広報 なりた
市民を大切にする市政

成田歴史玉手箱
32回

歴史と伝統文化のまち・成田。市内には、歴史ある文化財が多数あります。

隅合掌造りと呼ばれる日本の伝統的な工法が見られる緬羊会館の内部

遠山緬羊協会

生活向上を目指し、三里塚名物「ジンギスカン料理」を広める

ホームスパン（羊の毛織物）で作った背広（昭和20年代前半、三里塚御料牧場記念館所蔵）

桜の花と名馬の産地として全国にその名を知られた三里塚。この地で戦後の衣料不足を補い、三里塚名物ジンギスカン料理を一躍世間に広めた遠山緬（めん）羊協会が、県緬羊協会遠山支部として発足したのは昭和27年9月のことでした。

三里塚は羊とのかかわりが古く、明治8年にわが国で最初の羊毛の自給自足と羊肉の生産を目的として開設された下総牧羊場（下総御料牧場の前身）があったところです。昭和の初期にはすでに羊の肉を食しており、牧場で使われたジンギスカンの鉄板が、三里塚御料牧場記念館に展示されています。

終戦直後、牧場周辺の農家では衣料不足を補うため、御料牧場から羊の払い下げを受けて羊を飼育しました。刈り取った毛を東京の製糸会社へ納め、毛糸やホームスパン（羊毛の生地）と交換しました。協会発足当時からの役員であった渡辺篤志さんは「羊の毛とホームスパンを交換することや、年老いた羊をジンギスカンにする加工場建設は、協会の発起人で、三里塚郵便局長だった安達晴美さんのアイデアだったと思う。当時、純毛の生地が入手できるのは夢のようだった」と振り返っています。

こうして羊の飼育者を集めてできた緬羊協会では、御料牧場の園遊会などで出されるジンギスカン料理に目を付け、昭和29年ころから各地で試食会を開催。好評を得て、ハムやソーセージなどの肉処理加工場やジンギスカン料理を提供する緬羊会館（大清水）の建設に乗り出しました。建物の建設は、一部の現金出資者を除き、大部分が会員の労働奉仕でした。奉仕1日＝300～500円＝1株と換算して出資金を集めました。焼肉料理がまだ珍しい時代でもあり、ジンギスカン料理はあっという間に広まり、三里塚名物となりました。昭和40年代以降、三里塚街道には10数軒のジンギスカン料理の看板を掲げる店や旅館があり、ジンギスカン街道とも呼ばれるほどでした。

現在の緬羊会館（小菅）を運営する木村邦昭さんは「この建物は明治35年に建てられた遠山尋常高等小学校（現在の遠山中学校敷地内にあった）の2教室分の廃材で造られているんです。一世紀前の建物がまだ生き続けていることを忘れないでほしい」と。協会を解散するにあたり、その名を後世に残すため、余剰金の一部を御料牧場の発展に尽くした新山荘輔氏の銅像再建に寄付することにし、昨年9月半世紀にわたる歴史の幕を閉じました。

ジンギスカン鍋を囲む遠山緬羊協会の重鎮。正面左のネクタイ姿の人が初代会長、初代成田市議会議長であった野上秀晴さん

編集後記

本号の記事「成人されたみなさんに・お酒とたばこはマナーを守って」を読んで考えさせられることが。厚生労働省の調査によると、未成年の喫煙経験者は学年が上がるにつれ増加し、特に男子は高校2年生以上になると過半数を超え、毎日喫煙する人は高校3年生になると約26%にも。たばこは肺がんや動脈硬化の原因といわれており、また、公共施設や駅など禁煙の場所も増えているこのご時世、20歳の記念に禁煙の誓いをお勧めしたいところですが…。

広報なりたは再生紙（古紙配合率70%・白色度85%）を使用しています。