

やしわのすき焼き



●材料（4人分） 分量（g）

鶏肉	200
木綿豆腐	120
白ねぎ	60
春菊	65
糸こんにゃく	50
生椎茸	80
しょうゆ	30
酒	25
みりん	30
砂糖	6.5
昆布だし	25

●作り方

- ① 鶏肉は大きめのぶつ切り、木綿豆腐は角切り、白ネギは斜め切り、春菊は根を切り落とし半分に切り、生椎茸は石づきを取る。糸こんにゃくは塩もみして水で流し、さっとゆであく抜きする。
- ② 鶏肉を焼いて、調味料の一部で下味をつけ、肉に火が通ったら他の材料を加えていく。鍋に調味料を入れ最後に春菊を加える。

●料理について

関西地方では食用鶏肉を『かしわ』と呼んでいる。その羽色が、柏の葉に似ていることから「かしわ」と呼ばれるようになったという説がある。作り方は関西風すき焼きと同じで、熱した鉄鍋に鶏の脂をひき、鶏肉を焼いて砂糖、醤油、酒で味を付け、肉が炊けたら具材を加えていく。鶏肉は、肉質がしっかりとした地鶏の大和肉鶏がおすすめである。

10月の中旬、天神さま（菅原道真公）の冥福を祈るために、天満宮の宮さんに氏子総代が参列し、神主さんによる祭儀が秋祭りとしておこなわれる。天神さまの守護物が牛であるため、牛肉のかわりに鶏をつぶして「かしわのすき焼き」をつくり、親戚などに振る舞っていた。奈良では、お祝いなどのハレの御馳走として「かしわのすき焼き」が食卓にのぼるごちそうだった。