

すき焼きの『すき』って何のこと？

好きなものを焼くから『すき焼き』なのではありません。

江戸時代、関西には元々農具の鋤(すき)を鉄板代わりにして貝や魚を

焼く「魚すき」「沖すき」と呼ばれる料理がありました。その後、その鋤で

牛肉を焼いたものを「鋤焼(すき焼き)」と呼ぶようになったそうです。

今日は、鶏肉を焼いた『とりすき』です。



すき
鋤

