

# 馬肉御前「村の名産に」



六ヶ所村の特産を目指し試作された地産地消弁当  
「馬肉御前 生暖八寸(松)」

## 六ヶ所

### 「尾駁の牧」 歴史研究会 3種類 の弁当試作

六ヶ所村の「尾駁(おぶち)の牧」歴史研究会(相内知昭会長)が、研究テーマの馬にちなみ、馬肉や村の農水産物を使った弁当の試作に取り組んでいる。1年がかりで改良を繰り返し、弁当はほぼ完成段階。会員らは「ゆくゆくは村を代表する名産品になってほしい」との願いを込めている。(内沢浩)

弁当の開発は、研究会の理事で、同村などで食堂を経営し、料理人でもある赤石薫さん(五三)が「村に波及効果があるような、自分ができるまちおこしはないか」と考え、2年ほど前に思案。昨年5月の研究会設立を機に、開発・試作が加速し、メニューが固まった。弁当の名前は「馬肉御前 生暖(いけつき)八寸」。尾駁(同村)から産出したとされ、鎌倉幕府を開いた源頼朝の愛馬「生暖」から取った。研究会によると、平家物語では「生暖」の体高は四尺八寸(約1・5尺)と記され、当時の馬では大型の部類に入った。古来より酒のさかなを盛りつけ

る器が八寸角で、懐石料理で酒のさかなが「八寸」と言われることから名付けたという。弁当は松(3段重)、竹(2段重)、梅(1段重)の3種類。中でも松は、3種類の馬肉料理の他、ウニやサケを使った炊き込みご飯3種類、イカずし、ナガイモの煮ごり、ゴボウの漬物など、村の食材をふんだんに使った豪華な内容となっている。容器も八寸(約24センチ)にするこだわりで、三角形にした。赤石さんは「研究会の趣旨に合うような弁当になった。村産品の消費拡大にもつながれば」と、出来栄えに自信を見せている。相内会長(四七)は「日本一の名馬といわれる『生暖八寸』の名前と共に、六ヶ所村が広く知られていくようになればいい」と期待を込めている。