



名古屋コーチン・旬菜 一鳳 本店 [店舗情報]

住所/熱田区金山町2-2-1
TEL/052-684-1002

営業時間/11:30~14:30 (14:00 L.O.)、17:00~22:30 (22:00 L.O.)
定休日/不定休



たまり醤油がベースの割り下と
厳選した名古屋コーチン。
まさに Teppan の組み合わせ！

ひきずり鍋

なごやめしのルーツを探る

一般的にすき焼きには牛肉を使いますが、愛知県では戦後の高度経済成長期くらいまで、鶏肉を使っていました。それが尾張地方の郷土料理、ひきずり鍋です。

愛知県では江戸時代後期から養鶏がはじまり、明治初期には名古屋コーチンが誕生しました。現在も尾張地方では養鶏が盛んなことから、鶏肉は身近な食材だったので、
とはいえ、戦中や戦後の貧しかった時代には、贅沢なものだったに違いありません。実際、お祭りやお祝い事などのほか、大晦日にしか食べられませんでした。

ひきずり鍋という名称の由来は、鍋の中で鶏肉をひきずるようにして焼くからという説があります。大晦日に食べるのは、「過去をひきずらないように新年を迎えよう」との願いを込めた縁起物だったのです。

名古屋コーチン・旬菜 一鳳 本店 食卓から姿を消した 郷土料理、ひきずり鍋を 約40年の時を経て復活



『名古屋コーチン・旬菜 一鳳 本店』店長、小嶋信作さん

ひきずり鍋は、昭和の高度経済成長期から平成の半ばくらいまで、地元の人々はその存在を忘れていました。すき焼きの食材として、牛肉を使うことが定着してしまっただけが挙げられますが、もう一つ理由があります。戦前や戦中は、多くの家庭が鶏を飼っていました。ひきずり鍋を食べる日には、鶏をしめて、羽をむしって調理していたのです。

当時、その様子を目の当たりにした子供たちの中には鶏肉が嫌いになった人も多くいて、大人になってからも家庭でひきずり鍋を食べなくなっていました。食卓から姿を消したひきずり鍋は、約40年の時を経て、鶏料理店で食べられるようになりました。しかも、名古屋コーチンや三河鶏を使っているので、昔よりも絶対に美味しいはずですよ。

今回紹介する『名古屋コーチン・旬菜 一鳳 本店』は、昭和28年創業の鶏肉卸問屋が経営母体。三代目のご主人が「名古屋コーチンの美味しさを多くの人々に伝えたい」と、平成19年に開店されました。

この「名古屋コーチン すき焼き」は、名古屋コーチンの肉質は言うまでもなく、味の決め手はたまり醤油がベースの自家製の割り下です。コクがあり、名古屋コーチンのもも肉の旨みを引き立てます。

「割り下が染みだしたもも肉をさらに美味しくさせるのが、濃厚な味わいの名古屋コーチンの卵。そのまま食べるよりもマイルドな口当たりとなり、最後まで飽きることなく美味しく食べられます」と、店長の小嶋信作さん。「名古屋コーチン すき焼き」は、単品でも注文できますが、「肝煮」や「手羽の唐揚げ」、メの「きしめん」などが付く全8品のコースも用意しています。食欲の秋にぴったりなひきずり鍋をぜひ、お楽しみください。

筆者Profile



フードライター&カメラマン 永谷 正樹
名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。
なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。
ブログ「永谷正樹のなごやめし生活」<http://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。



名古屋コーチン すき焼き 単品3,300円 コース(全8品)6,500円
※いずれも1人前、税込、要予約。写真は2人前