。お父さんが神丹精肉店の隣で働いていた縁から馬肉の差し入れを受け、幼い頃から、家庭でも身近な味として親しんできたそうです。

丁寧に仕込んだ馬肉を、角切りと薄切りの2種類で楽しめます。煮込み時間を調整し、食べやすい食感に仕上げています。県外からのお客さんも多く、県北地域に根付く馬肉文化を知る入口として、魅力を伝え続けています。



道の駅ふたつ
高橋啓太さん



馬肉ねぎ
チャーシューメン



高橋商店

能代市二ツ井町字下野家後120-5

昭和23年創業の高橋商店では、令和元年の移転後、地元から寄せられた「高橋商店の馬肉が食べたい」という声に応え、本格的に馬肉商品を扱い始めました。

代表の高橋さん自身も子どもの頃から馬肉を家庭で味わい、馬が丸太を引いて力を競う馬力大会に胸を躍らせたといいます。

馬肉チャーシューは丸1日かけて煮込むこだわりの一品で、道の駅ふたつ直売所でも人気を集めており、二ツ井ならではの味として、多くの人に親しまれています。



高橋商店
高橋大樹さん



馬肉チャーシュー



↓神社入口近くの馬頭観音です。私たちを静かに見守ってくれています。



↑大塚喜蔵さんが奉納した馬の像です。迫力が伝わってきます。

■「日吉神社に残る」馬とのゆかり

能代には、馬にまつわる歴史の名残を伝える風景があります。日吉神社もそのひとつです。境内の馬の像は、もともとは昭和11年、当時能代市にあった大喜樽丸店の大塚喜蔵さんが奉納したものです。しかしその後、戦時下の資源回収によって供出され、姿を失いました。終戦後、父と同じ名を受け継いだ喜蔵さんがその思いを引き継ぎ、改めて馬の像を奉納し、現在の姿へとつながっています。

↓馬喰町の名が残る日吉町の馬喰町踏切です。



具体的な組合名は残されていません。しかし、能代市史特別編民俗には、戦後の昭和30年代前半まで馬車屋が活躍していたことが記されており、当時の状況を踏まえると、馬車組合による寄贈であった可能性も考えられます。神社のあるこの地域は現在「日吉町」と呼ばれていますが、かつては「馬喰町」と言い、その名は自治会や踏切の名称として今も息づいています。

■神社と馬の関わり

宮司の平賀さんによると、神社に馬が奉納される風習は古く、馬は神様の乗り物とされていたそうです。奈良時代には、豊作を祈願し、晴れ乞いや雨乞いのために実際に馬が奉納されていたと言われています。やがて本物の馬に代わり、木像や藁の馬が奉納され、現在では絵馬へと形を変えて伝わっています。「絵馬」の文字に「馬」が残っているのは、その名残です。

↓思いを託す「絵馬」。一年の幸せを祈ります。



午(馬)を探してまちある記

古くから馬は、人々の暮らしや祈りと深く結びついてきました。能代でも、神社に残る馬の像や馬頭観音、地域で親しまれている馬肉料理など、さまざまな形でその痕跡を見ることが出来ます。午(うま)年を迎えるにあたり、地域に残る「馬」の足跡をたどります。