

# 第1章

# バラ焼きのまち「十和田」

下味を付けた牛肉、  
そして大量のタマネギ。  
鉄板に乗せるとジュウジュウと、  
香ばしさを漂わせ、食欲を誘う。  
昔から親しまれてきた懐かしい味。  
それが十和田のバラ焼き――。

## ■バラ焼きの歴史

「バラ焼き」とは、一般的には牛肉と大量のタマネギを材料に、しょうゆベースの甘辛いタレで味を付け、鉄板で焼く料理です。

バラ焼きが誕生したのは、戦後間もない三沢市だと言われています。三沢市は十和田市と鉄道でつながれ、古くから人とモノの行き来が盛んな地域です。

十和田・三沢を含めたこの地域で戦前食べられていた肉は、豚肉でした。牛のバラ肉や内臓などはその当時の人々には馴染みのないものでしたが、安く手に入ったこれらの肉を美味しく食べるために、バラ焼きは生み出されたようです。

また、当時はタマネギ位しか手に入らなかった時代。現在、市内の飲食店で出されている、バラ焼きに大量のタマネギが入っているのは、当時の名残なのでしょう。

こうして生まれたバラ焼きは、牛肉と甘辛いタレが絡み合い、そのエキスを含みながら甘さを出すたまねぎの旨さが多くのかたがたに受け入れられ、その評判は十和田にも伝わります。

もともと馬肉が流通されていた十和田に牛のバラ肉は全く違和感のないものでした。さらに戦前から市内の相坂周辺ではめん羊の飼育が大規模に行われていたことから、家庭で

羊肉に下味を付けて鉄板で焼いて食べていました。バラ焼きが流行する土壌があった十和田。あつという間に広がります。

昭和33年11月27日に発行された「皆さんの新聞」という地元新聞には、「開店即好評！牛肉のバラ焼き」という広告が載せられており、この時代には既に十和田に伝わっていたことが確認できます。広告を出していたのは、「永楽」というお店です。残念ながら現在はお店がありません。

## ■バラ焼きのスタイル

現在、市内では40店以上の飲食店がバラ焼きを提供し、またお店だけでなく、家庭でも親しまれています。十和田の地域に伝わって50年以上も経つ中で、さまざまな変化を遂げてきています。

昔から愛されてきたバラ焼きはこのスタイルなのですが、現在では、タマネギのほか、ピーマンが入っていたり、ニンジン、キャベツ、モヤシ、シメジが入っているお店もあります。また、牛のほかにも、豚や馬が使われているお店もあります。

一般的な焼肉店では自分で焼くスタイルが主流で、食堂ではお店で焼いたものを提供する店が多いようです。また、ごはんの上に牛肉と大量のタマネギをのせて、「丼」スタイルで提供しているお店もあります。

