

スキヤキのルーツ

「スキヤキ」は外国人にとって日本の三大名物のひとつである。

「スキヤキ」は、かの有名な『エンサイクロペディア』にもちゃんと記載されているほどだから、いまやれっきとした国際語といつていい。しかし、その正確な語源となると、いろいろな物知りが、さまざまな講釈を加えていて、ことが食べものに関する話だけに、口角泡をとばすといった大激論にもならず、そのためか、いまだにこれが決定打だというものが打ち出されていないのである。

いかにももつとらしい説の一つとして、スキヤキは「肉を薄くそいで、スキ身にして焼くからだ」といった説が、れっきとした大辞典などにもまことしやかに出ているが、スキヤキは「鋤（スキ）」の上に乗せて焼くから、「鋤焼き」だという決定打が、いまから百五十年以上も前の料理本に出ているのだから、それこそ百聞は一見にしかず、なのである。その料理本は、大阪で出版された『素人包丁』という本で、該当する箇所は、ハマチの料理法について述べたものだが、要約すると、「唐スキを火にかけ、よく焼けしとき、油にてぬぐい、

その上へ三枚におろしたハマチを並べて焼くなり。大根おろし、しょうゆ、唐辛子などを用意し、席上で焼いて食うべし。唐スキなきときは薄鍋、タイラ貝でもよし」。

というわけで、はじめハマチを三枚におろして焼いていたものを、同様に肉も焼いてみようということになったとすると、その肉はハマチのように薄切りにして、つまりスキ身にして焼くようになったと考えれば、もうこれ以上理屈をこねる必要はないはずだ。が、世の中には徹底的に素直でない人間がいて「農民がふだん大切にしている農具を、そんなことにつかうはずがない」と、もったもたしく反論を加えている。しかし『素人包丁』には、火鉢の上に唐スキをかけハマチの切り身を焼いている図がちゃんと出ているのだから、文句をつけてもはじまらない。それに当時は「肉食禁止」であったから、農民たちは野良でこっそり「鋤焼き」をしたと考えられるのだ。

