



ひきずりのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は「ひきずり」のお話です。

愛知県では、江戸時代後期からにわたりの飼育が盛んで、にわとりを飼っている家も多かったことから、とり肉を使った料理が好まれてきました。「ひきずり」もそのひとつで、愛知県の方言で「すきやき」を意味します。牛肉ではなく、とり肉を使ったすきやきが「ひきずり」です。

ひきずりという名前の由来は、いくつかあり、昔の包丁は切れ味が悪いためとり肉の皮がしっかり切れず、一切れ持ち上げようとすると、ずるずると引きずってくっついてしまうからという説や、すき焼き鍋の中で、引きずるようにしてとり肉を焼くからという説など様々あります。

ひきずりは、私たちの住む愛知県で古くから伝わる料理です。しっかり食べて郷土の味を楽しみましょう。