

# 袋井の肉料理はなぜ美味しい?

その理由は「家畜市場」にあった!

「おもろ」や「ホルモン」、「ステーキ」に「焼き鳥」など、バラエティ豊かな肉料理が様々な店で食べられる袋井市。

そのルーツは全国最大の「家畜市場」にありました。



## 袋井と肉料理の意外な関係



### Q1. どれくらいの規模だった?

袋井の家畜市場は昭和31年にオープン。取り扱う頭数は年々増え、昭和40年には子豚の上場頭数が全国1位を達成。その後も1位の座を守り続けました。多い時には競りが週に2回開催され、1日に1,000頭から1,500頭が朝から陽が沈むまで売買されていました。買い手は愛知県、岐阜県からが特に多く、1日で100頭購入する豪快な業者もいたそう。「東洋」と言われるほどの活況ぶりでした。

### Q2. どこにあった?

市場の  
移り変わり



昭和42年10月(1967年)  
「袋井常設家畜市場」落成

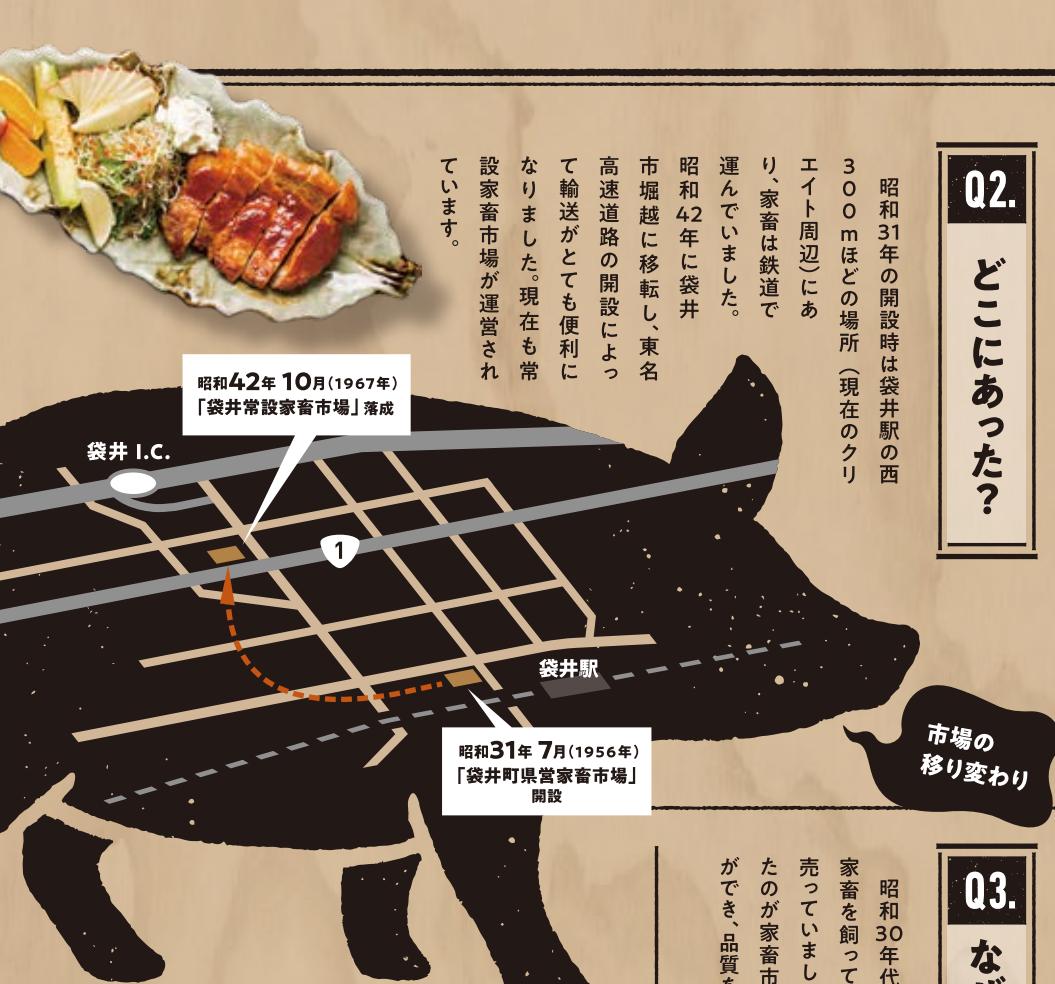
昭和31年7月(1956年)  
「袋井町県営家畜市場」  
開設

### Q4. どんな影響があったの?

全国から多くの買い物客が集まつたため、袋井の街は栄え、旅館や飲食店は大盛況でした。また、新鮮な肉が手に入ることで肉料理の店も急増。「しみきん」(P. 12)の屋台は、味が良いと評判で、いつ行っても満席だったと言います。また、出荷する牛や豚の品種改良に地道に取り組んだことが、現在の静岡県のブランド牛、ブランド豚に繋がっています。

### Q3. なぜ家畜市場ができるの?

昭和30年代から40年代は農家が畑を耕す牛など、数頭の家畜を飼っている時代でした。生まれた仔などを家畜商に売っていましたが、農家が直接出荷できるようになると誕生したのが家畜市場です。農家も農業以外の収入を増やすことができ、品質を向上して収入アップに繋げていきました。



昭和31年の開設時は袋井駅の西300mほどの場所(現在のクリエイト周辺)にあり、家畜は鉄道で運んでいました。

昭和42年に袋井市堀越に移転し、東名高速道路の開設によって輸送がとても便利になりました。現在も常設家畜市場が運営されています。