



回 くじら須の子 大和煮
¥1080
北海道沖で捕獲したミンクジラの柔らかな須の子を使った大和煮。贅沢な酒の肴だ
固形量 140g、内容総量 190g



回 つち鯨の大和煮
¥380
鮎川沖で捕獲したツチクジラの赤身肉を昔ながらの大和煮に。お茶受けにもぴったり
固形量 90g、内容総量 150g



回 ナガス鯨の大和煮
¥450
アイスランド産ナガスクジラを使用。柔らかい肉質と濃い旨味が特徴。白飯にも合う
固形量 90g、内容総量 150g



回 鯨の大和煮
¥540
ヒゲクジラの赤身肉にショウガを効かせ、甘辛の懐かしい大和煮に仕上げている
固形量 90g、内容総量 160g



回 つ印くじら大和煮
¥540
房総沖で捕獲したツチクジラを使用。嗜むほどに鯨の旨味が口に広がる
固形量 140g、内容総量 190g



回 鯨大和煮
¥540
ひげ鯨の赤身肉を使い、醤油をベースに甘辛く仕上げたもの。ご飯にもよく合う
固形量 120g、内容総量 170g



回 鯨大和煮須の子
¥918
柔らかな須の子と秘伝のタレがからまり旨味が凝縮。老舗の味が楽しめる
固形量 110g、内容総量 160g



回 鯨大和煮
¥486
鯨料理一筋の専門店「元祖くじら屋」監修の大和煮。秘伝のタレが赤身肉によくからまる
固形量 110g、内容総量 160g



回 鯨の大和煮
¥450
本州沿岸で捕獲したツチクジラを使用。鯨独特の食感と風味が味わえる
固形量 65g、内容総量 100g



回 金の鯨すじ煮込み
¥400
浅草「捕鯨船」監修のヒゲクジラのすじを煮込んだもの。脂身のコク入りで、食感も◎
固形量 65g、内容総量 110g



回 元祖くじら屋監修 鯨ベーコン
¥486
国産ヒゲクジラ類の鯨肉をレモン風味の無着色ベーコンに。ワインにもぴったり
固形量 40g、内容総量 75g



回 鯨焼肉
¥378
ヒゲクジラを焼き肉仕立てに。元祖くじら屋の味が家庭でも気軽に楽しめる
固形量 55g、内容総量 85g

鯨の缶詰には大和煮が多い。大和煮とは牛などの獣肉の調理法で、独特の臭みを消すためにショウガを効かせ醤油や砂糖で濃い味に煮付けたものだ。明治のころに生まれた調理法で、鯨肉はもちろんのこと、ジビエとして鹿や熊、イノシシ、ウサギなどの大和煮もある。甘辛い味付けは白いご飯によく合い、何杯でもおかわりができそう。日本酒のつまみにもぴったりで、いつでも食べられるよう常備しておくべし。

ラベルも楽しい鯨の缶詰

北海道から東京まで



回 くじらの和ヒージョ
¥630
和風ダシに浸した鯨肉にエキストラバージンオイル、ニンニク、鰹節などの旨味をプラス
固形量 90g、内容総量 150g



回 くじらのアヒージョ
¥630
大阪の辻学園調理・製菓専門学校との共同開発で誕生。ニンニクとオリーブオイル風味
固形量 90g、内容総量 150g



回 鯨の北海道
¥540
網走産のミンククジラにタマネギを加え、醤油などで仕上げたもの。あっさりした味に
固形量 70g、内容総量 100g



回 鯨の大和煮
¥648
網走産のミンククジラをタケノコやシラタキなどを加えて、昔懐かしい大和煮にしたもの
固形量 110g、内容総量 170g



回 仕立て鯨の旨煮<醤油味>
¥430
貴重なナガスクジラを使用し、定番の大和煮タレがベース。肉にタレがよくからむ
固形量 90g、内容総量 150g



回 鯨の旨煮<香味塩味>
¥430
貴重なナガスクジラを使用。ブラックペッパーの効いた、ジュレ状のネギ塩味
固形量 90g、内容総量 150g



回 長須鯨須の子大和煮
¥1080
アイスランド産ナガスクジラの須の子部分を使った大和煮。数量限定でなくなり次第終了
固形量 90g、内容総量 150g



回 鯨大和煮
¥560
国産またはノルウェー産のミンククジラの赤身を使用。60年以上続く伝統の味
固形量 120g、内容総量 170g



回 石巻鯨カレー
¥690
カレー店を営む、タレントの松尾貴史氏監修。ヒゲクジラを数種のスパイスで
内容量 210g



回 鯨大和煮7号缶
¥690
伝統の大和煮は、ミンクジラの赤身を使用。ショウガの効いた甘い醤油味
固形量 150g、内容総量 235g



回 須の子大和煮
¥1080
鯨から1~2%しか取れない貴重な須の子を大和煮にしたもの。ご飯や酒の肴にぴったり
固形量 120g、内容総量 170g



回 くじらとら〜油が会ったから
¥560
鯨大和煮と仙台の食べるラー油「なかもラー油」とのコラボ商品。青森県産ニンニクを使用
固形量 90g、内容総量 150g



回 ミンク鯨の大和煮
¥450
古くから牡鹿半島で親しまれてきた素朴な大和煮。嗜むほどに旨味が口に広がる
固形量 90g、内容総量 150g



回 須の子の大和煮
¥550
北海道沖で捕獲したミンククジラの希少な須の子を大和煮にしたもの。酒の肴に
固形量 90g、内容総量 150g



回 須の子の大和煮
¥550
アイスランド産のナガスクジラの須の子部分を使った大和煮。柔らかい肉質で旨味が凝縮している
固形量 90g、内容総量 150g



回 Blue Impulse鯨カレー
¥690
アクロバット飛行を披露する宮城県松島基地所属のブルーインパルスをラベルに。直売所限定販売
内容量 210g

A	下道水産	P7
B	木の屋石巻水産	P19
C	鮎川くじら本舗	P16
D	外房捕鯨	P18、P24、P26
E	ハクダイ食品	P27
F	元祖くじら屋	P30
G	共同船舶	P3、P28

水産伝習所生徒が館山で専用缶詰「勇魚大和煮」を製造

現在の東京海洋大学の前身は、1888(明治21)年に設立された水産伝習所。第一期生として伊谷以知二郎が学んでいる。伊谷は卒業後水産伝習所に職を得て缶詰製造に携わる。のちに第3代所長となり、缶詰業界の発展に尽くした。

日清戦争(1894~1895)年の時、大日本水産会は戦後の国の支援運動として缶詰の献納を計画した。製造は伝習所の生徒が勤労奉仕することとなった。材料の提供を一般に呼びかけたところ、関澤明清(水産伝習所初代所長)からツチクジラ1頭の寄贈があった。

この鯨肉を材料にして缶詰を製造することになった。当時30歳の伊谷は、生徒30余名を館山に引き連れ缶詰製造の陣頭指揮をとった。完成した缶詰は2800個、「勇魚大和煮」と命名して献納した。

日本で初めて缶詰ができたのは1871(明治4)年

日本で野菜や魚介を保存するには塩漬にするしかなかった時代、長崎で語学学校に勤務していた松田雅典は、同僚のフランス人教師が食べていた牛肉の缶詰を見て驚愕した。何か月も前に製造された牛肉が腐ることなく、食べられるからだ。

前田はフランス人の指導のもと、試作を重ねて完成したのが「イワシの油漬缶詰」である。

1877(明治10)年になると、北海道で官営の缶詰工場が開設され、サケ・マスの缶詰製造が始まり全国で缶詰が作られるようになった。

大和煮の調理法は鴨肉の貯蔵から生まれた

1878(明治11)年ごろ、東京赤坂の黒田長成邸(第12代福岡藩主の長男)に猟場があり、1日に300羽以上の鴨が獲れた。千葉県銚子で鱒の缶詰を作っていた前田道方は、鴨の貯蔵法を相談され、鴨肉を醤油、砂糖、味醂で味を付け缶詰にした。

鴨肉の缶詰を販売してはみたものの売れ行きは悪く、朝野新聞編集長の沢田直温が「大和煮」と命名した。政治家の大岡育造が政治評論雑誌で紹介すると評判になり、売れるようになる。



包丁持参で解体現場まで行く

居着屋 風来坊

宇出津港に水揚げされた魚中心の店で、9割以上が地元客。鯨は鶴川の日の出網で混獲されたものだけを使用。水揚げされたものと聞くと、包丁を持って駆け付け、自分の目で確かめた部位だけを購入。鯨料理も素材がものを言う。

住所 鳳珠郡能登町宇出津△50
 ☎0768-62-2506
 時間 11:30~13:00、17:00~21:00 日曜
 能登空港から車で約30分
 あり

1 鯨の味噌焼き ¥650 (右)
 波皮ベーコンとさえずり ¥900 (右下)
 鯨のすじ煮 ¥450 (左下)
 鯨のユッケ風 ¥750 (左上)
 すじ煮は、調味噌で柔らかくなるまで煮込んでいます。波皮は茹でてからベーコン風に。ユッケ風は、赤身肉をゴマ油や醤油に絡めている。
 2 鯨レバーの刺身 ¥600
 水揚げしてから2、3日しか食べられないという希少価値のある部位。仕入れによって価格は前後する

9割以上が宇出津港産鮮魚

紙子鮮魚

鯨が水揚げされると、「鯨捕れました」の案内板が店の扉に。鯨ノートがあり、捕れると連絡をする人たちの名簿だ。地元のなじみ客の依頼で、遠く離れた家族に送るためのもの。冬はタグ付きの「のと寒ぶり」の発送でも忙しくなる。

住所 鳳珠郡能登町宇出津新1字157
 ☎0768-62-1248
 時間 8:30~18:30 日曜
 能登空港から車で約30分
 あり

旧のと鉄道の宇出津駅から近く、昔ながらの商店が並ぶ通りに面している



宇出津港に水揚げされた鮮魚をはじめ、地元農家と提携している野菜を中心に販売。能登牛も人気がある

町民御用達のスーパー

かくだストア

生鮮食品をはじめ、雑貨から衣料品まで扱っている。鯨肉は地元4カ統の大型定置網で捕獲されたものだけを扱う。うねす部分の「波皮」、脂身に少し肉が付く「白皮」、黒い皮付きの「黒皮」と刺身用の赤身をサクにして販売。

住所 鳳珠郡能登町宇出津新149
 ☎0768-62-0032
 時間 9:00~19:00 不定
 能登空港から車で約30分
 あり

「地元で取れたものは地元で消費」が町の人たちにも浸透。町民の台所として頑張っている

1 どっしりとした構え 2 客間は鮮やかな朱色の弁柄壁。井波から職人を呼んで彫った欄間と、豪華な構えだ



築120年の網元の家を改築

民宿・割烹 かね八

魚市場まで徒歩2分という好立地の民宿は、魚問屋の直営店。新鮮な魚介を使った料理が味わえると人気だ。鯨が捕れば、鯨を中心にしたコース料理も提供、泊まらなくても食べられる。1泊2食付(鯨料理付き) 1名1万円。

住所 鳳珠郡能登町宇出津井14
 ☎0768-62-0046
 食事事は2日前までに要予約
 休なし
 能登空港から車で約30分
 あり



鯨コース ¥5000
 手前右から時計回りで鯨の焼き物、刺身、波皮の酢の物、波皮と赤身肉を使ったすき焼き。鯨のすき焼きは郷土食

能登名物の能登井は鯨が素材

国民宿舎 能登うしつ荘

奥能登で評判の「能登井」は、奥能登産のコシヒカリ、地場で捕れた旬の魚介や野菜、能登産の器を使用などが定義に。ここでは泊まらなくても能登井が楽しめる。運がよければ、富山湾の向こうに立山連峰が見られる。

住所 鳳珠郡能登町羽根5-4
 ☎0768-62-2295
 時間 11:00~13:30、17:00~19:00
 休なし
 能登空港から車で約38分
 あり



落ち着いたレストラン。目の前に内浦湾が広がる

地域の各店で能登井を食べると輪島塗の箸がもらえる



縄文くじら丼 ¥1100 定置網で捕れた時のみ提供。下味を付けて揚げた鯨にすき焼き風のタレを絡めてご飯の上のせた



1 マイルカ、カマイルカ、オキゴンドウ、ハナゴンドウ、コビレゴンドウ、ナガスクジラなどのほかにイヌ、トド、オットセイなどの哺乳類、鳥や魚の骨が出土。20~30代の男性の人骨も展示されている
 2 大量のイルカの骨の下に埋まっていたもので、イルカ送りの祭具と思われる、クリの木の彫刻柱
 3 真脇遺跡縄文館の入口

大型定置網の仕組みがわかる

うみとさかなの科学館

石川県水産総合センターの附属施設。富山湾に面した宇出津の大型定置網の仕組みや、魚の泳ぐ速さと比べられるマシンなどがあり、大人も子どもも楽しみながら海洋と水産業が学べるのが魅力。一面には鯨コーナーもある。

住所 鳳珠郡能登町宇出津新港3-7
 ☎0768-62-4655
 時間 9:30~16:30 (入館は16:00まで)
 休月曜(祝日の場合は閉館)
 無料
 能登空港から車で約30分
 あり



1 まるで海に浮かんでいるように見える科学館の入口では、かつて活躍していた海洋調査船「禄剛丸」が迎えてくれる
 2 ザトウクジラやシロナガスクジラ、イルカの鳴き声も聞くことができる鯨のコーナー

約4000年間繁栄したムラの跡

真脇遺跡縄文館

約5000年前の地層から土器や石器と共にイルカの骨が大量に発掘された真脇。イルカの数は285頭。骨に石器が刺さったままのものも見つかった。真脇遺跡を中心に一帯は公園として整備され、国指定史跡になっている。

住所 鳳珠郡能登町真脇48字100
 ☎0768-62-4800
 時間 9:00~17:00
 休月・火曜
 大人330円、小中高生160円
 能登空港から車で約45分
 あり



能登半島北東部に位置し富山湾に面した宇出津は、戦国時代末期から定置網漁が行われていたという。寒ブリ漁最盛期の12月から1月、定置網に鯨が迷い込んでくる。宇出津の人々は、冬のご馳走として鯨を食している。

宇出津

石川県能登町

宇出津と鯨

以前定置網は100以上あったのですが、今は22になってしまいました。大型定置網のことを「大敷網」といい6カ統あり、入網は10月です。11月から1月は鯨がイワシを追いかけて定置網に入ってきて、年間10頭ほど混獲。

昔から宇出津の人たちは、「鯨は天からの恵み」と感謝して鯨を食べています。



石川県漁業協同組合能都支所総務課長 芝 政博さん

富山湾を抱きかかえるように日本海に突き出た能登半島は、南からの対馬海流と北からのリマン海流がぶつかり好漁場となっている。日本三大深湾の一つ、富山湾には立山連峰から滋養たっぷりの水が流れ込み、魚のエサとなるプランクトンが多く育つ。エサを求めて回遊してくる魚が豊富だ。

い込み漁が行われ、軒下にイルカ肉を干して食べていた。1653(承応2)年、加賀藩から「鯨の浦方に漂着した際、分配すべき比率を能登十村に論ず」との達しがあったように、宇出津などではすでに鯨を捕っていた。現在、大敷網と呼ぶ大型定置網が5つの港からそれぞれ2キロメートル先に6カ所設置されている。

波並の大鯨 1674(延宝年間)年、シャチに追われた大鯨が波並の岩に乗り上げた。それを見つけた浜新如が「晩か。それを見れば孫右門は密告して大騒ぎになる。鯨の頭に禪をかけて自分の鯨だと主張する浜新如だが、最後は和解してみんまで分けた。鯨の大きさは約59メートルだったという。鯨の乗り上げた岩場は、今も鯨島と呼んでいる。

歴史が証明? 真脇のイルカ漁と宇出津の鯨漁

今から3、400年前のこと。藤波の海蔵院に乞食がいて、物乞いで暮らしていた。死に際に「藤波の人に世話になった。死んだら鯨になって恩返しする」と言い残した。ある日、浜に乗り上げて死んだ大鯨を切ると、脇の下に海蔵院の巻物を抱えていたという。

矢波の鯨 1644(正保年間)年の春は毎日大漁が続く。捕れた魚を肴に毎日酒盛りがあった。網水夫の庄次兵衛は、年老いても酒の味が忘れられず居酒屋に入り浸り。とうとう馬小屋で起きられなくなり、村人に食べ物をもらっていた。庄次兵衛は「死んだら海へ流してくれ。必ず矢波の人に恩返しをする」と言って死んだので、村人は海の見える丘へ埋葬した。初七日に矢波沖の台網に大鯨がかかった。おとなしい鯨で、切ってみるとヒレの下に「庄次兵衛の文字」が浮かび出ていた。



【鯨捕り絵図】 1853(嘉永6)年、加賀藩13代藩主前田斎泰が能登巡見の際、藤波の浜で鯨捕りを見物した情景を描いたもの。神目神社の所蔵品で町指定文化財。能登町歴史民俗資料館で展示している



混獲されたミンククジラを宇出津港に水揚げ。網を破ろうとした傷が鼻先にある



1 藤波漁港そばにある海蔵院跡
 2 波並はずれの集落を「鯨島」と呼んでいた
 3 「未来に残したい漁業漁村の歴史文化遺産百選」に認定された、鯨伝説碑



1 和田浜特製くじら丼 ¥1760
鯨の竜田揚げ、鯨かつ、鯨の刺身の3種類の鯨が楽しめる丼。小鉢、味噌汁、漬物付き

2 缶詰そのままランチ ¥825
木の屋の鯨の大和煮の缶詰にご飯、小鉢、味噌汁、漬物付き

3 くじら給食 ¥660
給食で食べた、鯨の竜田揚げメニューを再現。1日限定10食

和田浦をとことん楽しめる

道の駅 和田浦 WA・O!

採れたての野菜や海産物などがそろった売店と鯨料理が味わえる食事処のほか、鯨の展示コーナーがある道の駅。鯨を素材にしたおみやげも種類が豊富。全国各地の道の駅との交流から生まれる、期間限定料理も楽しみだ。

〒南房総市和田町仁我浦243
☎0470-47-5085
🕒売店9:00~17:00
🕒食事処10:00~16:00(LO)
🚗なし
📍JR和田浦駅から徒歩8分
🅐あり



左側が直売所、右側が食事処、中央に鯨の情報満載

全国の鯨の缶詰が並ぶ店内



体長26mのシロナガスクジラの骨格を精密に複製したもので、捕鯨地和田町のシンボリック存在。山口県下関市立しものせき水族館と和歌山県太地町くじらの博物館でも展示



日本で4カ所しかない捕鯨基地の一つが和田町にある。気候温暖な南房総は水産資源にも恵まれ、春はさまざまな花々が咲き誇る。ツチクジラの漁期になると、町の人がバケツを持って漁港に集まり夏の風物詩になっている。

和 田

千葉県南房総市

和田と鯨

和田にはタレという鯨の伝統食があり、鯨肉はいろいろな調理法で食べられています。ツチクジラが捕れるのは7月から8月までにかけてで、地元の小中学生は体験学習として鯨の解体作業を見に来て鯨について学んでいます。

鯨の良さを伝えるためにも、飲食店の方たちにもっと料理に取り入れてほしいですね。



外房捕鯨株式会社 代表取締役 庄司義則さん



箸置き ¥400
鯨の形をした、かわいらしい箸置き。スプーンやフォークレストとしても使えそう



和田浦くじコロ ¥180
鯨肉と豚肉が入ったコロケ



シュヴァルツヴルスト 鯨ソーセージ ¥756
道の駅和田浦とマザー牧場のコラボ商品。鯨肉50%使用



くじら肉まん ¥350
鯨肉と豚肉が入った、ふっくらとした肉まん



くじらみそ ¥540
白飯や豆腐にのせて食べても美味しい

くじら料理の店 ぴーまんのくじら 弁当 ¥850
ツチクジラ100%を使用。くじらかツ、くじらヤキヤキ、郷土料理の鯨しぐれ煮入り

鯨関係者ゆかりの民宿が前身

ぴーまん 裏表紙参照

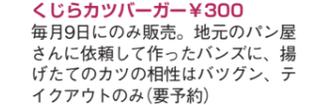
1962(昭和37)年に開業した民宿与治平は、後に日東捕鯨の宿舎となり鯨料理を薦められたのを契機に、鯨料理が食べられる店をオープンした。全国くじら料理を伝える会などにも参加し、料理の開発に熱心に取り組んでいる。

〒南房総市和田町仁我浦114
☎0470-47-4446
🕒11:00~15:00(LO14:30)
🚗木曜
📍JR和田浦駅から徒歩5分
🅐あり



国道128号線に面した店

駐車場内にあるマッコウクジラと鯨塚



くじらカツバーガー ¥300
毎月9日にもみ販売。地元のパン屋さんに依頼して作ったパンズに、揚げたてのカツの相性はバツグン、テイクアウトのみ(要予約)



鯨のなめろう ¥900(手前)
ニタリクジラの赤身を皮とともに味噌、ショウガ、大葉と一緒に包丁でたたいたもので、鯨の形に鯨の南蛮漬け ¥1600(中)
竜田揚げにしてから南蛮酢に漬けたもの
鯨のたれ ¥1000(奥)
塩漬けたれを火で炙ってから提供



勝山藩の旗本酒井家の弁財天境内にある鯨塚。漁期が終わるごとに出刃組が感謝と供養のために建立。現在52基が残存

房州捕鯨の祖といわれる初代醍醐新兵衛定明は、1655(明暦元年)に鯨組を組織し、東京湾で突き取り式という方法でツチクジラの捕獲を始めた。突き取り式とは鉋やヤスなどを使い、鯨を突いて取る方法で縄文時代から続くとされる方法だ。

熊野の太地浦では、1677(延宝5年)ごろ鯨に網をかけて鉋で

南房総捕鯨の歴史 四〇〇年を引き継ぐ 和田の外房捕鯨

日露戦争後、近代化された装備を持つ捕鯨会社が乱立して吸収や合併が進み、それに伴って捕鯨地の拠点も銚子、館山、白浜と移っていった。

1948(昭和23)年、当時定置網漁を行っていた現社長庄司義則さんの祖父は、捕鯨会社から権利の一部を譲り受けて捕鯨業に参入した。



初代醍醐新兵衛定明の墓は、鯨見台のある大黒山の麓にあり、醍醐家代々の墓は妙典寺にある

突く、網取り式捕鯨を考案。大型の鯨が捕れるようになる。太地の名は全国に知れ渡った。1704(宝永元)年、2代醍醐新兵衛のころになると、鯨を打ち込む「突き組」の船57艘、船乗りである「羽刺」約500人、鯨の解体を行う「出刃組」と脂を絞る「釜前」約70人という規模まで発展する。しかし房州のツチクジラは鉋で突くと海に垂直に潜り、網取り式は適さなかったため、理にかなった突き取り法で行った。1800年代になると、鯨はだんだん捕れなくなり、1871(明治4)年に、醍醐組の組織は解散した。



捕鯨のことがわかる資料館

鯨資料館

道の駅和田浦WA・O!に隣接している、鯨のミニ博物館といったところ。鯨を模した土佐土鈴などの郷土玩具、捕鯨にかかわる道具類、鯨の骨を使った工芸品、ポスターなどが展示されている。千葉県内の鯨塚も紹介され興味深い。

〒南房総市和田町仁我浦206
和田コミュニティセンター内
☎0470-47-3111
🕒9:00~17:00
🚗無料 休なし
📍JR和田浦駅から徒歩8分
🅐あり



1 仙台張子などの郷土玩具や鯨骨製の将棋の駒、日本水産の鯨肉のポスターなどを展示 2 県内の鯨塚を紹介

大きいのはツチクジラ、小さいのはコビレゴンドウの頭部の骨

和田浦の初夏は ツチクジラとともにやってくる

ツチクジラ漁は六月下旬から八月いっぱい行われる。この時期に水深1000メートル以上の海域に回遊してくるからだ。ツチクジラ

は船の気配を察すると垂直に潜水し、40分は上がってこないという。捕獲して港に戻ると、肉質を柔らかくするため、18時間熟成させてから解体する。

港にはバケツや桶などを持った人たちが訪れ、その場でツチクジラを販売する。港が賑わう初夏のひと時だ。



夏の漁期になると外房捕鯨では体験学習を実施。子どもたちがツチクジラを目で見て、手で触られる機会を設けている



水産物加工の専門店

ハクダイ食品 P21,裏表紙参照

1928(昭和3)年創業時は鮮魚店だったというハクダイは、干物から鯨の加工品まで手がける水産加工会社だ。南房総名産の鯨のたれをはじめ、鯨の生皮を使った塩皮くじらなども製造。オリジナルの缶詰など、鯨の加工品も充実している。

〒南房総市千倉町白子1539
☎0470-44-3608
🕒9:00~17:00
🚗なし
📍JR千歳駅から徒歩12分
📍あり



房総フラワーライン沿いの店

醤油や酒に漬けたこんだツチクジラを天日で干したのが名産の「たれ」



夏は新潟向け、冬は北海道向けに仕込む「塩皮くじら」。塩に約1ヵ月漬けるという

くじらのたれ¥700
江戸時代から続く昔ながらの製法で、硬干しタイプ



軽く炙ってから手で割いて食べる。最近はマヨネーズをつけて食べる人も多いそうだ

くじらのたれ ¥700
焼かずにそのまま食べられるよう仕上げたもの



くじらカレー¥540
ツチクジラを使ったカレーはほどよい辛さだ



くじらのたれソフトタイプ ¥700
一番人気のたれは醤油味で、解凍してから焼いて食べる



鯨カレー¥540
房総半島沖で捕獲したツチクジラを使用したレトルトカレー。ほどよい辛さで子どもでも食べられる



鯨の珍宝 50g入 ¥515
鯨の鱗丸を醤油やニンニクなどで味付けしたもの。解凍したらすぐ食べられるのもいい



くじら佃煮醤油味 150g入 ¥850
ツチクジラを甘辛く佃煮に。赤い箱に入った味噌味も

くじらのたれ 100g入 ¥680
軽く炙って食べる。醤油味と塩味がある



ツチクジラの「つ印」が目印

くじら家 P18,21参照

外房捕鯨が1989(平成元)年に開店した直営店。和田港に水揚げされるツチクジラをはじめ、さまざまな種類の鯨肉や珍しい部位肉が手に入る。刺身用の肉はもちろんのこと、特産のたれやうま煮、佃煮などの加工品も種類が多い。

〒南房総市和田町花園127-3
☎0470-47-4780
🕒8:45~17:00
🚗水曜
📍JR和田浦駅から徒歩20分
📍あり



外房捕鯨のブランド名「つ印」が目印。刺身用鯨肉をはじめ、さまざまな部位肉の種類が多いので遠方からの客も多い

外房捕鯨鮎川事務所で作った缶詰も販売



くじらマフィン ¥300
マフィンに大きな鯨の竜田揚げを挟んだもの。これだけでもお腹がいっぱいになりそう



キムチ炒め定食 ¥950
下味の付いたツチクジラをキムチと炒めたもの。ご飯、小鉢、味噌汁、漬物付き

酢鯨定食 ¥1000
豚肉の代わりにツチクジラを使った酢豚風。甘酸っぱい爽やかな味だ



店頭の手作りオブリジェがお出迎え

海産物や農産物、畜産物などご当地ゆかりの名産品が手に入る道の駅

廃校した小学校を活用 道の駅 保田小学校

2014(平成26)年に廃校になった小学校の建物を使った道の駅。1階は教室をそのまま生かした飲食店があり、鋸山の石を使った窯で焼く薪窯ピザ専門店 Da Pe GONZO(☎090-4943-5030)などがある。宿泊や入浴もできる。



鯨のピザS ¥1350、M ¥1650
手作り生地にチーズ、トマト、自家製ソースに漬けた鯨をのせて焼き、仕上げにフレッシュパルメザンが。モチットとした生地にチーズと鯨がよく合う

〒安房郡鋸南町保田724
☎0470-29-5530
🕒9:00~17:00
(Da Pe GONZOは11:00~15:00LO、土曜は17:30~19:30LOも営業、無休)
🚗なし
📍JR保田駅下車、徒歩16分
📍あり

富津館山道路からも行ける 道の駅 富楽里とみやま

パーキングエリアも兼ねている道の駅。有料道路からは道の駅の2階に直結。水槽のタカアシガニが目玉、岩井富浦漁協直営の大漁市場(☎0470-50-3572)や、さんが焼きで知られる青倉の惣菜(☎0470-57-2122)などがある。



大漁市場の鯨コーナーでは、くじらの舌 ¥756、くじらたれ ¥1000などが並ぶ

鯨焼きそば ¥600
2階の青倉の惣菜で販売

〒南房総市二部2211
☎0470-57-2601
🕒9:00~18:00 🚗なし
📍JR岩井駅下車、徒歩20分
📍あり

春は花々に囲まれる 道の駅 ちくら・潮風王国

デッキまで上られる漁船がシンボルの、千田海岸に面した道の駅。館内には地元で捕れたイセエビやアワビなど扱う、東安房漁協直営店の海市場ちくら(☎0470-43-1611)がある。鯨コーナーではベーコンや刺身、鯨ハムなどを販売。



鯨ベーコンブロック ¥1800、ミンク鯨刺身 ¥980、鯨皮刺身ブロック ¥1050などが並ぶ

くじらの串カツ ¥350
せん政水産の店頭で販売

〒南房総市千倉町千田1051
☎0470-43-1811
🕒9:00~17:00 🚗なし
📍東京駅八重洲南口から房総なのはな号で潮風王国下車すぐ
📍あり

JR館山駅の名物駅弁は2種類の鯨料理が楽しめる

鯨の大和煮とそぼろの2種類が白いご飯の上のっているのが「くじら弁当」。3時間ほど煮込んだ大和煮は、ショウガの香りが効いたやや甘めの味。味噌味をベースにしたそぼろは繊維が細かく、フワツとしてでんぶのような口当たりだ。駅弁番付で横綱になったほど。



くじら弁当 ¥1080
予約をすれば、アツアツのお弁当が買えることも。冷めてもおいしい駅弁だ

喫茶マリン

〒館山市北条1884
☎0470-24-0622
🕒10:00~18:00
🚗休2~3回不定
📍JR館山駅下車すぐ
📍なし



くじら竜田! カレーライス ¥1300
「子どもにも食べてほしいから」と、辛味を抑えた優しい味。竜田揚げはバイナップルなども加えたタレに漬けてから揚げている。サラダ付き。鯨の形をしたライスに子どもたちは大喜びだ



鯨のたれのハクダイ直営店

市場食堂せん政水産

房州言葉で大きいを意味する「てっぱつ」を冠にしたアジフライと鯨料理が人気の店。「道の駅ちくら潮風王国」内にあり、週末は多くの観光客が訪れる。店頭では手軽に食べられる、くじらコロッケや串カツなども販売している。

〒南房総市千倉町千田1051
☎0470-43-1255
🕒10:00~15:00(LO)
🚗水曜
📍JR東京駅八重洲南口から房総なのはな号で潮風王国下車すぐ
📍あり



店の脇にはテイクアウト用のコーナーもあり、アツアツが食べられる

赤や緑の丸い椅子が可愛い店内





1 鯨の刺身盛り合わせ1人前¥3000~(写真は3人前)
13種類の鯨の部位が味わえる刺身。ニンニク、ショウガ、ワサビと好みの薬味で2つけ¥980 4日ほど解凍熟成させた鯨の赤身肉を使用。肉と卵の黄身、ご飯をよく混ぜて味わう。小鉢2品、味噌汁付。ランチのみ税込価格3熟成させた赤身のミンククジラ4「鯨の種類や年齢でも調理法が異なる」と店主の谷光男さん

鯨のロースト¥1500
ニタリクジラの腹肉をローストした洋風テイストの料理。トッピングのニンニクとマヨネーズが食欲をそそる

20種近くの鯨の部位がそろう

くじらのお宿 一乃谷

捕鯨地を擁す仙台の鯨料理店を閉め、東京で創業して10年有余。主人の谷さんは、調理人に鯨肉の扱い方や調理法指南のため、自身の店を切り盛りしながら全国を飛び回る。鯨を知り尽くした、店主の鯨料理が魅力の専門店だ。

〒千代田区内神田2-7-6
ゆまにビルB1F
☎03-3254-6096
🕒11:30~14:00、17:00~22:30
📅日曜(予約のみ営業)
📍JR神田駅から徒歩5分
🅐なし



日本一の酒と肴を出す

樽一

日本鯨類研究所を退所後、日本一の酒と肴を提供したいと創業したのが、現社長佐藤慎太郎さんの父孝さん。17年前に事業を引き継いでからは、定番の刺身のほか次々と新しい鯨料理を考案。銘酒浦霞に合う料理に期待がかかる。

〒新宿区歌舞伎町1-2-9 シタディン セントラル新宿東京B1F
☎03-3208-9772
🕒11:00~22:30 📅なし
📍JR新宿駅から徒歩7分 🅐なし



1 鯨寿司2貫¥1120
ニタリクジラのかのこを使用。塩電の藻塩をほんの少しかけて味わうと、噛むほどに鯨の甘味が際立ってくる。塩でも試してみよう
2 さえずりのごぼう煮¥710
茹でたさえずりを味噌ベースでゴボウと焚き合わせている。異なった食感がいい



大和煮¥710 (上) 鯨肉の繊維が細かくほぐれ、まるででんぶのような
本皮やわらか煮¥800 (右) 黒い皮を取り除き、5~6時間煮込んだもの
赤身山椒焼き¥1300 (左) 自家製のタレと山椒の香りがたまらない



鯨三大名物セット ひとり¥3600~(2名より)
国産無農薬菜種油で揚げた竜田揚げ自家製マヨネーズ添え(奥)、ウネスをクルミのチップで焼いたベーコン(右)、岩手県の有家沖で捕獲したミンククジラの刺身(左)



1 utorosaezuri 煮込みの炭火炙り ¥1800~2400
さえずりをトロトロになるまで煮込んでから炭火で炙ったもの
2 鯨の滋養スープ ¥600~900
鯨の本皮と旬の野菜、地魚などを地酒で炊き上げる独自の鯨汁。今回は館山産大ヒゲ鰯を使用

食と鯨への一途な愛を貫く

鯨ぢねん料理 食滋楽くじら

オーナーの石川大さんは東京海洋大学を卒業後鯨肉食品メーカーを経て、2015(平成27)年に店を開業。鯨肉は日本沿岸産、野菜は全て無農薬か有機、調味料は昔ながらの国産手造りのみを使用。鯨がおいしくなる組み合わせを徹底している。

〒文京区根津1-27-7
☎03-5834-7157
🕒18:00~24:00 📅日曜、祝日
📍東京メトロ千代田線根津駅から徒歩5分 🅐なし



器は料理をイメージしながら、全て手造りのものだけを使用。作家による一点ものも多く、好事家にはそれもとまらない



海産哺乳類がわかる博物館

東京海洋大学マリンスアインスマジウム

大学キャンパス内にあり、その歴史は古く1902(明治35)年、農商務省水産講習所の標本室が前身。館内では海洋生物を7つに分けて紹介。なかでも鯨類海産哺乳類のコーナーは、鯨の胎児から足の痕跡なども見ることが出来る。

〒港区港南4-5-7
東京海洋大学品川キャンパス内
☎03-5463-0430
🕒10:00~16:00
📅休土、日曜、祝日
🅑無料
📍JR品川駅東口から徒歩15分
🅐なし



旧型のノルウェー式捕鯨砲は、銃の発射火薬は前端的の砲口から装填。機動性や速射性が劣っていた



1 ミュージウムに隣接の鯨ギャラリーでは、セミクジラとコクジラの骨格標本を展示している
2 ミュージウム内の鯨類海産哺乳類のコーナー
3 新亜種と目される、ドワーフミンククジラの骨格標本
4 1909(明治42)年竣工の練習船「雲鷹丸」は、北洋や南洋海域の海洋調査にもあつた。登録有形文化財になっている



11代将軍家斉も上覧した鯨騒動



「品川沖之鯨高輪ヨリ見ル図」(品川区立品川歴史館所蔵) 1815~1820(文化12~文政3)年ごろ、浮世絵師勝川春亭により描かれたもの

1798(寛政10)年5月1日、品川沖の漁師たちは暴風雨の中、品川沖に迷い込んだ鯨を捕獲し、翌日には現在の浜離宮あたりまで引っ張っていった。鯨の体長は約16.5m、高さ約2mの大鯨で江戸中の話題になり、好奇心旺盛な江戸っ子たちが品川宿に押し寄せたという。浮世絵には2頭の鯨が描かれているが、実際は1頭のみ。多くの見物人が押し寄せ、大騒ぎの鯨見物の様子が伝わってくる。

漁師たちは鯨を埋葬し、鯨塚を造った。のちに利田神社境内に移設した。
鯨塚(利田神社)
〒品川区東品川1-7-17
🅑自由
📍京急線品川駅から徒歩6分



老舗の風情が漂うどっしりとした構え。江戸の風情が感じられる入れ込み座敷もある

くじらなべ ¥1750

ミンククジラのさらしくじらとたっぷりのコボウを割下で煮て、鯨にほんのり色が付いたら七味を振って味わう。濃いめの味は江戸っ子好みだ

くじら汁 ¥500
ささがきゴボウとさらしくじらの入った味噌椀。麴の効いた江戸味噌を使っているので甘めの仕立て



江戸の粋が感じられる老舗

駒形どぜう浅草本店

創業220年のどじょう専門店と思いきや、2代目が「どじょうが一番小さい魚なら、一番大きな魚を売ってみよう」と、大阪から塩くじらを買って求めて以来、鯨料理も看板料理に。通はどじょうなべの後、さらにくじらなべを食べよう。

〒台東区駒形1-7-12
☎03-3842-4001
🕒11:00~21:00
📅なし
📍都営浅草線浅草駅から徒歩3分
🅐なし





鯨の竜田揚げ
1カップ¥500
自家製の煮切り醤油でニタリクジラを漬けて揚げているので、味に深みがある。日本そばと一緒に食べてもいい



くじらかつ1枚¥350
余計な味を付けず、ニタリクジラにパン粉を付けて油で揚げただけ。鯨だけで十分旨味が出ている



くじらアイス ¥500
抗酸化作用のあるパレニンと黒ゴマをアイスにかけたもの。パレニンは鯨の筋肉中に多量に含まれている。元気成分だ

外国人客も多く、特にアメリカ人は竜田揚げが大好物という



全国の百貨店の催事にも出店

築地の鯨

マーケティングの仕事をしていた松本さんとアレルギーを持つ子がいる同級生の小泉さんの二人三脚の、築地では異色の専門店。10年前に「これからは鯨だ」と開店。前職の得意分野を生かし、鯨の良さをPRしながら全国を巡る。



中央区築地4-10-17
03-6278-8194
10:00~13:00
水曜、日曜、祝日
東京メトロ日比谷線築地駅から徒歩4分 有料Pあり



部位の種類も多く、若手の熱心な調理人が顧客に多い

アレルギーを持つ子の親に喜ばれている 元調査捕鯨乗組員の作るお弁当

2017(平成29)年まで、北大西洋から南氷洋までの調査捕鯨船日新丸の乗組員だった店主の板花貴豊さん。船内の食事も鯨を食べ、「鯨肉はおいしい健康食」と実感。船を降りて半年で鯨肉を使った弁当屋をオープンした。生姜焼き、スパイシー揚げ、唐揚げなどの弁当のほか、鯨肉も販売。使う食材は全て鯨だ。健康への関心が高い町なので、幼稚園などでのイベントにキッチンカーで参加。鯨肉の良さを積極的に発信している。



くじらわらからステーキプレート ¥850
牛肉のステーキに負けないおいしさだ。プラス¥100で、本皮を使った焼き飯に変更できる

1 くじらキーマカレーカツのせ ¥700
日替わりのプレートで、イートインできる。ご飯は鯨の形、お皿の絵も鯨だ
2 くじらスパイシー揚げ ¥400
ご飯とおかずが付いたお弁当は¥700
3 陸橋通り沿いに面した店

くじら屋 らじっく

あきる野市雨間709
0428-42-3172
11:00~18:00
第2・4水曜、日曜
JR五日市線秋川駅から徒歩15分 あり



ビートたけしが「煮込みがうまい」とPRした、煮込みの大鍋を仕込む船長の河野さん

鯨を喰って、芸を磨け!

くじらの店 捕鯨船 P21参照

自ら船長を名乗る河野通夫さんは、「ニタリを焼いて、食べてニタリ」とダジャレ連発の元芸人。芸が売れないころ、店の娘と結婚して自身も近くに店をオープンした。そんな主人を頼り、浅草下町の味を求め多くの芸人が訪れる。



台東区浅草2-4-3
03-3844-9114
16:00~21:30(LO)
休木曜
東京メトロ銀座線浅草駅から徒歩6分
なし



1 皮とさしみのミックス ¥1600
凍ったミンクジラの赤身と黒い皮を取り除いた脂身の刺身。溶け具合の異なる食感が楽しめる
2 焼きそば ¥750
ミンクジラの赤身とキャベツだけのシンプルな焼きそば。浅草らしく、浅草海苔をあしらった、もっちりした麺との相性バツグン

市場直送、仲卸業の直営店

東研岩良

豊洲市場の競りで買収求めた新鮮な魚介類のほか、宮城や鹿児島など産地から直接仕入れている。店頭には鯨コーナーを設け、刺身用鯨肉、自家製のユッケが並ぶ。冷凍ケースにはくじらベーコン100g入1パック1200円ともある。



1 プロの料理人から一般客まで訪れる客足の絶えない店 2 冷凍ケースに並ぶ鯨の加工品



中央区築地6-26-1
魚河岸小田原橋棟1F
03-6264-7769
5:00~15:00
休豊洲市場カレンダーに準ずる
東京メトロ日比谷線築地駅から徒歩6分 有料Pあり



ニタリクジラの刺身用かこの100g当たり¥1200、赤身100g当たり¥580のほか、くじらユッケ1パック¥500など、あっという間に売れていく



鯨もつ鍋 ひとり ¥1980(2人前より)
モツの代わりに、先端の柔らかい部位のさえずりを使用。ニンニク入りのダシとぶりぶりしたさえずりの食感がたまらない。最後はちゃんぽん麺¥500を入れて味わうのもいい

鯨肉を日常にプロジェクト

鯨の胃袋本店

「鯨の胃袋ように魚をたくさん食べてほしい」とオープン。福島の食材を使って被災地を支援する「ふくしま常磐ものフェア」や、くじら赤肉食べ放題など、さまざまなイベントを開催。ニタリクジラをメインに使っているのも特徴。



港区西新橋2-14-7 笠井ビル2階
03-6206-1185
11:30~14:30、17:00~23:30(LO)
休日曜、祝日
JR新橋駅から徒歩9分 あり



くじらの滋味うどん ¥580
コシの強い三輪手延べ細うどんとパンチの効いた汁との相性がぴったり

JR品川駅の駅弁は品川宿で 大騒動になった鯨の串揚げ入り

品川や江戸にゆかりのある食材と、鯨の押し寿司で知られる大船軒の人気の食材を詰め合わせたのが「品川弁当」。品川宿を賑わせた「寛政の鯨事件」は、鯨の串揚げとなって弁当に鎮座。海苔やアサリ、アナゴも欠かせない食材で、江戸っ子好みの甘辛い卵焼きも入っている。コロナ禍で1月17日現在販売休止中。



品川弁当 ¥1150
エキュート品川近くの駅弁屋で購入できる



1 ゆったりと寛げるテーブル席 2 落ち着いた雰囲気のカウンター席 3 さらし鯨 ¥750(左)と鯨からあげ ¥800(右)。創業以来人気のからあげは、高温で一気に油で揚げている

風味や栄養に注目して創業

元祖くじら屋 P21参照

1950(昭和25)年創業の鯨料理専門店。当時、鯨料理の研究と大衆化を図っていた、服部流割烹家元15代故服部氏の指導のもと開店に至ったという。現在4代目の棚橋さんは、「お客の好みに合うよう工夫を重ねている」という。



渋谷区道玄坂2-6-15
鈴井ビル3F
03-3461-9145
11:30~14:30、17:30~22:30 ありなし
JR渋谷駅から徒歩1分 ありなし



1 ニタリクジラのユッケ寿司 ¥1500(上)
甘辛のユッケがのった押しずしニタリクジラのたたき(右) ¥980
塩とブラックペッパーを振りかけてから表面を炙り、鯨肉の風味と旨味を閉じ込めている
うねずの酢の物(左) ¥880
ミンクジラの生うねずをスライスして三杯酢をかけたもの
2 夕方からは近隣のビジネスマンで賑わう。本店からすぐのところに姉妹店「鯨の離れ」があり、鯨のおでんも味わえる



クラフトビールと鯨の肴

麦酒屋るぷりん

国産をテーマに宮城、長野など6種類のクラフトビールと季節の果実を使ったかき氷が楽しめる店。3階の炭火屋るぷりんでは、エゾ鹿や北海道の熊などのジビエなどがメニューに載る。両店で海のジビエ鯨肉が味わえる。



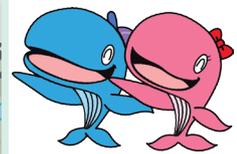
中央区銀座6-7-7 浦野ビル3階
03-6228-5728
15:00~23:00(火曜は17:00~、土日、祝日は15:00~22:00)
休月曜
東京メトロ銀座線銀座駅から徒歩3分 ありなし



ミンクジラのレアカツ ¥1800
黒酢をベースにした自家製ソースで
クジラの本皮のエスカベッシュ ¥1200
バターナッツカボチャ、セリなどの野菜と共に
木の温もりが伝わるカウンター席

昭島でホエールウォッチング？

新宿まで青梅線で1時間弱の東京都昭島市は人口11万人の小さな町。1961(昭和36)年、多摩川の河川敷で鯨の化石が見つかった。200万年前、昭島は海だったのだ。街の人たちは「アキシマクジラ」と命名し、街のシンボルになっている。



昭島市公式キャラクターの「アッキー&アイリン」。ズバリ鯨がイメージだ



ステンドグラス
拝島駅の北口と南口を結ぶ自由通路にある



小荷田交番
国道16号線小荷田交差点角の交番も鯨だ



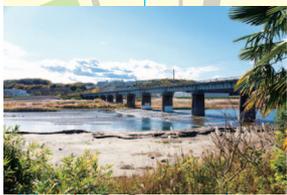
市内の酒屋だけでしか手に入らない地ビール¥648。ラベルに鯨のイラストが



くじらの壁画
拝島高校の生徒たちが作成したタイル画



市内の至る所で見られるマンホール



アキシマクジラの化石の発見場所



昭島市役所



ほんのり洋酒が香る夢くじら¥230、黒糖羊羹をサンドしたくじら物語¥180
和菓子処 桃仙
☎042-543-1041 / 9:00~18:00 / 水曜日



昭島駅北口広場にある時計台



昭島警察署



ココナッツ生地のプレーンとココアの2種類。昭島くじらサブレ各¥110
パティスリー ブルクワバ?
☎042-545-0972 / 10:00~19:30 / 水曜日



東中神駅前商店街の名前は、ズバリくじらロード



くじらロード商店会



朝から食べられる、焼きくじら¥600
大眾食堂 柳月
☎042-541-0504 / 10:00~19:00 / 木曜日

北口 拝島駅

青梅線

昭島観光案内所
☎042-519-2331 / 9:00~17:00 / 月曜日
ここで観光ガイドマップや、マンホールカードがもらえる

昭島駅

北口 中神駅

南口 中神駅

北口 東中神駅

南口 東中神駅



クジラ由縁の場所がわかる観光ガイドマップ



マンホールカード (表と裏面)



拝島第二小学校正門前のフェンス



アキシマエンシス
図書館、郷土資料室などが入る複合施設で2020年に開館。アキシマクジラの復元模型や当時の発掘の様子も学べる



つつじが丘公園そばの街路灯



道路標示にも



くじらロード入口にはくじらのオブジェとポケット広場が



昭和公園そばの街路灯



個性的な飲食店が約600軒集まる野毛。昭和の気配を色濃く残したこの街は、鯨専門店に老舗料理店、居酒屋など、さまざまな店で鯨料理が味わえる、ハマの「くじら横丁」でもあるのです。

野毛くじら横丁

横浜



店主 田井昌伸さん

鯨は野毛の新しい名物。そして、歴史の中で「野毛と鯨」は深い縁がありました。

「なぜ野毛にくじら横丁?」
 まずは、そんな疑問を「パリ」店主で野毛飲食業協同組合理事長の田井昌伸さんに聞きました。
 「横浜開港150周年(2009年)に向けて、野毛に新しい名物を作ろうと、立ち上げたのが『野毛くじら横丁』です。有志が集まってメニューを研究し、多くの店で鯨料理を出すようになりました。近海ものが市場に入荷すると、生の鯨を食べられるのも野毛ならではです。野毛は街全体が『横丁』みたいなもの。『そぞろ歩けば、おいしい鯨料理に出会えるエリア』、そんな感覚で楽しんでみてくださいね」
 そして、歴史の中で野毛と鯨には、いくつかの接点があります。実は、終戦直後の野毛の街にも「クジラ横丁」があったのです。横浜の主要部が米軍に接

収される中、一面の焼け野原だった野毛一帯は日本人が自由に行き来できるエリア。自然と人が集まって、マーケットが生まれます。その一画に、栄養豊富な鯨肉入りのごった煮などを売る屋台が集まって、「クジラ横丁」と呼ばれていました。
 さらにさかのぼること幕末。野毛の対岸に横浜開港場が開かれます。当時のアメリカ力は広く太平洋を捕鯨漁場としており、海原の先にある日本をアジア大陸進出の中継地と定めたのです。ちなみに、開港の地からもほど近い「横浜スタジアム」を本拠とする「横浜DeNAベイスターズ」。その前身は「大洋ホエールズ」で、「鯨」が球団名だったのです。
 次ページでは、野毛くじら横丁の名店と、いちおしのメニューをご紹介します。



終戦直後、旧桜川(現在の新横浜通り)沿いに屋台が並んだ「クジラ横丁」(横浜市中央図書館蔵)

とってジュシー

柔らかくて

初めて来た人も「3杯飲んだら野毛っ子」。みんなで楽しく盛り上がる下町のオアシスで、ぜひ鯨料理を！



横浜すきすき店長の福田雄次さん

目 竜田揚げ ¥638

ミンクジラの薄切りに味噌と生姜醤油で下味を付けて竜田揚げに。サクッとした衣に包まれ、肉は柔らか



女将の推奨は「片面3秒ずつ炙る」ですが、レアでもミディアムでも好きな焼き加減でどうぞ！

3代目女将の笠間千恵子さん



子どもも大人も魅了するおいしさ

目 くじら焼きしゃぶ ¥1000

刺身で食べられる赤肉を、鉄板で炙るお好み焼き店ならではのスタイル。子どもにも食べやすく、人気の1品

鯨専門店ならではのいちおしユッケ



昔から港で働く人たちのおなかと心を満たしてきた鯨肉。専門店ならではの鯨料理をぜひ味わって！

横濱くじら4代目店主の木下博子さん

目 ユッケ ¥1000

赤身肉の仕入れは毎日。ゴマ油を効かせた秘伝のタレと銀の洋食皿に気前よく盛ったボリュームも昔のまま



和来野毛店のスタッフさん

鯨は低脂質、高タンパクで栄養価も高い、ヘルシーな食べ物。女子のおひとり様も大歓迎です!!

栄養豊富でヘルシーなユッケ



目 ユッケ ¥630

ゴマ油風味のタレと香味野菜でパンチのきいたユッケ。注文しやすいポーションで、おかわりする人続出

鯨は、かつより刺身かステーキがおすすめ。焼酎や泡盛と相性抜群で、くせになるのがくじらのたれ。

パリー店主の田井昌伸さん

くせになるくじらジャッキー



目 くじらのたれ ¥990

「房州和田浦つち鯨」の赤肉を醤油ダレに漬け込み天日干しにしたもの。ビーフジャーキーのような食感

くじらの刺身をお酒のアテに



目 くじら刺身 ¥900

新鮮な赤身肉の刺身は臭みもなく、肉質柔らか。「昔、よく食べた」という年配のお客様がみな驚くおいしさ



一千代3代目店主の関口誠一さん

野毛は、はしご酒の天国。鯨のおいしさを味わうなら、酔っぱらう前の1軒目がおすすです！

大門2代目女将の三井富子さん

赤身肉と皮の紅白の色が艶やか



目 合盛 ¥1320

ミンクジラの赤身肉と皮を交互に重ねた刺身。肉のうま味と皮のもっちりゼラチン質の食感が溶け合う

鯨独特の味わいを楽しめるよう、火の入れ方、リンゴの甘みを効かせたタレにもこだわっています。



かつ半3代目店主の小川肇さん

目 くじらステーキ ¥930

赤身肉を塊のまま表面を強火で炙り、中はレアに仕上げたローストビーフ風。醤油ベースの特製ダレが絶妙

表面こんがり、中はレアのステーキ



目 大衆酒場 和来 野毛店



ウインズ横浜の隣。土日は朝から営業の、コの字カウンターの大衆居酒屋。大型テレビでの競馬や野球中継に、BGMは70年代歌謡曲で店内明るく盛り上がる。鯨は刺身とユッケがあり、鯨料理を出すのは野毛店だけだ。

〒横浜市中区宮川町3-63-1
フレックスタワー野毛
☎ 045-252-8779
🕒 火曜～金曜16:00～24:00、土曜、日曜9:00～24:00
🎉 月曜、祝日(ただし競馬開催日は営業、翌日休み)
📍 京急日ノ出町駅から徒歩3分、JR桜木町駅から徒歩7分 📍 なし

目 横濱くじら



1954(昭和29)年創業。鯨料理専門の居酒屋。鯨のさまざまな部位肉や皮、内蔵などをそろえ、約20種類の料理とともに、鯨の魅力伝えてくれる。ビギナーにはユッケや炙りがおすすめだ。「珍宝」は、7種類の部位の刺身盛りだ。

〒横浜市中区宮川町2-29
☎ 045-253-3760
🕒 17:00～23:00(L.O.22:00)
🎉 土曜、日曜、祝日
📍 京急日ノ出町駅から徒歩5分、JR桜木町駅から徒歩7分
📍 なし

目 みかさ



お客が自分で焼くスタイルのお好み焼き専門店。正方形の鉄板をひのき材で囲んだ特注テーブルは昭和28年の創業時のもの。生地を一晩寝かせるこだわりのお好み焼きのほか、鉄板焼きの素材の1つとして鯨が味わえる。

〒横浜市中区宮川町2-23
☎ 045-231-0353
🕒 火曜～金曜17:00～23:00、土曜12:00～23:00、日曜、祝日12:00～22:00
🎉 月曜(祝日の場合は翌日)
📍 京急日ノ出町駅から徒歩3分、JR桜木町駅から徒歩7分
📍 なし

目 パリー



粋な居酒屋風のとんかつ店で、焼酎、泡盛が充実。生の鯨肉の入荷状況により刺身なども登場する。戦後のクジラ横丁があった桜川町埋立地にできた「桜木町デパート」に1959年出店。1963年から現在の場所に。

〒横浜市中区野毛町2-101
☎ 045-231-5412
🕒 17:00～22:00
🎉 日曜、月曜、祝日
📍 京急日ノ出町駅から徒歩5分、JR桜木町駅から徒歩7分
📍 なし

目 居酒屋 横浜すきすき



店主は鶴見の魚屋の3代目で、四季折々の和食と魚が自慢。昭和の居酒屋感満載の客席奥には磨き上げられた厨房の景色。熟練の調理人が腕を振るうライブ感も楽しめる。野毛では希少な50席規模の宴会スペースを持つ。

〒横浜市中区野毛町2-77-1
NIC/ハイムリビュレット野毛2F
☎ 045-231-0088
🕒 月曜～金曜16:30～23:30、土曜15:30～23:30、日曜13:00～23:00、祝日16:00～23:30
🎉 なし
📍 JR桜木町駅から徒歩5分 📍 なし

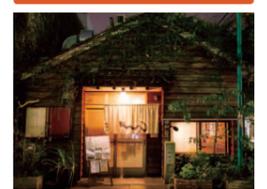
目 大門



女将の三井さんが50年来、ほぼ毎朝中央市場に出向き、新鮮な旬のネタの仕入れから仕込みを一手に担う。夏の岩ガキ、冬のふぐ料理と並んで、各種の鯨料理は季節を問わず人気。高級部位「尾の身」も常時置いている。

〒横浜市中区野毛町1-42
☎ 045-231-5669
🕒 17:00～23:00
🎉 日曜、祝日
📍 JR桜木町駅から徒歩4分
📍 なし

目 村田家



野毛にはふぐ料理店が多いが、戦後の混乱期にふぐ調理の指導的役割を担ったのが初代。先代はいわし料理を、3代目の現店主が鯨料理を店の名物に加えた。昼も夜も定番類が充実、「くじらフライ定食」もおすすめ。

〒横浜市中区野毛町2-65
☎ 045-231-3619
🕒 11:30～14:00、16:30～22:00
🎉 日曜
📍 JR桜木町駅から徒歩6分
📍 なし

目 野毛かつ半



創業70年のとんかつの老舗。鯨料理はステーキとベーコンが定番だが、希望すればメニューに載っていない「くじらカツ」も作ってもらえる。漢方素を使った自家製とんかつソースは、初代から変わらない味わいだ。

〒横浜市中区野毛町2-83
☎ 045-231-3739
🕒 11:00～22:00(L.O.21:30)
🎉 水曜
📍 JR桜木町駅から徒歩6分
📍 なし

目 一千代



1949(昭和24)年創業のうなぎとふぐ料理の店。鯨料理は刺身と竜田揚げが。野毛大道芸人たちの食事処であり、野毛大道芝居(1994～2005年)もここから始まった。店内は大道芝居のポスターや色紙、写真などで賑やか。

〒横浜市中区野毛町2-70
☎ 045-231-5373
🕒 12:00～14:00、17:30～21:00
🎉 月曜
📍 JR桜木町駅から徒歩5分
📍 なし

青森県
八戸市



くじら汁

かつてはお正月に食べたというが、寒くなると体が温まるので家庭でもよく作られる味噌味の汁。鯨の脂身、寒干し大根、凍み豆腐、ニンジン、ゴボウ、ジャガイモ、キャベツなどが入る (p.15らぶらぎ亭)

山形県
真室川町



もんざりみずじ

山菜の宝庫山形では、初夏の味「みず」が採れる時期になると作る。みずを手でもぐので「もんざり」。塩くじらのほか、ジャガイモが入った味噌味の汁 (画像提供：山形県真室川町)

宮城県
石巻市



とい汁

鯨の白い脂身を「とい」と呼び、春はワラビなどの山菜、秋はキノコが加わる。味噌味が特徴でジャガイモは必ず入る (撮影協力：p.17ホテルニューさか井)

北海道
函館市



くじら汁

道南地域の正月に欠かせない塩味の汁料理。塩くじら、大根などの根菜野菜、塩漬けの山菜を使用。大鍋で作り、三が日温めなおしながら食べるという。塩味が一般的だが味噌味もある (p.11 菊泉)

宮城県
石巻市



鯨の紅白造り

お正月や結婚式などのハレの日の料理。鯨の赤身とといを重ねた紅白の刺身で、赤身とといと一緒に口に入れる (撮影協力：p.17ホテルニューさか井)

鯨ゆかりの地ならではの郷土食

聖地で味わう鯨料理

鯨ゆかりの地だから、鯨をおいしく食べるコツがそれぞれの家庭に広く伝えられ、地方独自の鯨料理が生まれてきた。地域で育てられた野菜や調味料を使った、鯨のおいしい郷土料理は鯨ゆかりの地で食べるに限る。

石川県
能登町



くじらの波皮の酢の物

宇出津ではすき焼きと並んで欠かせないのが酢の物だ。波皮を米糠を入れて茹で、酢味噌か梅肉で味わう (p.23 民宿・割烹 かね八)

千葉県
南房総市



しぐれ煮

鯨肉をショウガを入れて甘辛く煮付けた佃煮風の料理。醤油、酒、味醂、砂糖を使うが、鯨肉に野菜を加えたり、各家庭それぞれ好みの味で調理されている (p.25 ぴーまん)

宮城県
石巻市



鯨ご飯

お祝いの席で食べる炊き込みご飯。細かく切った鯨の赤身肉に根菜野菜を入れて炊く。家庭では塩くじらをご飯にのせて茶漬けにもする (撮影協力：p.17ホテルニューさか井)

石川県
能登町



くじらのすき焼き

宇出津港に鯨が水揚げされると、八百屋から長ネギがなくなってしまうほど、すき焼きと言えば鯨肉が当たり前。ミンクジラの赤身肉とうねす部分の波皮の紅白で使うのがポイント (p.23 民宿・割烹 かね八)

新潟県
新潟市



くじら汁

ナスやユウガオ、ミョウガなど、夏野菜入りのくじら汁は夏のスタミナ食。味噌仕立てが主流だが醤油仕立てもある (画像提供：新潟県農林水産部食と花の推進課)

千葉県
南房総市



くじらのたれ

江戸時代から続いている鯨の保存食。生のツチクジラをタレに1日漬けて、天日で干したものを。軽く火で炙り、手で割いて食べる。最近はマヨネーズを付けて食べる人も多い (p.27 ハクダイ食品)