



すき焼きのとき、なぜ肉としらたきをはなすの

しらたきと肉の相性が悪い

冬の寒いシーズンになると、おうちのひとたちと食べるすき焼きは、最高ですね。肉にいい味がしみこんでいるし、しらたきや野菜もおいしくて、いくらでも食べられる気がしますね。

あなたは、すき焼きをするとき、おうちの方が、肉としらたきを分けるようにしているのに気づいたことがありますか。

実は、肉としらたきはとても相性が悪いのです。

しらたきは、コンニャクを細く糸のようにしたのですが、これには石灰がふくまれています。この石灰が、肉にとってよくないはたらきをするのです。

石灰のカルシウムには、肉が熱によって固まろうとするのを、はやめるはたらきがあり、そのうえ、肉の色を黒くさせるはたらきもあるのです。

わたしたちは、やわらかくて、赤みのある肉を食べたいのに、石灰がそれをじゃまするのです。

ですから、すき焼きなべをするとき、できるだけ肉としらたきがふれ合わないように、肉としらたきをはなすのです。

農具の「すき」で焼いて食べた

すき焼きの「すき」というのは、農具の一種です。昔、すきの上にくをのせて、焼いて食べたので、すき焼きというようになりました。明治時代になって、肉を食べるのが許されると、「牛なべ」がはやり、それが、すき焼きという日本独特の牛肉料理になったのです。

(監修・青木 国夫)

