

2026 全国芽生会連合会 九州ブロック会議 パネルディスカッション

テーマ

九州および関連地域における馬肉文化、 生食の安全性、地域差、珍しい肉文化、 馬肉の栄養価と歴史的背景



パネリスト（佐賀県）
成松 豊隆 氏

佐賀牛の提供形態、珍しい肉料理の現状について発言。

1 九州各地の馬肉文化の違い ●福岡（筑後地区）

福岡県、とくに筑後地方は古くから馬と関わりの深い地域である。久留米は戦前、軍都として栄え、軍馬の利用が盛んであったことから、馬を食べる文化が自然と根付いた。筑後川沿いには馬の生産地が点在し、現在も馬肉を食べる習慣が残る。福岡で生産される馬は**サラブレッド型の中型馬**が中心で、体格的に霜降りが入りにくく、**赤身主体の肉質**となる。発言者は「福岡地区はサラブレッド型の中型の馬を生産していますので、どうしても肉質が赤身になります」と説明した。また、福岡は鶏肉文化も強く、水炊きなどの料理が代表的で、地域ごとに食文化が大きく異なる点が指摘された。

2 熊本における馬刺し 生食文化と安全性（菅氏）

熊本では馬刺しの生食が広く好まれていた。その理由として、菅氏は「**馬肉は鮮度が最も美味しさに直結する**」と述べた。同社の施設では、屠畜から骨抜きまでを**約58分で完了させる体制を整えており、**

これは業界でも極めて迅速な処理である。鮮度を保つことで、馬肉本来の旨味を最大限に引き出すことができるという。

●生食における注意点

十数年前、厚生労働省から「生食用馬肉は冷凍処理を行うこと」という通達が出された。背景には寄生虫による一過性食中毒のリスクがあり、冷凍処理によってこれを無毒化できるためである。菅氏は「冷凍処理をすることによって無毒化するので、美味しい馬刺しを安全に提供できる」と説明した。現在、同社から出荷される生食用馬肉はすべて冷凍処理済みであり、チルドは加熱用のみである。

3 九州各県の生食文化の違い

- 熊本…馬刺しの生食文化が強い。
- 福岡／佐賀／長崎／大分…基本的に馬肉の生食は行わない。
- 鶏肉の生食（叩き・刺身）は鹿児島・宮崎で多く見られるが、福岡は火入れが基本。長崎では馬肉よりもクジラ文化が強く、赤身は冷凍後に生食する習慣が残る。



パネリスト（熊本県）
菅 浩光 氏

馬肉生産・加工事業者。生食馬刺しの安全性・処理工程について説明。

4 馬刺しのタレ・薬味の地域差

- 熊本
 - 甘い醤油が主流
 - ニンニク・生姜が一般的な薬味
 - 「甘い醤油は苦手でも、馬刺しには合う」と展示会での反応が紹介された。

- 東北（福島・青森）
 - ニンニク味噌+醤油
 - 青森は甘醤油にニンニクを入れる文化があり、熊本に近い味付け。

発言者は「小さい頃は塩コショウで食べていた」と述べ、家庭ごとの食文化の幅広さも示された。

5 青森の馬肉文化と歴史背景（八戸芽生会 城前氏）

青森県八戸周辺には「一戸〱九戸」の地名が残るが、これは鎌倉時代に幕府へ馬を献上するための牧場（まきば）の区分に由来する。冬場は農作物が乏しく、山間部では海産物も得にくいため、馬肉が貴重なタンパク源となった。



パネリスト（福岡県）
古賀 大規 氏
筑後地区の馬肉文化、赤身中心の馬肉特性、馬ホルモン文化について説明。



パネリスト（長崎県）
山本 きよみ 氏
長崎のクジラ文化、赤身の冷凍処理、生食文化について説明。

● 義経鍋
青森には「義経鍋」という独特の料理がある。兜型の鍋で外側で焼肉、内側で鍋料理を同時に楽しむもので、地域の名物として紹介された。

6 熊本の人気部位・料理（菅氏）

熊本や青森で肥育される大型馬（1トン級）は、北海道のばんえい競馬の馬に近い体格で、霜降りが入りやすい。部位ごとに味わいが大きく異なり、赤身のあっさりした旨味から、霜降りの甘みまで幅広い味を楽しめる。ハラミなど希少部位も人気で、当日は馬肉のフルコースが提供された。

7 九州各県の珍しい肉文化

- 佐賀
 - 特別な珍肉文化は少ないが、経産牛の扱いなどで課題があるとの指摘。
- 長崎
 - クジラ文化が非常に強い。
 - 大村・東彼杵地域は古くからクジラの集積地で、現在も消費量は全国トップクラス。
 - 赤身は冷凍後に生食する。



パネリスト（大分県）
山本 喜文 氏
鶏肉文化（とり天・唐揚げ）、猪・鹿など山間部の食文化について説明。

- 大分
 - 鶏肉文化が圧倒的（とり天、中津唐揚げ）
 - 山間部では猪・鹿・ごたん鍋なども食べられる。

8 馬肉の栄養価と歴史的背景（菅氏）

馬肉は古くから労働者の疲労回復食として重宝されてきた。科学的にも、馬肉にはタウリンが豊富に含まれ、疲労回復効果が期待できる。また、鉄分（ヘム鉄）が多く、貧血気味の人にも適している。菅氏は「未来の食材としての可能性を秘めている」と述べた。

9 鍋文化の地域差

- 熊本…しゃぶしゃぶ・すき焼きが主流。当日はアゴ出汁とすじ・骨出汁を使った「はり鍋」を提供。
 - 東京…味噌味の桜鍋が一般的。
 - 青森…味噌+キャベツの鍋が人気。
- 部位の違い（赤身・霜降り）によって、味噌との相性も変わる点が議論された。



司会・進行（熊本県）
徳永 恭成 氏
質問提示、議論の進行を担当。



総括

本ディスカッションでは、九州および関連地域における馬肉文化の多様性が明確に示された。福岡は赤身、熊本は霜降り、青森は歴史的背景を持つ独自文化と、地域ごとに馬肉の性質・食文化、歴史が大きく異なる。また、生食の安全性確保のための冷凍処理、馬肉の栄養価、珍しい肉文化（クジラ・猪・鹿・馬ホルモン）など、多角的な視点から議論が行われた。馬肉は地域文化・歴史・食習慣と深く結びついた食材であり、今後もその価値が再評価される可能性がある。