

ながい馬肉大全

馬肉と長井の
ウマい話



長井商工会議所



山形県長井市のアクセス～



▶列車のご利用

- 【東京】→山形新幹線 2 時間 30 分→【赤湯】→フラワー長井線 35 分→【長井】
- 【仙台】→仙山線 1 時間 15 分→【山形】→奥羽本線 30 分→【赤湯】→フラワー長井線 35 分→【長井】
- 【新潟】→白新線→【新発田】→羽越本線→【坂町】→米坂線→【今泉】→フラワー長井線 10 分→【長井】



▶飛行機のご利用

- 【羽田】→JAL 55 分→【山形空港】→山形空港連絡バス 約 45 分→【山形駅】→奥羽本線 30 分→【赤湯駅】
→フラワー長井線 35 分→【長井】
- 【伊丹】→JAL 1 時間 20 分→【山形空港】→車で 1 時間 20 分→【長井】



▶車のご利用

- 【川口 JCT】→東北自動車道 約 265km 約 4 時間→【福島飯坂 IC】→R13→R113 約 75km 約 1 時間
30 分→【長井】
- 【仙台宮城 IC】→東北自動車道 約 21km→山形自動車道 約 33km 約 40 分→【山形蔵王 IC】→R286→
R348 約 42km 約 1 時間→【長井】
- 【新潟】→日本海東北自動車道 約 40km 約 30 分→【荒川胎内 IC】→R113→R287 約 70km 約 2 時間
20 分→【長井】

CONTENTS



ながい馬肉大全～馬肉と長井のウマい話～

目 次

| | |
|-----------------|----|
| 刊行にあたって | 4 |
| 長井と馬との関わり | 5 |
| 馬肉食文化の歴史 | 8 |
| 長井の馬肉食文化紹介 | 10 |
| 馬肉についての知識 | 12 |
| 長井商工会議所の取り組み | 14 |
| バーニックいちおし! | 18 |
| 馬肉グルメダービー | |
| Pick up!旨Sioいも煮 | 20 |
| バーニック・ナガイ | 22 |
| ながい馬肉マップ | 28 |

※本書で紹介しているお店の情報、メニューの内容や
価格は2014年8月現在のものです。



「ながい馬肉大全～馬肉と長井のウマい話～」

刊行にあたって

長井商工会議所
会頭 横澤泰雄

長井市は山形県を人の横顔に見立てるとき、舌の部分に位置し、山形県の母なる川、最上川が貫く盆地に約2万8千人が暮らしています。最上川舟運時代には米沢藩の船着き場として、文化や物流の拠点として栄えた「山の港町」です。

長井市には古くから根付いている馬肉食文化があります。熊本や会津など有名な馬肉の産地では見かけない「馬肉チャーシュー」を日常的に食すのが特徴ですが、最近まで地元の人は、この食文化を「他にない」ものだと気付いていませんでした。

近年、健康食として注目されてきた馬肉ですが、全国的に珍しい当市の馬肉食文化を広めようと、長井商工会議所では平成24年に中小企業庁の補助事業である「地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」に着手しました。

8月29日を「馬肉の日」に制定して、市内の馬肉マップを作成し、馬をモチーフにしたゆるキャラ「バーニック・ナガイ」も新たに登場させたところ、その取り組みがユニークだとして、さまざまなメディアから取材を受けました。そしてそれを見て関心をもった市民や事業者が、イベントを企画したり、キャラクターグッズを制作したりと本事業を大いに盛り上げてくれました。

馬肉料理を取り扱う事業所が増え、馬肉の消費拡大も図られました。今も新商品開発や販路開拓の取り組みが継続されています。

しかし当所では、それら特定業種の利益増大にのみ盲進しているものではありません。

地域の資源を見つめ直し、我がまちをより深く理解することがまず最初に求められます。そこから無駄なものを削ぎ落とした時に、残ったものにこそ、真に価値があるのではないかでしょうか。横並びでは立ち行かなくなった今の時代、求められるのは一点突破の総力戦です。当所の取り組みは古から続く馬肉食文化という一点に集中し、持てる力を結集して未来を切り開く行為に他なりません。

当所では、平成26年度から地域活性化推進室を新設し、まちづくりや地域資源活用に専門的に取り組んでいます。そこで、本書は長井のまちの成り立ちから、風土や人、暮らしぶりにいたるまで、それらがどのように地域資源を醸成していったのかを調べ、記することで、今後の地域活性化の道のりを探る試金石になることを目指して編纂いたしました。

長井市制60周年記念事業「全国馬肉サミット in ながい産業フェア2014」の開催を記念し、全国の馬肉食文化を誇るそれぞれの地域同士が、ともに研鑽を重ねながら、ときに手を携え、それぞれのまちが発展、繁栄することを切に願い、本書を発刊いたします。

平成26年8月

長井と馬との関わり

なぜ、山形県長井市に馬肉食文化が古くから根付いているかについては諸説があります。江戸時代に獣肉食が禁忌とされていたため、その文献等資料も不足していますが、かつての長井市は、馬の一大産地であったとの史実が残っています。

それらの歴史をひも解くことで、飛び石のように各地に伝わる馬肉食文化の謎に迫れるかもしれません。いざ時間の旅へと思いを馳せてみましょう。

最上川舟運以前 「馬の一大産地」

江戸時代に最上川舟運が開かれるまでの長井と馬の関わりは、平成 25 年（2013 年）に 300 年ぶりに修復された山形県指定有形文化財「木造馬頭観世音菩薩立像」から見ることができます。鎌倉期の仏師、羽黒の僧・運慶により造られたとされる馬頭観音の巨像は、馬の産地として馬を飼育していた長井の農民たちが、馬を何としても丈夫に育てたいという気持ちの表れであると言えるでしょう。

平安時代末期には、長井を含む置賜地方は馬の産地であり、馬を年貢として納めていた記録も残っています。貴族や武士は、戦において貢献できる奥州の名馬を欲しがつたものと思われます。

鎌倉時代になると農業技術や農具が発達し、交通手段や物資輸送に加え、農耕馬の需要が高まつてきました。

（参考文献：竹田市太郎著「長井の歴史物語」p.100）



●馬頭観音の説明

この「木造馬頭観世音菩薩立像」は、置賜三十三観音・十番札所、宮の観音と呼ばれる真言宗豊山派・普門坊（長井市横町 14-8）に保存され、60 年に 1 度御開帳される秘仏です。昭和 62 年（1987 年）8 月に山形県有形文化財に指定されました。

えたぎる火炎を表現した光背を背負ったこの像は、忿怒（ふんぬ）・威厳・迫力を余す所なく表現している。

最上川舟運時代 「馬街道」

米沢藩の御用商人・西村久左衛門が自己資金を投じて白鷹町から大江町まで川底の岩盤を開削したのが元禄 7 年（1694 年）。米沢藩は長井に宮舟場をつくり、西回り航路を利用した上方交易を始めました。最上川のさらに上流には商人が小出舟場を開き、そこから「山の港町」として長井のまちが発展していくことになります。

また、米沢藩は主要な街道に伝馬と人足を常備させ、宿送りの制度を確立整備していました。長井にも宮駅・小出駅が置かれ、交通の要衝として人と船と馬が行き交う環境になったのです。

そうした中で、現・新潟県新発田市-米沢間を結ぶ越後街道から長井の町場へと通じる道は、馬や馬車の往来の多さから「馬街道」と呼ばれるようになりました。この街道は時代を超えて、今も「市道・馬街道線」として、長井の人々の暮らしの中に生きています。



「木造馬頭観世音菩薩立像」

像の高さは 198 cm、蓮華台座は 45 cm で、馬頭観音像として珍しい巨像である。“喝”と叫ぶように大きく開いた口、睨みつけるように見開いた眦（まなじり）、炎のように逆立つ怒髪など、面部の怒りの表情は大変迫力にとみ、8 脇の構えも力強く、条帛や裳の襞の彫り出しも写実的で、鎌倉時代の中央の正統的な仏像を、彷彿とさせる逸品である。また、金と朱で、激しく燃



●宮舟場跡



●小出舟場跡



●馬街道の碑



●馬街道を解説する立札

馬市と馬祭り

元文5年(1740年)の絵地図(長井市今泉・横山真樹氏所蔵)には八ヶ森(今泉山)の麓に多数の馬が描かれており、その一帯に米沢藩の御用馬養成場があったと言われています。

米沢藩は馬の育成を盛んに奨励していました。民衆に馬継ぎや農

耕用の馬を持たせるために「拝借馬」という貸付制度を整備したり、牝馬を借りて子馬を取り育て、3頭の子馬を藩に納めれば、残りは自分の馬にできる制度「無代御渡母駄」などを設けていました。

馬の売買は盛んに行われ、必ず「馬口勞(ばくろう)」が立ち会つたうえで売買が行われました。文久3年(1863年)3月付「文久二年小出村馬改帳」によると、当時43頭飼育されていた馬のうち、同年7月から慶応元年(1865年)8月までの2年間で、16頭が売買されたとの記録があります。加えて、2頭の“斃馬”が取引されたとの記録が残っているのが、現在の馬肉食文化に通ずるのか否か、実に興味深いところです。

開かれていました。

7月10日には馬に関する大きな祭礼も行われていました。前述の山形県指定有形文化財「木造馬頭観世音菩薩立像」を御本尊とする普門坊本堂では、毎年「馬(午)祭り」が開かれ、近郷近在から着飾った馬を引いた馬方が列をなして参拝に訪れました。門前に掛茶屋が並び、数多くの参詣者が集まり、年に一度の活況を呈していました。多い時には1日1000頭の馬の参詣があったと言われ、列の長さが2kmも続いたとの記録もあります。起源こそ不明ですが、昭和30年代初期まで続けられていた置賜地方を代表する盛大なお祭りだったそうです。

平成25年(2013年)に300年ぶりに行われた修復を記念して、平成26年(2014年)4月27日から29日の3日間、馬頭観音様の特別御開帳が行われ、大勢の参拝者が列をなしました。本来は60年に一度の御開帳であり、次の御開帳は2062年となります。

| 第70表 文化2年時の各村の牛馬数 | | | | | |
|-------------------|-----|------|-----|----|----|
| 村名 | 家数 | 頭数 | 匹数 | 頭数 | 匹数 |
| 新井 | 124 | 112 | 18 | 41 | - |
| 中田 | 135 | 103 | 18 | 33 | - |
| 北田 | 29 | 675 | 13 | 12 | - |
| 若木 | 21 | 906 | 64 | 7 | - |
| 中野 | 29 | 826 | 53 | 10 | - |
| 大野 | 37 | 257 | 24 | - | - |
| 中野 | 102 | 516 | 45 | - | - |
| 高野 | 75 | 411 | 45 | - | - |
| 中野 | 124 | 687 | 58 | - | - |
| 中野 | 25 | 325 | 39 | 5 | - |
| 中野 | 20 | 259 | 57 | 12 | - |
| 中野 | 130 | 1060 | 162 | 3 | - |
| 中野 | 70 | 1260 | 241 | 49 | - |
| 中野 | - | 475 | 34 | - | - |
| 中野 | - | 965 | 55 | - | - |
| 中野 | - | 392 | 25 | 18 | - |
| 中野 | - | 232 | 25 | 7 | - |
| 中野 | - | 124 | 14 | - | - |

《長井市史 第2巻・近世編p.354 第70表》

米沢藩における馬市は、慶安4年(1651年)に領内11ヶ所で3月25日から9月晦日まで引き続き実施されたのが始まりとされ、現在の長井市中央地区南部にあたる小出村では、4月29日から5月15日まで、また、同地区北部にあたる宮村では、9月15日から9月晦日まで馬市が



●真言宗豊山派 普門坊

盛んだった草競馬

明治44年(1911年)に長井市今泉の現・県立やまなみ学園付近に、県の施設である置賜種畜分場が設けされました。その一帯は、米沢藩の御用馬養成場があつたと

伝えられ、畜産に適した地域だったようです。

置賜種畜分場は昭和元年に閉鎖されましたが、昭和5年(1930年)、その周辺に草競馬場が開かれたとの記録が残っています。

昭和55年(1980年)頃の山形新聞の記事によると、村の馬喰(ばくろう)衆や馬好きの人たちが集まって始めたらしいのですが、はつきりした主催者は不明とのこと。しかし、地元には当時「愛馬会」という任意組織があり、この愛馬会が馬集めに奔走していたということです。

出走したのは競走馬ではなく、農家で飼育している普通の馬が5、6頭。専門の騎手がいたわけではなく、馬の飼い主が即騎手を務める例も多かったと言います。馬券などもなく、ギャラリーの競馬ファンはただ見て楽しむだけ。それでも、

毎回黒山の人だかりで、出店が立つほどの盛況ぶりだった…とあります。

大正15年(1926年)に米坂線の米沢-今泉駅間が開通し、昭和11年(1936年)に坂町まで全線開通したのですが、草競馬が開催された日は、今泉駅のプラットホームにはちきれんばかりの人波が押し寄せたそうです。

草競馬は年に1度開かれ、5、6年でなくなってしまったが、古来からの長井と馬との関わりを現代につなぐ一里塚と言える出来事に感じられます。

今も続く長井と馬との関わり

鉄道の開通、そして車社会の到来とともに、馬は輸送手段としての役割を終え、また農業機械の普及に伴い、農耕馬としての需要もなくなり、昭和期を最後に長井市内では馬を飼育する農家が見られなくなりました。

長井市九野本にある㈱丸八鉄工所は、昭和49年に現在地に移転する前は「馬街道」沿いに立地していました。明治初期の創業当時は、馬の蹄鉄を製造する鍛冶屋でした。現在は、鉄、ステンレス、アルミ等の金属の溶接を得意とする産業用機械・装置製造業として、高い技術とサービスを提供しています。

時代が変わり、まちの姿も変わりましたが、長井と馬の関わりはその姿を変えながらも、脈々と受け継がれていくことでしょう。



●未舗装の馬街道が今も残る



●山形新聞記事切抜き



馬肉食文化の歴史

長井の人々には「牛馬を飼うものは四つ足を食ってはいけない」という俗信が伝わっており、翻せば、古来から日常的に馬肉を食べていた事実が見えてきます。

全国の馬肉の歴史を探るうちに、見えてくる長井とのつながり。そして長井の馬肉食文化の特異性へのつながりを解き明かしてみたいと思います。

馬肉と加藤清正公と長井

馬刺しの本場、熊本県。国内における馬肉の生産量はダントツの1位であり、馬のと畜頭数では全国シェアの約4割を占めています。

そんな「馬肉大国」熊本の馬肉食文化のルーツは、肥後熊本初代藩主の加藤清正公であるということが通説となっています。今から400年前、加藤清正公が朝鮮出兵時に食糧が底をつき、軍馬を食したことがきっかけで、帰国後も薬膳料理として食していましたと言われています。

実は、山形県鶴岡市（旧・櫛引町）に加藤清正公の墓があります。清正公の嫡子・忠広公は改易により庄内藩にお預けとなり、その子孫が庄内藩に仕えました。熊本の馬肉食文化が庄内地方に伝わり、最上川や朝日軍道を通じて長井に伝わったとしたら、実に興味深いことです。

また、清正公の供養塔がある東京都大田区の池上本門寺で行われる朝市には、平成21年（2009年）から継続的に長井の特産品を出品しています。長井

市東京事務所も大田区にあり、清正公と長井の不思議なご縁を感じさせられます。



●熊本城・宇土櫓



●熊本の馬刺し

会津文化の影響

現在、馬肉の生産量全国第2位の福島県。特に会津地方において馬肉食文化が盛んですが、伊達正宗公や米沢藩などに見られるように、長井と会津には歴史的背景や文化を共有する部分が多く、長井の馬肉食文化においても会津との共通点があっても不思議ではありません。

一説には、会津戊辰戦争時に負傷した兵士たちに牛馬をと畜

して食べさせたのが、会津地方における馬肉食文化の始まりとも言われています。奥羽越列藩同盟に加わり会津藩とともに戦った米沢藩にも、その馬肉の味は伝わっていたのでしょうか。

いずれにしても、獣肉食が禁忌とされていた時代においても、民衆は「薬食い」と称しながら「桜肉」という隠語を用いてまで馬肉を食べていたことは間違いないさそうです。



●鶴ヶ城



●会津の馬刺し

ハレのごちそう

今では地元の精肉店やスーパーでも毎日売られている馬刺しですが、馬刺しの消費量はお盆とお正月が多いと、統計データが明らかにしています。昔から、家族や親戚が集まるとき、お祝いやお祭りなどの「ハレ」の日に馬刺しは食べられてきました。

牛肉よりも安く、生で食べても美味しい馬刺しは、昭和中期頃から庶民の手軽なごちそうとして広まっていったのでしょうか。今では地元の居酒屋の定番メニューとなり、晩酌のお供の一つとして欠かせない存在になっています。



●長井の馬刺し

馬肉チャーシュー ラーメンの歴史

「農林省統計表」の畜産物と畜頭数及び生産量（P.13 表3）を見てみると、全国の馬のと畜頭数がデータとして現れたのが、明治16年（1883年）の605頭が最初で、明治22年（1889年）には2万頭を超えました。明治27年（1894年）から枝肉生産量が3千トン以上あったとのデータが現れて、昭和37年（1962年）の2万5千トン弱をピークに、年々減少していきました。

全国で馬のと畜頭数がピークの14万5千頭となったのが昭和31年（1956年）。その3年前の昭和28年、今泉駅前に「かめや食堂」が開業しました。

そもそも今泉駅前には「栄屋肉店」があり、戦前から馬肉を販売していたそうですが、豚肉が主流だった中華そばにおいて、「かめや食堂」では馬肉チャーシューを乗せた中華そばを提供しました。今泉の横山庄治さんに聞いたところ、かめやの中華そばは、満州から引き揚げてきた創業者の小関貞次郎さんが、お客様の話を聞きながら試行錯誤の上完成した味だとのこと。小関さんの奥様の名前“かめ”から「かめや」となったそうです。歯ごたえと食べごたえのある馬肉チャーシューは、列車待合中の学生や通勤者はもとより、遠く置賜地方一円から評判を聞いて、わざわざ列車に乗って食べに来る人もいるほど人気の品となりました。

一方、長井市中心部にある「新来軒」は昭和5年（1930年）の創業。いつから支那そばに馬肉チャーシューが乗っていたのかは定かではありませんが、元々は大陸に帰る中国人から支那そばを受け継いで創業されたとのこと。戦前から続く伝統の味は、いつの時代も人々を魅了してきました。

「かめや」と「新来軒」に長井市五十川の「まる久」を加えた馬肉チャーシューメンの店は“御三家”と称されたりもしますが、地元の人は、自分たちが日常的に食べている馬肉チャーシューラーメンが「他にない」ものだとは意外と気付いていないようです。



●かめや食堂の馬肉入り中華そば



長井の馬肉食文化紹介

近年、美容・健康志向の高まりや生肉に対する規制強化などの影響により、馬肉料理の価値が見直されてきています。その人気はちょっとした馬肉ブームと言えるほど。

しかし、山形県長井市ではそんな流行に関係なく、昔から庶民の味として数々の馬肉料理が地域の人々に親しまれ続けてきました。

全国の馬肉消費地にも決して引けを取らない、長井の馬肉食文化をご紹介します。

◆ラーメン

「ラーメンに馬肉が入っているのは当たり前」…長井の常識は、実は世界の非常識であることを、長井市民はあまり自覚していません。何をそんなに珍しがっているのか…と気にも留めないほど、日常的に馬肉チャーシューラーメンを食しているのです。

もちろん、長井市内のラーメン全てに馬肉が入っている訳ではありませんし、長井の馬肉ラーメンはコレだ！という明確な定義はありません。それぞれが個性的であり、人によっては好みが分かれることもあるでしょう。

しかし、嗜めば嗜むほど味が出る大きめの馬肉チャーシューと太めの麺が、食べごたえ抜群の満足感を与える一方、醤油味のあっさりとしたスープが絡み、いくらでも食べられそうな気にさせてくれる。それが長井が世界に誇る馬肉チャーシューラーメンなのです。

ちなみに、山形県はラーメン消費量が全国1位。お客様が家に訪れた際、おもてなしとして出前のラーメンをふるまうとい

う独自の文化があります。今では全国に広まった「冷たいラーメン」は山形県発祥であり、当然、長井市にも「冷たい馬肉ラーメン」はあります。



●60年以上の歴史を誇る馬肉チャーシューラーメン



●味は店によって異なるが、大きな馬肉と太麺は共通



●暑い夏は、冷たい馬肉ラーメン
「冷どん」が美味しい

◆馬肉チャーシュー

馬肉チャーシューはラーメンに入れてのみ食するものではありません。馬肉ラーメンの店に行き「つまみ」を注文すると、大抵スライスした馬肉チャーシューが出てきます。ホワイトペッパーをかけて、それを肴に一杯やりながらラーメンを待つ…というのが通の流儀だとか。

地元の精肉店やスーパーでも販売されています。鉄っぽさがややクセを感じさせますが、噛みしめるほどに深い味わいが満喫でき、やみつきになることうけあいです。酒の肴に、ご飯のおかずに、料理の具材としても、様々な食べ方を楽しむことができます。



●虹色に輝く馬肉チャーシュー

◆馬刺し

馬肉料理の王道「馬刺し」は、長井でも好んで食べられています。サシの入った熊本の馬刺しとは違い、会津と同様の赤身の馬刺しを、にんにく醤油につけて食べます。

馬刺しは全国的に高級志向が

強くなっていますが、長井の人々にとっては、まだそれほど高級品としての位置付けはなされていないように感じます。かと言って、B級グルメでは断じてなく、誰もが懐かしさを感じる“ごつつおう（ごちそう）”として、誇れる郷土料理であると言えるでしょう。



《おろしにんにくと醤油で食べるのが一般的》

◆馬肉関連商品

最近は馬肉を使った料理が続々と開発されています。その中でもロングセラーとして評判が高いのが「さくらフランク」。長井まちづくりNPOセンターが平成17年（2005年）に開発した馬肉を使ったフランクフルトで、主にお祭りやイベント時に販売されています。キャッチコピーが「ジューシー、ヘルシー、これおいしいー！」。子供からご年配の方まで人気の定番商品です。

その他にも、メンチカツや肉そば、もつ串焼きなど、多くの定番商品があり、現在、30品目以上の馬肉関連商品が食べられます。今も多くの新商品開発が進められています。



●今やお祭りには欠かせない
「さくらフランク」



●在来枝豆「馬のかみしめ」と
馬肉を使った新商品開発



馬肉についての知識

なぜ長井の人々に馬肉が愛されているのか、また、どの程度愛しているのか…。成分分析や統計データに基づいて、科学的に解明してみたいと思います。

馬肉の効能

長井の人たちに親しまれてきた馬肉が今、健康食として注目されています。

馬肉は、豚肉や牛肉と比較して、鉄分・グリコーゲンが多く含まれています。そのため、女性に多い貧血に効果があると言われています。さらに、必須アミノ酸を多く含み、健康食品として注目されているのです。

「薬食い」と称して、禁止令が出されていた江戸時代にも人々が食べていたのには、ちゃんと理由があるわけです。

《表1・成分表》

★馬肉 100g 当たり

| | | | |
|--------|---------|------|--------|
| エネルギー | 110Kcal | カリウム | 300mg |
| タンパク質 | 20.1g | 脂質 | 2.5g |
| ナイアシン | 5.8mg | 炭水化物 | 0.3g |
| カルシウム | 11mg | 銅 | 0.11mg |
| ナトリウム | 50mg | 鉄 | 4.3mg |
| マグネシウム | 18mg | カロテン | 微量 |
| ビタミンB1 | 0.10mg | 灰分 | 1.0g |
| ビタミンB2 | 0.24mg | リン | 170mg |
| ビタミンC | 1mg | 亜鉛 | 2.8mg |
| | | 水分 | 76.1g |

グリコーゲン含有量 (100g 中)

馬 2,290mg

牛 674mg 豚 432mg

全国及び長井の馬肉統計データ

全国の馬肉生産量を見ると、熊本が全体の約4割を占めてダントツの1位。続いて福島も他の県を大きく引き離しての2位となっています。以下、青森、福岡、山梨、秋田、長野、山形と続きますが、人口割合を加味すると山形は上から6番目となります。

山形県内で馬肉食文化を有する地域は最上地方及び長井市近辺と、山形県総人口の1割程度の地域に限られるので、長井市民の馬肉を愛する気持ちはどこにも負けない…という思いが数值にも表れたと言えるでしょう。

《表2・年間の馬枝肉生産量》

| 県名 | 年間の馬枝肉生産量(t) | 人口(万人) | 人口1万人当たりの馬枝肉生産量(t) |
|------|--------------|--------|--------------------|
| 1 熊本 | 1,947.5 | 183 | 10.64 |
| 2 福島 | 1,038.0 | 198 | 5.24 |
| 3 山梨 | 365.9 | 86 | 4.25 |
| 4 青森 | 529.6 | 137 | 3.87 |
| 5 秋田 | 124.8 | 108 | 1.16 |
| 6 山形 | 95.0 | 116 | 0.82 |
| 7 福岡 | 396.4 | 511 | 0.78 |
| 8 長野 | 98.6 | 217 | 0.45 |
| 全国 | 4,896.0 | 12,837 | 0.38 |

●農林水産省平成24年畜產物流通統計

●科学技術庁資源調査会編
「五訂日本食品標準成分表」



《表3・全国の馬の畜産物と畜(処理)頭数及び生産量(明治10年~平成24年)》

| 年次 | と畜頭数 (頭) | 枝肉生産量 | 年次 | と畜頭数 (頭) | 枝肉生産量 | 年次 | と畜頭数 (頭) | 枝肉生産量 |
|-------|-------------|---------------|------|-------------|---------------|------|-------------|---------|
| 明治10年 | ... | ... | 昭和元年 | 73,900 | 9,373,681 kg | 50 | 19,382 | 5,283 t |
| 11 | ... | ... | 2 | 69,618 | 8,566,800 kg | 51 | 21,553 | 6,133 t |
| 12 | ... | ... | 3 | 75,370 | 9,488,970 kg | 52 | 19,351 | 6,048 t |
| 13 | ... | ... | 4 | 77,066 | 9,583,331 kg | 53 | 16,090 | 4,969 t |
| 14 | ... | ... | 5 | 72,363 | 9,409,932 kg | 54 | 14,152 | 4,308 t |
| 15 | ... | ... | 6 | 76,833 | 9,914,352 kg | 55 | 12,579 | 3,741 t |
| 16 | 605 | ... | 7 | 80,301 | 10,469,801 kg | 56 | 12,894 | 3,917 t |
| 17 | 1,216 | ... | 8 | 92,358 | 11,960,880 kg | 57 | 14,089 | 4,652 t |
| 18 | 2,858 | ... | 9 | 89,763 | 12,221,944 kg | 58 | 15,283 | 5,191 t |
| 19 | 3,062 | ... | 10 | 89,302 | 12,503,779 kg | 59 | 16,204 | 5,520 t |
| 20 | ... | ... | 11 | 95,142 | 14,075,261 kg | 60 | 16,742 | 5,418 t |
| 21 | 7,703 | ... | 12 | 71,847 | 10,353,108 kg | 61 | 17,168 | 5,757 t |
| 22 | 21,203 | ... | 13 | 39,899 | 5,663,362 kg | 62 | 14,915 | 5,002 t |
| 23 | 24,832 | ... | 14 | 44,247 | 6,434,565 kg | 63 | 12,466 | 4,252 t |
| 24 | 25,817 | ... | 15 | 54,881 | 7,669,696 kg | 平成元年 | 13,203 | 4,645 t |
| 25 | 26,817 | ... | 16 | ... | ... | 2 | 13,596 | 4,737 t |
| 26 | 30,990 | ... | 17 | ... | ... | 3 | 13,912 | 4,907 t |
| 27 | 31,459 | 3,122,767 kg | 18 | ... | ... | 4 | 15,032 | 5,330 t |
| 28 | 36,026 | 3,460,316 kg | 19 | ... | ... | 5 | 17,348 | 6,314 t |
| 29 | 44,825 | 4,195,455 kg | 20 | ... | ... | 6 | 20,176 | 7,619 t |
| 30 | 40,939 | 3,790,190 kg | 21 | 60,900 | 2,081,993 kg | 7 | 21,750 | 8,433 t |
| 31 | 41,381 | 4,202,318 kg | 22 | 63,813 | 9,956,674 kg | 8 | 19,488 | 7,423 t |
| 32 | 46,982 | 4,030,197 kg | 23 | 63,840 | 9,972,949 kg | 9 | 20,667 | 7,971 t |
| 33 | 53,347 | 4,696,361 kg | 24 | 58,626 | 8,964,754 kg | 10 | 20,422 | 7,830 t |
| 34 | 45,305 | 4,060,309 kg | 25 | 79,904 | 12,612,249 kg | 11 | 18,880 | 7,324 t |
| 35 | 47,733 | 4,347,067 kg | 26 | 100,755 | 16,848,339 kg | 12 | 18,217 | 7,215 t |
| 36 | 53,673 | 5,147,523 kg | 27 | 87,406 | 15,653,823 kg | 13 | 17,738 | 6,107 t |
| 37 | 44,479 | 4,246,557 kg | 28 | 124,025 | 22,776,818 kg | 14 | 18,151 | 7,049 t |
| 38 | 46,749 | 4,937,438 kg | 29 | 140,022 | 23,986,272 kg | 15 | 19,039 | 7,459 t |
| 39 | 69,126 | 7,422,255 kg | 30 | 123,831 | 20,854,530 kg | 16 | 19,267 | 7,179 t |
| 40 | 65,463 | 7,218,960 kg | 31 | 145,615 | 24,247,881 kg | 17 | 18,630 | 7,129 t |
| 41 | 56,444 | 6,314,495 kg | 32 | 107,019 | 19,010,871 kg | 18 | 17,046 | 6,549 t |
| 42 | 45,392 | 5,137,954 kg | 33 | 105,005 | 18,551,495 kg | 19 | 15,548 | 6,087 t |
| 43 | 56,227 | 6,133,904 kg | 34 | 134,264 | 23,783,019 kg | 20 | 15,003 | 6,053 t |
| 44 | 65,024 | 7,093,077 kg | 35 | 138,457 | 23,661,787 kg | 21 | 14,575 | 5,734 t |
| 大正元年 | 64,401 | 7,159,590 kg | 36 | 126,380 | 23,288,371 kg | 22 | 14,169 | 5,880 t |
| 2 | 64,064 | 7,469,762 kg | 37 | 135,322 | 24,855,894 kg | 23 | 11,924 | 4,868 t |
| 3 | 57,208 | 6,841,122 kg | 38 | 116,973 | 22,083,496 kg | 24 | 12,273 | 4,896 t |
| 4 | 59,919 | 6,962,657 kg | 39 | 89,375 | 17,493,270 kg | | | |
| 5 | 80,821 | 9,250,472 kg | 40 | 77,719 | 19,896 t | | | |
| 6 | 99,948 | 12,862,690 kg | 41 | 51,138 | 13,091 t | | | |
| 7 | 86,607 | 10,970,755 kg | 42 | 55,974 | 12,924 t | | | |
| 8 | 70,134 | 8,728,572 kg | 43 | 64,282 | 15,363 t | | | |
| 9 | 63,068 | 7,508,428 kg | 44 | 47,513 | 12,140 t | | | |
| 10 | 64,452 | 7,975,428 kg | 45 | 39,809 | 10,697 t | | | |
| 11 | 72,893 | 8,605,049 kg | 46 | 33,445 | 10,388 t | | | |
| 12 | 73,223 | 9,005,505 kg | 47 | 24,497 | 7,058 t | | | |
| 13 | 77,105 | 10,075,277 kg | 48 | 17,160 | 4,556 t | | | |
| 14 | 76,785 | 9,631,024 kg | 49 | 15,860 | 4,282 t | | | |

●農林水産省平成24年畜產物流通統計

長井商工会議所の取り組み

長井商工会議所では、全国的にも珍しい長井市の馬肉食文化を広めようと多様な事業に取り組んでいます。そのきっかけから今に至るまでの経緯をご紹介します。

平成鍋合戦への参戦

天童商工会議所が平成8年（1996年）1月から開始した「天童冬の陣・平成鍋合戦」に、長井商工会議所青年部会では毎回創作鍋を出品していました。平成20年（2008年）12月の第14回平成鍋合戦には、馬肉を使った創作鍋を初めて出品しています。平成22年（2010年）12月の第16回平成鍋合戦において、馬肉を使った「ばかうま鍋」が準優勝にあたる“鍋の局”を獲得したことをきっかけに、長井商工会議所青年部会では、これを長井の新たな地場産品に育てていこうと商品化の取り組みを開始しました。



ながい「馬肉の日」作戦

長井商工会議所では、「ばかうま鍋」商品化の取り組みを強化するため、平成24年（2012年）に中小企業庁の補助事業である「地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」に着手しました。

「馬肉×行者菜×米粉の新商品開発とまち歩き観光との連動」をテーマに、神戸国際大学経済学部の中村智彦教授にコーディネータ役をお願いし、青年部会員や市内飲食店等を対象としたワークショップや新商品開発・試作、販売に関するアンケート調査といった事業を実施しました。ワークショップでは中村教授によるマーケティングや、（株）アサーティズ&シーエス（仙台市）の桜井真理子常務取締役によるブランディング・デザイン、アル・ケッチャーノの奥田政行オーナーシェフによる試食・評価・改善について勉強会を実施しました。



●中村智彦氏によるマーケティング



●桜井真理子氏によるブランディング・デザイン



●アルケッチャーノオーナーシェフ 奥田政行氏による試食・評価・改善

当初は「ばかうま鍋」のブランド化を進める計画でしたが、第1回目のワークショップ及びアンケート調査において、「ばかうま鍋」以外にも地域の飲食店や食品関連業者がすでに様々な新商品開発を進めている事実が判明したのでした。

そこで、それら事業者の主体性を高め、効果的にPRすることを念頭に事業に取り組むよう、方向性を転換しました。

中村教授から打ち出された事業方針は以下の通りです。

- ①長井には既に優れた馬肉料理が多数存在する
- ②新たな商品開発よりも、既存商品の磨き上げを優先すべき
- ③馬肉料理取扱店を掲載した「ながい馬肉マップ」の作成

その上で、8月29日を「馬肉の日」と定めつつ、マスコットキャラクターを作り、これらについてのプロモーションを展開しました。

その結果、市民有志の手により、「ながい馬肉マップ」掲載店舗から、それぞれ馬肉料理を購入して持ち寄るイベント「いいがら馬肉喰うべ

の会」が8月29日に開催され、大きな盛り上がりを見せました。



●いろんな馬肉料理が集まつた
「いいがら馬肉喰うべの会」

8月29日は… 8 2 9 「馬肉の日」提供店舗のご紹介

馬肉の日作戦!!

ながい
馬肉マップ

山形県長井市では、地域にはあまり見られない「馬刺し」「馬肉チャーシュー」などの馬肉料理を販賣している文化があります。長井商工会議所では、平成24年度地域活性化新事業「全国展開プロジェクトの一環として、8月29日を全国で初めて「馬肉の日」に制定し、馬肉の日限定の販賣やメニュー広くご活用いただけます。

イメージキャラクター
バーニック・ナガイ

かく長そばや
提供時間／11:30～14:30
定休日／不定休
TEL 0238-88-2377
【馬肉メニュー】・馬刺し 850円

後藤屋肉店
提供時間／9:00～19:00
定休日／不定休
TEL 0238-88-2565
【馬肉商品】
・馬肉刺し (100g) 735円

あやめそば舟越
提供時間／11:00～14:30
17:30～20:00
定休日／毎週月曜
TEL 0238-84-2754
【馬肉メニュー】
・さくらそば 500円
（満足 950円）
・さくらせいろ 500円
（満足 950円）
・冷やしきらそば 500円
（満足 950円）

横中央会館 喰酒楽亭
提供時間／17:00～23:00
定休日／第2・3水曜 TEL 0238-84-1671
【馬肉メニュー】・馬刺し 1,000円
・馬チャーシューメン
・さよーさんくまでてこめっちゃん PIZZA(180円)

馬頭観音堂
山形県指定有形文化財の馬頭観音像
が収められており、昭和初期まで「馬
頭」が大に開拓されていました。

和風れすとらん八千代
提供時間／11:00～15:00 17:00～21:00
定休日／柏木木曜 TEL 0238-84-2856
【馬肉メニュー】・さくらせいろ 1,000円

丸川精肉店
提供時間／9:00～19:00
定休日／火曜日 TEL 0238-84-2983
【馬肉商品】
・馬刺し (100g) 680円

あやめ公園

ラーメン香月
提供時間／18:30～25:00
定休日／不定休
TEL 0238-88-3096
【馬肉メニュー】
・馬刺し 680円・丼物 1,080円

上川

長井商工会議所
タスマートホテル

マル A 新来軒
提供時間／11:00～19:00
定休日／毎週火曜
TEL 0238-84-2379
【馬肉メニュー】
・支那そば 650円
・馬肉チャーシュー 500円

おらんご市場 菓子ポート
提供時間／9:30～19:00
定休日／元旦
TEL 0238-83-2345
【馬肉商品】
・馬チャーシュー 500円
・さくらフランク 680円

馬街道と石碑
町境と旧越後街道をつなぐ通りは馬街道と呼ばれ、その昔、北辰駄道の大軒車として人馬が往来していました。

レストラン ジュアン
提供時間／11:00～14:00 17:00～21:00
定休日／毎週月曜 TEL 0238-84-1442
【馬肉メニュー】(要予約)
・馬肉のロースト (100g) 1,575円

馬肉の大場
提供時間／9:00～18:00
定休日／毎週日曜
TEL 0238-84-6118
【馬肉商品】
・馬刺身 450円
・馬焼肉 1,000円 630円
・馬肉 (100g) 150～500円

南長井

肉えんどう肉店
提供時間／9:00～19:00
定休日／毎月1日
TEL 0238-88-2860
【馬肉商品】
・馬刺し (100g) 662円
・馬肉チャーシュー (100g) 825円

そばきり八寸
提供時間／11:30～20:00
定休日／不定休
TEL 0238-84-7308
【馬肉メニュー】
・さくらせいろ 1,100円
・馬刺し (要予約)

レストラン 道
提供時間／11:00～14:00
定休日／毎週水曜
TEL 0238-88-5016
【馬肉メニュー】(要予約)
・ばくう丼 (450円)

OFFICE NAKAMURA

[問い合わせ先] 長井商工会議所 地域振興係 Tel 0238-84-5394

●15店舗を掲載した
「ながい馬肉マップ」

串かつグランプリ参戦と グルメダービー開催

平成25年(2013年)度には、山形県委託事業として「地域産業資源活用事業化促進事業」に着手し、主にマスコットキャラクター「バーニック・ナガイ」を活用したPR活動と、馬肉を活用した事業化の促進に注力しました。

その中で、大阪市の新世界串かつ振興会が主催する「ご当地串かつグランプリ」にエントリーしたところ、当地域の馬肉チャーシューを使った串かつ「馬肉チャーシュー串」が商品化されました。串かつグランプリ関連イベントでは、バーニック・ナガイが大阪でPR活動に努め、神戸国際大学・中村教授や山形県大阪事務所の現地支援を受けながら、全国展開に向けた取り組みを進めました。

さらに、優れた馬肉商品を決める「バーニックいちおし!馬肉グルメダービー」を実施し、新商品開発とブランド化を推進しました。



●串かつグランプリ



●馬肉グルメダービー審査会の様子

広がる盛り上がり

これらの取り組みがユニークだとして、多くのメディアに取り上げられ、さらにそれを見て関心を持った市民や事業者が、イベントを企画したり、キャラクターグッズを制作したりと本事業を大いに盛り上げてくれました。

青年部会では「馬肉の祭典・長井夏祭り」を開催したり、中心商店街の女性たちで組織する「おしゃうしな会議」では、案内のぼりを作成し、馬肉マップを配布したり店舗紹介などのおもてなしを行いました。

平成24年に15事業所だった馬肉マップへの掲載数は、翌年に29事業所まで増えました。

帰省時に県内出身者を対象に郷愁に訴えかけるPRに注力したことや、極力お金をかけず参画事業所の主体性を重視したことが功を奏しました。神戸国際大学・中村教授の全面協力があったことも強みです。結果、市民を巻き込み、みんな楽しみながら事業を拡大していく今の

スキームができましたが、なにより、結局みんな美味しいものが好きだということが、本事業の根源を支えている要因だと思います。



●長井駅で行われた青年部会のイベント



●おもてなし案内のぼり



●在来枝豆「馬のかみしめ」と馬肉を使った新商品開発の試食会



●バーニック・ナガイを模したネクタイ等のキャラクターグッズを、事業者が主体的に製作した



●馬肉関連商品のパッケージにもバーニック・ナガイのイラストが用いられた



●商店街ガイドツアーを行い、市民にも馬肉食文化の普及を図った



●馬肉料理と相性の良いワインの選び方講座

平成 24 年度地域力活用新事業∞ 全国展開プロジェクト (日本商工会議所補助事業)

平成 18 年度から推進している地域資源を活かした「まち歩き観光」を、馬肉、行者菜、米粉を使つた特色ある「食」を付加し観光産業へと昇華させるため、まち歩き観光での定番メニュー化を狙つた特產品開発を実施しました。

- ①事業名 馬肉 × 行者菜 × 米粉の新商品開発
とまち歩き観光の連動
- ②委員会開催（2回）
- ③新商品開発ワークショップ実施（6回）
- ④視察研修（4回）
 - ・「全国展開プロジェクト担当者セミナー」東京都千代田区
 - ・「會津さくらプロジェクト視察」福島県会津若松市
 - ・「やまがた米つ粉フェスタ視察」山形県山形市
 - ・「アグリフードEXPO大阪 2013 視察」大阪府大阪市
- ⑤試作品の開発
- ⑥試食会
- ⑦要望調査の実施
 - ・「馬肉の日」限定商品／限定メニュー情報アンケート調査
 - ・「山形おきたま冬のあった回廊キャンペーン」要望調査



●山形おきたま冬のあった回廊キャンペーン
「馬肉で美力アップだニック！」

平成 25 年度地域産業資源活用事業化 促進事業（山形県委託事業）

地域産業資源の価値を高め、地域産業の強化又は新たな地域産業の創出に繋げることを目的に、山形県緊急雇用創出事業として 1 名を採用し、地域内中小企業のビジネスプラン策定の支援を行いました。

- ①地域産業資源の認知度向上に向けた事業の実施
 - ・ながい馬肉マップの作成
 - ・「山形おきたま冬のあった回廊キャンペーン」協賛募集
 - ・「おきたま花回廊キャンペーン」協賛募集
- ②パブリシティを活用した認知度向上に向けた取り組み
 - ・テレビ 17回（全国 1回、東北 1回、県内 15回）
 - ・新聞記事 20回（全国 1回、東北 1回、県内 18回）
 - ・その他 7回（雑誌、広報誌、インターネット等）
- ③イベント等出演を活用した認知度向上に向けた取り組み
 - ・出演回数 9回（県外 3回、県内 2回、市内 4回）
- ④研修等による認知度向上に向けた取り組み（3回）
- ⑤地域産業資源の発掘・見直し
 - ・馬肉関連商品に関するアンケート調査（1回）
 - ・地域産業資源を活用した新商品開発の意向調査（8回）
 - ・地域産業資源を活用した商品の実態調査（4回）
 - ・その他の地域産業資源の調査
- ⑥新世界串かつ振興会（大阪市浪速区）主催「第2回串かつグランプリ」出場
 - ・開幕イベント（7月 22日）
 - ・中間発表イベント（8月 9日）
 - ・「百年縁日」結果発表イベント（9月 7日）
 - ・内容及び結果：「馬肉チャーシュー串」12 団体中 8 位（880 本売上）
- ⑦馬肉料理コンテスト「第 1 回バーニックいちおし！馬肉グルメダービー」実施

バニックいちおし！馬肉グルメダービー

◆『馬肉グルメダービー』とは…

長井商工会議所会員の馬肉関連商品を取り扱う各事業所の中から食品衛生・味・見た目の良さ等で優れた馬肉商品を「バニックいちおし！馬肉グルメ」として推薦することにより、長井市の観光推進と地域産業の振興等に寄与することを目的に実施し審査するコンテストです。

馬肉グルメダービーの審査会は平成25年9月25日に交流センターふらりを会場に行われました。

長井商工会議所公認の審査員11名が15項目の審査項目を5段階評価で判定し、その合計点でもって入賞を決めました。

審査結果発表

■馬肉グルメダービー スケジュール ■

①7月22日：募集開始

②8月23日：募集締切(10社25品目の応募)

③8月29日：「馬肉の日」にエントリー内容公開

④9月25日：審査会

⑤10月19日：審査結果発表

「ながい産業フェア」会場内にて10:30~



バニックいちおし！馬肉グルメダービー

審査会

平成25年9月25日(水)
11:00 ~ 13:00
交流センター ふらり

【審査員】

| | |
|----------|---|
| 田中 浩明 氏 | (公社)全日本司厨士協会 山形県本部 理事／株山形グランドホテル調理部次長 兼洋食課長 |
| 青柳 登 氏 | (公社)日本中国料理協会 山形県支部 相談役／株山形グランドホテル調理部次長 兼中華調理長 |
| 遠藤 五郎 氏 | 山形中央信用組合 理事長 |
| 尾形 美紀子 氏 | ながい産業フェア2013企画実行委員会／株喜助 常務取締役 |
| 渋谷 道治 氏 | ながい産業フェア2013企画実行委員会／山形中央信用組合 常務理事 |
| 鈴木 富美子 氏 | ながい産業フェア2013企画実行委員会／すずき看板 |
| 寒河江 新一 氏 | ながい産業フェア2013企画実行委員会／(一財)置賜地域地場産業振興センター 事務局長 |
| 高世 潤 氏 | ながい産業フェア2013企画実行委員会／長井市商工振興課 商工労政主査 |
| 高石 仁光 氏 | (特)最上川リバーツーリズム・ネットワーク |
| 中村 智彦 氏 | 神戸国際大学経済学部 教授 |
| 佐藤 有美子 氏 | 山形県商工労働観光部中小企業振興課 主査 |

【審査項目】 5段階評価

| 審査基準 | 項目 |
|--|----------|
| ①馬肉商品として品質が優れている (×1 最高40点) | 独創性 |
| | 食味 |
| | 後味 |
| | 食感 |
| | 香り |
| | 食べやすさ |
| | 色彩 |
| | 機能性 |
| ②衛生的なものである (×1 最高15点／最低0点) | 必要表示事項遵守 |
| | 過剰表示がない |
| | 不当表示がない |
| ③価格的に適正である (×3 最高15点) | 値頃感 |
| | 素材らしさ |
| ④素材らしさが活かされ、 地域らしさが打ち出されており、 訴求力に優れている (×2 最高30点) | 地域らしさ |
| | 訴求力 |



【入賞 及び判定基準】

- ◆総合最優秀賞 · 最も総合評点が高いもの
- ◆会頭賞 · 次いで総合評点が高いもの
- ◆部門優秀賞 · 各部門で総合評点が高いもの（上記入賞商品を除く）
- ◆特別賞（以下8品目、上記入賞商品を除く）
 - ◇新人賞 · 最近発売され、総合評点が高いもの
 - ◇郷土賞 · 「地域らしさ」の評点が高いもの
 - ◇アイディア賞 · 「独創性」の評点が高いもの
 - ◇ユニーク賞 · 「訴求力」の評点が高いもの
 - ◇プレミアム賞 · 「『値頃感』評点×価格」の数値が高いもの
 - ◇リーズナブル賞 · 「値頃感」の評点が高いもの
 - ◇観光賞 · 「食べやすさ」の評点が高いもの
 - ◇バニック賞 · バニック・ナガイがパッケージに使用され、評点が高いもの



Pick up!

バーニックいちおし！馬肉グルメダービー最優秀賞 旨S i oいも煮



「バーニックいちおし！馬肉グルメダービー」の最優秀賞にみごと輝いた「旨S i oいも煮」。その美味しさの秘密に迫ります。

長井 1000 人いも煮会

「旨S i oいも煮」は平成24年10月8日に長井市のあやめ公園河川敷で開かれた「長井1000人いも煮会」で初めて登場しました。長井1000人いも煮会とは、もともと平成20年10月に「長井100人いも煮会」として最上川の河川敷で開いたのが始まりで、次の年からは規模を拡大して長井市を代表する秋のイベントになりました。

山形名物のいも煮会を長井でも盛大に開催しようと、地産地消と食育をテーマに実行委員会を組織し毎年開催され

ています。



●長井 1000 人いも煮会

旨S i oいも煮誕生秘話

山形の秋の風物詩・いも煮会。一般的に山形のいも煮と言えば、メインの里芋のほかに、牛肉が入った醤油味ですが、山形県の庄内地方や宮城

県では豚肉でみそ味になります。ならば長井オリジナルの馬肉で塩味のいも煮を作ろうと、長井1000人芋煮会実行委員会が開発したのが「旨S i oいも煮」です。流行語にちなんで「いも煮界の『第3極』を狙う」べく平成鍋合戦にも出品されました。

レシピ

材料 [5人分]

| | |
|----------|------|
| 馬肉（こまぎれ） | 150g |
| 里芋 | 500g |
| 大根 | 250g |
| 人参 | 100g |
| きくらげ | 5g |
| しめじ | 1/2 |
| 平こんにゃく | 1/2 |
| ねぎ | 50g |
| 水菜 | 50g |
| 黄菊 | 少々 |
| にら | 少々 |

(調味料)

| | |
|---------|-------|
| だし汁 | 750cc |
| 天然塩 | 大さじ3 |
| 薄口醤油 | 少々 |
| 白こしょう | 少々 |
| おろしニンニク | 少々 |
| おろし生姜 | 少々 |
| 砂糖 | 少々 |
| 酒 | 少々 |
| ゆずこしょう | 少々 |

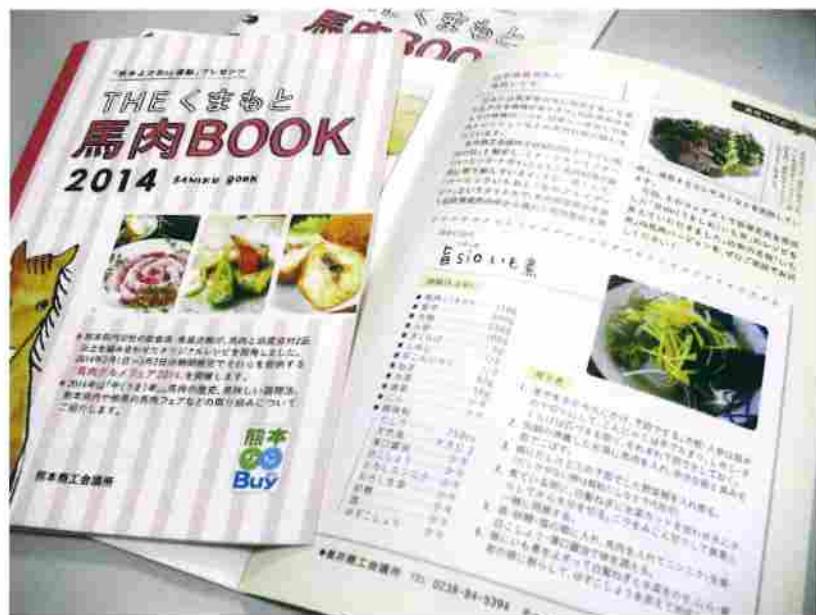
作り方

- ①里芋を水から火にかけ、下茹です。大根・人参は粗めの千切りにして、こんにゃくは手でちぎり、しめじ・きくらげは石づきを取り、それぞれ下茹でをしておく。
- ②別鍋の沸騰したお湯に馬肉を入れ、余分な脂と臭みを茹でこぼす。
- ③鍋にだし汁と①の下茹でした野菜類を入れ煮る。(だし汁がない時は顆粒だしなどで代用可)
- ④煮ている間に、白髪ねぎに水菜カットを合わせ水にさらしてから水分を切る。ニラをみじん切りして黄菊と一緒に用意する。
- ⑤酒・砂糖・塩の順に入れ、馬肉を入れてニンニク・生姜・白こしょう・薄口醤油で味を調える。
- ⑥器にいも煮をよそって白髪ねぎと水菜のせ、にら・黄菊の順に散らして、ゆずこしょうを添えて完成！

「くまもと馬肉BOOK」に旨Sioいも煮登場

熊本商工会議所発刊の「くまもと馬肉BOOK 2014」の馬肉コラム欄に、山形県長井市の馬肉レシピとして「旨Sioいも

煮」の作り方が掲載されました。馬肉の本場・熊本にも認められた「旨Sioいも煮」をぜひご賞味ください。



●熊本に長井の馬肉料理が紹介されました。



●天童冬の陣・第18回
平成鍋合戦において、
初出品ながら決勝戦進出



長井商工会議所公認キャラクター

バニック・ナガイ

平成 24 年の「ながい馬肉の日作戦」において、マスコットキャラクターとして誕生した「バニック・ナガイ」。その秘密を公開します。

公式設定

♠ なまえ：バニック・ナガイ

♠ 種族：馬型宇宙人

♠ 性別／年齢：男の子

♠ 身長／体重：気圧や磁気により変わる

♠ 出身地：惑星ナガイ

♠ 現住所：山形県長井市内の老夫婦の家に下宿

♠ 職業：長井商工会議所勤務（アルバイト）

♠ 好物：馬肉と行者菜と米粉を使った料理、みそもち

♠ 趣味：食べること、まち歩き

♠ チャームポイント：金色のたてがみ

♠ 乗ってきた宇宙船名：コメツコ 1 号（ペルセウス座流星群たって大破）

バニック・ナガイの自己紹介

みなさん、こんにちニック！

ボクの名前はバニック・ナガイだニック！ ∈・^ミ

みんなから「UMA（ユーマ Unidentified Mysterious Animal）=謎の未確認動物」なんて言われているニックが、本当は、ペルセウス座流星群に乗ってやってきた馬型宇宙人ニック

山形・置賜・長井の食文化を応援するニック！毎年 8 月 29 日馬肉の日には長井に集まれニック！！

誕生秘話

バニック・ナガイは、イラストや 4 コマまんがの作画、着ぐるみ製作の全てを長井商工会議所職員が手づくりでこなしています。

もともとキャラクターデザインは複数案あり、ながい馬肉の



日作戦を進める関係者数名でデザインを決定しました。ネーミングについては、神戸国際大学の学生が考えました。

《初期稿》



●最初の名前は「バカウマン」？

キャラクター決定と同時に 4 コマまんがが描かれましたが、その時点ではまだ名前が決まっていませんでした。

キャラクター設定は、神戸国際大学経済学部の中村智彦教授が考え、インターネット上の「ツイッター」公式アカウント (@baniku_nagai) の運営管理も行っています。

《4コマまんが》



●4コマまんがも定期的に描かれて
います

着ぐるみ制作日誌

バニック・ナガイの着ぐるみは、他のご当地キャラクターと一線を画す「完全ホームメイド（総自家製）」をウリに活躍しています。

一番最初の着ぐるみ（頭部のみ）の制作過程をご紹介します。



●厚紙で骨組みを作ります



●とりあえず骨組みをかぶってみて
具合を見ます



●骨組みに紙を貼り付けていきます



●貼り付けた紙を切り外し、型紙を作ります



●材料のフロアマットと接着剤、
カッターを用意します



●型紙通りにフロアマットを切り出
します



●切り出したフロアマットを接着剤で
つないでいきます



●すこしづつつなげて立体的に仕上
げていきます



●外側にフェルトを貼り、見た目を
整えていきます



●外から中の人の顔が見えないよう
に目をつければ完成です

活動日誌報告

平成 24 年 8 月に誕生して以来、さまざまな場所でバニック・ナガイは活躍してきました。その活動の一部をご報告します。



●ゆるキャラグランプリ 2012 で
552 位



●ゆるキャラグランプリ 2013 で
1129 (いいにく) 位



●平成鍋合戦で吉村美栄子山形県知事と記念撮影



●山形県朝日町の「桃色ウサヒ」とは大の仲良し



●大阪・新世界で「馬肉チャーシュー串」のPR



●ふるさとCM大賞で優秀賞



●熊本県美里町に行って馬肉のお勉強



●テレビ取材で将棋の駒に左馬の
絵付体験



●蔵王温泉でくまモンをおもてなし



●長井市観光協会から感謝状贈呈

「ながい馬肉の日作戦」パブリシティ(報道)実績一覧

| 年月日 | 媒体 | 報道機関名 | 紙面位置・番組名 | 内 容 | 見出し・タイトル |
|-------------|----------|--------------|----------------------|------------|--|
| 平成24年7月13日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | 当所の取り組み紹介 | 好評「ばかうま鍋」に続け— 馬肉×行者菜×米粉 長井商議所 新たな特産品開発へ |
| 平成24年7月26日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | 当所の取り組み紹介 | レインボー野菜 馬肉 行者菜を使用 長井の夏メニュー3品 麺類飲食組合の24店で提供 |
| 平成24年8月15日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 総合面 | 当所の取り組み紹介 | 長井市 行者菜普及へ本腰 戰略会議組織 売り込み、レシピ開発 |
| 平成24年8月29日 | テレビ | 山形放送 | ニュースevery | ながい馬肉の日 | |
| 平成24年8月29日 | テレビ | テレビユー山形 | Nスタやまがた | ながい馬肉の日 | 長井で馬肉の日PR |
| 平成24年8月29日 | テレビ | さくらんぼテレビ | SAYスーパーニュース | ながい馬肉の日 | 長井で馬肉の日作戦始まる |
| 平成24年8月31日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | ながい馬肉の日 | 8月29日は「馬肉の日」 長井商議所制定 有志が「食うべの会」 食文化発信へ気勢 |
| 平成24年10月19日 | 新聞記事 | 読売新聞 | 山形地域面 | バニック・ナガイ紹介 | ゆるキャラ 県勢に投票を ネットで最高104位 |
| 平成24年11月20日 | 会報誌 | 石川県中小企業団体中央会 | 巻頭ゼミナール | 当所の取り組み紹介 | 中村智彦教授寄稿 小さな街での地域活性化 ~山形県長井市で |
| 平成24年11月29日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 地域面 | 旨sioいも煮 | 長井1000人芋煮会実行委員会、「旨Sio芋煮」で平成鍋合戦に参戦 |
| 平成24年12月11日 | FMラジオ | エフエム山形 | Myあさ | バニック・ナガイ紹介 | |
| 平成25年1月18日 | AMラジオ | YBCラジオ | ゲツキンラジオ ぱんぱかば~ん | 馬肉商品紹介 | 山形おきたま冬のあった回廊キャンペーン |
| 平成25年1月21日 | 新聞記事 | 山形新聞 | YOUNG欄 | バニック・ナガイ紹介 | 朝日町の「ゆるキャラ」桃色ウサヒ 仲間とめぐる国道287号の旅 ①長井編 |
| 平成25年2月16日 | テレビ | 山形放送 | YBCおいしいものフェア2013 | 馬肉商品紹介 | YBCおいしいものフェア2013 |
| 平成25年3月1日 | テレビ | NHK山形 | やまがたスペシャル | 馬肉商品紹介 | ねっづぐ！！やまがた調査隊 ものづくりの町 長井の取り組み |
| 平成25年5月12日 | テレビ | テレビユー山形 | ながい黒獅子まつり | 当所の取り組み紹介 | ながい黒獅子まつり 郷愁との出会い 受け継がれるおしつさま |
| 平成25年6月7日 | テレビ | NHK山形 | 今夜はなまらナイト フェスティバル | バニック・ナガイ紹介 | 世界初！置賜弁をしゃべるロボット「バニックロボ」 |
| 平成26年6月26日 | テレビ | 山形放送 | ピヨ卵ワイド430 | バニック・ナガイ紹介 | スポーツGOMI拾いに“ピヨ卵チーム”参戦なぜかウサヒも… |
| 平成25年7月19日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | イベント告知 | 「馬肉のマチ」アピール・長井 21日に長井駅前で祭典 |
| 平成25年7月25日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 地域面 | イベント報告 | 乗馬体験などを通して馬肉のまちアピール 長井で祭り |
| 平成25年7月26日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 経済面 情報センター | 馬肉商品紹介 | 馬肉「ネック」の燻製 |
| 平成25年8月10日 | インターネット | あべの経済新聞 | ヘッドラインニュース | 馬肉商品紹介 | 新世界で「ご当地串かつグランプリ」 ゆるキャラが推薦 |
| 平成25年8月10日 | フリー ペーパー | ヨミウリウェイ | 特集2013Yamagataお肉バイブル | 馬肉商品紹介 | 長井の馬肉ってウまいんすか？？ |
| 平成25年8月16日 | テレビ | テレビユー山形 | Nスタやまがた旬なびコーナー | 馬肉商品紹介 | バニックナガイと長井市めぐり |
| 平成25年8月29日 | テレビ | テレビユー山形 | Nスタやまがた | ながい馬肉の日 | 長井で馬肉の日PR |
| 平成25年8月31日 | 新聞記事 | 日本農業新聞 | 山形地域面 | ながい馬肉の日 | |

「ながい馬肉の日作戦」パブリシティ(報道)実績一覧

| 年月日 | 媒体 | 報道機関名 | 紙面位置・番組名 | 内 容 | 見出し・タイトル |
|-------------|-------------|-------------------|-----------------|-----------------------|--|
| 平成25年8月31日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | ながい馬肉の日 | 長井はウマッ！ 8月29日は「馬肉の日」持ち寄った料理味わう |
| 平成25年9月5日 | 旅行雑誌 | 'Scapes | 街角のほっこりめし | 馬肉商品紹介 | 山形 フラワー長井線沿線で見つけた馬肉 |
| 平成25年9月10日 | フリー ペーパー | ヨミウリウェイ | 特集ゆるキャラ大発見！ | バニック・ナガイ紹介 | 要注目 話題のキャラナイン 長井に降り立った馬型宇宙人。 |
| 平成25年10月20日 | 新聞広告 | 読売新聞 | 山形地域面 | バニック・ナガイ紹介 | ゆるキャラグランプリ 地元“山形”的私たちに清き一票をお願いします！ |
| 平成25年11月1日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | 馬肉グルメダービー | 「旨Sioいも煮」最高賞 長井 馬肉グルメダービー 初開催 馬肉のマチPRの目玉 |
| 平成25年11月1日 | 新聞記事 | 会議所ニュース | 地域面 | 馬肉グルメダービー | 長井 塩味でさっぱり 馬肉入りのいも煮「馬肉グルメ」ナンバーワンが決定 |
| 平成25年11月12日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 社説 | 当所の取り組み紹介 | 午年とDCを見据えて 馬肉のマチ・長井を売り込め |
| 平成25年11月26日 | テレビ | 山形テレビ | 第14回YTSふるさとCM大賞 | 馬肉商品紹介 | 長井市「恋しちゃった」 |
| 平成25年12月3日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | 旨sio芋煮 | 「旨Sio芋煮」でリベンジだ！ 長井1000人芋煮実行委、天童鍋合戦に出陣 |
| 平成25年12月10日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 社会総合面 | バニック・ナガイ紹介 | 最高賞「もち天ぞう煮」天童で「鍋合戦」33種食べ比べ |
| 平成25年12月20日 | テレビ | 山形放送 | ニュースevery | 馬旨プロジェクト | 馬うまプロジェクト試食 |
| 平成25年12月20日 | テレビ | 山形テレビ | YTSゴジダス | 馬旨プロジェクト | 馬にちなんだ食材で商品開発 長井の名産に |
| 平成25年12月20日 | テレビ | さくらんぼテレビ | SAYスーパーニュース | 馬旨プロジェクト | |
| 平成25年12月20日 | テレビ | NHK山形 | ニュースやまがた6時 | 馬旨プロジェクト | |
| 平成25年12月21日 | 新聞記事 | 読売新聞 | 山形地域面 | 当所の取り組み紹介 | 長井の馬肉 PR強化 生産者ら集めサミットも 午年の来年「ウマイいく」 |
| 平成25年12月21日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | 馬旨プロジェクト | “馬旨”グルメ、長井で午年のプロジェクト 馬肉と「馬のかみしめ」使い新商品 |
| 平成26年1月1日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 第2元旦号 | ①バニック・ナガイ ②旨Sioいも煮 | ①山形DC、ここが“目玉” ②飛躍願い、県内「馬づくし」 |
| 平成26年1月3日 | 新聞記事 | 山形新聞 | ワイド地域面 | レディ馬みゅ馬みゅ | イベント多彩2日間 レディ馬みゅ馬みゅも TAS元旦祭にぎわう |
| 平成26年1月8日 | テレビ | 山形テレビ | YTSゴジダス | 馬肉商品紹介 | 水曜情報局・午年特集 |
| 平成26年1月8日 | テレビ | テレビユー山形 | Nスタやまがた | 馬肉商品紹介 | 水曜調査隊…県内の“馬”スポットを調査 |
| 平成26年1月15日 | テレビ | テレビ朝日 | くりいむクイズ ミラクル9 | バニック・ナガイ紹介 | 「お前と勝負だ！」出題問題 |
| 平成26年1月17日 | 新聞記事 | 日本経済新聞 | 東北経済面 | 当所の取り組み紹介 | 馬肉のまち 午年でPR 山形・長井 地元精肉店が創作料理夏にサミットも開催 |
| 平成26年1月31日 | テレビ | NHK山形 | NHKニュースやまがた6時 | 馬肉商品紹介 | 中継「ながい雪灯り回廊まつり」告知 |
| 平成26年2月1日 | 市報 | 広報ながい | TOPICS まちの話題 | 馬旨プロジェクト | 馬にちなみ新たな料理 ながい馬旨プロジェクト始動 |
| 平成26年2月1日 | 冊子 | THEくまもと馬肉BOOK2014 | 馬肉コラム | 当所の取り組み紹介 | 山形県長井市の馬肉レシピ |
| 平成26年2月6日 | テレビ | 山形放送 | ニュースevery | バニック・ナガイ紹介 | 蔵王にくまモン登場 |

「ながい馬肉の日作戦」パブリシティ(報道)実績一覧

| 年月日 | 媒体 | 報道機関名 | 紙面位置・番組名 | 内 容 | 見出し・タイトル |
|------------|------|---------------|------------------|-------------|---|
| 平成26年2月13日 | テレビ | 山形放送 | ピヨ卵ワイド430 | 馬肉商品紹介 | バーニック感激！長井市から〇〇フランク新登場 |
| 平成26年2月15日 | テレビ | 山形放送 | YBCおいしいものフェア2014 | 馬肉商品紹介 | YBCおいしいものフェア2014 |
| 平成26年2月16日 | 新聞記事 | 毎日新聞 | 山形地域面 | 当所の取り組み紹介 | この人に聞く：神戸国際大学経済学部教授・中村智彦さん 地元の良さ再発見 楽しんで町おこしを |
| 平成26年2月28日 | 市報 | 広報ながい | TOPICS まちの話題 | バーニック・ナガイ紹介 | 多くの人で賑わう ながい雪灯り回廊まつり |
| 平成26年3月3日 | 新聞記事 | 山形新聞 | ワイド地域面 | 当所の取り組み紹介 | 魅力探しにぎわい創造 事例発表・パネル討論 町の活性化話し合う(飯豊) |
| 平成26年3月6日 | 新聞記事 | 毎日新聞 | 山形地域面 | ワイン講座 | 馬肉料理に合うワインは？ 長井で選び方講座 飲食店主ら町おこし交流 |
| 平成26年3月6日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | ワイン講座 | 馬肉とワインどれが合う？ 長井で講座 |
| 平成26年4月18日 | テレビ | 山形放送 | ピヨ卵ワイド | 馬肉商品紹介 | 出勤！なまちゅう…あのご当地キャラとお花見大作戦 |
| 平成26年4月20日 | 新聞記事 | 山形新聞 | ワイド地域面 | バーニック・ナガイ紹介 | スマイルプロジェクトに800人以上集結 春編撮影、多彩に長井線を応援 |
| 平成26年5月1日 | 市報 | 広報ながい | 表紙 | バーニック・ナガイ紹介 | フラワー長井線スマイルプロジェクト100 4/19 市営野球場 |
| 平成26年5月1日 | 市報 | ながい市議会だより | 予算特別委員会総括質疑 | バーニック・ナガイ紹介 | バーニックに特別住民票の交付を |
| 平成26年5月15日 | 新聞記事 | 山形新聞 | Twitter | 当所の取り組み紹介 | 馬尽くし いらっしゃい 長井 |
| 平成26年5月16日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | バーニック・ナガイ紹介 | 長井市観光協会 感謝状贈呈 |
| 平成26年5月29日 | テレビ | 山形放送 | ピヨ卵ワイド | バーニック・ナガイ紹介 | グリンダさんのニッポンDAISUKI 長井でタイムトラベル |
| 平成26年6月1日 | 市報 | 広報ながい | 特集3 山形DC | バーニック・ナガイ紹介 | 笑顔の花を咲かせましょう！ 山形デスティネーションキャンペーン |
| 平成26年6月1日 | 市報 | 広報ながい | TOPICS まちの話題 | バーニック・ナガイ紹介 | バーニックに感謝状 馬肉食文化PRの功績をたたえる |
| 平成26年7月1日 | 会報誌 | カートピア | ご当地キャラにインタビュー | バーニック・ナガイ紹介 | Vol.7 バーニック・ナガイ(山形県長井市) ちょっと天然な馬型エイリアン |
| 平成26年7月6日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 社会総合面 | バーニック・ナガイ紹介 | 天気も後押し、軽やかに 長井おどり大パレード 駅前通り、老若1800人 |
| 平成26年7月11日 | 新聞記事 | 山形新聞 | 置賜地域面 | 馬肉サミット | 主役は「馬肉サミット」 ことしは8月30日開催「ながい産業フェア」 |
| 平成26年7月15日 | テレビ | テレビユー山形 | Nスタやまがた | バーニック・ナガイ紹介 | 大相撲長井黒獅子場所告知 |
| 平成26年8月3日 | 新聞記事 | 山形新聞 | ワイド地域面 | バーニック・ナガイ紹介 | ご当地キャラは「べにたかちゃん」 産業フェアで名前発表 |
| 平成26年8月5日 | 会報誌 | 国民政策金融公庫 調査月報 | 北から南から | 当所の取り組み紹介 | 他にない食文化を活かし全国展開を目指す |
| 平成26年8月8日 | テレビ | 山形テレビ | YTSゴジ das | バーニック・ナガイ紹介 | 大相撲長井黒獅子場所告知 |
| 平成26年8月10日 | 新聞記事 | 河北新報 | ワイド東北欄 | バーニック・ナガイ紹介 | うちのイチオシ ゆるキャラと歩く 文教の杜ながい(長井市) |

全国馬肉サミット in ながい産業フェア2014 開催記念 ながい馬肉マップ



N ←

イメージキャラクター
バニック・ナガイ

【ツイッター】
https://twitter.com/baniku_nagai

最上川

●宮船着場

長井市役所

後藤屋肉店

提供時間／9:00～19:00
定休日／不定休
TEL 0238-88-2565

酒肴庵 天六

提供時間／11:30～13:30
17:30～22:00

定休日／毎週日曜

TEL 0238-88-3270

・旨 Sio 鍋（1人前）600円

【要予約】



置賜野川

馬頭観音堂

山形県指定有形文化財の馬頭観音像
が収められており、昭和初期まで「馬
祭り」が盛大に開催されていました。

長井

あやめ公園

和菓子司 風林堂

提供時間／9:00～18:30

定休日／不定休

TEL 0238-88-2373

・ラ、ラ、ラ、ラ、ラスク
1個 97円／5袋 520円

丸川精肉店

提供時間／9:00～19:00

定休日／毎週火曜

TEL 0238-84-2983

・馬のたまご 600円



草岡ハム加工組合

提供時間／8:30～17:00

定休日／土・日曜

TEL 0238-84-2329

・さくらフランク 300円

【要予約】



8月29日は「ながい馬肉の日」

Office NAKAMURA



×
長井商工会議所

【問い合わせ先】

長井商工会議所

地域活性化推進室

TEL 0238-84-5394

みなさん、こんにちニック！

ボクの名前はバーニック・ナガイだニック！ε・^ミ

みんなから「UMA(Unidentified Mysterious Animal／ユーマ)＝謎の未確認動物」なんて言われているニックが、本当は、ペルセウス座流星群に乗ってやってきた馬型宇宙人ニック。

馬肉は鉄分や必須アミノ酸などを豊富に含んだ低脂肪高タンパクの自然健康食品！成長期の子供や鉄分が不足しがちな女性や高齢者、疲れ気味の人にとっても適した食品なんだニック！

居酒屋 龍泉

提供時間／17:00～23:00

定休日／不定休

TEL 0238-88-5576

・馬刺し（1人前）700円



やまがたタヌ物産館

提供時間／8:30～18:00

定休日／12月31日

TEL 0238-88-1811

・さくらドライソーセージ
（有肉の大場）802円



山形県長井市には、他地域にはあまり見られない「馬刺し」「馬肉チャーシュー」などの馬肉料理を日常的に食べる独特的な食文化があります。

長井商工会議所では平成24年に8月29日を全国で初めて「ながい馬肉の日」に制定してから、長井市内ではますます馬肉食文化が盛んになりました。

長井市内で馬肉を貰えるお店や馬肉を食べられるお店をご紹介しますので、ぜひご活用ください。

小出船着場

スパークホテル

井商工会議所



(有)萬寿屋

提供時間／9:00～18:00

定休日／毎週水曜

TEL 0238-84-0022

・馬肉おこわ（250g）
400円【要予約】



頓珍館

提供時間／11:30～14:00

17:30～23:00

定休日／毎週月曜

TEL 0238-84-2493

・馬チャーシュー



レストラン ジュアン

提供時間／11:00～14:00

17:30～21:00

定休日／毎週月曜

TEL 0238-84-1442

・馬肉のロースト 行者菜と
青トマトのジャム 1,950円



(有)肉の大場

提供時間／9:00～19:00

定休日／毎週日曜

TEL 0238-84-6118

・馬肉メンチカツ（1個）
200円



新来軒

提供時間／11:00～15:00

16:00～20:00

定休日／毎週火曜

TEL 0238-84-2379

・支那そば 600円



馬街道と石碑

町場と旧越後街道をつなぐ通りは馬街道と呼ばれ、その昔、物資輸送の大動脈として人馬が往来していました。

ながい馬肉大全 ~馬肉と長井のウマイ話~

発行日 2014年8月29日

発行者 長井商工会議所 会頭 横澤泰雄

山形県長井市館町北6-27

電話 0238(84)5394

FAX 0238(88)3778

URL <http://www.nagai-cci.or.jp>

大人気！
4コママンガ



