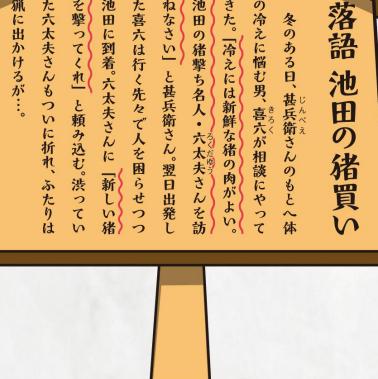




池田の猪買い

上方落語の舞台として登場し、「社会人落語日本一決定戦」の開催地でもあるなど、落語との縁が深い池田市。新年にもびつたりな、落語のまちならではのグルメイベントが現在開催中だ。

はじめました！



2007年、「上方落語資料展小館（落語みゆーじあむ）」の開館をきっかけに誕生した「おたなKAIWA！」。池田市の商店・飲食店が落語とコラボし、「落語のまち・池田」のブランド化をすすめる企画だ。落語の演目から発想した商品の販売や、イベントなどの活動を開催している。「おやじカレー」の店主、内藤正晴さんは「数あるご当地グルメの中でも、素材が同じでメニューは自由」というう意味で「池田の猪買い」は上方落語の中で旅館の中心地から池田へ旅をする。同イベントではこれにちなみ、各店舗が猪肉を使った期間限定メニューを提供。発起人である「おやじカレー」の店主、内藤正晴さんは「珍しいんじゃないでしょうか」と話す。定番の鍋物から和・洋・中とさまざまな食べ比べが楽しめる内容だ。



「池田の猪買い」を軸に地域の飲食店をつなげようと生まれた同イベントの開催期間は2月28日（木）まで。参加店舗で使う割引券が当たる、はずの「スタンプラリー」も同時に開催しており、何度も訪ればさらに楽しめる。



「池田駅」から徒歩7分ほどにある「上方落語資料展示館（落語みゆーじあむ）」1階には池田が舞台となる落語の映像で紹介。また2階の視聴コーナーではさまざまな落語の演目をDVDやCDで視聴できる。数々の名人による「池田の猪買い」を聴き比べてみては。



「猪のええとこ」

「美味・滋味

自然の野山をかけ回って暮らし、秋冬には寒さに備えて脂肪をたっぷり蓄える猪。そのため、コクがあるのにどさのない脂と、引き締まつて味の濃い赤身ができる。ドングリをよく食べた猪は特に上質だそう。

「栄養豊富」

豚肉に比べて低カロリーで低脂肪をうまく活用したり、焼製したりといつた工夫で猪肉を年中食べられる店舗もあるが、旬の猪肉を食べたいなら冬がおすすめ。

「冬季限定」

猪に限らず、狩猟期間は冬の数ヶ月間のみと定められている。冷凍肉をうまく活用したり、焼製したりといつた工夫で猪肉を年中食べられる店舗もあるが、旬の猪肉はくさみもなく、柔らかく美味しい。

一方で「猪肉に興味はあるけれど普段は食べづらい」という人も多いのではないだろうか。近年人気のジビエ料理だが、味に当たり外れがあるイメージはまだ根強い。猪肉の仕入れについて尋ねると「篠山市まで行って8～9店舗分をまとめて仕入れています」と内藤さん。兵庫県篠山市は昔から狩猟が盛んで、部位を豊富に揃える猪肉の専門店も数多く地域だ。熟練の獵師が正しく処理した猪肉はくさみもなく、柔らかく美味しい。



と「猪カツレツ」

薄切り肉をミルフィーユのように重ねて出す、歯切れのよさがこだわりです



仕入れは全国有数の名産地から

【美味しく食べてもらいたい】

同イベントの事務局を務める「いけどサンシー株式会社」の藤井さんは「2012年の第1回から始めて今年で7回目。今では『今年はまだなの?』という問い合わせをいただくようになりました」と話す。珍しい料理が地元で食べられると、毎年の楽しみにしている人も多いそうだ。



を「酢猪

肉の下味に「吳春」、タレに梅酒「水月」と地酒を使って池田らしく!

料理でお腹を満たしたら落語の文化に触れてみよう

独自に仕入れる店舗もあるが、どの店舗も「美味しい猪肉料理を味わつてもらいたい」という思いで吟味し、メニューを仕上げている。

生産が安定している豚と違つて野生の猪は個体差が大きく、肉処理の手間がかかるため、仕入れ値の相場は豚肉の数倍だ。しかし値段設定はあくまで控えめ。「期間限定のイベントなのでこれをきっかけにお店を知つてもらいたい。どこも採算は度外視だと思いまます」と内藤さんは言う。

一方で「猪内に興味はあるけれど普段は食べづらい」という人も多いのではないだろうか。近年人気のジビエ料理だが、味に当たり外れがあるイメージはまだ根強い。猪肉の仕入れについて尋ねると「篠山市まで行って8～9店舗分をまとめて仕入れています」と内藤さん。兵庫県篠山市は昔から狩猟が盛んで、部位を豊富に揃える猪肉の専門店も数多く地域だ。熟練の獵師が正しく処理した猪肉はくさみもなく、柔らかく美味しい。

は「猪肉のピザトースト」

3時間かけて薄切り肉を甘辛くじっくり煮込みました。ナポリソースがポイント



「池田の猪買い」はじめました～
TEL: 072-751-5591 (いけだサンシー株式会社)
URL: http://www.i3c.jp/otana

■上方落語資料展示館（落語みゆーじあむ）

住所：池田市栄本町7-3
TEL: 072-753-4440
料金：入館無料
営業：11:00～19:00
※イベント開催時は入館制限を行う場合あり
休日：火、年末年始

参加店舗やメニューの詳細は次ページから！

「落語がヒントのグルメイベント

2007年、「上方落語資料展小館（落語みゆーじあむ）」の開館をきっかけに誕生した「おたなKAIWA！」。池田市の商店・飲食店が落語とコラボし、「落語のまち・池田」のブランド化をすすめる企画だ。落語の演目から発想した商品の販売や、イベントなどの活動を開催している。「おやじカレー」の店主、内藤正晴さんが「数あるご当地グルメの中でも、素材が同じでメニューは自由」というう意味で「池田の猪買い」は上方落語の中で旅館の中心地から池田へ旅をする。同イベントではこれにちなみ、各店舗が猪肉を使った期間限定メニュー「池田の猪買い」と呼ぶ。店主は「珍しいんじゃないでしょうか」と話す。定番の鍋物から和・洋・中とさまざまな食べ比べが楽しめる内容だ。

7