猪の味

北大路魯山人

青空文庫

猪の美味さを初めてはっきり味わい知ったのは、私が十ぐらいの時のことであった。当時、私は京都に住んでいたが、京都堀川の中立売に代々野獣を商っている老舗があって、私はその店へよく猪の肉を買いにやらされた。

私の家は貧乏であったから、猪の肉を買うと言っても、ごくわずかな買い方をしていた。まあ五銭ぐらい持って買いに行くのが常であった。もっとも、当時は牛肉ならば鹿の子（東京でいう霜降りロースに当る）が三銭位で買えた時代であるから、五銭出すというのは、猪の肉だけに奮発したわけなのである。

だが、それにしても猪の肉をわずか五銭ばかり買いに行くというのは、豪勢な話ではない。ただ肉を食いたいというだけなら、その金で牛肉がもっと買えるのだから、そうしたらよさそうなものだが、牛肉の時には三銭買い、五銭持った時には猪を買いにやらされたところをみると、私の養父母も、どうやら美食を愛した方だったのだろうと、今にして思うのである。

西も東も分らぬ子ども時代から、食いものだけには異常な関心を持っていた私は、この使いとなると、非常に心が勇み立ったのを憶えている。ピカピカ光る五銭玉を握って肉屋の店先へ立ち、猪の肉を切ってくれる親爺の手許をじっと見つめながら、今日はどこの肉をくれるだろう、股（もも）ったまのところかな、それとも腹のほうかな。五銭ばかり買うのだから、どうせ上等のところはくれまいなどと、ひがみ心まで起こしながら、いろいろ空想していたことを、今でもきのうのことのように覚えている。

そうしたある日のことだった。いつものように店先に立って見ていると、親爺が二寸角ぐらいの棒状をなした肉を取り出して来て、それを一分ぐらいの厚さに切り出した。四角い糸巻型に肉が切られて行く。その四角のうち半分ぐらい、すなわち、上部一寸ぐらいが真白な脂身で、実にみごとな肉であった。十ぐらいの時分であったが、見た時にこれは美味いに違いないと心が躍った。脂身が厚く、しっかりしている。肩の肉か、股の肉か、その時は分らなかったが、今考えてみれば、おそらく肩の肉、すなわち、豚肉で言う肩ロースであったと思う。

その代り、親爺はそれを十切れぐらいしかくれなかった。子ども心にも非常に貴重なもののようにそれを抱えて、楽しみにして帰って来た。うちの者も、その肉の美しさを見て非常によろこんでいた。早速煮て食ってみると、果せるかな、美味い。肉の美しさを見た時の気持の動きも手伝ったことだろうと思うが、食道楽七十年を回顧して、後にも先にも、猪の肉をこれほど美味いと思って食ったことはない。私は未だにそれを忘れない。私が食物の美味さということを初めて自覚したのは、実にこの時であった。

この肉屋は、もちろんその後、代が変っているが、今も繁昌している。

想い起こせば、また、こんな話もある。

ここには猪の肉だけでなく、熊や鹿の肉もあった。当時はまだ豚をあまり食わない時代で、三条寺町の三島という牛肉屋まで行かなければ豚はなかった。豚がなかったわけは、キタナイという気持がまだ一般にあったからであろう。もうひとつ、ついでに述べておけば、面白いことに、昔は豚の肉でも京都の方では、赤いほうが安く、白い脂身が高かった。私なども脂身が美味いと思っていた。ところ

が東京へ来てみると、反対に赤身が高く、脂身が安い。「東京は美味いところが安いのだね」などと言って、脂身を買って食ったことを憶えている。だが、これも今日になってみれば、脂身ばかりでも困る。これは豚肉に対する私の嗜好の変化もあるが、飼育法や餌が変って来て、豚肉そのものが美味くなって来たせいかも知れない。それはともかく、当時は豚よりもむしろ猿を食っていた。私なども、ちょいちょい食ったもので、その肉はちょうどかつおの身のように透き通ったきれいな肉であった。感じから言えば、兎の肉に似ているが、当時の印象では、これも脂がなくて、そう美味いものではなかった。しかし、兎の肉よりは美味かった。

その後（私の十二、三歳の頃）猪の肉で美味かったと印象に残っているのは、前の例とは全く反対に、外見がやわらかく、くちゃくちゃした肉だった。これは堀川四条の肉屋が持って来たものであったが、見た目がいかにも見すぼらしい。だが食ってみると意外に美味かった。どの部分かはっきりしなかったので、その肉屋に聞いてみたら、「申し上げぬほうがいいでしょう」と笑っていた。なおも問いただすと、「これは肛門の周りの肉です」ということであった。

見てくれは悪いが、その味はすばらしく美味かった。思うに、股の付け根から下方にかけての薄いやわらかい肉で、魚の鰭下にあたる味を持っていたのだろう。

私は美味いとなると、徹底的に食わねば気の済まぬ性分で、猪にかぎらず、そこいらを歩いていても、なにか美味いものが目に止まると、まず立ち止まってこれを検分し、美味そうだなと感じ出したら、どうしても食ってみたくなる。これで時々美味いものを見つけ出すが、また失敗することもある。

かつて江州長浜へ鳥を食いに行った時、鳥屋の前にすばらしく大きな、まるで牛みたいな猪がぶら下がっていた。見るからに立派で美味そうに思われた。ものの大きさ、これにはよく素人がひっかかるのであるが、無理はない。みごとに大きな猪に魅せられて、いかにも美味そうに思ってしまったのである。遂にその猪を買うことにした。

食ってみると、ゴツイのなんの、肉があらっぽくコリコリしている。大味で、不味い。大失敗であった。ただし、脂肉はすこぶる美味かった。これに懲りて、それ以来、大きなものには手を出さぬことにしている。

東京で猪の仔を「当歳」と言い、上方で「ドンコ」と言うが、私も長ずるに及んで、その真実なることを経験的に学んだ。今の味覚から言っても、猪の肉を賞味する時は生後一年の仔猪にかぎる。もしくは二、三十貫の脂肉に富む猪が美味い。だから、今では大きな猪に手を出すことはまずない。

総じて、年を取ったものが不味いのは、なにも猪だけにかぎったことではない。牛でも鳥でもさかなでも同じである。だが、猪の場合は、少なくとも牛などとは、その意味が少し違う。犢（こうし）はうまい。けれども、犢の味をふつうの牛の味と比較するのは無理である。犢と親牛の肉は、同じ牛の肉でも全く別な味である。言わば品質が違うのである。

猪の肉も同様で、親猪と仔猪とは共に味も質も違うけれど、食って美味い点では、仔猪はあなどりがたい美味さを持っている。脂肪層はない、肉はやわらかく、「猪は当歳」という言葉は、確固とした意味を持っている。

親猪は脂が多く、肉も粗にしてかたい。仔猪は肉がやわらかく、脂も豚肉の三枚に似て小味である。もちろん、この野生動物は脂の乗る冬が美味い。また大雪の積もる雪国に産するものがよい。伊豆天城あたりでも大分獲れるが、脂が少なくて味も悪い。仔猪は一般に分厚な脂肉は少ないが、仔猪で比較的脂の乗ったものが最も理想的である。大きさで言えば、十五貫目ぐらいの奴がよろしい。

猪の肉を煮て食うには三州味噌がよい。脂っこいものであるから、味噌を入れると口あたりがよいのである。渋味が少しあるから酒を入れる。「猪大根」ということが昔から言われているが、その通り、大根は肉の味に非常によく合う。その点は豚も同じで、大根そのものもなかなか美味く食える。私の子ども時代には、ねぎや何かゴチャゴチャ入れて煮ていたが、醤油のほかに、やはり、味噌を用いていた。馬肉なども味噌を用いるが、馬の場合は味噌でも入れなければ食えないのであって、猪に味噌を用いるのは、少しそれとは意味を異にするようだ。

ところで、よく世間で猪なべ会をやるというので、招待されて行ってみると、肉を出鱈目に薄く切って、大根や芋や人参などといっしょにごたごた大なべに入れ、長い時間ぐつぐつ煮ている場合が多い。これは猪の肉がかたいからと言うのであろうが、それにしても、いよいよ煮えて食べる段になってみると、肉はなるほどよく煮えてやわらかくはなっているが、すっかりだしがらになっていて、なんの味もないのは情けない。猪はもちろん肉の味もよいが、そればかりでなく、あの野趣を帯びた香味を尊ぶ。然るに、こう煮てしまっては、肉の香味は愚かなこと、味さえもないのである。

大概こんな場合、肉が非常に少なく、なべの中をひっかきまわして、やっと探し出してみるとそれがこういう有様で、だしがらときているから、東京の猪なべ会で猪を食った人の多くが、猪なんて美味くないと言うのも当然であろう。だが、これでは猪に対して申し訳が立つまい。あまりにも、ものを食う心得がないからのことで、私だったら、まず脂身のところで野菜を煮て、別に肉を取って、かたければ薄く切り、これを徐々になべに追加しながら、煮えるそばから食べるようにする。

猪の味で野菜を賞味すると言っても、肝心の猪の味がすべて野菜に吸収されてしまっては、猪なべとして問題にならない。元来、猪の肉はそれほどだしの出るものではなく、補助味の役にはならないものである。だから、猪の味だけで食おうとすれば、相当脂肪のついた肉（脂身）を豊富に使うべきである。なべの中に野菜が肉より多いようでは、だしはまず利かない。また味が利くほど煮れば、前述のようなだしがらになって、さけの缶詰肉のようにぼろぼろになってしまい、猪肉の面目はなくなる。

甚だしいのになると、山と積んだ野菜の中に、肉が申しわけ程度、大なべにおまじないみたいに入れてある猪なべ会がある。わずかばかりの肉で大勢の人を呼んだりするから、そういうことになるのであろうが、いかに猪の肉が豪味であろうとも、それでは衆寡敵し得ないのである。なんにしても、猪なべ会というふれこみの大会は、猪肉を賞味するのが目的でない場合が多い。猪なべ会のみに限らないが、これも深くものに徹して、真面目にものを処理しようとしない人間の通有性のあらわれのひとつであると言えよう。

（昭和十年）

青空文庫情報

底本：「魯山人味道」中公文庫、中央公論社
1980（昭和55）年4月10日初版発行
1995（平成7）年6月18日改版発行
2008（平成20）年5月15日改版14刷発行
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2012年8月20日作成
青空文庫作成ファイル：
このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

猪の味

北大路魯山人

2026年10月1日　第二版

奥　付

発行　　青空文庫

URL　　http://www.aozora.gr.jp/
E-Mail　　info@aozora.gr.jp

作成　　青空ヘルパー　　赤鬼@BFSU
URL　　https://aohelp.club/
BiliBili　　https://space.bilibili.com/10060483

Special Thanks
　青空文庫　威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー http://aohelp.club/
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
http://tokimi.sylphid.jp/