文献にみる牛鍋とスキ焼きの歴史について

誌名	畜産の研究 = Animal-husbandry
ISSN	00093874
著者名	松尾,雄二
発行元	養賢堂
巻/号	69巻9号
巻号補足	
掲載ページ	p. 835-840
発行年月	2015年9月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council Secretariat

AgriKnowledge

文献にみる牛鍋とスキ焼きの歴史について

松尾雄二*

1. はじめに

『文献にみる牛肉料理について』により，南蛮系料理として黄飯・なんばんれうり arros com vacca，くじいと cozido，ひかど picado，オランダ系料理の牛かん frikkadel，卓袱料理コヲル，南瓜料理などに牛肉が入れられたことを文献等で示した。

その中で，牛肉などを煮る鍋物料理として「くじいと」に注目する。くじいと(くしいと)はポルトガル語ではコジート cozido，スペイン語でコシード cocido とされ，茹でる・煮る意味である。コシードは，セルバンテスの『才智あふるる郷士ドン・キホーテ・デ・ラ・マンチャ(会田訳)』の冒頭に「名は思いだしたくないが，ラ・マンチャのさる村に，さほど前のことでもない，槍掛けに槍，古びた楯，痩せ馬に，足早の猟犬をそろえた，型のごときひとりの郷士が住んでいた。昼は羊肉よりも牛肉を余分につかった煮込み，たいがいの晩は昼の残り肉に玉ねぎを刻みこんだからしあえ」とあり，「羊肉より牛肉を余分につかった煮込み(鍋)；Una olla de algo más vaca que carnero」のオジャ olla(深鍋)は，後にコシード cocido(茹でる・煮るの意味)となり，料理道具 olla から料理法 cocido に変わったとされる。当時は羊肉が高価で，農耕等で使役した年老いた牛の肉を食べていたと言うことで，ドン・キホーテは貧しかったとされる。コシード(コジート)は，最初に，肉などの煮込み部分(西洋風おでんと称される)を食べ，残った煮汁にパスタを入れて食べられることもある。なお，オジャ olla は日本の鍋料理の締めのおじや(雑炊)になったとの俗説があり，以下の状況により一概に俗説とばかりは決めつけられない。このコシードが南蛮から伝えられ，日本料理化したものがくしいと(くじいと)であると推定される。

『南蛮料理書』には，「一くしいとの事，とりかうをか 牛か 志々か 大こんまろに入て ひともしにんにく（こまかにきざみ）かうらいこせう つふこせういれ ともに そのままにくたかせ はしにてはさみきるほと す すこしさしに申也」とされ，鶏，魚，牛，猪(鹿か)の肉と，大根をまる(輪切り)で入れて，わけぎ(葱)，ニンニクを細かく刻み，そのまま砕いた高麗胡椒(唐辛子)，粒胡椒を入れ，箸ではさみ切るように柔らかく，酢を少しさして，煮て出来上がる。白盧華の『料理集』のくじゐとや細川家の『料理方秘』のくしいと(図)もほぼ同じものと考えられる。ただし，くしいとと牛鍋やスキ焼きが関連するかはわからない。

図　くしいと(そぞろ麩・煮鳥入り)
(熊本城本丸御前より)

牛鍋とスキ焼きの歴史を遡及し，その歴史を探ってみる。文献(『文献名』，「（抜粋引用，引用中の（　）は注釈等）」及び漢数字年月日は和暦，洋数字は西洋暦とする。）を中心に調査した，牛鍋とスキ焼きの歴史の概要は以下のとおりである。

2　牛・鍋系料理（料理道具）

牛鍋は牛肉料理用の鍋であり，鍋の本来の意味は料理道具である。なべとは『和漢三才図会』の鍋［和名加奈奈閉］とあり，金属製の料理道具で，羹を作るものである。そこで，牛鍋を料理道具として考える。安土桃山時代最後期の『日葡辞書(土井ら訳)』には，niru【煮る】，yaqu【焼く】，aburu【炙る】とあり，肉を煮たり，焼いたり，炙ったりした可能性があり，推測すると牛鍋などは牛肉を使って煮たり，焼いたり，炙ったりした鍋物料理と想像される。

*長崎県立農業大学校畜産学科（Yuji Matsuo）

0369-5247/15/¥500/1 論文/JCOPY

江戸時代にも味噌などで煮た牛肉料理やその料理法が紹介されている。

『食用簡便』（貞享四（1687）年）には「煮　（牛）肉ヲ切取テ洗浄シテ味噌汁ヲ以テ諸菜ヲ雑へ煮用ユ　黄牛ヲ食スベシ　黒牛斑牛ハ宜カラズ」とあり，これは牛肉の鍋物と考えられる。牛肉を切って洗浄して，諸菜を加え味噌汁にせよ。黄牛がよろしいとある。

食の辞典である人見必大の『本朝食鑑』（元禄八（1695）年）には，牛の「肉の気味は古謂甘温で毒は無い。［主治］気を補い，血を益し，筋骨を壮にし，腰脚を強くし，人を肥健にする。諸虚百損に用いぬ場合はなく，腸胃を大いに補い，停痰積血を消逐して周流させぬということはない。畜類中の最も上品のものである」とあり，牛肉は健康に良く，畜類中の最上のものとされる。また，「［附方］（中略）生牛肉を細かに切って片とし，先ず冷水で洗浄して，米粔の濁汁で二，三時のあいだ牛肉を煎じ，膠脂の脱渇すのを待ち，別に味噌の濃汁で煮熟るか，あるいは大根，牛房等の類を合わせ，一緒に烹て羹を作り，就寝前に食べさせる。七日より二七日，三七日まで一回毎に必ず二，三碗が限度である。今時は，これを常の漆椀に盛らずに，磁器に盛る」との記録がある。食用簡便よりも詳しい記述となっている。おそらく濃い味噌汁あるいは味噌煮，このような料理であったと想像される。生の牛肉を薄く細長く切り，水によくさらし，脂をぬいて，濃い味噌で煮たと想像される。牛蒡（牛房），大根などの根のものは，よく牛肉とあうようである。

百科事典である寺島良安の『和漢三才図会』（1712年頃）にも牛の「肉　甘　温　気を益し脾（肉）を養い，腰脚を補う。之を煮るに，杏仁，蘆葉を入れ，爛れ易く相宜し。其の気を補うに，黄芪（薬草）と功は同じくらいである。黒牛で白頭のもの，及び自死した牛は大毒有り，食ふべからず」と記載し，牛肉に毒は無く健康に良いと認識されていた。

奥州伊達藩の橘川房常の『料理集』（享保十八（1733）年）には，「うし　一本汁に仕候　せんに引きあらひ候て　水のすみ候節能く候　とり合いてごぼうよく候　また粕漬に仕置　本汁に仕候ても能く候　給候ものは百五十日の穢と申候」との記録がある。本汁とは本膳の一の汁とも言われ，味噌汁（味噌仕立ての汁）のことである。千切りの牛肉を水が澄むほどよく洗って，銀杏切りの牛蒡を入れた味噌汁とする。粕漬けの味噌汁でも良いが，150日は穢とする。これらの味噌汁とは，現在，豚汁があるが，豚汁の豚肉の代わりに牛肉を入れたものかもしれない。これらの料理が牛の鍋系料理に関連している可能性がある。

安政四（1857）年に福沢諭吉は緒方洪庵の適塾の塾頭になっている。その頃の話として諭吉の『福翁自伝』には，「まず度々行くのは鶏肉屋，それよりモット便利なのは牛肉屋だ。そのとき大阪中で牛鍋を食わせる所はただ二軒ある。一軒は難波橋の南詰，一軒は新町の廓の側にあって，最下等の店だから，凡そ人間らしい人で出入する者は決してない。文身だらけの町の破落戸と緒方の書生ばかりが得意の上客だ。どこから取り寄せた肉だか，殺した牛やら病死した牛やらそんなことには頓着なし，一人前百五十文ばかりで牛肉と酒と飯と十分の飲食であったが，牛は随分硬くて臭かった」とある。別のところに「あるとき難波橋の吾々得意の牛鍋屋の親爺」とあるから，諭吉たちが食べていたのは牛鍋である。

その頃の牛肉は，使役後の固い牛の肉と考えられ，煮込んだ方が良いのではないかと思われる。また，牛鍋はスープ主体の料理ではなく，酒の肴にするところから，鍋の中の汁は少なかったか，おでん風料理で具のみ取り出して食べたと思われる。

総じてみると，牛鍋は牛肉を煮た「なべやき」料理であるような雰囲気がある。鍋物料理の「なべやき」をみる。『料理物語』に，「なべやき　みそ汁にてなべにて其まゝに申候也　たい　ぼら　こち　何にても取あはせ候」とある。『料理簡便集』には「なべ焼　魚肉　あわび　えび　くわい　くり　ごぼう　松茸　長いも　小なべに一つに入れ　うす醤油にて煮玉子をつぶし入るべし　どんぶり鉢に入れむして出すもよし」とあり，なべやきは魚や鳥の肉を野菜などと鍋に入れ，味噌や醤油などで味付けして煮ながら食べる料理のようである。

これらは後述により，くしいとの雰囲気があり，南蛮料理のくしいと（くじいと）などの鍋料理は，コジート（コシード）の日本料理化したものが牛鍋などの料理法の一種などに変わったと思われる。そして，その料理法が後々まで残っていた可能性がある。

3　牛・スキ焼き系料理（料理法）

スキ焼きのスキとは何であろうか。従来より，いくつかの説がある。一つは農具のスキ。二つめに薄切

肉のスキミ，これは大槻文彦編の『新編大言海』が有名である。三つめに「杉焼」料理のスギ(後，スキに転訛)がある。新村出の『南蛮更紗』の鋤焼物語にはこれらの説を紹介し，農具のスキ説を採っている。以下の文献により，ここでもその説を採る。なお，農具のスキとは『日葡辞書』には「suqi　鉄刃のついたシャベル状の鋤の一種」とある。農具のスキには鋤，鍬，犁(犂)，鉏などとされるが，『和漢三才図会』には鍬を「和名は久和。今，須木」といい，鋤を「和名は須岐。今，久波」というとされる。よって，時代によって異なり，鍬焼きはどのように読まれたかは不明である。このように時期や地方によっては呼名(漢字名)とその種類が異なる場合がある。ここでは料理道具として適する平らなシャベル状の農具をスキとする。ここで，その起源を探ってみる。

『料理談合集』名目のやきものの部には，「鋤やき　雁鴨かもしかのるい，つくりたまりにつけおき，古く遣ひたるからすきを火の上に置，柚のわを跡先におきて，鋤のうへ右の鳥るいをやく也，いろかはるほどにて，しよくしてよし」とある。鳥獣の肉を「たまり」につけ置き，スキを火の上に置き，肉を焼いて，肉色が変われば食べてもよい，とある。ここではからすき(犁か)と鋤とあるが，シャベル状のもので，よく使い古したものを使うとされる。いわゆる鉄板焼き(焼肉)とも考えられる。

『料理早指南』(1801年)二編には，「鋤のうへエ右の鳥るい(雁，鴨，かもしかの類)をやく也，色かはるほどにてしょくしてよし」とある。ほぼ『料理談合集』と同内容である。

『素人庖丁』初編には，「はまち鋤焼　常のごとく三枚におろし小口より二分ほどに作り 唐すきを火の上にかけよく焼し時油にてぬぐひ その上へ右の作りたる身をならべて焼くなり あまりに火通りすぎては悪るし 大こんおろし しやうゆ とがらしなどにて席上にて焼くべし からすきなき時は薄鍋いたら貝の類にてもよし」とある。唐すきとあるが，一般には犁と解されるが，これもシャベル状の農具のスキと考えられる。ここでは醤油ダレで味付けをしている。『鯨肉調味方』には，「鋤焼とは古き鋤のよく摩て鮮明なるを熾火の上に置きわたし それに切肉をのせて焼をいふ 鋤にもかぎらず鉄器のよくすれて鮮明なるを用ふべし」とあり，鯨肉をスキ焼き(焼肉)で食べている。スキ焼きにははじめにタレで味付けをして焼くものと，そのまま焼いて，その後にタレにつけて食べるものがある。

なお，牛肉のスキ焼きを早い時期に長崎で食べた記録がある。『文献にみる長崎の江戸時代の牛肉食について』では，嘉永六(1853)年十二月二十七日に幕府の勘定奉行川路左衛門尉聖謨は対露交渉のために長崎に来て，ロシアのプチャーチンの饗応を受け，牛肉料理を食べた記録を紹介した。川路聖謨の『長崎日記』には，「晦日　晴（中略）魯西亜船，近く新春を御重役の人々迎えらるる故に，新春の賀として，牛を新に宰して，其肉を奉らるべし，と申来る。酒并に肴を遣し候て，返礼いたし候積り。戎狄の意に，わずかなることにて背くは，無益なれば也。魯戎にて牛を宰するは，殊礼の由也。国君故なければ牛を殺さず，ということ礼記にみえたり」とあり，ロシア側から申し出どおり年賀に日本側に牛肉が贈呈された。

このロシアから牛肉をもらい，この対露交渉の幕府特別随員であった蘭学者箕作阮甫は，長崎においてそのもらった牛肉をスキ焼きで喰っている。嘉永七(1854)年正月五日の彼の『西征紀行』に以下のとおり記録されている。

「夜十一時比，反訳清書成り司農(勘定奉行川路聖謨)に上る。用人部屋に退きしに，冨塚(順作)松邨(量右衛門)の二人，俄羅斯(オロシア)より上れる牛肉を余輩のために松前の犁にて烹て一盃を進む。江戸より来りて俄羅斯牛肉を松前の犁にて烹るとハ，人生の一奇事なるべしと松邨いへり。」

彼はロシアからもらった牛肉を「松前の犁(林善茂の『北海道の踏鋤』によれば，鉄板の様なシャベル状の歯に木製の曲がった柄がある)にて烹」て喰ったといっている。この頃には牛肉のスキ焼きが定着していたと想像される。この中で箕作阮甫がおもしろがっているのは，(北海道の)松前はロシアの隣国であり，その外交窓口であった。そこで，わざわざ江戸から長崎(外交の総合窓口)に来て，「松前の犁」で交渉相手のロシア牛肉を喰い，ロシアを料理(始末)して「人生の一奇事なるべし」と悦に入っているのである。

これを長崎のスキ焼きではないかと推測されるのは，古賀十二郎の『長崎市史風俗編』に，「鋤焼は安政元(1854)年の頃までは左迄繁昌しなかつた

が，同五六(1858・59)年頃からぼちぼち開店する者が増して荒木周蔵氏談鎮西日報今日にては多数の鋤焼屋繁昌するに至り鋤焼は長崎の名物の一に数へらるるやうになつた」とある。しかし，長崎の鋤焼屋は鶏のスキ焼きが有名であった。

また，宮本常一の『食生活雑考』の中に，「「牛肉を一箱お送り下され，まことに珍しいもので多謝する。ちょうど加賀侯の医者で西洋書の読み方の指導をうけた黒川氏が来たので，お送りいただいた肉をあぶり酒をすすめ賞味し，大いに興をそえました」とある。牛肉の贈答も行われていたことがわかる」とあり，幕末の佐久間象山も牛肉を贈られたことを記している。これにより，江戸時代の牛肉は箱(杉の木箱か)に入れられ，牛肉は炙って食べられたようで，これもスキ焼きかもしれない。

4　スキ焼きとは何か

(1)スキ焼きとは南蛮料理か

民俗学者宮本常一の『食生活雑考』の近代の飲食と生活には，「農家でも薬喰と称し，病人の精分をつけるといわれたが，家の中で食うことはきらわれ，納屋の隅などで煮た。焼いた場合も多かったらしく，山口県大島地方には古くから肉を焼く鋤が用意されていた。使い古した鋤で周辺に味噌で堤をつくり，炭火の上にのせ焼くときに脂がこぼれおちないようにした。すき焼きという言葉はこうして生まれたのであろうが，この風習は広く西日本にあったようで，『鯨肉調味方』には，平戸領生月島の調理法として鯨肉の鋤焼のことが見えている（新村出『日本の言葉』）。大島では，屠殺を職にする人たちが，秋冬になると夜「田猪(牛肉のこと)いらんかなァ」といって売り歩いたという。大阪や大和の平野でもこの話を聞いたから，ひそかに食用されていたことがわかるが，その量はごくわずかのものであったろう」と述べている。ここに，スキ焼きの調理法として平べったいスキの周囲に味噌で堤を作り，牛肉を焼いてスキ焼きを食べたことが報告されている。偏平なスキでは焼き(煮)汁がこぼれることから，スキの周囲に味噌で堤を作ったと思われる。

同じ『食生活雑考』の日本における調味料の歴史には，「松浦鎮信の子孫である松浦静山の書いた『甲子夜話』に鋤焼の話が出ている。これは鯨の肉を鋤の上に載せて焼いて食べる方法である。牛肉を食べなくなったのちに，なお牛肉を調理した方法を鯨の肉で行ったのではないかと思われる。牛肉の鋤焼は，山口県大島地方では古くから行われていた伝承がある。秋の末になると，夜ひそかに「田じしはいらんかなァ」と言って売りにくるものがあったという。田じしというのは牛の肉のことであった。それを家の中で食べてはいけないとして，納屋の隅などで鋤に載せて焼いて食べたという。この地方では，牛肉のほかに豆腐を鋤で焼いて焼豆腐にすることが，江戸時代から行われていた。豆腐を焼くときには，必ず鋤に種油をひいたものである。焼豆腐は葬式や法事の精進料理に用いた。鋤を使って肉を焼くという発想は，日本人のものとしても，牛肉を焼くということは渡来外人から習ったものとみられる」とある。この民俗学者は南蛮人(渡来外人)とともに牛肉を焼くようになったと指摘しており，『鯨肉調味方』と『甲子夜話』の例をあげている。このスキを使って牛肉を焼くという発想はキリシタン(渡来外人)だと指摘しているが，周防も生月(長崎県)もキリシタン布教の中心地の一つであり，この指摘は重要かつ鋭い分析である。単純に言えば，日本古来の料理技法であれば独自の料理道具があっても不思議ではない。これは，当初，食生活雑考のように汁が出るものは鉄板(スキ)の上に味噌で土手(堤)を作り，煮汁と味噌が混じり合い，更に味がよくなったと思われる。そして，あるいは料理談合集のように，肉を「つくりたまりにつけおき」平らな鉄板(スキ)で焼いた，鉄板焼きのような料理と考えられる。平らな金属農具のスキで焼く，いわゆる鉄板焼き(焼肉)の技法で，なぜ，スキ焼きが急拵えの農具のスキを使ったのかは理解できる。

(2)牛店雑談安愚楽鍋の牛鍋やスキ焼きとは何か

明治四(1871)年，假名垣魯文の『安愚楽鍋』は洒落，比喩や滑稽さを特徴とする江戸時代の戯作の流れをくむもので，その中に牛鍋やスキ焼きの中身が表現されている。首府東京では牛肉食の流行が起こり，「士農工商老若男女。賢愚貧福おしなべて。牛鍋食わねば開化不進奴と鳥なき郷の蝙蝠傘」と記述している。書生の酔話(豫告編)には「牛なべのかはりは，生のから皿が二枚ばかり出て，火鉢の鍋のうちは，正肉は喰つくし，五分切の葱がたれ味噌と合併して，かなへに沸るみけん尺の如く，をりをり薬罐をとりよせて，白湯をさして，にへをしづめるこ

とあり」とある。その初編自序には「作者が例の自己味噌。家言もあしの不果放行，彼小便の十八町。慢々地急案即席調理。刻葱の五分ほども，透ぬ測量のタレ按排。生肉の替りは後輯にして，一帙端を採給へと」とある。この中にたれ味噌，(牛)生肉と五分の刻葱があり，なべ(帙)とある。安愚楽鍋の牛鍋を食べる挿絵をみると，一人の客が一人用の浅い小さい鍋(火盆)を使い，牛鍋とは現在のスキ焼き鍋にみえる。寺門静軒の『江戸繁昌記』の山鯨には，「凡そ肉は葱に宜し。一客一鍋。火盆を連ねて供具す。大戸は酒を以てし，小戸は飯を以てす。火活して肉沸く。漸く佳境にいる」とあり，ももんじ屋の山鯨(いのしし)は葱を入れた鍋物で，そして「火活して肉沸く」ところからも羹つまり小鍋立ての鍋物であり，山鯨鍋と牛鍋はほぼ同じ料理法と想像される。

開場で，「盲文爺のたぬき汁」とあり，盲文爺をももんぢいと読ませ，福沢諭吉の肉食の説を読まない男を盲文爺と擬えていると思われる。たぬき汁はももんぢい屋の定番であり，牛鍋がももんぢい屋の発展形であることをうかがわせる。また，「名も高簇の牛肉鍋。十人よれば，十種の注文。昨晩もてたる味噌を挙，たれをきかせる朝歸り」とあり，牛肉鍋(牛鍋)は多種多様であったことがわかる。

また，同二編換序には「大牢の滋味，煮焼て一鍋三百銅」とある。文盲の無益論には「すきやきにして，モウ一鍋，はやくはやく」とあり，ここに「すきやき」の名前が見え，一鍋を「いちめえ」と読ませ，多くの挿絵には浅い皿様の鍋となっている。歌妓の座敷話には「濱で屠たてを料理番がにんじんと混雑煮にして，湯煮をし，それからほんとうに煮たのをたべちやア，じつにこんなうまいものはないと，思ふヨ」とあり，コシード風ごった煮，いわゆる現在のスキ焼きを思わせる表現である。

同三編巻之上の落語家の楽屋裏に「ねへさん，鍋は飯のときとして，スップの吸下地で，葱を細くそいで，鞍下の極といふとこを，そぼろに刻ンでヨ，ぱらぱらと入れて，二人前持て来な」と記述している。鞍下の極とは牛ロース肉である。さらに，「アノ，親かたにさういッて，生の最上のすき焼だねにして，四人まへ，たきたてごぜんはせうちだらうの。ヲイヲイ，そして，油肉(あぶらみ)をたんとヨエ」とあり，ここも「すき焼」の名前が記述される。

嘉永七(1854)年に箕作阮甫が長崎で農具のスキでスキ焼きを食べてから，明治四(1871)年の安愚楽鍋での鉄製の厚手の縁のある浅いスキ焼き鍋に変わり，現在のスキ焼きに20年足らずで統一(定型化)された可能性がある。

(3)スキ焼きの要素，いり焼き

これまで牛鍋とスキ焼きの系譜を述べてきた。両者とも料理名ではあるが，牛鍋は料理道具か，スキ焼きが料理法か，という疑問点があり，更に議論を要する。注意すべきは料理道具名が料理名になったり，料理法が料理名になった例は多く，その区別がつけ難い。

なお，現在のスキ焼き鍋は『和漢三才図会』の鏊(いりなべ)あるいは焙烙鍋に似ている。それには鏊を「『和名抄』には，四声字苑を引いて，「鏊は餅を炒る鉄盤である」(金器類)とある。思うに，鏊(和名は以里奈倍)(中略)思うに，鏊は鍋類の一種で，浅く，耳・足がついている。店家で焼餅および麩焼に用いる。油煎や熬鳥に用いても佳い」とある。絵では鏊は浅い鉄鍋である。麩焼は麩の焼玉子(厚焼卵)，熬鳥は鳥の炙りと思われる。素人庖丁の「からすき」に代わる薄鍋は鏊(あるいは焙烙鍋)に似ているかもしれない。

牛スキ焼きは関西風と関東風があると言われ，牛肉を先に炙り焼く関西風は別の料理法を含んでいる。それはいり焼き(煎焼・熬焼)である。『江戸料理集』には，「熬焼は出しにたまりを指て 塩喰塩に二わりほどもつよくして酒をさしてわきに置き出し候時に鍋をかけ鳥をならべて 右の汁をうるをひにばかり 煎やきて其まゝ出す事也 煎置は鳥こはくなりてあしきものなり」とされる。いり焼きは鳥や魚をそぎ切りにして，火にかけた鍋で皮などを先に煎り(熬り，油をひかないで加熱)，その後に肉を入れ，調味液を加える料理法で，その起源は古いと言われている。長崎対馬の郷土料理いり焼きは，対馬地鶏(魚)の肉にたっぷりの野菜を入れる鍋物料理で，肉や野菜などの具を食べた後，料理の締めに，残り汁に対州そばや素麺を入れて食べている。

古川緑波の『牛鍋からすき焼へ』では当初，東京では醤油主体(味醂)のワリシタで牛肉と葱のみのザクを煮た牛鍋があった。大正年間に入って，ザラメに味噌を入れる関西風の青い菜っ葉・葱などのザクの数多いスキ焼きが広がりはじめ，最終的にこれが東京を席巻したと書いている。彼は東京風を牛鍋，関西風をスキ焼きとする。

関西風スキ焼きは最初に牛肉を炙り焼きすると，ピラジンやアルデヒド類によるアミノ酸と糖のメイラード反応による芳ばしい香りがし，関東風は牛肉を入れ，葱，春菊などの野菜を加え，割り下という醤油，酒，砂糖などで味を調えながら食べるものである。どちらも牛肉の色が変われば，ラクトン系化合物による甘いコクのある和牛香 Wagyu beef aroma がほのかに出て，すばらしくおいしく食べることができる。ただし，牛肉が煮えきる前に食べる必要がある。しかしながら，江戸時代の使役した日本在来牛と現在の肥育専用の和牛の肉質は異なり，料理法も変化することは致し方ないと考えられる。

関西風と関東風のスキ焼きの違いは，その起源をいり焼き（焼肉風の調理を含む）の手法をもったスキ焼き（焼物）とするのか，牛鍋（鍋物）とするのか，という議論もあるが，はっきりしない。スキの場合，味噌で堤を作る代わりに，後に鉄板の周りに金属製の縁のある牛スキ焼き鍋（フライパン風）になったと思われる。それらが混乱し，いつの間にか均一化し同じ料理名となった可能性がある。現在のスキ焼きは不思議なことに焼物ではなく，鍋物，鍋系料理となっている。

5　おわりに

本稿で一番困難であったのは，牛鍋とは何か，スキ焼きとは何か，その定義がないということであった。文献の中でスキ焼きと牛鍋を何をもって判別するのか，という困難をきたした。現在のスキ焼きは料理道具のスキを使わず，鍋を使う。不思議なのは鍋物料理をスキ焼きといっており，名前と内容が異なっている。その代わり，鍋をスキ焼き鍋と称しており，牛鍋と牛スキ焼き鍋は同じものか，同じとしたら，牛スキ焼き鍋のスキ焼きを省略したものが牛鍋かもしれないが，これもよくわからない。

そのため，本稿は料理道具と料理法に分類して分析した。牛店雑談安愚楽鍋で考えれば，牛鍋を料理である，と考えれば大きな料理の括りが牛鍋で，その料理の中の一つがスキ焼きかもしれない。料理談合集，料理早指南，素人庖丁及び鯨肉調味方のスキ焼きは，どちらかというと現在の焼肉に近い。現状で言えば，料理名はスキ焼きが主流で，牛（スキ焼き）鍋は料理か，料理道具だと考えられるが，判別がつかず，よくわからない。宮本常一によれば，スキ焼きの起源は南蛮人が持ち込んだものと推定している。それであれば，スキ焼き料理は古くても室町時代後期でそんなには古くは遡らない。なお，本稿は牛鍋とスキ焼きの内容が混交している可能性もあるので申し添える。

引用・参考文献

セルバンテス，ドン・キホーテ（世界古典文学全集），会田由訳，河出書房新社

邦訳日葡辞書，土井忠生・森田武・長南実訳，岩波書店

寺島良安，和漢三才図会（東洋文庫），島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳訳注，平凡社

人見必大，本朝食鑑（東洋文庫），島田勇雄訳注，平凡社

近世菓子製法集成2（東洋文庫），「南蛮料理書」，鈴木晋一・松本仲子編訳注，平凡社

寺門静軒，江戸繁昌記・柳橋新誌（新日本古典文学大系），日野龍夫校注，岩波書店

群書類従，塙保己一，「料理物語」，続群書類従完成会，平文社

川路聖謨，長崎日記・下田日記（東洋文庫），藤井貞文・川田貞夫校注，平凡社

箕作阮甫，西征紀行・幕末の日ロ外交，木村岩治編，津山洋学資料館友の会

福沢諭吉，新訂福翁自伝（岩波文庫），富田正文校訂，岩波書店

假名垣魯文，安愚楽鍋，小林智賀平校注，岩波文庫

古事類苑，「料理談合集」皇典講究所・國學院・神宮司庁，吉川弘文館

古賀十二郎，長崎市史風俗編，長崎市，誠文堂

新編大言海，大槻文彦編，冨山房

新村出，南蛮更紗（東洋文庫），平凡社

宮本常一，宮本常一著作集第24巻，「食生活雑考」，未來社

日本料理由来事典，「料理簡便集」，「鯨肉調味方」，川上行藏・西村元三郎監修，同朋社出版

松下幸子，図説江戸料理事典，「素人庖丁」，「江戸料理集」，柏書房

松下幸子，江戸料理読本，「くじゐと」，「うしの本汁」，筑摩書房

古川緑波，ロッパの悲食記（ちくま文庫），「牛鍋からすき焼へ」，筑摩書房

林善茂，北海道の踏鋤，北海道大學經濟學研究，29(1)

熊本城築城400年記念事業実行委員会，熊本藩士のレシピ帖，「料理方秘」，財団法人熊本国際観光コンベンション協会

松尾雄二，文献にみる長崎の江戸時代初期以前の牛肉食について，畜産の研究，67(2)，養賢堂

松尾雄二，文献にみる長崎の江戸時代の牛肉食について，畜産の研究，67(3)，養賢堂

松尾雄二，文献にみる牛肉料理について，畜産の研究，67(9)，養賢堂