研究報告

落語「池田の猪買い」から，現代の食イベントへ

客員研究員　木　村　未　来
（国際教養学部非常勤講師）

1. はじめに～落語「池田の猪買い」

上方落語の演目に，「池田の猪買い」がある。原話は，上方落語の祖の一人，初代露の五郎兵衛（1643 頃～1703）が作った「野猪（いのしし）の蘇生（よみがえり）」（1707 年，『露休置土産』巻四所収）とされ[1)]，古典落語の名作だ。旅の噺「旅ネタ」の一つで，大阪から伊勢に出かける「東の旅」に対して，北に向かう「北の旅」である。

現在，阪急宝塚本線で急行に乗れば，大阪梅田から 20 分足らず（各停でも 25 分）で到着する池田市は，大阪から約 16 キロほど北に位置するベッドタウンであり，10 万 3 千人余りが暮らす。だが，電車が開通するまでは，徒歩で，少なくとも半日はかかった。

「池田の猪買い」では，その道筋が丹念に描写される[2)]。登場するのは，体が冷えて困るという喜六。物知りの甚兵衛から，猪の肉，それも新鮮な肉が効く，と聞いて，朝早くに池田に旅立つ。出発は，大阪の中心部に位置する井池（どぶいけ）。教わった道順通り，北に行き，北浜を西に折れて淀屋橋に大江橋，そして今はない蜆橋と 3 つの橋を渡り，お初天神から北へ。淀川や神崎川に橋がなかった時代だけに，十三の渡し，そして三国の渡しを越え，服部天神を横手に見，岡町から池田に。

池田に入ると雰囲気が一変する。雪景色，田園，かかし……と，のどかな田舎の風景が広がるのだ。ようやくたどりついたのが猪撃ちの名人，山猟師の六太夫の家だった。しとめた猪があると六太夫は言うが，疑り深い喜六は「目の前で撃ってもらわな，信用できん」と言い張り，二人は，雪の山中に向かう。出くわした猪に，六太夫が発砲すると猪が倒れた。「これ，新しいか？」と尋ねる喜六に，頭にきた六太夫が猪をつつくと，気絶していただけだった猪が起き上がり，逃げ出した。「ほれ，あの通り，新しい」

「他愛ないような落語ですが，なかなか捨て難い味もあって，好きなはなし」[3)]という桂米朝のほか，桂春團治，桂枝雀，桂吉朝，桂文珍らが得意とする演目だが，なかでも笑福亭仁鶴の代名詞とされる。

2. 薬食い

「冷え」といえば，手や足の先など体が冷える「冷え性」を思い浮かべるが，喜六がいう「冷え」「冷え気」は昔，性病全般をさした。喜六の場合は淋病が治りきらず，持病になっているようだ。五代目松鶴に教わった桂米朝は，古い方は後進に細かく伝えておくつもりであるものの，本来，演じていた「淋病」のくだりは，下がかりに過ぎるから，と省くようになった[4)]。

縄文時代には既に猪肉が食べられていたものの，仏教が伝来して動物の殺生がタブーとなり，天武天皇は肉食禁止令を出すが，猪は禁じられなかった。江戸時代も獣肉食は，禁忌だったが，人々は「薬食い」と称して猪や鹿を食べた。滋養があることから，病人には薬になる，といわれたのだ。薬が現代ほど発達していなかったという背景もあるが，世間にはばかって，例えば，猪肉を「牡丹」，鹿肉を「紅葉」とも呼んだ。この呼び方は，花札の絵柄に由来するという説もあるが，「牡丹に唐獅子　竹に虎」で始まる「江戸しりとり唄」の，「獅子」と「猪」を掛けた，という説もある。江戸には「ももんじ屋」と呼ばれる獣肉屋があり，猪は「山鯨」と呼ばれた。

3. 猪肉の栄養

では，猪肉の栄養成分の特徴は何か。牛肉，豚肉と比較して目を引くのは，まず，豚肉の 4 倍を超える鉄分の多さである。鉄分は，赤血球をつくるのに必要な栄養素であり，不足すると貧血になる恐れがある。また，ビタミン B 2，ビタミン B 12 も，牛肉，豚肉より豊富だ。ビタミン B 2 は▽脂質や炭水化物の代謝を助ける▽赤血球をつくる▽肌荒れ，髪のトラブルの改善▽疲れ目，目の充血の改善，ビタミン B 12 は▽神経および血液細胞を健康に保ち，DNA の生成を助ける▽貧血の予防――といった効能がある。こうしたことから，猪肉は，かつては「薬」になるといわれ，現代では，ヘルシーなイメージにつながっている，と考えられる。

◆栄養成分の比較（100 g 当たり）

	エネルギー（kcal）	タンパク質（g）	脂質（g）	鉄（mg）	ビタミン B 1（mg）	ビタミン B 2（mg）	ビタミン B 6（mg）	ビタミン B 12（mg）
牛肉※1	317	17.1	25.8	2.0	0.07	0.17	0.35	1.4
豚肉※2	253	17.1	19.2	0.6	0.63	0.23	0.28	0.5
猪肉※3	268	18.8	19.8	2.5	0.24	0.29	0.35	1.7

※1［和牛肉］サーロイン，赤肉，生　※2［大型種肉］肩ロース，脂身つき，生　※3 肉，脂身つき，生
出典：文部科学省「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」

4. 池田の猪

猪は，北海道を除いて全国に生息しているとされている。現在，産地としてよく知られているのは▽栃木県那珂川町▽群馬県中之条町▽三重県大台町▽兵庫県丹波篠山市▽島根県美郷町▽広島県呉市▽長崎県佐世保市▽沖縄県竹富町だが，江戸時代には，大阪・池田の名物でもあり，ボタン鍋を食べさせる料亭が多かったという。

池田市立上方落語資料展示館「落語みゅーじあむ」には，射止めた猪を背にする男と猟犬や，100 キロを超す大猪の皮を背にする男らを撮影した写真のほか，明治の猪肉の販売看板（木製）が展示されている。大阪府豊能郡池田町（現池田市西本町）に 1906 年に創業された店舗のものだ。



△しとめた猪を背にする男性ら



△**100** キロを超える大猪の皮を壁にかける男性
（いずれも「落語みゅーじあむ」で）

1910 年，阪急電鉄宝塚本線開通後，宅地化が進み，住宅密集地では猪は出なくなったが，五月山公園などの緑地エリアでは，掘り返した跡や糞などによって，猪の生息が確認されている。山間部の伏尾温泉や，隣接する兵庫県川西市，同じく兵庫県宝塚市の武田尾温泉では，猪肉をつかった猪鍋（ボタン鍋）が食べられる。池田市の西側を，能勢街道沿いに流れる猪名川には「猪」の文字がつく。

5. 現代の食イベント

池田市では，2007 年の「落語みゅーじあむ」開館をきっかけに，飲食店の店主らが地域ブランドの構築を目指して知恵を出し合い，08 年，落語の演目にちなんだ商品を売り出した。「池田名物」としてアピールし，町おこしにつなげようとしたのだ。その後，B 級ご当地グルメを競う「B-1 グランプリ」にならって，「猪（しし）-1 グランプリ」も実施。例えば，猪肉のつみれが入った「猪おでん」，すき焼き風味の「猪焼きうどん」，猪肉を煮込んだ「猪カレー」のほか，「猪肉の麻婆豆腐」など。食べた来場者の投票でグランプリを決定した。

ここ数年は「“池田の猪買い”はじめました～」と銘打って，猪肉を素材とした料理を池田市の飲食店で一定期間，楽しんでもらえるイベントとして親しまれている。例えば，池田ゆかりの呉春で下味をつけた酢豚ならぬ「酢猪（すしし）」や，猪ミンチ肉をいれたお好み焼き「猪みん焼き」，猪肉の甘辛煮をのせた「猪肉のピザトースト」など。

猪肉といえば，薄切りにした猪肉を，野菜，根菜，きのこ類，芋類，こんにゃく，豆腐などと鍋で煮込む「猪鍋（牡丹鍋）」として味わうのが一般的だ。味付けは地域によって異なるが，昆布と鰹節でとった出汁に，主に味噌か，しょうゆを入れることが多い。

こうした伝統的な料理にはとどまらず，親しみやすい料理を考案し，価格も抑えて提供するとあって親しまれ，



2018 年度版イベント「“池田の猪買い”はじめました～」チラシ

年齢を問わず，例えば，家族連れや若者，女性らの注目を集めている。

6. おわりに

「落語みゅーじあむ」の開館と，池田を舞台にした落語「池田の猪買い」という古典落語をきっかけに，今では，冬になれば，池田の飲食店で猪肉をつかった様々な創作料理が提供されるというイベントが定着，浸透しつつある。その時々で，最も人気の「ご当地グルメ」を選ぶイベントや，店めぐりを楽しむスタンプラリーを実施するなど工夫も凝らされ，池田の名物であった猪と，落語という伝統文化，さらには料理が深く結びつきながら，池田の歴史，そして，現代的でより身近な猪肉料理を若い世代に伝えるとともに，池田の町の活性化も促していることを実感した。

文献

1）佐竹昭広・三田純一編『上方落語　上巻』筑摩書房　1969 年
2）桂米朝『上方落語全集第一巻』創元社　1980 年
3）桂米朝『米朝上方落語選』立風書房　1970 年
4）桂米朝『上方落語ノート』青蛙房　1978 年