

かの『家康公』も登場するスキヤキ・ルーツ論の虚実

スキヤキのルーツについては諸説ふんぶん、いまだに決定論がない。が、大別すると、つぎのような三系統に分けられるようである。

そのひとつは、肉を刺し身のように薄くすいて焼くからスキヤキ、つまり「ずき身焼き」から転じたものとする説で、その二は、江戸時代の料理本である「料理早指南」(一八〇二)に、ガンやカモ、シカなどの肉をタマリじようゆにつけておき、唐スキの上で焼いたというのに根拠を置くものである。この場合「鋤焼」というのはつきりした漢字が当てられているのが強みになっている。

第三は、古くからの料理法に、杉の薄板に肉片をはさんで焼き、その香りを肉に移す「杉焼き」というのがあり、スキヤキはこのスキヤキに基づくというものだが、資料的にもつとも信頼度の高いのが「鋤焼」説で、これには前記の「料理早指南」のほか、これも江戸時代に大阪で出された「素人包丁」(一八〇三)にハマチの鋤焼というのがあり、その作り方として「(ハマチを)つねのごとく三枚におろし、小口より二分ほどに作り、唐すき火の上へかけ、よく焼けしとき油にてぬぐい、その上へ右の作りたる身を並べて焼くなり。余りに火の通りすぎは悪し」とある。



こちらは「料理早指南」より二年あとの刊行で、かつ、カモやシカなどの獣肉ではなく、ハマチを材料にしているところが異色。だが、この本の強みは、火鉢の上に古鋤をのせた絵がついていることで、鋤焼き説にともなう疑問、つまり古いスキをどのような火にかけてたかという疑問を一举に解決して見せてくれている。

このほか、いささか納得できない点は残るが、鈴木善太郎という人の「家康名づけ親説」というのもあって、それによると——あるとき家康がタカ狩りに出かけた折、腹がへつてどうにもがまんができなくなったので、近くにいた百姓に食べ物を所望した。と、その百姓は奇知に富んでいたとみえて、手にしていたスキを近くの小川で洗つてくると、これを焚火の上ののせ、その上で家康が狩で手に入れた獲物を焼いて出した。そのとっさの所作に感心した家康が、これを鋤焼と命名した——というもの。

が、このような説話仕立てでは、主人公はあえて家康でなくともよいわけである。同様にして、時代もいくらでもこれをさかのぼらせることができる。