

## Benefits of mountain villages

—Foodculture along the Inagawa River (1)—

SHIMAZAKI Chieko

NONAMI Yuri\*

MIZUHARA Michiko

MIZOGUCHI Tadashi\*

There are many benefits of mountain villages, which breed the wild boar. The wild boar is used in the traditional Japanese dish “botan nabe” which is a source of animal protein. We have investigated the flavor of “botan nabe” in the Inagawa River region because the Inagawa River region is a typical mountain village which includes Japanese inns spa hotels which prepare “botan nabe”. By examining the taste of several types of botan nabe in the Inagawa River region, we found that the ponzu, dengaku, sukiyaki and doteyaki botan nabe have a good flavor despite their being slightly fatty. The results suggest that botan nabe is a delicious dish made from wild boar meat.

---

\* 大手前大学社会文化学部

# 里山の恵み

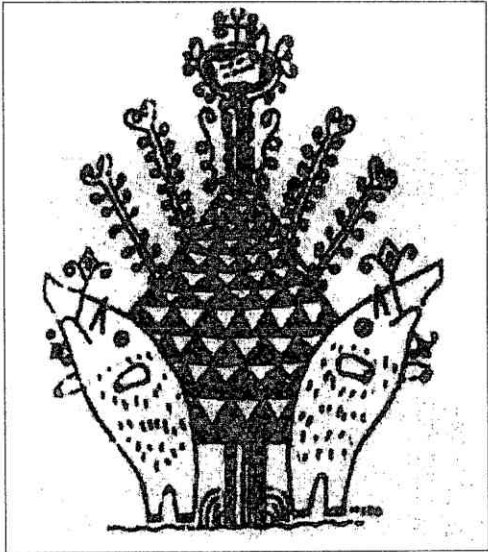
## —猪名川流域の食文化 (1)—

島崎千江子 水原道子\*  
野波侑里\* 溝口正\*

(大手前女子短大、大手前大学社会文化学部\*)

### 1. はじめに

小高い山々が農村の平野部に迫り出して、小動物の棲みかに適しているのが里山である。かつてこの里山で禁猟期間に十分生育した猪は、戦後の肉食に乏しい時期における上質な肉としてもて囃されてきた。しかし反面、食する機会がない内は、「シシ肉料理は匂いが強い」と、疑いを交えた素朴な疑問を抱くであろうが、本当にそうだろうか。現在、ぼたん鍋のシーズンがあるにもかかわらず、シシ肉はネガティブイメージのみが先行して



**研究目的**

ぼたん鍋とはいのしし肉の料理をいいます。全国のぼたん鍋愛好家に呼びかけ牡丹鍋の情報を収集し、しし肉の栄養学的な総合分析を実施することを目的としています。

- ・まもなく、ポタン鍋料理の美味しい季節になって参ります。ぼたん鍋料理店の全国マップを作成しようと思います。
- ・ぼたん鍋料理(店)に関してご存知の方、連絡ください。お待ちしております。
- ・ご意見、メッセージは E-mail : mizoguti@otemae.ac.jp までお願いします。

**ぼたん鍋料理店  
全国マップ**

登録第1号  
大阪府をクリック!




図1 ぼたん鍋研究会ホームページ

## 里山の恵み

食材としての価値が見逃されており、世間にはその実態があまりよく知られていないのが実情である。兵庫県東部の猪名川流域は、その名にイノシシ（猪）がつけられているように、小高い山が田畑に迫り出した独特の地形を有し山河の恵みをもたらす典型的な地域であり、様々な方面からの研究課題になりうる素材が存在する場所である。今回、猪名川流域のシシ肉を中心としたぼたん鍋の現状などについて、調査研究を展開するための研究会（図1）を発足し、ホームページを開設して活動を始めた。以下、その結果をまとめたので報告する。

## 2. 調査の方法

主として各研究員が同時に、あるいは個別に現地に出かけ、店主や料理人への聞き取り調査を行い情報収集した。また、イノシシ被害とぼたん鍋の全国的な状況を把握するため、各市町村の商工観光課に文書で問い合わせ、紹介されたぼたん鍋の料理店、あるいは旅館に直接往復書簡でアンケート

表1 アンケート（例）

- |       |                             |
|-------|-----------------------------|
| アンケート | 丸印をお付け下さい。                  |
| 1     | ぼたん鍋はすき焼き風です。               |
| 2     | すき焼き風でなく、炊いたあとタレにつけていただく。   |
| 3     | 特別の食べ方で次のようである。<br>( )      |
| 4     | 主たる味付けは合わせ味噌である。            |
| 5     | 醤油味でいただく。                   |
| 6     | 野性のイノシシ肉が主である。              |
| 7     | ケージ飼いイノシシ肉が主である。            |
| 8     | しし肉の仕入れ先のお店のお名前<br>( )      |
| 9     | 朝日町の里山では野性のイノシシが出没して田畑を荒らす。 |
| 10    | 朝日町にはイノシシ牧場がある。             |
|       | 以上                          |

（表1）を送付し、その回答によって情報を得た。送付先（表2）は、東が東北・山形県から、西は熊本県にまで及んだ。その他インターネットに掲載されている記事を要約する方法も採用した。さらにシーズン（11月から翌年3月）に報道されるラジオやテレビのぼたん鍋番組も参考にした。全国的な詳しい調査は今後に譲り、本稿では猪名川流域に限定して調査を行った。

表2 アンケート送付先

情報提供先		
長野県	佐久市岩村田箕輪	おくやま旅館
群馬県	嬭恋村(北軽井沢)	イノシシ牧場
山形県	西村山郡朝日町宮宿1050	レストラン 牡丹
熊本県	阿蘇郡白水村白川445の1	白水の蔵
熊本県	阿蘇郡白水村吉田996の2	白菊
京都府	亀岡市湯の花温泉	松園荘
京都府	京都市上京区上御霊前通烏丸西入	京料理畑かく
和歌山県	東牟婁郡本宮町湯峰122	あずまや旅館

### 3. 考察

#### 3.1 歴史的考察

秋深く木々の落葉が終わるころ、里山をもつ地方ではぼたん鍋の店開きである。このぼたん鍋とは、広辞苑や大辞泉・大辞林によると、イノシシ肉を野菜や豆腐などとともに鍋に入れ、味噌で味付けをし、煮ながら食べる鍋料理で、別名シシ鍋とある。野生の鹿肉・熊肉とは明瞭に区別されて食されてきたのである。元禄時代に平野心大が著した『本朝食鑑（ほんちょうしょくかがみ）』には獣肉部としてその分類を掲げており、「野猪」の名称で記載されている。また、江戸時代には「イノシシ肉を食らうはく忌みしき>こと」とされ、その隠語としてぼたん（牡丹）を用いたと大言海に記されている。しかし、かの元禄時代の吉良邸では、客人をもてなす珍味料理としてシシ肉料理が振舞われていたのである。

神戸市立博物館の「壁掛け日本歴史絵図」の獣絵のひとつにイノシシが描かれている。縄文時代の埋蔵文化財や、古墳から出土する弥生土器に刻まれたイノシシからヒントを得て記されたのであろうが、この絵から日本では古くからイノシシと接し、その肉を動物タンパク質源として重用していたことを伺わせる。

古来の猪名川流域では、川西・猪名川・篠山の街道沿いに町人達の宿場・旅籠が栄え、そこでは役人の御用達のもてなし食事としてのぼたん鍋が振舞われたとされている。

#### 3.2 地域的考察

##### 猪名川流域（図2）

猪名川の名称の由来は定かではないが、イノシシ（猪）の文字を取り入れて猪名川としていることは注目し得る。豊かな里山がイノシシ（猪）を育み、それに因んで言葉が生まれたと推察するのに無理はない。今日でも猪名川の源流と考えてよい丹波篠山や能勢町のイノシシ肉は、遠く四国香川県の料亭にまで直送され、もて囃されている。猪名川流域の古い道筋に川西市から猪名川

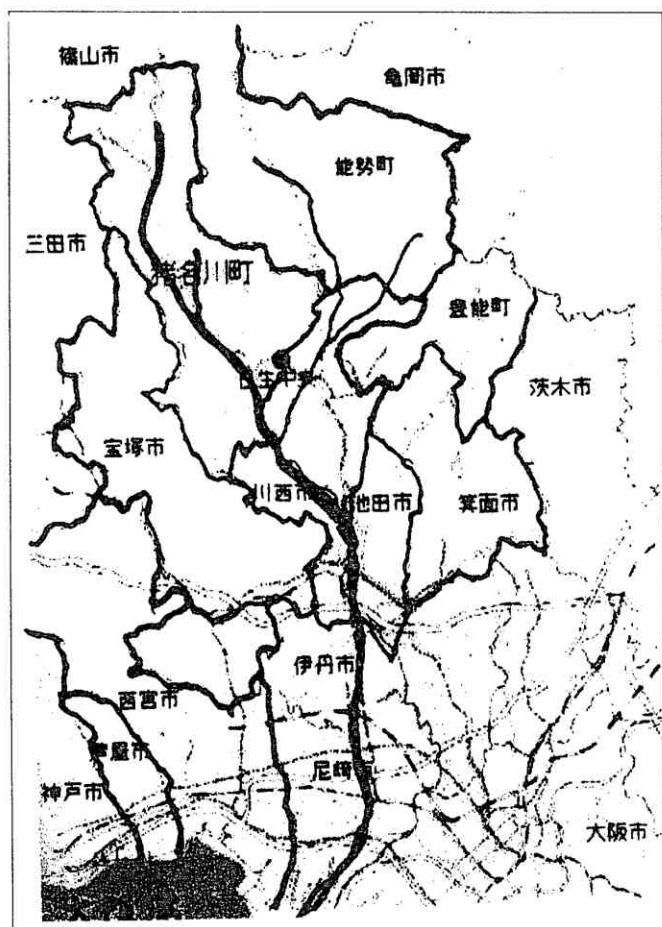


図2 猪名川流域の地図

## 里山の恵み

町、そして篠山市へ通ずる道路がある。猪名川流域の川西市や池田市は里山を控えた農地が数多く開け、様々な生産物の集産地でもあったところから、商人はもとより、役人の御用達にもエネルギー豊かな美味しい食事としてぼたん鍋が存在した。里山近郊の農業は、樹木の落ち葉や朽木から得られる栄養分を存分に受けて豊かな農産物が実り、シシ肉と新鮮な野菜の取り合わせは天下一品であったにちがいない。能勢、猪名川、川西、池田、箕面に及ぶ近隣在郷では交流があり、池田は文化の中心地で酒蔵30軒を擁して廓も生まれ、地区の特産物として菜種種子、綿紙、丹波の寒天に加え、シシ肉がもて囃され、はるか難波の街にもこのシシ肉料理が知れ渡る。猪名は元々<ひな>と言う人の名前で<為奈>とも書かれたと地域の歴史書に記載されている。田畑の農作物を食い荒らす野獣の対策としてイノシシ狩が奨励され、腕のたつ猟師が多く居を構えたのもこの猪名川流域である。その肉がぼたん鍋に用いられた。

## (1) 猪名川町のぼたん鍋のレシピ

猪名川町のシシ肉店は、一般家庭でも調理できるよう、ぼたん鍋のレシピを作り購入者に提供して便宜を図るなど、積極的にぼたん鍋を推奨している。例年11月から翌年3月までがぼたん鍋シーズンであり、狩猟の解禁により野生のシシ肉が市場に出まわると、各旅館やホテルではぼたん鍋を提供する。

## (2) 丹波篠山地区の自家製味噌

篠山市のシシ肉卸の老舗は、猪肉料理法を考案しパンフレット(図3)を作り、訪れる客に提供して喜ばれている。丹波篠山地区にはこのような老舗のシシ肉卸店が3軒も存在し、店長や店員はそれぞれぼたん鍋に詳しい。「この篠山の背後周辺はイノシシの生育に

猪肉料理法	
<p><b>ぼたん鍋</b> ■材料 猪肉、豆腐、こんにゃく、野菜(白菜・ねぎ・生椎茸・菊菜・こぼうのさ、がき・えのき茸・大根・人参等)、だし汁(昆布又はかつお)、ぼたん鍋用特製味噌、粉山椒</p> <p>■作り方 深鍋に味噌を入れ、だし汁でほどよく(少し濃いめに)味付けし煮たら猪肉・野菜等の材料を入れて下さい。粉山椒をふりかけて、よく煮てお召し上り下さい。よく煮ていただく程やわらかく美味しくなります。</p>	<p><b>すき焼</b> ■材料 猪肉、豆腐、こんにゃく、野菜(白菜・ねぎ・生椎茸・菊菜・こぼうのさ、がき・えのき茸・大根・人参等)、粉山椒</p> <p>■作り方 すき鍋に猪肉・野菜等の材料を入れ、醤油・砂糖にて味付けし粉山椒をふりかけて、煮て下さい。</p>
<p><b>水 煮</b> ■材料 猪肉、豆腐、こんにゃく、野菜(白菜・ねぎ・生椎茸・菊菜・こぼうのさ、がき・えのき茸・大根・人参等)、だし汁(昆布又はかつお)、大根おろし、ポン酢</p> <p>■作り方 平鍋にだし汁を入れ、煮たったら猪肉・野菜等の材料を入れて下さい。お好みに味付けして煮ながらポン酢でお召し上り下さい。</p>	<p><b>その他</b> 焼肉(塩又は焼肉のタレをご使用下さい。) 薩摩汁、カツ等の料理もとても美味しく召し上れます。</p>

図3 ぼたん鍋のレシピ

## 里山の恵み

適した山野があり、野生種のイノシシの肉は柔らかく風味とも天下一品である」と店長達は口をそろえて自慢する。まさに脂肪ののった肉質の柔らかなシシ肉なのである。イノシシは、わな掛け、あるいは鉄砲を用いて狩猟し、卸店に持ち込まれるが、精肉には特殊技術が必要で、老舗の店長からそれについて伺うことが出来たが、その内容は次の機会に譲る。生肉は数に限りがあるので一般的には冷凍保存したシシ肉が用いられる。熟練猟師の手で捕獲されたイノシシは速やかにさばくから美味しいのであり、素人が捕獲したイノシシは料亭には向かないし、売買もされない。丹波篠山の恵まれた里山に育ったイノシシは、時には松茸山に出てきては人々を驚かせたりするが、人々に危害を加えない。またこの地区には数々の旅館があり、その中のある有名な旅館の女将から教わったところによると、ぼたん鍋は味噌あじに特徴があり、味噌のブレンドや自家製味噌でそれぞれ料亭の特徴を競っているという話であった。この味噌あじの良さは、ぼたん鍋研究会の項で詳述する。

## (3) 能勢地区の亥の子祭り

能勢町史に『亥の子』祭りについて記載されている。これは稲刈り終了の行事であり、旧暦10月の亥（干支のイノシシ）の日に子供の健やかな成長を願って祭が挙行される。子供らが手作りした亥の子槌（藁製の約1メートルの棒）で地面を打ち、獅子頭をかぶって各家を舞い歩く行事で、今日では通学の日を考慮して土曜日が当てられている。能勢地区の『亥の子』祭りはイノシシ（干支の亥）を名称に用いているところが興味深い。篠山市と異なり山深い里地であるが、シーズンにはぼたん鍋料理店が3軒開店する。これらの店はかなり以前から存在する料理屋である。『亥の子』祭りの習慣があることから考えて、能勢地区は今後さらに調査研究する重要な地域と言える。また、宮崎県西都市の銀鏡神社では、イノシシに因んだお神楽が催されており、これは冬の暮らしを支えるイノシシに感謝する行事である。その他、熊本県玉名市の滑石諏訪神社では、「シシ食い祭り」という、大神（みこ）が農作物を食い荒らすイノシシを退治して農民にその肉を振舞うという儀式がある。これらは全てイノシシが神の祭り事になっていて興味深い。

## (4) 古典落語「池田のシシ買い」

桂枝雀の落語、「旅ネタ」の中で、池田のシシ買いは<北の旅>という題になっている。明治の末頃、大阪の偉い役者が芸妓と仲良くなったが不運にも病に犯され、それが災いして大阪に居られなくなり箕面へ逃げてくる。当時猪名川流域では「くすり食い」と称して池田のシシ鍋を食べることが、病を根絶に導くと言いつらされていた。これは動物タンパク質として、おいしいシシ鍋を食べて病が治るところから出たものだと思われる。

『池田のイノシシがたんと捕れる早朝、わらじ履きでシシ肉を買いに大阪から半日掛けて池田へ出かけて行きなはった。「冷え気病（淋病）を治療するには温めないかん。シ

## 里山の恵み

シ肉の鍋料理は体の中からホコホコと温もってくる。〈くすり食い〉というてそれを食べると養生になるんやから、そこら辺に売ってるシシ肉ではいかん。新しいないと効き目がないのや。」「新しいシシ肉を売ってる所はどこでっしゃろ。」「池田には仰山イノシシが出るちゅうことでシシ撃ちの名人が池田にいる。池田に来るため十三の渡し、三国の渡し、服部天神を過ぎて岡町を抜けると池田だ。2円持って行ったら充分だろう。300匁（もんめ）ほど買ってきてな。」新しい肉がほしいというので、大阪の客人と猟師がシシ撃ちに出かけた。「オン（雄イノシシ）は大きいが、メン（雌イノシシ）は軟らかいのでメンを撃ってほしい。」「シシ肉は、ねぶかやレンコンなどの野菜と一緒に煮て食べなはれ。」この落語のオチは省略するが、猪名川に多くの恩恵を受けてきた池田が、イノシシと深い繋がりを持っていたことを示す貴重な例である。亥歳の正月のラジオ番組で、桂米朝とシシ撃ちのハンターとの座談会があり、その中で雄イノシシが大きく、雌イノシシは子を産んだら痩せていくが、それでも柔らかい雌イノシシが好まれたようであると語っている。この落語は、桂枝雀が五代目桂松鶴から教わったそうで、池田のイノシシは芸能面でも歴史があるといえる。

## (5) 山形県朝日町

町役場の商工観光課から紹介されたレストラン〈牡丹〉からアンケートの回答が届いた。この〈牡丹〉では狩猟期間中契約を結んで野生のイノシシ肉を購入し、鍋の味付けには特性の味噌あじスープを用いているとのことである。

## (6) 各地のイノシシによる被害

兵庫県の芦屋川周辺では、イノシシは狩猟家達の手厚い保護のもと、出没を繰り返し河口近くまでやってきて、時には電車を妨害する厄介物になる。また、伊豆半島のある小学校では、小学生が実施した田畑の耕作農業の収穫時に、イノシシがトウモロコシを食い荒らす被害を受けている。その他、岡山県布勢町ではイノシシ被害を防止するため、カンテラ光での防衛を実施したり、ラジオ音声を送波したりして撃退を図っている。猪名川流域の農家も防護対策を講じているのであろうが、ぼたん鍋に好意的であるためイノシシ被害をあまり洩らさない。

## 3.3 インターネットメディアにみる全国ぼたん鍋情報

典型的な温泉旅館から専門のレストランや民宿に至るまで、多くのぼたん鍋料理店（表3）が存在する。どこでも味噌のあじ付けに工夫がなされていて、それぞれ特徴があるものと推定できることから、全国のぼたん鍋料理を食べ歩くことへの意欲が湧いてくる。夏季は冷凍シシ肉を用いるなどぼたん鍋はあくまでも季節料理であるから、季節を選んで出かけるのが最良の食べ方である。長野、岐阜、和歌山、そして本場の猪名川流域からそれぞれ美味しいシシ肉が直送され、愛好者の食欲を満足させている。イノシシの棲息は北限

## 里山の恵み

表3 全国ぼたん鍋情報

府 県	地 域	料理店、牧場	備考
熊本県	白水村	白菊	阿蘇山に育ったイノシシ
山口県	萩市	たちばな食堂	農作物被害を防ぐために狩猟
広島県	湯来町多田	河鹿荘	囲炉裏を囲んでのぼたん鍋料理
高知県	本山町	イノシシ牧場	雌イノシシの飼育
徳島県	由岐町	イノブタ牧場	イノブタ肉の土産
香川県	香川町	岩崎荘	丹波直送のイノシシ肉を使用
兵庫県	猪名川町	根木猪肉店	能勢の里山イノシシ販売
兵庫県	篠山市	味の丹波屋	土の中に育つ野菜を重視
兵庫県	篠山市	鳥幸	シシ肉の老舗
京都府	鞍馬	北山温泉	自家狩猟のイノシシ
和歌山県	本宮町	湯の峰温泉	和歌山産イノシシ
和歌山県	印南町	稲田商店	紀州産イノシシ肉直販
奈良県	川上村	入之波温泉	奥吉野で育ったイノシシ
長野県	佐久市町	猪料理おくやま	囲炉裏の火、炭火の使用
長野県	南信濃村	星野屋	繁殖期の美味しい野生種販売
静岡県	天城湯ヶ島	イノシシ村	イノシシ博物館
群馬県	北軽井沢	イノシシ牧場	
山梨県	朝日町	レストラン牡丹	北限の阿武隈山のイノシシ
宮城県	角田市	イノシシ牧場	阿武隈山のイノシシ飼育

が東北阿武隈山地とされており、シシ肉を供給するためにこの東北の地ではイノシシ牧場を開設している。他にイノシシ牧場は数箇所あるが、野生のイノシシが良いに決まっており、訪ねた料亭の談話から考えても頷ける事実である。このような飼育イノシシを、野生種に対向できるまで上品質にするにはこの先まだ時間がかかるだろう。ただ興味深いのはイノシシ村を立ち上げ、ぼたん鍋は勿論、博物館を併設し、イノシシレースまで観戦できる施設のあることである。今後、自然資源としてイノシシを生育し、里山近隣の農業をイノシシから保護しながら、おいしいぼたん鍋を維持発展させていく手立てを考えていくことは楽しい課題である。

## 3.4 ぼたん鍋研究会の活動

研究会は平成12年1月から2月にかけて数回実施した。内容については、料亭の意図を十分に表現できるとは言いがたいが、大筋において異論はないと考えている。これらの料亭は意識的に選択した訳ではないが、それぞれの料亭に特徴があり興味深い。

## (1) 京都の料亭 (図4)

シシ肉は大皿にぼたん花様に盛り付け

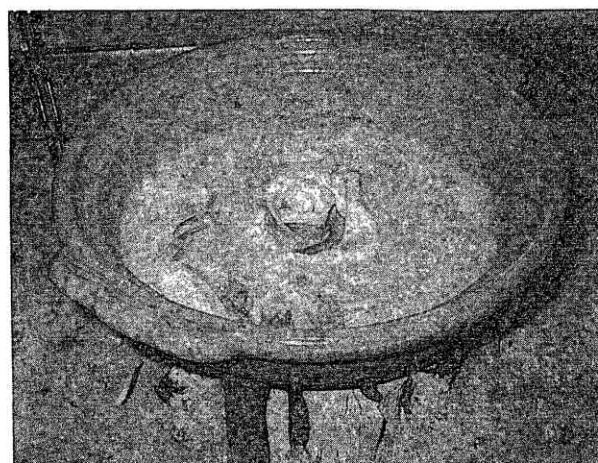


図4 白味噌とポン酢のぼたん鍋



## 里山の恵み

られ、中心は花卉状に引き立ててある。山椒の振りかけはなく、緑色の飾り葉をあしらう。野菜はささがきごぼう、白菜、生椎茸、ゆで大根、葱、にんじん、それに焼き豆腐である。鉄鍋の中に淡い黄白色の味噌のだしが入れられ比較的サラッとしている。味噌は甘口で広島産の白味噌である。摂り皿にはオリジナルポン酢と、おろし大根を少々加える。鉄鍋に準備された白味噌のだしを煮たてたらごぼうを入れる。さらに煮え出したところでシシ肉を入れ、さっと炊いてポン酢で戴くが、牛肉のようにしゃぶしゃぶではなく、ある程度炊くという微妙な加減が興味深い。口に含むと香ばしい味が漂い、炊くことによって歯切れが良くなりしこしこした旨さがある。煮ついたら鍋へだし汁を追加する。ポン酢味が薄まったら改めて入れ替える。最後は鍋の残り汁を味付けにしてご飯を軽く炊き、卵とじでいただく。その際赤かぶの漬物が添えられる。鍋内は最後までサラッとしていて臭みは残らない。

この料亭は、現店主の祖父が約100年前に京都加茂川上流の地、<雲が畑>から出てきて開店した。世間にも知られた元祖ぼたん鍋の店であり、冷凍肉を一切用いず、野生のイノシシの生肉を充分吟味して使用している。老舗の心意気が素直に伝わってくる。

## (2) 篠山市のレストラン (図5)

シシ肉は皿にぼたん花様に盛り付けられ、粉山椒を振りかけて臭み消しとする。合わせ味噌の入っただし汁は淡い茶色である。野菜はゆで白菜、ナス、えのき、しいたけ、菊菜、葱、ささがきごぼう、その他糸こんにゃく、焼き豆腐、うどんが添えられる。鉄鍋に入っている合わせ味噌だしを温め、ごぼうを入れて炊く。煮え出したらシシ肉を入れ、炊き過ぎないところで、小皿の解き玉子にとって食べる。ぼたん花様の脂肪が付いた肉は炊くと歯切れがよい。昆布だしを適宜追加する。味噌は甘口で全体に粘っこく土手焼き風。肉の臭みはなく、適量でかつ赤身のシシ肉は含まれていなかった。



図5 土手焼き風ぼたん鍋

## (3) 能勢町の割烹 (図6)

シシ肉は大皿にぼたん花様に盛り付けられ、粉山椒の振りかけや飾り葉はない。野菜はゆで白菜、えのき、椎茸、菊

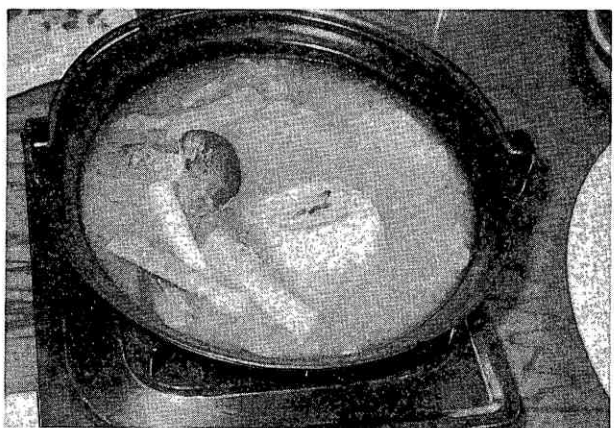


図6 田楽風ぼたん鍋

## 里山の恵み

菜、葱、にんじん、ゆで大根、花模様に切ったごぼう、他に焼き豆腐、角切りこんにゃくが添えられている。だしは鉄鍋に澄まし程度の淡い味噌だし。摂り皿には均一に練り合わせた八丁味噌風の濃い茶黒色である特製味噌と、粉山椒がブレンドされている。鉄鍋の合わせ味噌だしを温め、野菜を入れる。煮え出したらシシ肉を入れしゃぶしゃぶ様に煮て、摂り皿の特製味噌に載せ田楽風に味付けしていただく。煮詰まったら、淡い茶色だしを適宜追加し、こんにゃく、豆腐も田楽風にて食べる。

全てぼたん花様に脂肪が付いたあざやかな赤身肉で、歯切れよく香ばしい。赤身肉が茶褐色になる位にさっと炊くので食感触が良好である。味噌は甘口の田楽風の典型的な風味で臭みはなかった。山椒の味もするが、すき焼き風ぼたん鍋と異なり、こってりした感じはない。この場合シシ肉でありながら田楽風のため和風鍋と考えてもよい。店主の談話によると篠山市から特上のシシ肉を取り寄せ、店で処理した後提供しているとのこと。しゃぶしゃぶ料理に相応しい上等の肉が特徴、しかも野生のシシ肉のみ使用している。添え物のオードブルは粉吹き昆布、アメ煮山菜などの他、わかめ入り澄ましスープの吸い物、ご飯、漬物、デザート（レモン片と甘いゼラチン）がつく。

### (4) ぼたん鍋研究の今後のテーマ

イノシシは豚と同じ仲間であるが、脂肪は豚肉に比べコレステロールが少なく、牛肉の脂肪ほどにあぶら濃さが無いとされている。また、シシ肉は淡白で食べやすく摂食すると温まる。研究会では、野生イノシシ肉のビタミン、および脂質分析には強い関心を持っており、栄養学的な分析がなされることが必須であると考えている。特に、旨み成分と考えられる脂質の中でも重要な必須脂肪酸の含有量を明らかにする必要があると考えている。また、注目すべきビタミンB<sub>1</sub>の含有量が、産地ごとに相異なるかどうかや、他のビタミンの含有量も同時に分析する。飼育豚のような地域性や捕獲イノシシの年齢、時期と成分濃度の関係も総合的に検討したい。また今後は資源保護の立場から野生イノシシを保護する一方で、猪名川流域に留まらず、出来れば全国的にシシ肉を収集し、その成分分析を実施し栄養学的価値を明らかにすることにより、野生獣肉の供給源としてシシ肉の需要を啓蒙したい。ぼたん鍋愛好者に栄養学的な知識を授けられればこの上ない幸せである。

## 4. おわりに

里山には多くの恵みがある。猪名川流域は典型的な里山の特徴を有しており、里山の食生活文化を研究する上で最適である。今回、ぼたん鍋研究会の活動の一端を中心に、その調査内容をまとめた。そのきっかけは、私達の生活圏のある猪名川流域が、全国的にも優れたシシ肉（猪肉）の供給地であるからに他ならない。小高い山々が幾重にも広がり、樹木の茂みが作り出すたくさんの落葉と朽木が豊かな滋養分を作物へと運ぶ。そして、その実りを糧に野生イノシシが育ち、われわれに美味しいシシ肉を提供してくれる。

## 里山の恵み

これらはまさしく里山の持つ利点であり、極めて貧弱な日本の自給自足にとって魅力的な食文化のテーマである。このようなテーマが身近にある利点を活かして、今後ともぼたん鍋研究会の活動を深めていきたいと考えている。

## 謝辞

情報の提供をいただいた本学の長谷川一郎、村岡三喜子両先生、および研究会に同行いただいた本学の水野明子、野坂純子両先生に感謝いたします。ご協力戴いた関係各位に謝意を表します。

## 参考文献

- 1、落語全集 第一巻 桂米朝編集 創元社
- 2、本朝食艦（ほんちょうしょくかがみ）平野心大著 元禄五年 正宗敦夫編纂校訂正 合資会社
- 3、広辞苑、大辞泉、大辞林、大言海
- 4、猪名川町史 猪名川町史編集専門委員会編集 平成2年
- 5、能勢町史 能勢町史編纂委員会編集 昭和62年
- 6、新修池田史 池田市史編纂委員会編集 平成9年
- 7、かわにし 川西市史 川西市史編集専門委員会編集 昭和56年
- 8、丹波の自然 丹波自然友の会編集 平成7年
- 9、能勢 町制施行35周年記念要覧 能勢町役場 平成3年