

## すき焼きのルーツは南蛮焼き いまなお残るすうきな呼び名

すき焼きというのは、肉を薄くすくからだという説がある。珍説のたぐいで、いまのように肉を薄く切る技術が未熟だった時代には、肉はぶつ切りにしたり、サイコロ状や短冊型に切っていた。

すき焼きは、正しくは鋤焼きと書き、ポルトガルやスペインなどの南蛮人が渡来した室町末期（およそ四百年前）から江戸時代にかけて、野外で獲ったイノシシやシカ、ウサギやトリなどを中国伝来の「唐鋤からすき」の上で焼いて食べたもので、江戸初期の「大草流料理集」や「料理談合集」「鯨肉調味方」（小山田与清著）などの諸本にはつきりと記されている。

いってみれば、当節のバーベキューや韓国焼き肉の日本版で、それに「牛肉」が仲間入りしたのは明らかに南蛮人の影響とみられる。

それらの肉を、刃の間にすきまのある鋤の上で焼いたというのもいまどきのバーベキューそっくりなら、野獣肉のくさみをとるため、酒やみそ、しょうゆなどで作った「たまり」につけておいてから焼くという調味法も朝鮮焼肉そっくり。だから、肉を薄くそいだものではなく、すぐに焦げ付いて手こずることは疑う余地がない。

南蛮人の渡来により、当時の日本人は、彼らが大っぴらに牛肉（ポルトガル語で「わか

といた）を口にするのに一驚した。

が、やがては自分たちもそれを見習い、当時「南蛮焼き」と呼ばれた牛や豚の焼き肉を鋤の上で試みるところまでに発展した。

牛肉の鋤焼きは、その後のキリシタン禁制で大っぴらにはやれなくなったが、屋外など人目につかないところではこっそり試みられた。

というわけで、ここまではともかく、徳川二百六十年の幕が降りたあと、文明開化の「牛肉大っぴら」の世となり、関東では「牛鍋」が流行語になったのに、関西ではなぜ「すき焼き」の呼び名が生き残ったのか、明治以後のそれは、疑う余地なく「鍋もの」なのである。

