

東松山のやきとりの歴史と文化

第20期 くらしと健康学部B班



メンバー紹介

役割	名前	班	プロフィール
リーダー	栗原 清	3	東松山のやきとり界の生き字引
サブリーダー	岩崎 恵子	1	グループ一番の読書家
会計	浜岡 修一	1	本当は愛妻家
	相場 峯子	3	料理上手な母さん
	江原 廣子	1	信、義、忠、戦国武将に首ったけ
	木部 和子	3	きらめき市民大学のエンターテイナー
	島田 清	2	いつもニコニコ好々爺
	鶴田 千津子	3	何処にでもいるおばちゃん
	堀 篤二郎	2	B班のなんでもすぐやる課長
	依田 美智恵	2	やる気あふれる気配り姉さん

目次

1. テーマ選定にあたって
2. 発祥と歴史
3. 東松山のやきとりの歩み
4. 東松山のやきとりの特徴
5. 全国の仲間たち
6. アレンジレシピ・アラカルト
7. 東松山のやきとり店巡り
8. やきとりの振興
9. 活動記録
10. まとめ

1. テーマ選定にあたって

埼玉県中央に位置する東松山市は、比企丘陵の緑に囲まれ豊かな自然のめぐみを受け一方、都心へのアクセスも良い。「住みよさランキング 2023」では、2年連続埼玉県1位に輝いています。また、東松山市には県内唯一の施設があります。それは私たちが学んでいる「きらめき市民大学」です。専用の講堂や体育館を有し、広い駐車場も完備した市民大学があるのは、埼玉県広しと言えども東松山市だけだそうです。学生の平均年齢が74才というこの大学を維持するため、東松山市は多額な費用を負担しています。それ故、私達は生涯学習活動の総仕上げとして取り組む課題研究を、東松山市に貢献できる題材にしたいと考えました。

そこで、くらしと健康学部B班が選んだのが「東松山のやきとり」についての考察です。東松山市に住んでいて、その人気を知らない人はいないでしょう。子供たちでさえ、学校給食で出される「やきとりごはん」は人気メニューになっています。このような環境の中、昭和、平成、令和と長きにわたり、庶民の味として愛されてきた「東松山のやきとり」の魅力とは何か、その発祥から未来に向けての希望を考えてみようと思います。

(注)「住みよさランキング」とは、東洋経済新報社が全国792市区と東京特別20区(千代田区・中央区・港区を除く)の合計812市区を対象に、各自治体の都市力を表したランキングです。

2. 発祥と歴史

「東松山のやきとり」の発祥とそのルーツについて、大野畜産商事二代目社長大野初彦氏を訪ね、話を伺いました。大野畜産は昭和30年代から東松山市で精肉業を営み、現在は焼鳥組合店や飲食店など約60店舗にカシラ肉を提供しています。

戦後、肉は高級品で庶民は中々食べることができませんでした。昭和30年代中頃、寄居町から引っ越してきた大松屋のご夫婦がカシラ肉に目を付け、当時、未利用肉だったこの肉を屋台で焼いて出したところ、大変な人気になったそうです。これが「東松山のやきとり」の誕生となったわけです。

また、大松屋のご主人の功績は、ただカシラ肉に塩を振って提供しただけではありません。カシラ肉にぴったり合う「辛味噌だれ」を開発したのです。すぐに評判となった辛味噌だれについて、同業者たちは大松屋のご主人へ「作り方を教えてほしい」と訪ねていきました。ご主人は人気の辛味噌だれを独り占めするのではなく、皆に作り方を伝授したそうです。辛味噌だれを持ち帰った店主達は、そこでまた試行錯誤をしながら、自分の店の味を出そうと努力していった事が、今日の「東松山のやきとり」の隆盛に繋がりました。大松屋のご主人は先駆者として周りの店主たちにその秘密を共有したことに頭が下がります。

それから、東松山のやきとりの歴史を考える時に忘れてはいけないのが、東松山焼鳥組合の存在です。「昭和32年に若松屋店主らが組合発足活動を始めた」と、東松山焼鳥組合の年表にあります。昭和37年に組合が発足するまで、5年もかかっていることから推察するに、個人経営で多忙を極める中、大変なご苦勞があったものと思われます。発足当初は7店だったが加入店も次第に増えていく中で、カシラ肉の安定供給化や、価格の均一化を導入するなど、業界の発展の為に結束してきました。発足から61年たった今も活動内容を変化させながら「東松山のやきとり」の更なる飛躍のため活動しています。

昭和29年に東松山市は誕生し、当時の人口は36,000人余りでした。市内には自動車関係の大規模工場と関連企業が多数ある上、高度成長期が始まり、建設関係の会社も数多く、近隣からたくさんの労働者が東松山市に集まる中で「東松山のやきとり」は大勢の人から支持されました。



大野畜産商事社長、左は堀記者

3. 東松山のやきとりの歩み

表 1 東松山のやきとり年表

西暦	年号	歩み	備考
1945 ～ 1951	昭和 20 ～26	駅前に雑炊・市場に中華そば屋台 営業	1945 年終戦。寄居町にて数店 の屋台のホルモンやきとり営 業
1954	29	東松山市市制施行	
1956	31	「若松屋」開業 「大松屋」寄居町で開業	
1957	32	「桂馬」開業 「若松屋」店主等の皆さんが組合 結成活動始める	
1958	33	「大松屋」カシラ肉を使い始める 「こうやんち」開業	
1961	36	「大松屋」、東松山に移住して味 噌だれを伝える 「金盛」開業「つるや」は焼肉屋 として開業	
1962	37	東松山焼鳥組合正式結成「若松屋 等 7 店舗」	東松山市人口約 40,000 人
1966	41	松山豚販売増加で東松山屠場の 豚肉不足	
1971	46	「とくのや」開業	
1975	50	「新盛」「力道」開業	関越自動車道 東松山インター 開通
1986	61	やきとり MAP 作成・発表	東松山市民の会作成
1998	平成 10	東松山やきとり音頭作成	東松山市商工会青年部作成
2006	18	「東松山名物やきとりのルーツを 求めて」を市広報に掲載	東松山市人口約 90,000 人
2016	28	やきとり長さ世界一を達成 (竹串 25.55m)	東松山市商工会青年部 参加者:部員 60 人カシラ肉 40kg 竹串:京都市内から調達

東松山市観光協会、東松山市商工会 HP を基に作成

4. 「東松山のやきとり」の特徴

「東松山のやきとり」の特徴の1つは豚のカシラ肉を使用していることです。カシラ肉とは豚のホホとコメカミの部分指します。一頭から1.5 kgほど取れ、余分な脂肪を除くと1.2 kgになります。昭和30年代、カシラ肉はホルモンと同様に食肉として使われず、主にハムになっていました。

当時、東松山市松山町に屠畜場があり、その後滑川町へ移りましたが、いずれにしても身近にこのような施設があったことで新鮮なカシラ肉が手に入る環境でした。

肉は基本的に新鮮な方が美味しく、特にレバーなどの臓物は新鮮さが重要です。カシラ肉は10度以下で一晩寝かせることにより肉が締まり、美味しさが増します。カシラ肉は独特の歯ごたえがあり、硬い部位なので、特に焼き立てが一番美味しく不動の人気を誇っています。現在は、熊谷市に移転した県北食肉センターから、きれいに捌かれたカシラ肉が各やきとり店に納品されています。昔と比べるとずいぶんカシラ肉の扱いが楽になったそうです。

また、カシラ肉と一緒に串に刺さっているのが、長ネギです。埼玉県では深谷ねぎが有名ですが、大変高価な時もありました。近年では東松山近隣でもこのネギが栽培され、やきとりファンの中には、炭火で焼いたこのネギの甘みが好きという方もいます。なお、炭火で焼くのが「東松山のやきとり」の原点ではありますが、中には炭火で焼かないテイクアウト専門店もあります。

最後に登場するのが「東松山のやきとり」の相棒の、各店舗秘伝の辛味噌だれです。白味噌にニンニク、コチジャン、果物等を混ぜて作るそうですが、どの店へ行っても作り方は教えてくれません。門外不出というわけです。少量なら販売してくれる店舗もありましたので、自宅で野菜炒めなどに入れると夏バテ予防になりそうです。

カシラ肉そのものにはどのような特徴があるのか。豚肉の他の部位や、牛肉や鶏肉とはどんな違いがあるのか。そこで、カシラ肉、および他の肉のカロリー、成分を調べてみました。次項の表に概略を示します。

図2 豚肉の部位

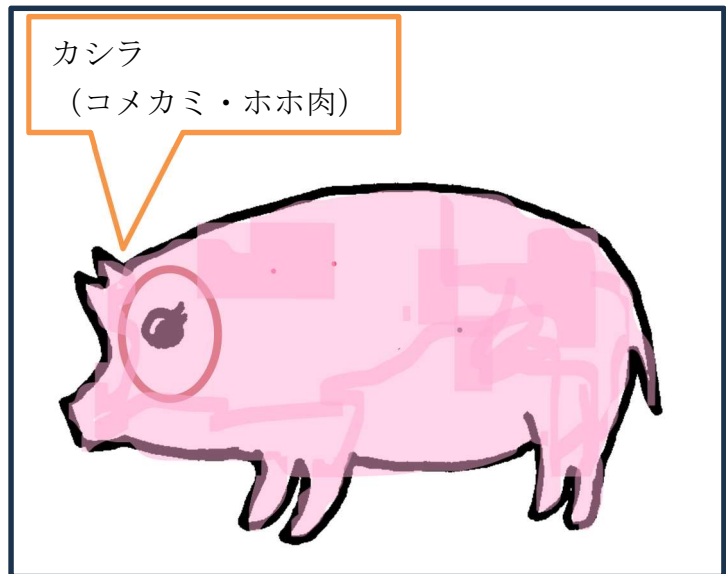


表 2 成分表 (100 g 当たり)

部位	カロリー kcal	タンパク質 g	脂質 g
カシラ肉	140	22.7	5.4
豚ロース	291	18.3	22.6
豚バラ	439	13.4	40.1
豚モモ	225	19.5	15.1
豚ヒレ	112	22.7	1.7
鳥モモ肉	200	16.2	14.0
牛ロース	411	13.8	37.4

有限会社ファームランド・木落 HP、eat-treat を基に作成

カシラ肉は牛肉や鶏肉、豚肉の他の部位と比較して高たんぱく、低脂肪、低糖質であり、ヘルシーな食材です。

5. 全国の仲間たち

全国にはやきとりを地域の名物とうたっている都市がいくつかあります。それぞれの特徴をアピールして町おこしにつなげようとしたり、訪れた人たちにおいしいものを提供したいという市や町が各地に存在します。そんな仲間たちを紹介します。

図 2 やきとり主要都市



(株)パディンハウス☆ちびむすドリル(小学生)白地図を基に作成 (使用許諾済)

・美唄やきとり（北海道）

ゆでた鶏のさまざまな内臓すべてを1本の串に刺し、タマネギをはさんで焼き上げるスタイルで「もつぐし」とも呼ばれます。串元には皮、最後はももを刺す。味付けは塩、コショウ、一羽丸ごとに使用するのほもったいない精神から生まれたそうです。



(有)ミートニジュウ
イチ通販業 HP より引
用

・室蘭やきとり（北海道）

豚ロース肉とタマネギを串に刺したものを焼き上げて甘いタレをかけ、洋がらしをおでんのようにつけて食べます。コクのあるタレと、ピリッとした洋がらしが絶妙です。



(有)ミートニジュウ
イチ通販業 HP より引
用

・福島やきとり（福島県）

臭みがなく独特の福島名産「伊達鶏」などを使用したやきとりで、王道的な一品です。塩、タレともに人気があります。



(有)ミートニジュウ
イチ通販業 HP より引
用

・東松山のやきとり（埼玉県）

豚のカシラ肉と深谷ネギを交互に串にさして、炭火でじっくり焼いて、辛みのある味噌だれをつけて食べるやきとりは濃い味わいと弾力のある歯ごたえが特徴です。東松山のやきとり店の心得というものがあります。心得からは、お店を訪れた人たちが楽しく、尚且つ一日の疲れが癒されていく情景が目浮かぶようです。



(有)ミートニジュウ
イチ通販業 HP より引
用

東松山のやきとり店の心得

- 一．味噌だれは直接塗るべし
- 一．串から外して食べるな
串についたまま豪快に食べよ
- 一．大騒ぎはするな

東松山やきとりマップより引用

・今治やきとり（愛媛県）

鶏皮を細かく切りながら重いコテで上から押さえ、カリッと焼き上げます。串に刺されていないやきとり「鶏皮」は、全国的に見ても珍しい存在です。中がモチッと外がカリッとして美味しそうです。



今治市やきとり店まる屋 HP より引用

・長門やきとり（山口県）

牛肉、豚肉、鶏肉が混在したスタイルで、特徴はガーリックパウダーを一味、七味唐辛子などと一緒に振りかけていただくことです。柚子コショウをつけていただくのも人気ですが、やはり一番人気はガーリックパウダーとのことです。



長門市やきとり店田中屋 HP より引用

・久留米やきとり（福岡県）

牛肉や豚肉、馬肉、鶏肉などが混在したスタイルで、酢だれがかかったキャベツと一緒に出てくることが多い。久留米では、小腸の串をダルム、心臓の串をハルツ、舌をタンクなどとドイツ語読みをする店も多いそうで、これは戦前に地元の医大生が串をドイツ語で注文した名残だそうです。



(有)ミートニジュウイチ通販業 HP より引用

・東松山の煮込み

東松山の近隣にも仲間たちがいて、身近なところではもつの煮込みを提供する焼鳥屋があります。また、市内には煮込み専門の店もあります。



越前屋の掲載許可を得ています。

6. アレンジレシピ・アラカルト

東松山のやきとりはカシラ肉を使う特徴があり、やきとりでしか食べないのも少し寂しい気がします。ほかにカシラ肉をおいしく食べられるメニューはないものかと思い、アレンジレシピを考案し、いくつかの候補の中から5品目を決定、皆で試作してみました。



左上：カシラ肉と玉ねぎ、人参の
包み焼き

右上：カシラ肉のサラダ風

左下：カシラ肉とほうれん草キッ
シュ風

右下：カシラ肉と野菜の揚げ炒め

普段、料理などやったこともない男性メンバーもありましたが、カシラ肉をおいしく食べるレシピを紹介できるようみんなまでトライしました。やきとりでしか味わったことのないカシラ肉を如何においしく仕上げるのか大変苦労した点もありましたが、作ってみるとそれぞれに個性のある、ミシュランに匹敵するおいしい料理になりました。もし気に入ったレシピがあったら、ぜひ作って食べてみてください。



調理実習の1班メンバー



調理実習の2班メンバー

(野本市民活動センターの厨房設備をお借りしました)

カシラ肉の炊き込みご飯

炊き込みご飯は、油揚げや根菜類、こんにゃく、カシラ肉、ネギも一緒に炊き込む。炊き上がりはうまくなってきたと思います。

材料 10 人分

米	8 合
水	8 合分
やきとり串	8 本（市販のもの）
ごぼう	1 本
人参	1 本
こんにゃく	1 個
油揚げ	2 枚
醤油	大さじ 3
みりん	大さじ 3
顆粒和風だし	6 g
小ねぎ	適量

<作り方>

- 炊飯器に水と米を入れて 30 分くらい置く。
- ごぼうはさきがき、人参は銀杏切り、こんにゃくは薄く 1cm くらいの大さき、油揚げも 1cm くらいに切り顆粒だしと醤油、みりと切った材料を入れて混ぜ合わせる。
- やきとりを串から外し、ねぎも一緒に炊飯器で普通のご飯と同じように炊く。



カシラ肉の炊き込みご飯

カシラ肉とほうれん草キッシュ風

カシラ肉とほうれん草キッシュ風は、カシラ肉は柔らかく、卵はふっくら美味しく仕上がりました。

材料 10 人分

カシラ肉	600 g
ほうれん草	一束
玉ねぎ	2 個
卵	2 個
塩コショウ	少々
オリーブオイル	大さじ 1
マヨネーズ	大さじ 4
牛乳	大さじ 4

<作り方>

- カシラ肉を一晩、酒と醤油につける。
- ほうれん草は 4~5 cm、玉ねぎは薄切りにする。カシラ肉を 1 cm くらいの大さきに切る。
- フライパンに油を熱し、カシラ肉を炒める。
- ほうれん草、玉ねぎ加えてしんなりするまで炒め、塩コショウを振って耐熱容器に入れる。
- ほぐした卵にマヨネーズ、牛乳、塩を加えて容器に流し入れる。
- トースターで火が通るまで 10 分くらい焼く。



カシラ肉とほうれん草キッシュ風

カシラ肉のサラダ風

カシラ肉のサラダ風は、サニーレタスやキャベツ、ミニトマトがさっぱりしていて、炒めたカシラ肉とドレッシングがあいまって絶妙な味に仕上がったと思います。



カシラ肉のサラダ風

材料 6 人分

カシラ肉	400 g
サニーレタス	半玉
キャベツ	1/8
サラダ油	少々
みりん	大さじ 4
マヨネーズ	適量
おろしドレッシング	大さじ 4

<作り方>

- ①皿にサラダ野菜を敷く。
- ②フライパンに油を敷き、カシラ肉の色が変わるまでよく炒める。
- ③肉の色が変わったらドレッシングとみりんを入れて炒める。好きな味の濃さまで煮詰めたら完成。汁ごと野菜の上に。お好みでマヨネーズをかける。

カシラ肉と玉ねぎ、人参の包み焼

カシラ肉と玉ねぎ、人参の包み焼は見た目がかわいく、一人前づつオーブンペーパーに包みます。肉も野菜もたれとよく合わさり、粒マスタード、ヨーグルト、マヨネーズが程よくしみて、カシラ肉もさっぱり食べることができて、おいしかったです。



カシラ肉と玉ねぎ、人参の包み焼

材料 10 人分

カシラ肉	1kg
玉ねぎ	適量
人参	適量
きのこ	適量
かけだれ	ドレッシング
粒マスタード	大さじ 10
プレーンヨーグルト	大さじ 10
マヨネーズ	大さじ 5

<作り方>

- ①カシラ肉を小さめに切り、塩コショウをまぶす。
- ②人参、玉ねぎを小さく切る。
- ③オーブンペーパーに野菜を敷き、その上にカシラ肉をおいてから、かけだれをかける。オーブンペーパーの四隅をひねって、たれがこぼれないようにする。
- ④電子レンジ 1200w で 8 分加熱する。

カシラ肉と野菜の揚げ炒め

カシラ肉と野菜の揚げ炒めは、つけ込んだタレをよく吸い込んだ肉に、片栗粉をまぶして揚げます。そこに、ピーマン、人参、筍を一緒に炒めることでしっかりした味になり、美味しく仕上がりました。野菜はお好きなものをたくさん入れてお楽しみください。



カシラ肉と野菜の揚げ炒め

材料 10 人分

カシラ肉	600 g
ピーマン	3~4 個
人参	半分
細切筍	1 袋
もやし	1 袋
片栗粉	大さじ 4
中華味	大さじ 1
サラダ油	適量
漬け汁	酒、醤油
醤油	大さじ 5
みりん	大さじ 3
料理酒	大さじ 4
オイスターソース	大さじ 1
にんにくしょうが	適量

<作り方>

- ①カシラ肉を小口切にし、漬け汁に 2 日漬ける。
- ②ピーマン、人参を千切にする。
- ③もやしを中華味を入れたお湯でゆで、ざるに上げ湯切りする。
- ④カシラ肉と漬け汁を分け、カシラ肉に片栗粉をまぶす。
- ⑤少し多めのサラダ油でカシラ肉を揚げる。
- ⑥カシラ肉に火が通ったら、ピーマン、人参、筍を入れ一緒に炒める。
- ⑦漬け汁を少しづつ入れ味を調える。
- ⑧皿にもやしをしきカシラ肉と野菜を盛り付ける。

全員で料理の試作、試食を行いました。



調理実習風景



試食風景

7. 東松山のやきとり店巡り

東松山には60軒ほどのやきとり屋さんがありますが、私たちが実際に訪問したお店を紹介します。気になるお店があればぜひ行ってみてください。

訪問店マップ



「地理院地図（電子国土 web）データ」国土地理院 HP を基に作成

A 店

- ・家庭的で入りやすい。
- ・広くてきれい、小上がりには座椅子もあり大人数でも OK。
- ・仕事帰りのサラリーマン風の人が多いが、家族連れにも人気の模様。
- ・肉が大きめでインパクトあり。
- ・味噌だれはあまり辛くなく、すこしやわらかめ。
- ・メニューはもつ煮込みなど豊富。

B店

- ・焼き台からもうもうと煙が上り、やきとり屋さんらしい雰囲気。
- ・カシラ肉は噛んだ時に歯ごたえがありおいしい。
- ・肉の間のネギがいい具合に焦げて、香ばしさが増して肉を引き立てている。
- ・メニューは、和風からイタリアンまで豊富。

C店

- ・歴史を感じさせる老舗の雰囲気。
- ・仕事帰り人や常連さんが多い感じ。
- ・やきとりはオーソドックスな見た目で満足感あり。
- ・味噌だれはすこし辛め。
- ・メニューはもつ煮込みなど豊富。

D店

- ・味噌だれやきとり発祥の店。
- ・カウンター席中央に焼き台があり、炭火のいい香りが漂う、明るい雰囲気が良い。注文しなくても最初はカシラ肉が出てくる。皿が空になると1本ずつ追加される。カシラ肉は歯応えがあり、良く焼かれていて香ばしい。
- ・味噌だれは辛味控えめで美味しい。
- ・メニューはやきとり以外は少ないが、冬は煮込みが増える。

E店

- ・最初はホルモン店から開業し、その後、カシラ肉と味噌だれの東松山スタイルで営業をはじめた。
- ・カウンター席と座敷があり、常連客が多い。
- ・カシラ、レバー、タン、ハツ等、どれも美味しい。
- ・「やきとりは串から外して食べない!豪快に食べるべし」がお店のモットー。
- ・味噌だれは適度の辛味、ちょっと甘みもあり美味しい。
- ・メニューはやきとりの他、サイドメニューが、豊富で中でも千切りキャベツは美味しく最高。

F店

- ・仲良し姉妹でやっている。
- ・35年間やっているとのこと。
- ・店はカウンター約10席、和室あり。
- ・炭火焼きでカシラ肉も程よく焦げていておいしい。
- ・味噌だれ(手作り)はあまり辛くなく、すこしやわらかめ。
- ・メニューはもつ煮込みもあり、大腸入りは珍しい。

G 店

- ・東松山市では歴史を感じるやきとり有名店である。
- ・最初はカシラ肉で、ストップするまで様子を見ながら出てくる。
- ・他のやきとりや一品物はオーダーするしくみ。
- ・カシラ肉は、小ぶりで食べやすくてジューシー。
- ・味噌だれは塩加減良くピリッとして美味しい。
- ・やきとり以外のメニューは冬に煮込みが増える。

H 店

- ・店の雰囲気は昭和感漂う感じであり、おおむねカウンター席で中心に焼き台があるので、見ていて楽しい。
- ・カシラ肉はやや小さめでやわらかく食べやすい。
- ・味噌だれはいたって普通な感じ。
- ・メニューは韓国チヂミ、韓国茶わん蒸しなどもあり、いろいろ味わえる。

I 店

- ・常連客、会社の同僚、友人等で評判のお店。
- ・肉、ネギ共に中はしっかり火が入っていてとても美味しい。
- ・カシラ肉は大きくてボリューム感があり、肉質良好、ネギのシャキシャキ感が良く、レバーは生に近くて美味しい。
- ・豚ナンコツは網焼きで余分な脂がなく美味しい。
- ・味噌だれは辛さ控えめでやや甘い。
- ・メニューは豚バラ等網焼き 5 種、その他（厚揚げ他）。

8. やきとりの振興

やきとりの振興にあたっては、いろいろな組織で様々な取り組みがなされていて、大きな話題になったものもあります。それらをいくつか紹介します。

世界一長いやきとりに挑戦

平成 28 年 5 月 29 日、東松山市商工会青年部が創部 55 周年事業として、地域活性化イベントの一環で「世界一長いやきとりに挑戦」を行い、長さ 25.5m のやきとりを焼くことに成功。見事に「世界一」を達成されました。なんと、カシラ肉 40kg、串の長さは 26.3m でした。ルールは継ぎ足しをしない 1 本の竹を使用し、一斉に持ち上げ 5 秒間静止し、途中で竹が折れたりせずに美味しく焼き上げることが世界一の条件でした。



(ご苦労されたお話)

長さ 25m を超す巨大な竹の確保、全国のタケノコの産地などに問い合わせ、過去に記録達成した北海道美唄市の助言により京都市西京区で巨大な孟宗竹を発見し、長さ 26.3m、幅 12mm の竹串を作る。

東松山市あずま町の折本山公園にて「世界一長いやきとりに挑戦」

東松山商工会青年部より資料提供

学校給食に「東松山やきとりごはん」を提供

東松山市立第一小学校創立 150 周年を記念して、5 月 1 日に学校給食の人気メニュー「東松山やきとりごはん」を市内全小中学 16 校に提供しました。

「名物やきとりをイメージし、豚肉と特製みそだれの割合を調整して、小学生まで好まれる様なレシピに仕上げることに努めました。」と、令和 5 年 8 月 3 日栄養担当田村はるみ先生に伺いました。

おすすめ がっこうきゅうしよく **学校給食レシピ**
ひがしまつやま **～東松山やきとりごはん～**

監修 学校給食センター栄養教諭

今月は、人気メニューの「東松山やきとりごはん」を紹介します。日本三大焼き鳥の一つと言われる東松山市のやきとりですが、ではここで問題です。普通「やきとり」というと鶏肉を使いますが、東松山のやきとりは何のお肉を使うでしょうか？
A牛肉 B豚肉 Cまぐろ…答えはご存じ、Bの「豚肉」ですね。東松山のやきとりは、豚のカシラ肉を炭火で丹念に焼きあげ、辛いみそだれをつけて食べる独自のスタイルです。給食ではカシラ肉を使うことができないのと、串に刺すことができないので、おなじみのやきとりとはちょっと違いますが、給食センター特製のみそだれで豚肉を炒めて作っています。夏は暑くて食欲がなくなりがちですが、ごはんが進むおいしさです。ぜひご家庭でも作ってみてください！

材料(4人分)	・みそ 36g (大さじ2)
・豚こま肉 250g	・酒 10g (小さじ2)
・キャベツ 180g (大葉2枚)	・白ごま 9g (大さじ1)
・ネギ 120g (1本)	・砂糖 6g (小さじ1と1/2)
・リンゴ 50g (1/4個)	・しょう油 6g (小さじ1)
・ショウガ 3g (小さじ1)	・ごま油 4g (小さじ1)
・ニンニク 2g (1かけ)	・豆板醤 2g (小さじ1/2)

作り方

- ①ニンニク・ショウガはみじん切りにする。ネギは1cmの小口切りにする。リンゴはすりおろす。キャベツはざく切りにする。
- ②フライパンにキャベツとネギ以外の材料を全て入れてもみこむ。
- ③火をつけて炒め、豚肉に半分くらい火が通ったら、ネギを入れる。
- ④豚肉に完全に火が通ったらキャベツを入れ、軽く炒めてできあがり。ほかほかごはんのにのせて食べてくださいね！

問 学校給食センター ☎22-0741

東松山市広報紙平成 30 年 8 月号より引用

やきとり関連グッズ

東松山と言えばカシラ肉の「やきとり」ですが、他に忘れてはならない品の一つに四ツ橋せんべいの「やきとり煎餅」があります。地元産のお米を使用し、昔ながらの製法で焼き上げて唐辛子味噌の風味が味わえます。やきとりの味があるのは東松山ならではの！そして、名物のやきとりと一対である「味噌だれ」や、やきとりの街東松山を織り込んだご当地ソングCD「やきとり音頭」があります。作詞、作曲は東松山観光協会。



東松山市観光協会 HP より引用 (4点)



東松山絵はがきセットより引用 江原輝二作

9. 活動記録

日付	内容	場所
3月22日	会議（テーマ設定、企画役割等）	談話室
4月5日	会議（企画）	談話室
4月5日～ 5月30日	やきとり店巡り（老舗店・評判店・人気店等9店）	東松山市内他近隣
5月9日	会議（中間報告等）	談話室
6月1日	課題研究日会議（中間報告等）	研修室
6月5日	東松山市商工会（資料収集と取材）	東松山市材木町
6月15日	会議（中間報告等）	講堂
6月22日	課題研究日会議（調理実習レシピ役割等）	研修室
7月6日	課題研究日調理実習	野本市民活動センター
7月20日	会議（中間報告目次検討等）	研修室
7月25日	（一社）東松山市観光協会（資料収集と取材）	東松山市松葉町
7月29日	（有）大野畜産商事（資料収集と取材）	東松山市松本町
8月3日	会議（中間報告原稿まとめ等）	研修室
8月10日	課題研究の意見交換	談話室
9月7日	課題研究日原稿内容確認	研修室
10月12日	課題研究日原稿内容確認	研修室
11月2日	課題研究日原稿内容確認（音読）	研修室
11月30日	課題研究報告書提出	事務局

10. まとめ

当初、課題研究班のメンバーは東松山のやきとりの発祥からその移り変わりをどのように調べるか？その方法においていろんな意見が出てきました。まずは現場を知らなくてはということで、メンバー10人を3班に分け、どの店を取材に行くか重ならないように決めて、店の歴史、味、雰囲気等を調べ、項目のすり合わせを行いました。

各班が何店舗か訪問している内、問題になったのが「どの店も忙しそうで取材どころではない」ということです。「何年ぐらいお店をやっているのですか？」などと聞くぐらいがやっとで、「日頃努力していることや今までの苦労話」など、とても聞き出せる状況でないというのが現実でした。そこで出てきたのが、これから「全店舗制覇を目指して食べ歩いて何がわかるのか」という意見でした。この時、全員の見た事、聞いてきた事、感じた事を集めてみると、やきとりや辛味噌だれについては10人全員「美味しかった」と答えたのに対し、店の接客態度や、「明朗会計であったかどうか」な

どについては異なる意見が出てきて、「このようなことを表にまとめてはどうか」と考えましたが、それは私達の課題研究の本意ではないことから、少し頭を冷やし、メンバーそれぞれがやきとりについて調べた結果、本編はこのような構成となりました。

戦後まもなく生まれた「東松山のやきとり」は、その時代を生きた人々の逞しさが作り上げたものであり、各店舗のオーナーはやきとりや味噌だれに絶対の自信を持っています。高齢者の営む店が多数あり、私達メンバーは味を守ってくれる後継者のことなど心配したこともありましたが、それは大きなお世話だと気づきました。

やきとり店は世襲ではなく、高齢者の営むどの店も「自分の代で暖簾を下ろしても良い」という気概をその背中に見た思いでした。

2050年には、東松山のやきとりが生まれて1世紀、日本の人口は9,515万人と総務省は予想しています。当然、東松山市も人口減少しているでしょうし、今ある小学校も介護ステーションなどに様変わりしているかもしれませんが、そんな中でもこの「東松山のやきとりの味を守っていこう」という人たちは、きっと現れるはずです。私達は応援団としてお気に入りの店にせっせと通うだけです。バブルがはじけ、ここ30年間、給料の上がらない時代の中でも、東松山のやきとりはテレビや新聞等マスコミに従来にも増して取り上げられて、「東松山と言えばやきとりの街」として未来永劫忘れられることないでしょう！東松山のやきとりに乾杯！！

11. 参考文献

- ・有限会社ファームランド・木落 HP「ダイエットに豚肉はダメ？部位別のカロリー・栄養成分など徹底解剖！」<https://www.farmland-kiotoshi.com/2021/08/14/diet-pork/>、閲覧日令和5年12月7日
- ・eat-treatHP「豚肉かしの栄養素・カロリー」<https://eat-treat.jp/user-foods/32518>、閲覧日令和5年12月7日
- ・東松山市観光協会 HP「やきとり」<https://higashimatsuyama-kanko.com/food/yakitori/>、閲覧日令和5年9月12日
- ・東松山市商工会 HP「年表」<https://r.goope.jp/hmy/>、閲覧日令和5年6月5日
- ・東松山焼鳥組合 HP「年表」<https://yakitorikumiai.amebaownd.com/>、閲覧日令和5年5月16日
- ・(有)ミートニジュウイチ HP「やきとり7大都市」<https://meat21.com/>、閲覧日令和5年9月4日
- ・まる屋（今治市の焼き鳥店）HP、<https://yakitorimaruya.com/>、閲覧日令和5年10月1日
- ・田中屋（長門市の焼き鳥店）HP、<https://tanakaya-nagato.com/>、閲覧日令和5年10月11日