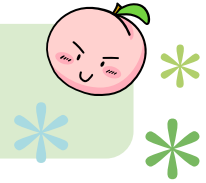


「ひきずり」



みなさんこんにちは。今日は「ひきずり」のお話をします。

愛知県では、^{ようけい}養鶏が盛んで手羽先や焼き鳥、ひきずりなど^{とりにく}鶏肉を使った料理が数多くあります。

ひきずりという名前の由来にはいろいろな説があり、一つは、包丁の切れ味が悪かったために、^{とりにく}鶏肉の皮がしっかりと切れず、^{はし}箸でとろうとすると、^{とりにく}鶏肉がひきずってくっついてきたからという説です。もう一つは、すき焼き^{なべ}鍋の中で^{とりにく}鶏肉にたれをからめるためにひきずるようにして食べたからという説があり、大みそかには、家族でひきずりを食べて、1年の終わりまでひきずってきたいろいろなものを、その年のうちに片付けてから新年を^{むか}迎える習慣がありました。

これでお話を終わります。