

只見の伝統食と文化 ③

只見で初めて牛肉を食べた人

其時松本氏は、土産だといって西洋料理風の肉のタタキを持ってこられたが、河井さんは喜んで御喰りになりました。

これは慶応四年（一八六八年）八月一日、河井継之助の手当てをするため松本氏が若松から塩沢にやってきた折の記録で、今泉鐸次郎の『河井継之助伝』に記載されている一節です。松本氏とは、長崎で西洋医学を修めた松本良順という医師で、江戸に日本ではじめての病院を建てようとしたり、戊辰戦争後は明治政府の初代軍医総監となった人です。そして、ここにてくると肉のたたきとは、会津若松周辺で耕作に使われていた農耕牛の肉です。幕末、日本一有名な医師が「牛肉のたたき」をもって只見にやってきたのです。肉のたたきと言えば「ロフトビーフ」でしょう。おそらく牛のモモ肉で脂肪の少ないたんぱく質が豊富な部分です。表面を炭火で焼いて中は赤く生肉だったかもしれません。

河井継之助の食事は、お粥程度だったと思います。戊辰戦争で病院の建設が中止となった松本良順は、弟子に会津藩の医師が

いたため、負傷した藩士の治療にあたらうと会津に来てくれていたのです。傷を負った藩士たちはお粥をすすっていました。そこで松本良順は、ただちに牛を殺してたんぱく質を食べさせなければ傷口は治らないことを訴えましたが、城内に残っている藩士は五十歳以上の老人ばかりです。すでに十代は白虎隊、二十代は朱雀隊、三十代は青龍隊、四十代は玄武隊として城外のあちこちで西軍と戦っていました。老人藩士たちは、「初代の会津藩主・保科正之公以来牛を殺してその肉を食べるなんて前代未聞である」と大反対しました。松本良順はらちがあかなかつたため、藩主の松平容保公に直談判して毎日牛を一頭ずつ殺して藩士に食べさせました。藩士たちの傷は、お粥をすすっていたときに比べてみるみるうちによくなりました。『松本良順自伝』によれば「大反対した老人藩士たちも、どんなものかとおこつそり食べた」と記されています。「あさましき」とも記されていますが、お粥をおろる食べたのでしょうか。

旧暦の八月十日と言え、現在の九月中旬にあたりますから、イモ煮の材料のネギやダイコン・サトイモが収穫できる季節です。松本良順は、ローストビーフのほかに背ロースとか、ばら肉なども持ってきたかもしれません。材料がそろえば、牛肉入りのイモ煮を作ること可能です。山形県で

は牛肉入りのイモ煮を郷土料理にしていますが、山形県より早く牛肉入りのイモ煮を食べたのは只見あるいは若松であったかもしれません。そうならば、牛肉入りのイモ煮は、会津がルーツといえそうです。

牛肉が会津地方で初めて食べられたのは明治五年と言われています。しかし、実際にはその五年も前に食べられていたのです。しかも、只見ではローストビーフです。松本良順が河井継之助にもう少し早く牛肉を食べさせていたら、濃毒症を起さず命が助かったかもしれません。



継之助が食べたと思われる牛モモ肉のローストビーフ



塩沢で亡くなった長岡藩家老・河井継之助