

古典落語「池田の猪買い」の有益性

溝 口 正

要 旨

古典落語の演目に「池田の猪買い」がある。難波からはるばる北摂・池田へ交通の便もない時代、ことさら猪肉を買いに行く値打ちは何なのか。猪肉の含有成分に特徴があると推測し、 α -リノレン酸 (18:3n-3)、アラキドン酸 (20:4n-6)、およびドコサヘキサエン酸 (22:6n-3) の分析を試みた。 α -リノレン酸は植物油、例えば亜麻の種やアブラナの油に存在し、体内では各種臓器の膜成分として必須であり、他方その一部はアラキドン酸及びドコサヘキサエン酸へ代謝される。後者のふたつは視覚と精神衛生の健全性、ならびに心血管の健康維持に重要な役割を演じているので α -リノレン酸の重要性が伺える。2002年から2011年に亘る約10年間、猪肉を購入し、測定した結果、 α -リノレン酸含有量はもっとも多く、しかも年度毎に著しく変化する。一方アラキドン酸ならびに、ドコサヘキサエン酸は α -リノレン酸のおよそ、27%、ならびに3%であった。 α -リノレン酸含有量について全国13地域で比較すると北摂地域・猪肉は高値であることがわかった。したがって、古典落語に述べられている「池田の猪買い」は有益だったといえる。

キーワード：猪、北摂地域、 α -リノレン酸、アラキドン酸、有益性

はじめに

古典落語はワッハ上方（大阪市難波千日前）にて過去の演目が視聴できる。人間国宝だった桂米朝¹⁾の落語を楽しみ、また独特の語り口で知られた桂枝雀の落語にも触れられ²⁾、「池田の猪買い」はこの兩人にて演じられた。身体の滋養のため難波の旦那が北摂・池田へ猪肉を買いに行く話であるが、現在大阪府池田市には猪肉店はない。さ

て、古典落語に示された北摂地域の猪肉が有益だったのか、それを検証するため含有成分の分析を企画した。すでに著者は北摂地域の猪肉料理、ボタン鍋を数軒、食味し、また同地域の猪に関する話題を収集し生息・狩猟等を中心にそれぞれ報告した³⁾。従って本研究はそれらに続いて実施したものである。特に古典落語「池田の猪買い」にある事実、すなわち北摂・池田へ猪肉を買い求めるため出かける有益性を確かめるため、北摂地域・猪肉と全国各地の猪肉を取り寄せ含有成分の比較を試みた。注目した成分は α -リノレン酸、アラキドン酸ならびにドコサヘキサエン酸の3つの脂肪酸である。猪肉に含まれる α -リノレン酸ならびに、アラキドン酸はすでに研究されており⁵⁾、ドコサヘキサエン酸は背の青い魚に多いことでよく知られている。これら脂肪酸はいずれも脳や心血管系で様々な生理活性を示す大切な脂肪酸である。猪肉は赤色肉質部と白色脂肪質の表皮部分に分かれているので、本研究では通常摂食する赤色肉質部を試料とした。

北摂地域の里山はシーズン中(11月15日から翌年2月14日)猪肉を絶えず供給することで知られており、かつ、猪肉卸業の店舗が北摂地域の中心地・兵庫県篠山市に揃っているのでそこを古典落語の北摂・池田の代替地と考えてよい。猪肉を取り寄せる購入先は先ず兵庫県篠山市の店舗である。一方全国各地の猪肉の購入先は様々な広告、パンフレット、ならびにメディア情報を集めて検討し出来るだけ広範囲に及ぶよう心がけた。猪肉はその地域の天然猪から得たものであることが望ましい。しかし、猪牧場のケージで飼育された猪(ケージ猪)であったり、イノブタ牧場(猪オスと豚メスの交配種)のイノブタであったりするのでこれらは天然猪とは言えない。冬季の厳しい環境下の狩猟が必要な天然猪に比べて牧場飼育の猪(イノブタを含む)は入手容易なので、多く市場に出回っていると推定される。北摂地域の中心地・兵庫県篠山市の猪肉卸業・店舗は天然猪をモットーにしているのでこの地域から購入する猪はまさしく古典落語の北摂・池田の猪である。

猪肉の購入と分析依頼、食味テスト

猪の狩猟期間はその年の11月15日から翌年の2月14日に決められているが、おいしい季節とされる12月から1月に亘って捕獲されたであろう猪肉を目途に購入し、冷蔵輸送してもらい直ちに分析のため移送した。分析は日本食品分析センター(吹田市豊津町)に依頼して行った。 α -リノレン酸、アラキドン酸及びドコサヘキサエン酸はともに重要な生理的意義を有するのでそれらの含有量を指標にした。分析はガスクロマトグラフ法である。資料は独自の番号を付して渡し、購入先は伝えていない。検出限界は通常、試料100gあたり10mgだが、低検出限界操作を依頼して1mgまでとし

た。また、検出は2回操作し、ばらつきが生じた場合3回操作する。いずれもその平均値を分析値とした。分析直前、試料のドリップ（水分）を除かれた。基本料、限界操作料、および1項目分析料を含めて1試料の分析額は¥34,000であった。

2002年から年度ごとに全国の猪肉取扱い商店を選び、そこから猪肉を購入した。2002年から2006年を前半、2008年から2011年を後半とした。古典落語の「池田」は今日で言う北摂地域なので、猪肉の商いが盛んな篠山市内の店舗から毎年試料を購入し、それに各地数箇所からの試料を加えて同時に分析した。

猪肉を調理してそれを食味した。カナダ産猪肉（ミート田村輸入）、鹿児島県産の猪肉（小宮山商店）及び北摂地域の猪肉（兵庫県篠山食品）の3食品を試した。味噌ダシ汁（かつおダシ、味噌及び水）80mlをアルミ鍋（直径16cm）にとり加熱・沸騰したら猪肉5gを入れ4分間加熱を続ける。夕食前の午後5時、間食抜きにて実施、食味した。煮えた猪肉をよく噛み砕いて口腔内における味の広がり、舌触り、香り等を試した。

結果と考察

2002年猪肉の分析を思い立った時期、牛脑海面状狂牛病（BSE）の日本への侵入の憂いが生じ一時牛肉の摂食が禁じられた。野生の猪は牛肉のように飼料に原因するBSEの心配がなく、常に好ましい状況にある。古典落語「池田の猪買い」は栄養学的な知識は述べられていないものの動物性食品の代替として猪肉の有用性に関心を抱かれたことは容易に推定される。そこで北摂地域のボタン鍋料理店をはじめ卸店を訪ねて猪肉の様々な知識を得た上で、猪肉の評価・指標として α -リノレン酸、アラキドン酸、およびドコサヘキサエン酸をとりあげ、各地の猪肉共々これら脂肪酸含有量を測定した。得た成績を比較することにより、古典落語「池田の猪買い」の有益性を考察した。

北摂地域、ならびに全国の猪肉商店から購入した猪肉を表1にまとめた。北摂地域以外から購入した猪肉は青森県から鹿児島県に及ぶ12検体とカナダからの輸入品である。表中には購入した黒豚肉も記載しているが、猪肉と比べるためである。

まず、北摂地域・猪肉の部位別・脂肪酸の含有量を分析した。表2に示したように肩ロース肉と胸肉の α -リノレン酸の含有量が高く、太もも肉のそれは低い。アラキドン酸は α -リノレン酸より含有量が少なく、およそ27%で部位別の差はない。ドコサヘキサエン酸はさらに含有量が少なく、約3%で、肩ロース肉と胸肉に比べ太もも肉のそれは低い。

経年的に北摂地域・猪肉の α -リノレン酸の含有量を測定した結果、年度によって

表1 全国ならびに外国の猪肉と黒豚肉

	地域	所在地	購入元	単価 100g 当たり	購入年度
1	北摂地域	兵庫県猪名川町	根木商店 肩ロース肉	¥ 550	2002年
		兵庫県猪名川町	根木商店 胸肉	¥ 400	2002年
		兵庫県猪名川町	根木商店 太もも肉	¥ 500	2002年
		兵庫県篠山市	篠山食品	¥ 900	2003年
		兵庫県篠山市	おおみや商店 ロース肉	¥ 530	2004年
		兵庫県篠山市	おおみや商店 肩ロース肉	¥ 530	2004年
		兵庫県篠山市	篠山食品	¥ 530	2005年
		兵庫県篠山市	篠山食品	¥1,200	2006年
		兵庫県篠山市	おおみや商店 特選ロース	¥1,785	2008年
		兵庫県篠山市	おおみや商店 特選ロース	¥1,785	2009年
		兵庫県篠山市	おおみや商店 特選ロース	¥1,626	2010年
		兵庫県篠山市	おおみや商店 肩ロース肉	¥1,060	2011年
2	津軽地域	青森県東津軽郡	いのしし牧場	¥ 500	2006年
3	阿武隈地域	宮城県伊具郡	金八寿司	¥1,390	2010年
4	伊豆地域	静岡県伊豆市	伊豆の佐太郎 (いのしし牧場)	¥1,675	2008年
5	天竜川地域	長野県飯田市	肉の鈴木屋	¥1,115	2011年
6	諏訪地域	長野県茅野市	信州ナチュラルフーズ	¥1,071	2011年
7	長良川地域	岐阜県郡上市	丸一精肉店ロース肉	¥1,421	2008年
8	木津川地域	京都府相楽郡	猪肉のキザキ	¥1,728	2009年
9	熊野地域	和歌山県東牟婁郡	湯の峰荘	¥ 480	2004年
10	紀ノ川地域	和歌山県岩出市	根来温泉国分屋	¥ 860	2005年
11	伊予地域	愛媛県松山市	クリタ商会	¥1,100	2006年
12	肥前地域	佐賀県武雄市	鳥獣加工組合	¥ 976	2009年
13	大隈地域	鹿児島県肝属郡	猪肉卸、小宮山商店	¥ 600	2003年
14	カナダ産	栃木県輸入商	ミート田村	¥ 550	2003年
15	黒豚・国産	兵庫県川西市	阪急デパート	¥ 230	2010年

表2 猪肉の部位別脂肪酸含有量

猪肉の部位	α -リノレン酸 (g/100g meat)	%	アラキドン酸 (g/100g meat)	%	ドコサヘキサエン酸 (g/100g meat)	%
肩ロース肉	0.353	100	0.096	100	0.011	100
胸肉	0.368	101	0.098	102	0.011	100
太もも肉	0.155	44	0.097	101	0.008	73

2002年 北摂地域、猪名川町根木商店より購入 肩ロース肉を100%として換算

古典落語「池田の猪買い」の有益性

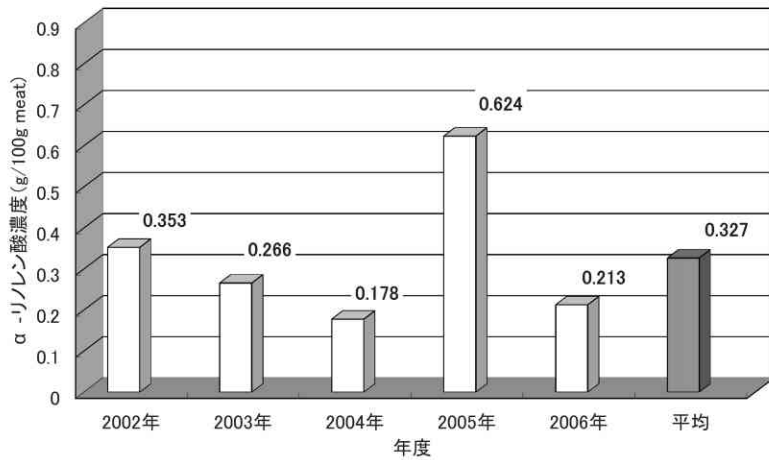


図1-1 北摂地域・猪肉の α -リノレン酸含有量の年度変化・前半（2002年～2006年）

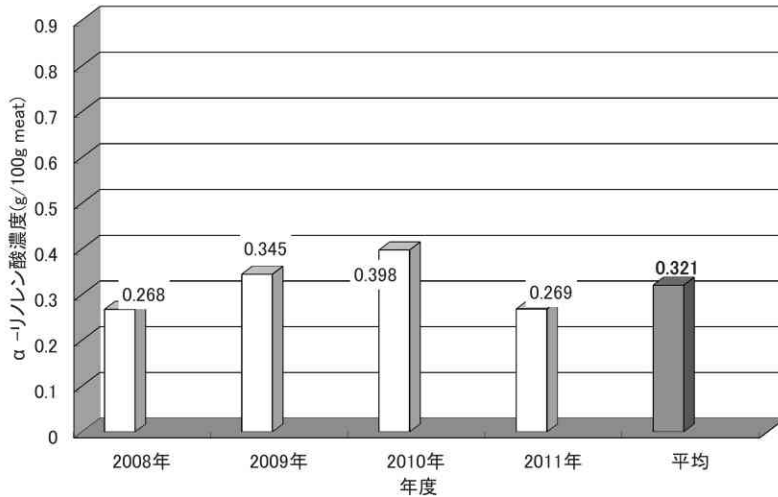


図1-2 北摂地域・猪肉の α -リノレン酸含有量の年度変化・後半（2008年～2011年）

大きく変動することが明らかになった。年度を前半と後半に分け、前半（2002年～2006年）を図1-1に、また、後半（2008年～2011年）を図1-2にそれぞれ示した。 α -リノレン酸の含有量は前半、後半の平均値がそれぞれ0.327g/100g meat および0.321g/100g meat を示し、前半、後半ともほぼ同一だった。 α -リノレン酸の年度による含有量の変動・理由について改めて報告する予定である。

年度毎に北摂地域・猪肉と他所の猪肉2ないし3検体を取り寄せ α -リノレン酸を分析した。北摂地域・猪肉の α -リノレン酸の含有量が他所のそれに比べて高い、または低いことを知るため実測値をパーセントに換算した。その場合、北摂地域・猪肉の α -リノレン酸含有量を100%としている。全国各地の猪肉の α -リノレン酸含有量

は前半(2002年～2006年)と後半(2008年～2011年)に分けて表3-1、ならびに表3-2にそれぞれ示した。前半5年間で比較すると北摂地域・猪肉の α -リノレン酸含有量はいずれの年も高かった。例えばカナダ産猪肉(ミート田村輸入)は72%であり、鹿児島県肝属郡のそれは29%に過ぎない。和歌山県本宮市のそれは65%であり、和歌山県岩出市のそれは36%に過ぎない。愛媛県松山市のそれは36%、また青森県東津軽郡の

表3-1 全国の猪肉の α -リノレン酸含有量・前半(2002年～2006年)
(各年度の北摂地域・猪肉を100%として換算)

猪肉の産地と年度	α -リノレン酸 (g/100g meat)	%
北摂地域、猪名川町 ロース肉 2002年	0.353	100
北摂地域、猪名川町 胸肉 2002年	0.368	101
北摂地域、猪名川町 太もも肉 2002年	0.155	44
北摂地域、篠山市 2003年	0.266	100
大隈地域、鹿児島県肝属郡 2003年	0.078	29
カナダ産、栃木県輸入商 2003年	0.192	72
北摂地域、篠山市 ロース肉 2004年	0.178	100
北摂地域、篠山市 肩ロース 2004年	0.179	100
熊野地域、和歌山県東牟婁郡 2004年	0.116	65
北摂地域、篠山市 2005年	0.624	100
紀ノ川地域、和歌山県岩出市 2005年	0.228	36
北摂地域、篠山市 2006年	0.213	100
伊予地域、愛媛県松山市 2006年	0.078	36
津軽地域、青森県東津軽郡 2006年	0.073	34

表3-2 全国の猪肉の α -リノレン酸含有量・後半(2008年～2011年)
(各年度の北摂地域・猪肉を100%として換算)

猪肉の産地と年度	α -リノレン酸 (g/100g meat)	%
北摂地域、篠山市 2008年	0.268	100
長良川地域、岐阜県郡上市 2008年	0.494	184
伊豆地域、静岡県伊豆市 2008年	0.175	65
北摂地域、篠山市 2009年	0.345	100
木津川地域、京都府相楽郡 2009年	0.280	81
肥前地域、佐賀県武雄市 2009年	0.474	137
北摂地域、篠山市 2010年	0.398	100
黒豚国産、兵庫県川西市 2010年	0.066	16
阿武隈地域、宮城県伊具郡 2010年	0.611	153
北摂地域、篠山市 2011年	0.269	100
諏訪地域、長野県茅野市 2011年	0.159	59
天竜川地域、長野県飯田市 2011年	0.236	87

それは34%といずれも少ない。青森県東津軽郡の猪肉は猪牧場（生け捕りにしてケージで飼育）から購入したので飼育猪肉の α -リノレン酸含有量は野生種のそれよりより低いと言える。和歌山県は政府の補助を得てイノブタ（オス猪とメス豚の交配）飼育を継続しており和歌山県すさみ町にそのイノブタ牧場がある。市場にその肉が出回っていると思われるが、野生猪のみを扱う北摂地域・猪肉が有益であることに相異はない。一方、後半4年間では北摂地域・猪肉の成績を越えるものがあった。岐阜県郡上市の猪肉の α -リノレン酸の含有量は184%、宮城県伊具郡のそれは153%、および佐賀県武雄市のそれは137%といずれも高かった。一方、長野県飯田市のそれは87%、京都府相楽郡のそれは81%、静岡県伊豆市の猪牧場のそれは65%、長野県茅野市のそれは59%であり、いずれも低かった。全国各地の猪肉の α -リノレン酸含有量が最も高値だったところは北摂地域（2005年）であり、その値は0.624g/100g meatであった。以上の成績を日本地図上でイラスト様に表示したのが図2である。北摂地域・猪肉の成績を100%として換算しバーの長さで表示した。

因みに豚肉の α -リノレン酸含有量を測定したが、猪肉のそれに比べて16%（デパートより購入した黒豚肉）に過ぎず、猪牧場の猪肉よりさらに低い。

2011年3月11日、原子力発電所の震災により東北地域の猪の体内に放射能が検出さ⁸⁾

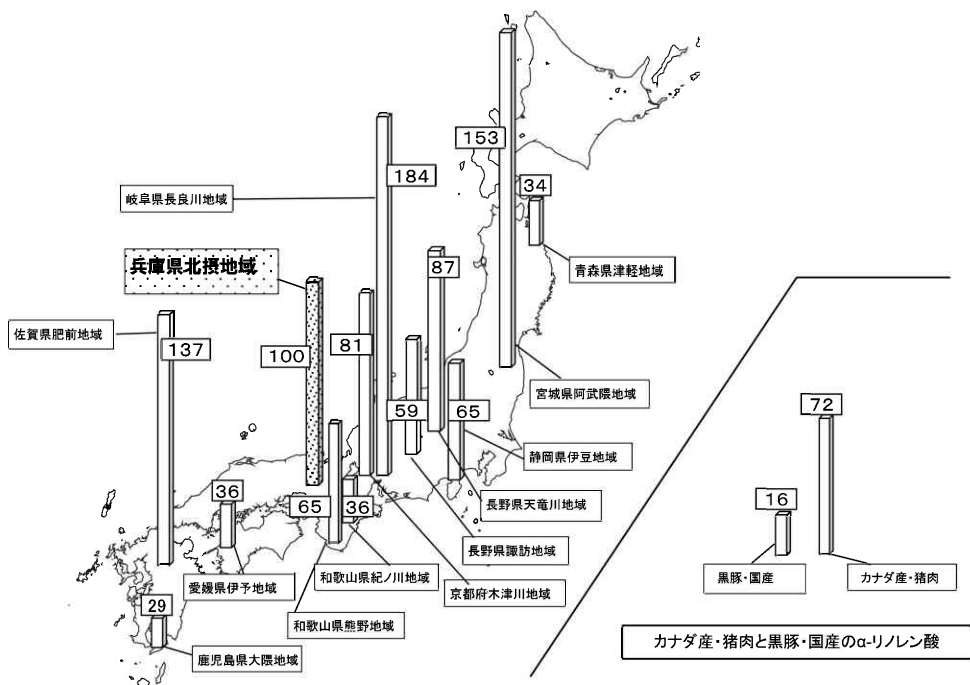


図2 全国各地の猪肉の α -リノレン酸含有量の棒グラフ
(数字は北摂地域・猪肉を100%として換算した値)

れたので以後、放射能汚染の懸念から猪肉の分析を中止した。

α -リノレン酸を付加した配合飼料を用いて肉豚肥育した報告があり、それによれば豚肉の α -リノレン酸含有量が増加したという。北摂地域の猪は α -リノレン酸を多く含む木の実を摂食し、かつ野山を駆け巡って活動するため猪体内に α -リノレン酸を多く蓄積したと考えられる。それに反し、猪牧場や、イノブタ牧場（和歌山県すさみ町）で飼育される猪は活動しないので飼料に α -リノレン酸を付加しない限り猪肉内の α -リノレン酸が少ないことは容易に推定できる。

主観が入り厳密な判断ではないが、猪肉の食味官能検査を実施した。カナダ産猪肉、北摂地域・猪肉、および鹿児島県産・猪肉である。カナダ産猪肉は柔らかく口当たりがよく香ばしい味がすぐ広がり美味しい。北摂地域・猪肉は少々硬く、噛むほどに徐々に香ばしい味が広がり後味が持続して美味しい。鹿児島県産・猪肉は少々硬く噛むうちに徐々に少し香ばしい味が広がるが、美味しい感触はやや乏しい。炊き汁の味は三者とも差異は無く香ばしさ等は感じられなかった。

アラキドン酸、およびドコサヘキサエン酸の分析結果はその実測値を表4-1（前半）、および表4-2（後半）に示した。アラキドン酸含有量を比べてみると、和歌山県熊野地域、青森県津軽地域および鹿児島県大隈地域はその含有量は若干高いが北摂地域のそれは全国各地と似通っていた。ドコサヘキサエン酸含有量は北摂地域・猪肉の2002年および2004年において明瞭に高いが、しかし全国各地の実測値はともに検出限度に近い低濃度なので地域上の比較は難しい。以上、北摂地域・猪肉を中心に α -リノレン酸、アラキドン酸、およびドコサヘキサエン酸を分析・比較したが、 α -リノレン酸含有量について野生猪を扱う北摂地域・猪肉は優れていた。従って、古典落語に述べられている「池田の猪買い」は有益だったといえる。

表4-1 全国各地の猪肉のアラキドン酸およびドコサヘキサエン酸含有量・前半
(2002年～2006年)

猪肉の産地と年度	アラキドン酸 (g/100g meat)	ドコサヘキサエン酸 (g/100g meat)
北摂地域、猪名川町 肩 ロース肉 2002年	0.096	0.011
北摂地域、猪名川町 胸肉 2002年	0.098	0.011
北摂地域、猪名川町 太もも肉 2002年	0.097	0.008
北摂地域、篠山市 2003年	0.101	0.033
大隈地域、鹿兒島肝属郡 2003年	0.117	0.008
カナダ産、栃木県輸入商 2003年	0.093	0.008
北摂地域、篠山市 ロース肉 2004年	0.076	0.106
北摂地域、篠山市 肩 ロース 2004年	0.077	0.108
熊野地域、和歌山県東牟婁郡 2004年	0.136	0.015
北摂地域、篠山市 2005年	0.106	0.013
紀ノ川地域、和歌山県岩出市 2005年	0.101	0.009
北摂地域、篠山市 2006年	0.075	0.007
伊予地域、愛媛県松山市 2006年	0.055	0.004
津軽地域、青森県東津軽郡 2006年	0.122	0.008

表4-2 全国各地の猪肉のアラキドン酸およびドコサヘキサエン酸含有量・後半
(2008年～2011年)

猪肉の産地と年度	アラキドン酸 (g/100g meat)	ドコサヘキサエン酸 (g/100g meat)
北摂地域、篠山市 2008年	0.082	0.009
長良川地域、岐阜県郡上市 2008年	0.072	0.012
伊豆地域、静岡県伊豆市 2008年	0.075	0.004
北摂地域、篠山市 2009年	0.084	0.007
木津川地域、京都府相楽郡 2009年	0.091	0.007
肥前地域、佐賀県武雄市 2009年	0.091	0.011
北摂地域、篠山市 2010年	0.070	0.010
黒豚国産、兵庫県川西市 2010年	0.087	0.008
阿武隈地域、宮城県伊具郡 2010年	0.097	0.008
北摂地域、篠山市 2011年	0.059	0.004
諏訪地域、長野県茅野市 2011年	0.088	0.006
天竜川地域、長野県飯田市 2011年	0.086	0.005

まとめ

古典落語「池田の猪買い」は二人の著名な落語家、桂枝雀と人間国宝だった桂米朝によって演じられた。身体の滋養のため難波の旦那が北摂地域・池田へ猪肉を買いに行く話である。この研究では北摂地域・猪肉が有益だったのか検証するため、 α -リノレン酸 (18:3n-3)、アラキドン酸 (20:4n-6)、およびドコサヘキサエン酸 (22:6n-3) の含有量を測定しようと試みた。 α -リノレン酸は植物油、例えば亜麻の種、亜麻仁、ならびにアブラナの油に存在し、アラキドン酸及びドコサヘキサエン酸の前駆体となる必須脂肪酸であり、後者のふたつは視覚と精神衛生の健全性、ならびに心血管の健康維持に重要な役割を演じている。

北摂地域・猪肉と全国各地の猪肉を、2002年から2011年に亘る約10年間購入し、各試料について、上記3つの脂肪酸含有量を測定した。北摂地域・猪肉の α -リノレン酸含有量は年毎に変化し、約10年間の平均含有量は約0.356g/100g meatであった。猪肉のアラキドン酸ならびに、ドコサヘキサエン酸含有量は α -リノレン酸のそれより少なく、それぞれおよそ、27%、ならびに3%であった。

全国・各地域について α -リノレン酸含有量を比較すると、北摂地域・猪肉は確実に他地域より高かったが、北摂地域・猪肉を越える地域があったことも事実である。アラキドン酸含有量について比較すると、北摂地域・猪肉が全国各地のそれより優位であるとの差異は認められなかった。ドコサヘキサエン酸含有量は極めて少なく有益性を判断することは無意味であった。

結論として、北摂地域・猪肉は α -リノレン酸に関してその含有量が高く、古典落語に述べられている「池田の猪買い」は有益だったといえる。

文献

- 1) 桂米朝 米朝落語全集増補改訂版 第一巻 「池田の猪買い」 創元社 2013年 (平成25年11月6日発売) 大阪府立上方演芸資料館 (ワッハ上方) 収蔵
- 2) 桂枝雀 枝雀落語大全 第一期 DVD 北の旅 「池田の猪買い」 著作 ABC ビデオワーク 2003年 (平成15年11月10日発売) 大阪府立上方演芸資料館 (ワッハ上方) 収蔵
- 3) 島崎千江子、水原道子、野波侑里、溝口 正 里山の恵み 猪名川流域の食文化 (1) 大手前女子短期大学・大手前栄養文化学院研究集録 20 2001 321-331
- 4) 水原道子、島崎千江子、野波侑里、溝口 正 里山の恵み 猪名川流域の食文化 (2) 大手前女子短期大学・大手前栄養製菓学院研究集録 21 2002 193-204
- 5) H. H. D. Meyer, A. Rowell, W. J. Streich, B. Stoffel, R. R. Hofmann Accumulation of polyunsaturated fatty acids by concentrate selecting ruminants Compara. Biochem. Physiol. Part A 120 1998 263-268

- 6) L. M. Arterburn, B. H. Eileen, H. Oken Distribution, interconversion, and dose response of n-3 fatty acids in humans Am. J. Clin. Nutr. 2006 83(suppl): 1467s-1476s
- 7) 五十嵐美樹 高度多価不飽和脂肪酸の定量的生合成速度に関する研究 日本栄養・食糧学会誌 65 2012 3-11
- 8) 永幡嘉之 わがもの顔のいのしし 原発事故で生きものたちに何がおこったか。 岩崎書店 2015 16-20
- 9) 東和彦、堀久夫、吉本信義、新澤祥恵、伊関靖子、三田陽子、坂井良輔、船橋智子、村野賢博、土屋欣也 健康に良いとされる α -リノレン酸を多く含む豚肉の生産技術 石川県畜産総合センター研究報告 38 2006 7-10

謝辞

本論文の発表の機会を与えて戴いた大手前大学教授、小林宣之先生に謝意を表します。また、脂肪酸の分析を担当された日本食品分析センター大阪支所（大阪府吹田市豊津町3番1号）に感謝いたします。