



ちきおこ新聞

焼肉といえばマトン！



画像は南会津町観光物産協会HPより

フクエストアー

基本データ

営業時間 8:00~18:00 (夏場は19:30まで)

定休日 月一回 (不定休)

電話 0241-76-2159

住所 南会津町古町字東町尻1446



柳子さん。シーズンごとに東京へ服を買い付けに行くそう。地酒もしっかりそろってます。地元のお豆腐も売ってます。

耻風の蔵では集まりがあるといつもマトンを焼きます。今月はフクエストアーの芳賀隆雄さん、柳子さんにお話を聞きました。

フクエストアーさんは伊南にある食品から雑貨、洋服までを扱うお店です。もともとは60年ほど前に洋服や呉服を売り始めたのが始まりだそうです。店を始めたのが柳子さんのお母様にあたるフクエさんで、そこからフクエストアーとしたそうです。マトンのお店のイメージがありますが、精肉店ではないのですね。店内には柳子さんが東京から仕入れている洋服もあります。マトンを売り始めたのは30年くらい前で、肉を問屋から仕入れ、自家製のたれにつけて販売しています。この秘伝のたれによって味が決まるのでたれについては企業秘密だそうです。「でも、いいものを使ってますよ」と柳子さん。

おいしい食べ方については個人の好みとしたうえで、2日くらい置くとまた違う味わいだとか。お客さんによっては味を薄め、濃いめで頼む人もいます。

伊南のキャンプ場のお客さんも来るので少量での販売もしています。みなさん初めてでも電話していらっしゃるそう。「宣伝はしないけど、口コミで広がっているみたいだね」と隆雄さん。いいものは自然と広がっていくんですね。お忙しいところありがとうございました。



取材を終えて

正月2日にマトンが食べたくなって電話したらやってきました。マトンは中華鍋で焼くと、真ん中に油がたまるのでヘルシーな焼き上がりになる気がします。油跳ねも少ないような・・・。

買ってきたばかりの鮮やかな肉の色が食欲をそそりますね。



雪が降り始めると、伊南支所の下駄箱が長靴だらけになったのが面白かったです。ちなみに自分はサンダルです。

多々石そば道場



12月26日の勤務後、年越しそば打ち教室に参加しました。手慣れた様子で打ち終わる方、初めての方、いろいろなレベルの方がいましたが、蕎麦名人が丁寧に教えてくれます。一回1500円で、5人前くらいの蕎麦が打てます。一人暮らしには多いかもしれませんが、冷蔵庫で数日保存できます。

今後の予定

2月8、22日、3月14、28日。いずれも14時から1時間ほど。予約は伊南支所振興課まで。

クリスマスは

オーブンが無いのでダッチオーブンでケーキを焼いたら黒焦げになりました。苦かったです。



只見の二軒在家のマトンが旨いと聞いたのですが、まだ食べたことが無いと言ったら、耻風の方が買ってきてくれました。うれしかったです。



南郷でワークショップがあったので、南会津産の山桜でカッティングボードを作りました。普段は車の錆を削ることが多いので、木が紙やすりで簡単に削れる様に感動してしまいました。はんだごてで文字を掘るのが難しかったです。

お便り募集始めました

ちきおこ新聞では読者の方からお便りを募集することになりました。こんな記事が読みたい、あのお店がおすすめ等、ご意見ご感想地域の情報などお気軽にお寄せください。あて先は
〒967-0501 南会津町古町字舘跡 998 伊南総合支所振興課山田雄大
電話 0241-76-7715 (午前8時30分~午後4時30分)

私たちの活動情報はこちらから



南会津町地域おこし協力隊
公式 Facebook