

このページはボランティアの市民の方が取材・作成しています

伝え残したい郷土料理

ひきずり



尾張地域では、鶏肉を使ったすき焼きのことを「ひきずり」と言います。

大晦日には「ひきずり」を食べて、年の終わりまで引きずってきた要らないものをその年のうちに片づけてから気持ち良く新年を迎えるという習慣がありました。



■材料 (5人分)	
名古屋コーチン	500g
葱	5本
焼き豆腐	1丁
生椎茸	5枚
白菜	250g
人参	1本
春菊	1把
糸こんにゃく	250g
生麩	1丁
卵	5個
うどん	5玉
A調味料	
砂糖	大3
醤油	大2
みりん	大2
酒	大2
湯	大6

- ① 鶏肉はうすくそぎ切り、葱は斜め切り、焼き豆腐は10枚切り、生麩は10枚そぎ切り、生椎茸は切込みを入れ、白菜はざく切り、人参は花切り、春菊はちぎる。
- ② 糸こんにゃく、生麩、人参はサッと茹でる。
- ③ 鍋を弱火で焼き、肉と葱を炒め、A調味料(砂糖、醤油、みりん、酒)をかけ、湯を周りから回し入れ、ほかの材料も入れ、野菜がしんなりしたら完成。
- ④ 溶き卵を入れた小鉢にとって食べ、最後にうどんを入れていただく。



■取材後記■ 『あま市女性の会料理クラブ』さんの全面協力による取材でした。「昔は鶏が御馳走だった」「庭に鶏を飼っていた」懐かしい話を聞かせていただきながら美味しく御相伴に預かりました。皆さま是非、大晦日には『ひきずり』を食べて良い年をお迎えください。
(by 市民記者 焼き明太子)