

名古屋コーチン ひきずり



レシピ

■材料（4人分）

名古屋コーチン （もも肉・むね肉）	400 ^g
名古屋コーチン （きんかん）	100 ^g
ねぎ	4本
焼豆腐	1丁
生麩	1/2丁
糸こんにゃく	150 ^g
生椎茸	4枚
えのき茸	1パック
白菜	200 ^g
春菊	1把
ザラメ・たまり・酒	適宜

■作り方

- ①コーチンは薄くそぎ切りにします。
- ②ねぎは斜め切り、焼豆腐は八つ切り、生麩は八枚にそぎ切りにします。生椎茸は切込みを入れ白菜はざく切り、春菊は葉をちぎっておきます。
- ③糸こんにゃくと生麩はさっと茹でておきます。
- ④①～③を大皿に盛り込みます。

■煮方（標準）

- ①すき焼鍋を火にかけて弱火で十分鍋を焼いてください。
- ②コーチンの脂肪を入れて油を出します。
- ③コーチン肉をザラメ・たまり・酒で炒め、肉を味わってください。
- ④椎茸、えのき茸、生麩、こんにゃく、かまぼこ、ネギ、白菜等をザラメ、たまり、酒を入れて味を整えて煮詰めてください。
- ⑤先に入れたものを食べた後、残りのコーチンと具を適宜に加え、ザラメ・たまり・酒を足しながら煮てください。

■ポイント

コーチンの肉は煮すぎないようにしてください。

【小牧・名古屋コーチンひきずり保存会】の目的

「ひきずり」とは尾張地方に伝わる鶏肉のすきやきのことで、「鍋の中で鶏肉をひきずって食べた」ことが語源といわれています。（「今年の嫌なことを新年までひきずらないように年末に食べる」という説もあります）

発祥の地である池之内地区では、40～50年まで秋祭りやお正月などの日に「お日待ち」と呼ばれる地域住民の会合で、名古屋コーチンの「ひきずり」がご馳走に出されていたそうです。

しかし、食生活や地域社会の変化でこのような「お日待

ち」という風習は消滅し、併せて名古屋コーチンの誕生の親である海部莊平・正秀兄弟の居住跡や養鶏場も残されておらず、名古屋コーチンが小牧市池之内で誕生したことを知らない市民が増えている状況です。

そこで、小牧市池之内で生まれた「ひきずり」を広く普及させ、「ひきずり」をきっかけに地域の絆を深めていくことを目的に、立ち上げたのが「小牧・名古屋コーチンひきずり保存会」です。

（写真・文章協力/小牧・名古屋コーチンひきずり保存会）