



TEAM NEXT  
YONEZAWA

## 「義経焼」、ここでしか 食べられない味を目指して

薄切りの羊肉に特製だれを絡め、キャベツなどの野菜と一緒に炒めた味噌味ジンギスカン。「義経焼」として知られるこの味は、60年以上に渡り米沢で親しまれてきました。今回は、義経焼などの羊肉料理の提供や羊肉販売を行う「なみかた羊肉店」の3代目店主、行方正男さんにお話を伺いました。

ジンギスカンなどの焼肉が普及し始めた昭和30年代。初代店主の貞一さんが店を開き、羊肉に合う味噌だれを考案、義経=チンギス・ハン説にちなみ「義経焼」と名付け売り出しました。以来、羊肉を食べる習慣がなかった米沢で徐々に受け入れられ、名物になっていきます。「義経焼の特徴は何といっても味噌だれです。味噌や地酒、ニンニクには米沢や置賜のものを選び、特にりんごは、炒めても酸味が飛ばない館山産の紅玉を使っています」。

開業当時は米沢産の羊肉を使っていたそうですが、羊毛輸入自由化の煽りを受け、米沢の羊の頭数が激減。現在は、主に豪州産を使用しているそうです。「美味しい羊肉を安全に、途切れることなく供給したい」。行方さんは、味噌だれに合う最適な羊肉を求めて、オーストラリアの工場を何度も訪問し、交渉を重ねてきたといいます。

「先代から続く味を守り、羊肉の美味しさを知ってもらいたい」という3代目の想いを引き継ぐ4代目は、メニューの改良やSNSでのPRなど、様々な道を模索中。「4代目の尽力もあって、お一人様の女性が来店するなど、客層も変化しています。やはり、義経焼は実際に米沢に足を運んで『ここでしか食べられない味』として、全国に広めていきたい」と3代目は意気込みを語ります。

羊肉の部位販売、義経焼などの羊肉料理を提供する  
**なみかた羊肉店** (東2丁目)

昭和33年創業。代表取締役社長の行方正男さん(写真)で3代目となる。事業を引き継ぐ予定の4代目、行方進之介さんは世界の羊文化を学ぶため、40か国以上を巡ったとのこと。



### 「米沢品質向上運動」とは

本市では、挑戦と創造のあかし「米沢品質」をスローガンに掲げ、産品だけではなくサービス・観光・文化・行政など、様々な領域の「挑戦と創造」を喚起し、付加価値を高めていくことを目的に「米沢品質向上運動」を展開しています。本市のブランディングに賛同し、この運動に参加するプレイヤーが「TEAM NEXT YONEZAWA (TNY)」です。(3月14日現在、159の企業・団体・個人が登録)

