日本鯨紀行

鯨ゆかりの地を見て、食べて、歩く。

網走 p06
函館 p10
川崎 p16
田和 p24

釧路 p08
八戸 p14
宇津 p22
東京 p28

アイヌ民族古式舞踊フンペリムセと鯨八幡の室蘭神楽「鯨神の舞」 p12

WHALE&DOLPHIN WATCHING INFORMATION 2021 p13

ラベルも楽しい鯨の缶詰 p20

昭島でホエールウォッチング？ p32

野毛くじら横丁 p33

聖地で味わう鯨料理 裏表紙

東日本編

一般財団法人 日本鯨類研究所

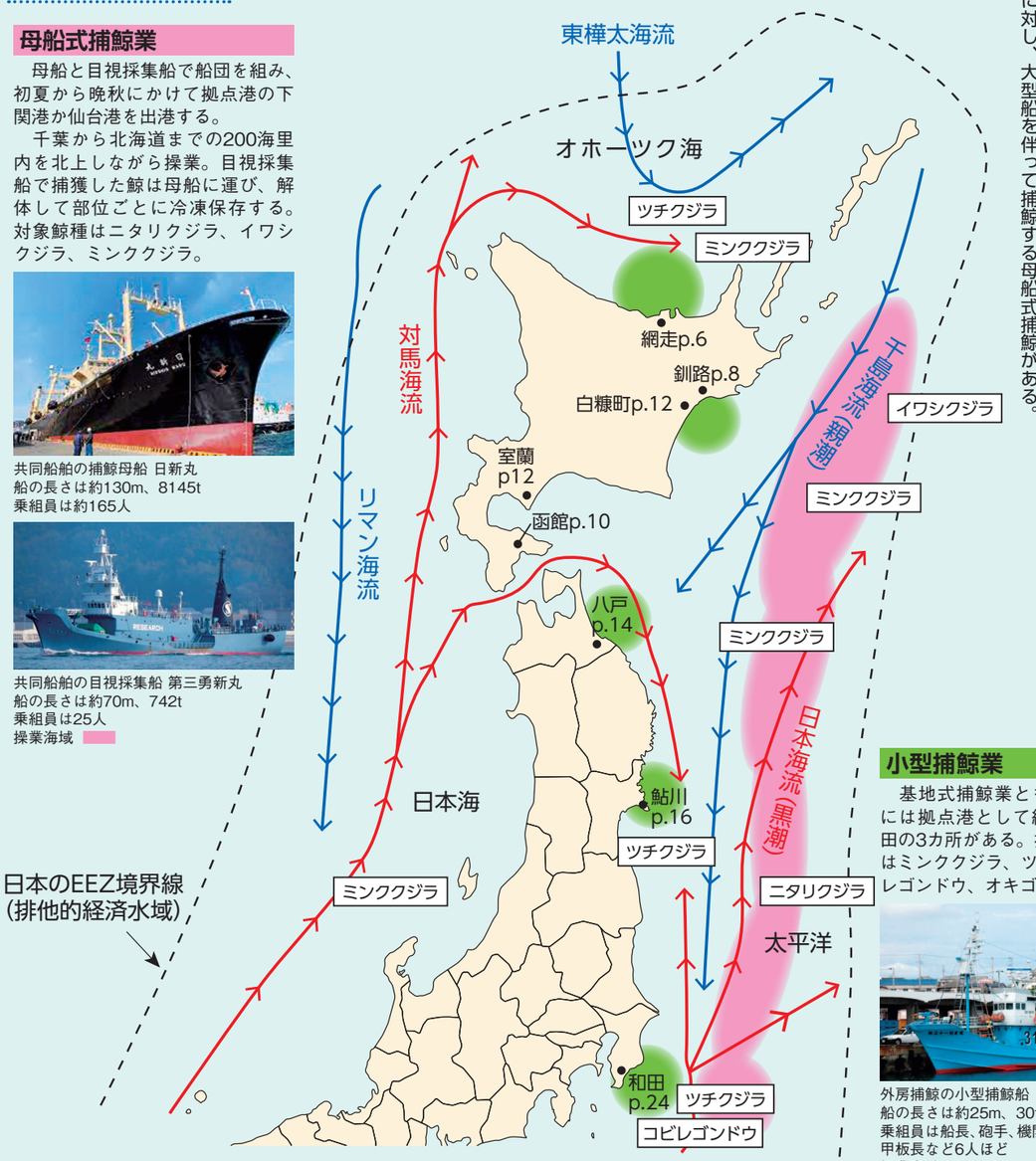
母船式捕鯨業

母船と目視採集船で船団を組み、初夏から晩秋にかけて拠点港の下関港か仙台港を出港する。

千葉から北海道までの200海里内を北上しながら操業。目視採集船で捕獲した鯨は母船に運び、解体して部位ごとに冷凍保存する。対象鯨種はニタリクジラ、イワシクジラ、ミンククジラ。

共同船舶の捕鯨母船 日新丸
船の長さは約130m、8145t
乗組員は約165人

共同船舶の目視採集船 第三勇新丸
船の長さは約70m、742t
乗組員は25人
操業海域



参考文献：水産庁HP

鯨 基本❷ どうやって捕獲するの？

東日本には和田（千葉）、鮎川（宮城）、網走（北海道）と小型捕鯨の拠点が3カ所ある。初夏は拠点の沿岸域で、秋からは太平洋側の北海道沿岸域で捕鯨する。それに対し、大型船を伴って捕鯨する母船式捕鯨がある。

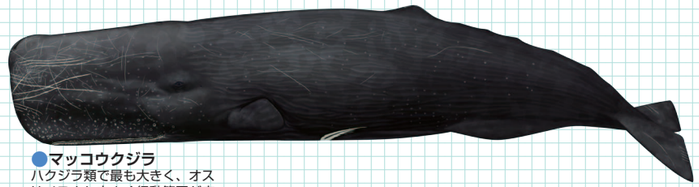
小型捕鯨業

基地式捕鯨業とも言い、東日本には拠点港として網走、鮎川、和田の3カ所がある。捕獲対象の鯨種はミンククジラ、ツチクジラ、コビレゴンドウ、オキゴンドウの4種。

外房捕鯨の小型捕鯨船
船の長さは約25m、30t
乗組員は船長、砲手、機関員、甲板長など6人ほど
操業海域

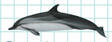
鯨 基本❶ 東日本で見られる鯨は？

鯨は現在約90種確認され、そのうち日本の沿岸に現れるのは40種ほど。また鯨はヒゲクジラとハクジラの2つに分類されている。イルカも鯨の仲間で、体長4メートル以上を鯨、4メートル以下をイルカと呼んでいる。



●マッコウクジラ
ハクジラ類で最も大きく、オスはメスより大きく行動範囲が広いなど個体差がある。
長11～16m
重30t
食大型のイカなど頭足類、底魚

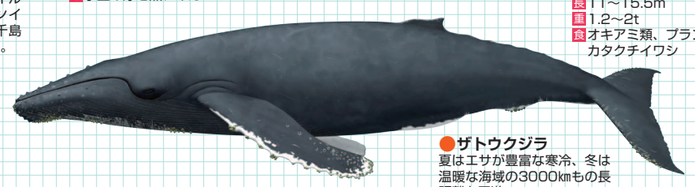
●ハンドウイルカ
バンドウイルカともいい、水族館で最も多く飼育している。好奇心旺盛で船に付いて泳ぐこともある。
長1.9～4.3m
重260～650kg
食群集性、非群集性の魚、小エビ、タコ、イカ



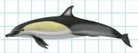
●スジイルカ
泳ぐのが早く集団で移動し、広範囲に分布する。細長い体で、黒いスジの模様がある。
長2.2～2.4m
重156kg
食小型の浮き魚、イカ

●ニタリクジラ
ほとんど単独か2頭で行動し、水温が20℃以上の温かい海に生息。
長11～15.5m
重1.2～2t
食オキアミ類、ブランクトン、カタクチイワシ

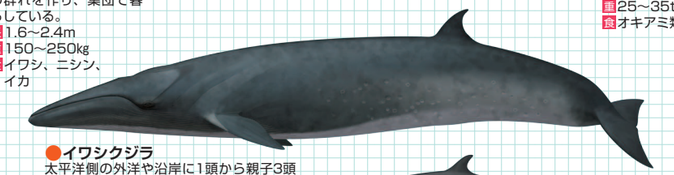
●イシイルカ
イシイルカ型とリクゼンイルカ型の2種あり、リクゼンイルカは日本の太平洋岸、千島列島、オホーツク海に生息。
長1.7～2.4m
重100～200kg
食サバ、ニシン、イワシ、イカなど



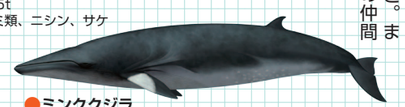
●ザトウクジラ
夏はエサが豊富な寒冷、冬は温暖な海域の3000㎞もの長距離を回遊。
長11.5～15m
重25～35t
食オキアミ類、ニシン、サケ



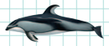
●マイルカ
温暖な海域に10～数千頭の群れを作り、集団で暮らしている。
長1.6～2.4m
重150～250kg
食イワシ、ニシン、イカ



●イワシクジラ
太平洋側の外洋や沿岸に1頭から親子3頭で生息。鯨類の中で泳ぐのが最も早い。
長13.7～19.5m
重24～31t
食オキアミ類、ニシン、カタクチイワシ、サンマ、カイアシ類



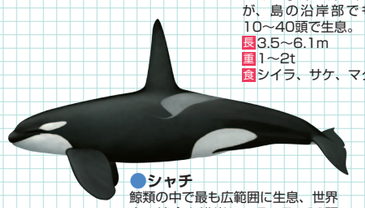
●ミンククジラ
沿岸域の大陸棚、島の周囲に1頭から親子3頭で生息。
長6.3～9.1m
重5～8t
食サンマ、タラ、ニシン、カタクチイワシ、イカ



●カマイルカ
個体数が多く広範囲に、10～100頭の集団で生息。仲間と協力してエサを捕る。
長1.7～2.5m
重135～180kg
食カタクチイワシ、イワシ、ニシン、イカ

●オキゴンドウ
おもに水深の深い外洋にいるが、島の沿岸部でも見られ、10～40頭で生息。
長3.5～6.1m
重1～2t
食イシラ、サケ、マグロ、イカ

●ハシナガイルカ
日中は水深の浅い湾で過ごし、夜は沖合に出てエサを捕る。10～50頭の群れを成す。
長1.6～2.4m
重75kg
食中深層の小型の魚、イカ



●シャチ
鯨類の中で最も広範囲に生息、世界中の沖合と沿岸にいる。5～20頭の群れを成す。
長5.6～9m
重6.6t
食ホッケなど魚を食べるタイプ、鯨などの海獣類を食べるタイプ、両方食べるの3タイプがいる

●ツチクジラ
回遊性で水深1000～3000mの深層を好み、3～10頭で行動。一気に水深1500m以上潜水し、45分から1時間以上潜水ができる。
長12～12.8m
重9～12t
食深海魚、甲殻類、タコ、イカ

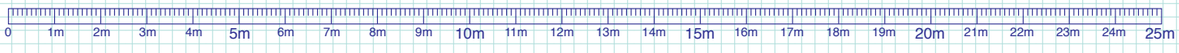
●ネズミイルカ
日本海、オホーツク海など北太平洋の沿岸で見られ、鯨類の中でも最小のタイプ。
長1.3～2m
重35～100kg
食ニシン、ハゼ、タラ、イカなど

●コビレゴンドウ
水深の深い熱帯から暖温帯に広く分布。島の沿岸でも見られる。集団で座礁することもある。
長5.1～7.3m
重1～2t
食イカ

●スナメリ
1～5頭で沿岸域に生息。背びれや口ばしがないのが特徴。
長1.6～1.9m
重40～70kg
食小型の魚、小エビ、イカ、甲殻類など

●ヒゲクジラ…歯の代わりに繊維が板状になった器官で、海水と一緒にエサを飲み込み海水だけを吐き出す。喉元から腹にかけて、伸び縮みする畝がある
●ハクジラ……歯があり、魚をはじめタコやイカなどの頭足類など、さまざまなものを食べる

長＝体長　重＝体重　食＝食性　　参考文献：「世界のクジラ・イルカ百科図鑑」（河出書房新社）



＋捕鯨の歩み＋

紀元前後
- **1648**（慶安元）安房国の領主里美忠義が、初漁時、伊勢神宮に鯨の脂皮を献上していたという記録が残っている。
- **1612**（慶長17）安房勝山村で、初代醍醐新兵衛が元締めとなって突組が組織される。
- **1606**（慶長11）紀州太地で刺手組が組織され、手投げ銛による突き取り式の組織的な捕鯨が始まる。
- **1591**（天正19）長曾我部元親が豊臣秀吉に鯨を献上する。
- **1570～73年**（元亀年間）知多半島師崎で手投げ銛による突き取り式捕鯨が始まる。
- **801～900年** ビスケー湾に面するバスク地方（フランス、スペイン）のバスク人が捕鯨を始めたとされる。

紀元前
- **約2300年～1700年前** 弥生式土器に日本最古の捕鯨線刻画が記されていることから捕鯨が行われていたと考えられる。
- **約3000年以降** ノルウェーでイルカ等を描いた洞窟壁画が発見されていることからイルカ漁を行っていたと考えられる。
- **約5000年前** 石川県の真脇遺跡の遺物から縄文人がイルカ漁を行っていたと考えられる。
- **約6000年～1000年** 朝鮮半島の盤亀台（バングデ）で鯨類や捕鯨の様子が描かれた岩刻画が発見されたことから捕鯨の可能性が示唆される。
- **約9000年～6000年前** 貝塚からの出土品により、縄文人の鯨類の利用が確認される。

- **1675**（延宝3）紀州太地で和田覚右衛門頼治（のちの太地覚右衛門頼治）が、網掛け突き取り法を考案。沿岸捕鯨発展の礎となる。
- **1683**（天和3）和田覚右衛門頼治が網掛け突き取り法を土佐に伝授。
- **1684**（貞享元）和田覚右衛門頼治が網掛け突き取り法を備前に伝授。
- **1712**（正徳2）アメリカでマッコウクジラの捕鯨が始まる。
- **1822**（文政5）イギリスの捕鯨船・サラセン号が浦賀沖に停泊。
- **1832**（天保3）長崎県生月島の益富組により鯨料理の専門書「鯨肉調味方」が発行される。
- **1853**（嘉永6）ペリー艦隊が浦賀に停泊する。
- **1864**（元治元）ノルウェーで汽船から砲塔で銛を打つ近代捕鯨法が開発される。
- **1869**（明治2）千葉勝山の醍醐組捕鯨事業休止。
- **1878**（明治11）太地でセミクジラを捕獲中悪天候にあい、184名中生存者は13名という大惨事に。これにより古式捕鯨が終焉を迎える。
- **1899**（明治32）岡十郎がノルウェー式捕鯨を行う「日本遠洋漁業」を設立する。
- **1904**（明治37）ノルウェー人により南極海で捕鯨が開始される。

アメリカの捕鯨は17世紀後半に東部で始まった

アメリカの捕鯨は、マサチューセッツ州最南端にある小さな島「ナンタケット島」で始まったと言われている。1660～70年ごろで、当初は小型の船で沿岸のセミクジラを捕っていた。

「オランダの捕鯨船団」1690～1700年の油彩画（シカゴ美術館蔵）。北極海での捕鯨の様子を描いたもの。1650年頃のオランダでは、毎年250隻以上の大型捕鯨船が出漁していた。

1700年代になると捕鯨法も改良され、価値が高いマッコウクジラに目を付け、次々と漁場を広げていく。鯨から照明用の油を採るのが目的で、肉や骨は海に廃棄していた。

ペリーが日本に開国を求めたのは、捕鯨船の水や食糧の供給と荒天時の避難場所確保のため。日本周辺で鯨を根こそぎ捕るアメリカ式捕鯨は、日本沿岸捕鯨の衰退を招く要因となった。

1830～40年代のホエールオイルランプ（メトロポリタン美術館蔵）

19世紀のスクリムショー。捕鯨船に乗っている間、乗組員がマッコウクジラの歯に彫刻をしたもの

鯨 基本④ 鯨の優れているところは？

鯨の心臓は、ジフテリアや破傷風のワクチンにも利用。低カロリー、低脂肪、高タンパク質の鯨肉は、美容や健康に最適の食材と言える。また大海を自由に泳ぐ、鯨のパワーの源になっているバレニンが話題になっている。

長距離を飛び続ける渡り鳥、一生涯泳ぎ続けるマグロなどの回遊魚。そのパワーはイミダゾールジペプチドが体内に含まれているからと言われている。イミダゾールジペプチドは疲労回復をはじめ、体内の余分な糖分を体外に排出する働きや抗酸化作用がある。

鯨肉からイミダゾールジペプチドの一種「バレニン」が発見された。鯨は半年をエサ場で、半年を絶食状態で子育てし、数千キロメートルも不眠不休で泳ぎ続ける。このパワーのもとこそがバレニンで、疲労を抑え、体脂肪を効率よく燃す優れた食品なのだ。

食品成分 / 肉の種類	エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	コレステロール mg
牛サーロイン	317	17.1	25.8	72
豚ロース	150	22.7	5.6	61
鶏胸肉	145	21.3	5.9	73
馬肉赤肉	110	20.1	2.5	65
鯨 赤肉	106	24.1	0.4	38

日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）より

文楽人形の精妙な首の動きに欠かせないのが鯨ひげ。1633（寛永10）年ごろから東京人形町には歌舞伎や人形浄瑠璃の芝居小屋が集まり、文楽人形を作る人形師や雛人形を扱う店が多かったことが人形町の町の由来。

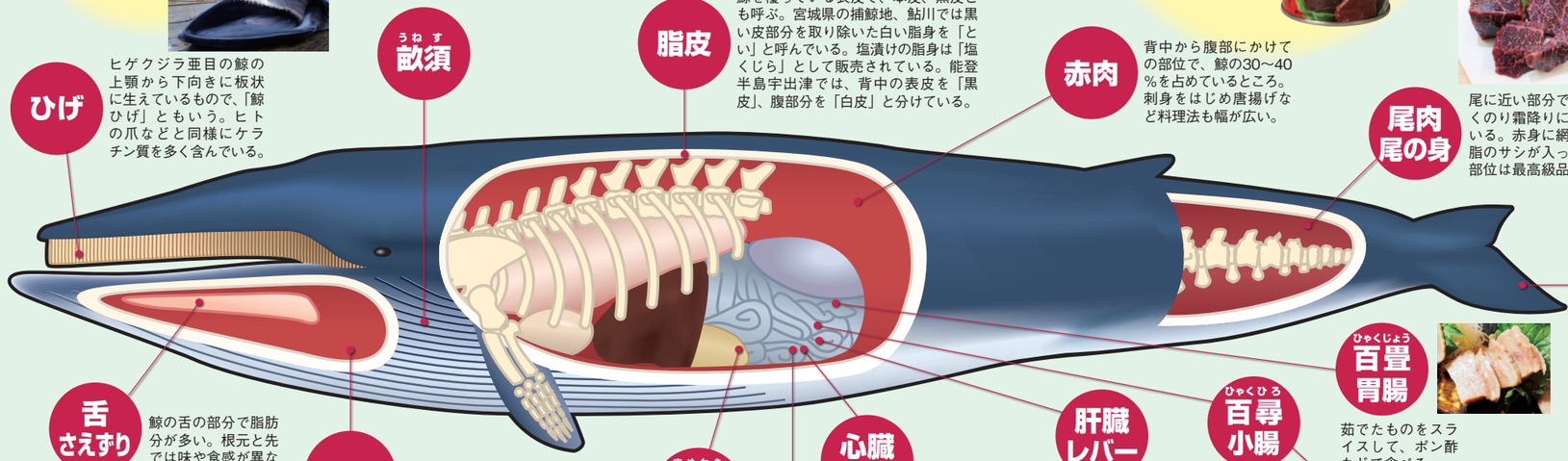
人形町にある鯨のオブジェ

菓子器

鯨 基本③ 鯨は何に使われているの？

縄文時代から日本人は鯨を自然からの贈りものとして神に感謝をして、鯨を捕っては余すことなく使ってきた。21世紀に入ってもそれは変わらず、新たに健康をテーマにサプリメントやワクチンなども開発されている。

尾に近い部分で脂がよくのり霜降りになっている。赤身に網目状の脂のサシが入っている部位は最高級品。



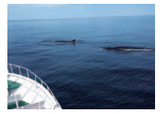
ひげ

ヒゲクジラ亜目の鯨の上顎から下向きに板状に生えているもので、「鯨ひげ」ともいう。ヒトの爪などと同様にケラチン質を多く含んでいる。

網走（あばしり）

北海道

日本にある小型捕鯨基地4カ所のうちの一つが、最北端の網走だ。網走刑務所で名高いが、オホーツク産の魚介類などの美味をはじめ、北方の民族文化、冬の流氷観光、夏のホエールウォッチングと一度は訪ねたい町である。



網走と鯨

網走の自然は、四季折々素晴らしい色彩に溢れます。ネイチャークルーズはシーズン中1000名ほどのお客さまを迎えていますが、鯨やイルカに目の前で出会って、皆さま大変感動してくれます。

もちろん北海の幸はふんだんにありますので、観光後には味覚も堪能していただけるのでないでしょうか。

網走市観光協会
専務理事
二宮直輝さん

彫刻
ロシアのエスキモーの世界観がセイウチの牙に彫刻されている（北方民族博物館蔵）

鯨骨製仮面
アラスカのエスキモーが鯨の骨で作った仮面。1920年代に儀礼で使われていたという（北方民族博物館蔵）

氷上用釣竿
アラスカエスキモーが氷に穴をあけて魚を釣る時に使用。釣り糸には鯨のヒゲが使われている（北方民族博物館蔵）

有孔円盤
8世紀に作られた鯨の骨製の円盤で、帯留めとして使われていたと考えられている。直径4.8㎝、川西遺跡から出土した（北方民族博物館蔵）

女性像
網走のモヨロ貝塚で発見された高さ5.9㎝の女性像。素材はマッコウクジラの牙（歯）と思われる（北方民族博物館蔵）

極寒の地を生き抜く先人たち

北海道立北方民族博物館

北方地域に暮らした人々の衣服、住居、狩猟具などを展示。動物の毛皮、角、牙、骨などを用いて、生活必需品ばかりでなく祭祀に使われる工芸作品も生み出した。彼らの果敢な暮らしぶりと繊細な技術力を知ることができる。

住 網走市字潮見309-1
☎ 0152-45-3888
時 9:30～16:30
（7月～9月は9:00～17:00）
休 月曜（祝日の場合は翌平日、2月、7月～9月は無休）
¥ 大人550円、高校・大学生200円、小中学生・65歳以上無料
交 JR網走駅からタクシーで9分
P あり

北方地域を専門とする点で日本唯一の民族学博物館。1991（平成3）年2月に開館した

アラスカ・カナダ北部に暮らしたエスキモーの住居模型も展示

ミンククジラの骨格標本。小型のヒゲクジラで体長7～10m、体重5～10t。左側奥にモヨロ人が

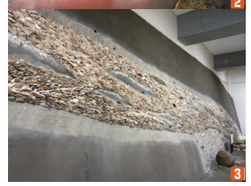
古代海洋民の暮らしにふれる

モヨロ貝塚館

大正2（1913）年に発見されたモヨロ貝塚は約1300年前の網走に暮らした「モヨロ人」のムラの跡。シベリア方面から渡来した民族であったモヨロ人が、オホーツク海に注ぐ網走川河口の地で、海と共に生きた様子が学べる。

住 網走市北1条東2丁目
☎ 0152-43-2608
時 9:00～17:00
（11～4月は16:00まで）
休 なし（10月～6月は月曜、祝日、7月～9月は無休）
¥ 大人300円、高校・大学生200円、小中学生100円
交 JR網走駅からタクシーで5分
P あり

貝塚跡の散策もできる



1モヨロ人が用いた鯨骨製の土堀具 2復元されたモヨロ人の住居。高い天井と炉を備えた住居は、アムール川河口からサハリンを経て移住したモヨロ人の高度な文化がうかがえる 3魚類、貝類、アザラシの骨、人骨が発掘された、モヨロ貝塚の地層

林間に美しい姿を見せる建築

網走市立郷土博物館

1936（昭和11）年に竣工した、北海道で最初の博物館建造物。F.L.ライトに師事した田上義也（1899～1991）の設計によるもので、建物を鑑賞するだけでも立ち寄る価値がある。館内には海獣類に関する展示の他、アイヌの生活の様子をジオラマで展示している。

住 網走市桂町1-1-3
☎ 0152-43-3090
時 9:00～17:00（冬期は16:00まで）
休 月曜、祝日
¥ 大人120円、子ども60円
交 JR網走駅から徒歩15分
P あり

2019年12月に国登録有形文化財に登録された

アザラシ、トドなど海獣の剥製が並ぶ

屋上に続くらせん階段。ステンドグラスも美しい

牙製のヒグマ像
素材はマッコウクジラの牙（歯）、セイウチの牙とも言われ、湧別川西遺跡から出土。高さ5×幅9cm

牙製の海獣像
アザラシのように見える像は、マッコウクジラの牙（歯）製、セイウチの牙製という説も。高さ11.5×幅4cm

店などの休みは定休日を掲載し、年末年始、お盆休みは省略しています。
各種データは2021年2月現在のものです。コロナ禍で変動する可能性がありますので、お出かけ前にご確認ください。

手造りベーコン¥1680（奥）、鯨の黒味噌ザンギ¥980（右）、赤身刺身¥1280（手前）
ベーコンは塩漬け後に蒸して余分な脂を落とすから、噛むほどに旨味が増す。ザンギも店オリジナルの味を追求したもの

創意と工夫を凝らした鯨料理

酒菜亭 喜八

1995（平成7）年開店のオホーツクの海の幸を提供する海鮮居酒屋。鯨肉を使ったメニューもそろう。赤身、舌、はつ、鹿の子、畝須のお造りを盛り合わせた、くじらづくし2200円なら鯨のいろいろな部位の刺身を試せる。

住 網走市南4条西3丁目
☎ 0152-43-8108
時 16:30～23:00（L022:30）
休 不定
交 JR網走駅から徒歩11分
P なし

網走で数店舗を展開するジアスグループの一店舗。酒類も豊富だ

カウンターのショーケースに新鮮な魚介類がズラリと並ぶ。広々とした大人の空間

海に臨む網走観光の拠点

道の駅 流氷街道網走

網走川河口にあり、流氷観光やネイチャークルーズの発着点になっている道の駅。カニや昆布などの道産の海産品や地元特産品がそろい、観光情報を集められるのも便利。2階ではご当地グルメの網走ザンギ丼900円などもある。

住 網走市南3条東4丁目5-1
☎ 0152-67-5007
時 9:00～18:30
（10～3月は18:00まで）
休 なし
交 JR桂台駅から徒歩8分
P あり

1網走川河口にある道の駅。建物の裏側の岸壁は、観光船の発着場になっている 2鯨の刺身用赤身や鯨ベーコンも販売

館内の鮮魚売り場には生け簀があり、活毛ガニなども。ホタテ、ウニなどの生鮮品、遠地に持ち帰れるよう、海産物の加工品などもそろっている

地元客に人気の洒落た寿司店

鮨ダイニング 月

今風にお洒落だが、落ち着いて食べられる寿司店。オホーツクの新鮮な魚介類を使ったにぎりがリーズナブルな価格で楽しめると、地元客に人気だ。ねらい目は「本日のおすすめ」。網走産ニシンや生イバラガニなどが味わえる。

住 網走市駒場北5-83-27
☎ 0152-45-3333
時 11:00～22:00
休 なし
交 JR桂台駅からタクシーで6分
P あり

1モダンな構え 2コの字型のカウンター席。ほかに小上がりや半個室もある。店内の照明もおしゃれ

くじらベーコン2貫¥495
貴重なウネスのベーコンで、噛むほどに甘味が増し、コリッとした食感も楽しめる

日本の小型捕鯨基地4カ所のうち網走と釧路に拠点を持つ下道水産

北海道沖で捕獲したミンククジラの皮部分を塩漬けにした「塩皮」。漁協を通じて販売している。P20参照

日本海で、流氷明けの4月～6月はミンククジラを、8月～10月はツチクジラを捕獲。海域によって鯨のエサは異なり、流氷下でオキアミを食べて育つミンククジラは脂肪を蓄え、商品価値も高くなるという。

1970（昭和45）年創業の下道水産の前身は水産加工業。当時、網走と釧路に拠点があった水産会社から船と捕鯨業の権利を譲り受けてから参入した。

漁場は太平洋、オホーツク、

約1000坪の敷地に蒲鉾型の加工場2棟、食事室や休憩所などを備える網走工場

「2020年度は休漁しましたが、来年度は操業する予定です」と下道水産社長の下道吉一さん

オホーツクの自然を満喫する

あばしりネイチャークルーズ

鯨やイルカ、アザラシなどオホーツクの動物を目の前で見ることができる2時間半から3時間のクルーズ。鯨との遭遇率は条件によっては9割近い。クルーズ船チパシリ号を追って泳ぐ、数十頭ものイルカが女性客に人気だ。料金はP13参照。

住 網走市南3条東4丁目5-1
☎ 0152-44-5849（予約は道の駅 流氷街道網走内網走市観光協会）
時 9:00出航、13:30出航
休 11月1日～4月19日（荒天時も）
交 JR桂台駅から徒歩8分
P あり

1船長の前田光彦さんは長崎県五島の出身で、40年もの間網走で捕鯨船に乗っていたという 2鯨に会えれば感動もの（写真は網走市観光協会提供）

釧路（くしろ）

北海道

ひがし北海道最大の都市である釧路には鯨の水揚げ港があり、毎年9月にくじら祭りが盛大に催される。歓楽街と称されるJR釧路駅近くの飲食店街には炉端焼きの看板を掲げる店が並び、新鮮な魚料理や鯨料理が楽しめる。

釧路と鯨

釧路は水揚げ量トップ3を争う全国有数の港町です。サンマ、シシャモ、ホッケは有名ですが、9月には釧路沖で捕鯨が行われ、新鮮な生の鯨肉が店頭に並びます。

9月10月が捕鯨のトップシーズンで、捕鯨船は鯨を曳航して岸壁に接岸。クレーンで引揚げた鯨は、トラックで加工場に運ばれてすぐ加工されます。

釧路市水産港湾空港部 主査
本間弘佳さん

歴史のアミューズメント施設

釧路市立博物館

釧路地方の自然と歴史を網羅的に展示している博物館。1階は釧路の大地と生物がテーマでマンモスや鯨の骨格標本などが、2階は先史時代から近代までを紹介。アイヌの民俗や江戸時代から明治大正の産業の発展も見られて興味深い。

住 釧路市春湖台1-7
☎ 0154-41-5809
時 9:30～17:00
¥ 大人480円、高校生250円、小中学生110円
休 月曜（4月～11/3祝日の場合は翌日休、11/4～3月は祝日休）
交 釧路駅からタクシーで10分
P あり

羽を広げたタンチョウをイメージして建築したという建物で、各階の展示室はらせん階段で結ばれている

1952（昭和27）年に釧路沖約300㎞で捕獲した、体長25m体重150tのシロナガスクジラの下あごの骨。シロナガスクジラは世界最大の哺乳類で、あごだけで長さ6.7mもある。大きな口だが、数センチほどの小さなオキアミなどを食べている

2005（平成17）年の調査捕鯨で捕獲されたミンククジラの骨格標本。
体長7.52m、体重5.5t、ヒゲがよく観察できる

和商市場内の元気な魚屋さん

木村鮮魚店

札幌の二条市場、函館の朝市と並ぶ、北海道の三大市場「和商市場」にある鮮魚店。新鮮な魚介類が所狭しと店頭に並び、地元客から観光客までが訪れる。鯨肉も扱い、店売りのほか市内飲食店に提供。鯨の食べ方を指南してもらえる。

住 釧路市黒金町13-25
☎ 0154-24-8885
時 8:00～16:00（季節により異なる）
休 日曜
交 釧路駅から徒歩5分
P あり

地元商店50店ほどが集まり鮮魚、乾物、みやげ物を商う和商市場

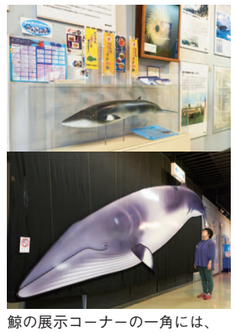
新鮮な魚介類が並び、7人のスタッフが威勢よくお客をさばく

「鯨肉は個体によって味が違う。いいものに当たると本当にうまい」と店長の小林勝行さん

宮城県の鮎川捕鯨が釧路に水揚げした鯨肉

尾の身100g
¥1200～
次々と売れていく

釧路港停泊中の太地（和歌山）、和田（千葉）、鮎川（宮城）の小型捕鯨船。おもに道東、三陸、房総、南紀の沿岸域で操業。船首に銛筒、マストに見張台がある



鯨の展示コーナーの一角には、全長7m のミンククジラのパネルも新しく展示している

釧路の漁業を調べてみよう

マリン・トポスくしろ

釧路港内にある、釧路市の水産資料を展示している施設。釧路港の全体像、漁業の近代史などをジオラマや映像で紹介。鯨のパネル展示コーナーもあり、捕鯨の歴史や日本の鯨食文化なども学べる。1階にある釧ちゃん食堂の海鮮料理も人気。

住 釧路市浜町3-18 くしろ水産センター3階
☎ 0154-22-0191
時 9:00～16:00（入館は15:30まで）
¥ 無料
休 日曜、祝日（12月～4月は閉館）
交 釧路駅からタクシーで8分
P あり

海原を背景に漁船の操舵室を再現。モールス信号の打電を体験することができる

鯨を愛してやまぬ主人の店

居酒屋 佐良

釧路くじら祭りが始まる前から近隣の飲食店と共同で鯨料理の普及に力を注いできた主人の田中さん。「鯨はおいしくない」と、年配の客が思い込んでいるのを残念がる。手頃な値段で鯨の美味を再確認することができる居酒屋だ。

住 釧路市栄町4-1
☎ 0154-23-7103
時 17:30～22:00
休 日曜（祝日の場合は翌月曜）
交 釧路駅から徒歩15分　P なし

1 手前から時計回り
自家製さえずり¥900
鯨の舌の根元部分をベーコンのように調理したもの
くじらタタキ ¥600
くじらカツ ¥600
くじら刺身 ¥700

2 創業22年の店
3 カウンター席のほか、座敷もある

旅人の旅愁をくすぐる居酒屋

炭焼炉端 ちくぜん

炉端焼き発祥の地と言われている釧路の繁華街に、2020年6月にオープンした炉端焼きの店。港町釧路ならではの新鮮な魚介類は、刺身や寿司で味わえる。釧路港に鯨が水揚げされる時期は、鯨肉もメニューに登場するという。

住 釧路市栄町5-2
☎ 0154-31-0301
時 16:30～22:00（LO）
休 日曜
交 釧路駅から徒歩15分　P なし

1 **鯨赤身刺身 ¥980**（左）
鯨の心臓刺身 ¥980（右）
いずれも捕鯨時期限定でメニューに登場
2 栄町6丁目交差点にあり小上がりやカウンター席も

落ち着いた大人の空間

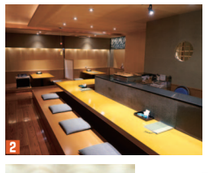
酒肴 瓢（ふくべ）

釧路ならではの新鮮な海の幸と和洋オリジナル料理が楽しめる店。貝料理、カニ料理、肉料理、鯨料理、野菜料理、豆腐料理とメニューの種類が多いのも魅力だ。料理を引き立てる日本酒なども充実しているので、ゆったりと過ごしたい。

住 釧路市末広町3-5　笛園ビル2階
☎ 0154-23-6104
時 17:30～22:00（LO）
休 日曜
交 釧路駅から徒歩15分　P なし

居酒屋が建ち並ぶ街区とは少し趣を変え、洒落た飲食店がビルに店を構える末広町にある。カウンター席、テーブル席、和室のほか、個室もある

1 **鯨しょうが焼き ¥1410**（手前）
自家製鯨ベーコン ¥1810（左）
鯨お造り¥1810（右上）
2 カウンター席 3 大山料理長が厳しく料理を吟味する



コース料理より、クジラのカルパッチョ。生の鯨肉ならではの調理法だ

コース料理より、ステーキ風。「これがクジラ？」と驚くほど。上質な牛肉に負けていない

くじら三昧コース　￥7000〜より
手前から時計回りにハリハリ鍋、刺身、ベーコン。ハリハリ鍋はミンククジラの竜田揚げと水菜をダシで炊いたもの

日本酒100種以上の居酒屋

旬味 千　sen

東京出身の中里さんが親方の出身地函館に同行して20年、8年前に後を継ぐ。お客の要望から増えたメニューも和洋と幅広い。鯨のコース料理も人気があり、ミンク、ナガス、ニタリクジラなどを中心に使う。3日前までに要予約を。

住 函館市梁川町22-22
☎ 0138-33-1000
時 完全予約制
休 なし　P なし
交 市電「五稜郭公園前」から徒歩5分

掘りごたつ式の店内。壁には北海道の地酒から日本各地の日本酒のメニューがズラリ。沖縄の泡盛、九州の焼酎なども種類が多い

酒問屋別宅を利用したカフェ

茶房 菊泉　裏表紙参照

バナナぜんざい（煎茶付）750円など甘味類がメインのカフェだが、函館や松前などの道南地方の郷土料理「くじら汁」が楽しめる。くじら汁は寒い時期の家庭料理の定番で、当たり前すぎて食べられる店がないので始めたという。ほかにオムライス950円などもある。

住 函館市元町14-5
☎ 0138-22-0306
時 10:00〜17:00
休 木曜　P なし
交 市電「末広町」から徒歩8分

赤飯とくじら汁のセット　￥810
道南地方の赤飯には甘納豆が入っているのが特徴。くじら汁はミンクかイワシクジラの塩クジラと大根、ニンジン、タケノコ、ぜんまいなどの山菜が入っている

酒蔵の菊泉がそのまま店名に

個性あふれる26店舗が集まる屋台村大門横丁へ行こう

提灯に明かりが灯り、まさにひかりの屋台だ。ピンクの提灯が可愛らしい花もめん

JR函館駅から徒歩5分、大門仲通りと高砂通りに挟まれた一角にあるのが大門横丁。和食、洋食、天ぷら、ラーメン、ジンギスカンと料理ジャンルもさまざまで、店選びにも時間がかかりそう。

鯨料理なら花もめん（☎ 080-8291-1107 時 17:00〜23:00 休 不定）。手頃な価格で、人気の店。ママとの会話も楽しい。

鯨牙細工師の宮川康雄さんの携帯ストラップも販売。右から¥5000、¥10000、¥4000

鯨大和煮 210g ￥500
イワシクジラを特製のタレで甘辛く炊いたもの

鯨ジンギスカン 250g ￥500
北海道名物のジンギスカンの鯨バージョン。ミンククジラを使用。野菜と炒めて味わう

汐くじら 200g　￥1000
くじら汁に欠かせない塩クジラを使いやすいようスライスしたもの。ミンククジラを使っている

鯨の部位肉が多くそろう店

函館くじら屋

函館で水揚げされた水産物を加工する会社直営の鯨専門店。生肉から冷凍肉までさまざまの鯨肉の部位がケースに並ぶ。函館朝市にあるため、地元客から観光客まで足を運ぶ。工場で加工した函館名物のイカ徳利にも人気がある。

住 函館市若松町8-10
☎ 0138-23-4063
時 8:00〜14:00
休 水曜　P 有料あり
交 JR函館駅から徒歩2分

オレンジ色とブルーのテントが目印の店

函館（はこだて）

北海道

路面電車が走る函館は、西洋館がいくつも残る異国情緒たっぷりの町。名物になるほどイカの水揚げ量も多い。また、函館はかつて鯨の水揚げ港であった。郷土の味覚「くじら汁」は、今も地元の家庭料理として健在だ。

函館と鯨

函館は、1999（平成11）年から2018（平成30）年までツチクジラを対象とした小型捕鯨の基地で、毎年5月から6月にかけて10頭を上限に捕獲していました。

市役所内食堂や小中学校の給食でも鯨が出ていました。

幕末から近年に至るまで捕鯨にゆかりがある町なので、今後も鯨で盛り上がりたいですね。

函館市役所
農林水産部水産課
主事 上野祥仁さん

歴史資料や考古資料が充実

市立函館博物館

埋蔵量としては日本最大量を誇る、国指定重要文化財「北海道志海苔中世遺構出土銭」を含む考古資料が充実。多くの収蔵品の中でも市内の恵山貝塚（旧恵山町）から出土した土器や骨角器は、北海道特有の縄文文化が垣間見られる。

住 函館市青柳町17-1
☎ 0138-23-5480
時 9:00〜17:00（11月〜3月は〜16:30）、入館は閉館の30分前
¥ 大人￥100、子ども￥50
休 月曜、毎月最終金曜
交 市電「青柳町」駅から徒歩7分
P 公園駐車場を利用

骨製刺突具
鯨骨製のヤス中柄部分。両端は脱着用に面取り加工がされている。柄の取り付け部分には紐かけ状の突起がある。
長さ34.6×径2.3㎝

骨角製装身具
鯨肋骨の緻密質を利用した腕輪状の装身具。3本一組の鋸歯状の模様が施されている。
長さ6.1×幅1.2㎝

骨角製刺突具1
イルカ下顎製の刺突具。先端は薄く、ナイフのように鋭利になっている

鹿角製スプーン
墓の副葬品。スプーンの柄尻にはイルカの全身が彫られ、刻線などで装飾がされている。長さ14.1×幅2.9㎝

鹿角製かんざし
墓の副葬品。頭部に鯨が彫られたかんざしで、足は二股になっている。長さ13.3×幅2.4㎝

歴史や民俗の資料も多い函館博物館

戸井貝塚の骨刀
縄文時代中期末葉から後期初頭にかけての貝塚から発見された、鯨肋骨を加工した青龍刀形、鉈形骨器。確証はないが、大陸で銅や鉄で作られたものを縄文人が模したものと考えられている

来航目的は捕鯨船の休憩基地

ペリー提督来航記念碑

鯨から採れる良質の油を目的に、1820年代には日本周辺でもアメリカの捕鯨船が操業するようになり、水や食糧を求めて日本の港に接近した。1854（安政元）年、ペリー提督率いる黒船5隻が箱館に来航、箱館が開港する契機となった。

住 函館市弥生町2
☎ なし
¥ 入園自由
P なし

2002（平成14）年、開港150周年を記念し、基坂沿いの元町公園下に設置されたペリー像

捕鯨船の元船長兼砲手が建立

鯨族供養塔

これまで捕獲した鯨の供養のために、1957（昭和37）年に建立した供養塔。碑文には「明治40年以来26年間捕鯨に従事し、捕獲した鯨は2000頭以上に達した。またセミクジラは絶滅に近く捕獲禁止云々」の刻字がされている。

住 函館市弥生町9-9
☎ なし
¥ 入園自由
P なし

供養塔の上に据えられているのはセミクジラ。6月には近くの称名寺で慰霊祭を開催

縄文時代から令和の時代まで鯨の歯を利用して生まれた鯨牙細工

1 マッコウクジラの歯。牙ともいい、これを磨くと艶が出る 2 イカ用の針。中央の2色使いの針は、白がマッコウクジラの歯、赤い部分は赤牛の角 3 加工するための道具類も宮川さんの手作りだ

函館はイカの水揚げ量が多く、宮川釣具店として先代の時代からマッコウクジラの歯を使い、イカ釣り用の針を作っていた。小から大の6サイズを一つひとつ全て手作りだ。硬いマッコウクジラの歯を削って作る針は、「一つで米一升分の価値がある」と言われていたという。近年は価格の安いベークライトに代わり、マッコウクジラの歯を利用した針は消滅。

昔から印籠や根付に利用されていた鯨の歯。宮川さんは、11年前からマッコウクジラの歯を使ってアクセサリーを作り始めた。ペンダントやストラップは、函館くじら屋で手に入る。

「磨くにもかなり力がいるんですよ」と78歳の宮川康雄さん

WHALE&DOLPHIN WATCHING INFORMATION 2021

出＝出港時間　所要時間　¥料金（税込み）　見られる鯨

知床ネイチャークルーズ

☎0153-87-4001 ●4/29～10/11

西に知床半島、東に国後島を望む羅臼沖。冬の流氷がプランクトンを運び、プランクトンを求めて魚が集まり、その魚を目当てにクジラやイルカがやってくるという。

住 北海道目梨郡羅臼町本町27-1
出 9:00頃、13:00頃
所 約2時間30分
¥ 大人（中学生～）8800円
　子ども4400円（未就学児童無料）
見 マッコウクジラ、ミンククジラ、ツチクジラ、シャチ、イシイルカ、カマイルカ、まれにナガスクジラ、ザトウクジラも

観光船はまなす

☎0153-87-3830 ●4月下旬～9月

野生動物に出会える、世界自然遺産の知床・羅臼は一度は訪ねたいところ。スローウォッチングで、ゆっくり運航してくれるのでシャッターチャンスにも恵まれそう。

住 北海道目梨郡羅臼町本町
出 9:00、13:00
所 2時間30分～3時間
¥ 大人（中学生～）8800円
　子ども4400円（小学生～、未就学児無料）
見 イシイルカ、ミンククジラ、シャチ、マッコウクジラ、ツチクジラ、ナガスクジラ、ザトウクジラ、カマイルカ

あばしり ネイチャークルーズ

P7参照

☎0152-44-5849 ●4/20～10/31

網走沖約37km付近まで航行。オホーツク海の生態系が間近に観察できる。午前便は前日17時まで、午後便は当日10時までに要予約。

住 北海道網走市南3条東4丁目5-1
　道の駅流氷街道網走内
出 9:00、13:30
所 約3時間
¥ 大人（中学生～）8000円
　子ども（小学生～）4000円
見 ナガスクジラ、ミンククジラ、ツチクジラ、イシイルカ、カマイルカ、ネズミイルカ

スターマリン イルカウォッチング

☎0143-27-2870 ●6月上旬～8月中旬

噴火湾は北海道でも有数の漁場。夏になると、カマイルカが出産、子育てのために噴火湾に入ってくるという。赤ちゃんイルカにも出会えそう。

住 北海道室蘭市祝津町4-16-15
　道の駅みたら室蘭内
出 10:00、14:00
所 2時間30分
¥ 大人6000円、子ども3000円
見 カマイルカ、イシイルカ、ネズミイルカ、ミンククジラ

むつ湾フェリー

☎0174-22-3020 ●4/21～11/5

津軽半島と下北半島を結ぶフェリーで、4月から6月にかけて陸奥湾でカマイルカが見られるチャンス大。機会があればぜひ。

住 青森県東津軽軍外ヶ浜町字蟹田中師宮本160
出 1日2往復
所 1時間
¥ 大人1950円（片道）、子ども980円（片道）
見 カマイルカ（4月～6月頃）

海とオルゴール和倉店 イルカウォッチング

☎0767-62-0533 ●通年

能登半島、七尾湾に浮かぶ能登島には13頭のイルカのファミリーが生息。スーミーと名付けられたイルカは群れのキーマンで、船長の呼びかけに応じてくれるという。

住 石川県七尾市和倉町ワ部15-1
出 9:45、11:15、12:45、14:15、15:30
所 1時間
¥ 大人4200円、子ども2100円
　年齢制限なし
見 ミナミハンドウイルカ

銚子海洋研究所 沿岸イルカウォッチング

☎0479-24-8870 ●通年

沿岸から30kmの銚子沖は、1年を通じてクジラやイルカが見られる海域。11月～2月に運航する「沖合クジラウォッチング」では、マッコウクジラやザトウクジラが見られる。都心から近いのも魅力だ。

住 千葉県銚子市潮見町15-9
出 10:00（時期によって異なる）
所 1～1時間30分
¥ 大人4000円、子ども3000円
　幼児2000円、3歳以上乗船可
見 スナメリ

ドルフィンクラブ三宅島 ドルフィンスイム&ウォッチング

☎04994-8-5010 ●4/1～11/15

三宅島から漁船で1時間、御蔵島でのイルカと共に泳ぐ「ドルフィンスイム」が人気。ウォッチングだけの参加も可能だ。

住 東京都三宅島三宅村阿古1813-1
出 7:30、13:00
所 3時間30分～4時間
¥ 大人・子ども15000円
見 ミナミハンドウイルカ、まれにコビレゴンドウ、オキゴンドウ、マッコウクジラ、ザトウクジラ

スペシャルオレンジ 御蔵島ガイドサービス ドルフィンスイム

☎04994-8-2070 ●4/1～11/15

御蔵島周辺には100頭を超えるミナミハンドウイルカが生息。イルカと共にシュノーケリングを楽しむのがメインだが、ウォッチングだけの参加もOK。

住 東京都御蔵島村入かねが沢202
出 8:00、14:00
所 2時間
¥ 大人・子ども8500円（小学3年生以下不可）
見 ミナミハンドウイルカ

小笠原観光ドリーム号Ⅲ ドルフィンスイム・ホエールウォッチング

☎04998-2-3311 ●通年

東京から約1000kmの小笠原。年間を通してさまざまな鯨類に会える。入港中は1日コースもあり、夏はマッコウクジラも。

住 東京都小笠原村父島字東町31
出 入港日13:15、出港日8:30
所 3時間30分～4時間
¥ 大人7000円、子ども5000円
見 ミナミハンドウイルカ、ハシナガイルカ、冬季はザトウクジラ

オーシャンマジック ホエールウォッチング

☎080-1171-6676（17:00以降） ●通年

ホエールウォッチング1日コースのほか、ドルフィンスイム、南島上陸観光、聟島列島への遠征など、ツアー内容が豊富だ。

住 東京都小笠原村父島清瀬
出 9:00
所 約7時間30分
¥ 大人14000円、子ども10000円
　※小学生～70歳（遊泳は60歳）まで
見 5月上旬～11月中旬はマッコウクジラ、アカボウクジラ、コブハクジラ、ハンドウイルカ、マダライルカ、オキゴンドウなど。11月中旬～5月上旬はザトウクジラ

シートピア ホエールウォッチング

☎04998-2-2714 ●2/1～4/15

島の食材を使った料理が好評の民宿が運営。オーナーの筒井さんが操船する「ひょうたん丸」では、島遊覧を兼ねてのホエールウォッチング、南島ツアーができる。ほかにシュノーケリング、体験ダイビングなども。

住 東京都小笠原村父島東町
出 9:00、12:30
所 2時間30分
¥ 大人9500円、子ども6500円
見 ザトウクジラ、ミナミハンドウイルカ、ハシナガイルカ

アイヌウタリは太古の昔から天の恵みによって生き抜いてきた

北海道東部に位置する白糠町は人口約8000人の内、先住民族であるアイヌ民族の人たち300人が暮らしている小さな町。水産資源に恵まれ、カニやシシャモなど北海道を代表する魚介類が水揚げされる。

アイヌ三大祭の一つ、9月に開催される「フンペ祭イチャルパ」は鯨祭りともいい、鯨にまつわる故事をもとにした儀式。奉納舞踊として演じられる「フンペリムセ」は、海岸に打ち上げられた鯨（フンペ）をコタン（集落）の皆で分け合って食料としたという、天からの恵みへの感謝を即興の歌とリムセ（踊り）で表現している。

フンペリムセは白老地方にもあり、内容は「目の見えないおばあさんが、ある日海岸を歩いていて何か大きなものにつまずき、それが鯨だとわかって村の人たちに知らせると、村人たちが袋を背負ってやってくる。それを見ていたカラスは、おこぼれが欲しいと鳴いて現れる」というもの。

白糠町のフンペリムセは馬主来（パシクル）の浜辺が発祥の地とされ、国の重要無形民俗文化財「アイヌ古式舞踊」の一つとして伝えられている。

発祥地近くの馬主来沼は、水位の上下に応じて、海と繋がったり離れたりする珍しい沼だそうだ。

問 白糠町保健福祉部福祉課
住 北海道白糠郡白糠町西1条南1丁目1-1
☎ 01547-2-2171

1 浜辺で行われるフンペリムセ。横たわっている人を打ち上げられた鯨に見立て、2人のおばあさんが肉を取りにやってきて、最初に鯨を見つけたカラスにも分け与えている様子 2 アイヌの伝統儀式カムイノミ（火の神への祈り）。参列者は、トゥキ（酒器）のトノト（御神酒）を捧げ、神に祈る 3 鯨を模したフンペリムセ発祥の碑

鯨に感謝して舞を奉納
アイヌ民族古式舞踊フンペリムセと鯨八幡の室蘭神楽「鯨神の舞」

寄り鯨を売った代価で造営 鯨八幡と称される室蘭八幡宮

北海道でも有数の漁場である噴火湾を擁す室蘭では、明治時代末期から1950（昭和25）年まで捕鯨が盛んに行われていた。1875（明治8）年、室蘭八幡宮が現在地に遷座するにあたり、前年に港に漂着した鯨を北海道開拓使に買い上げてもらい、造営費用に充てたことから「鯨八幡」と呼ばれる。

毎年八月に開かれる例祭時に奉納される室蘭神楽は、1901（明治34）年に新潟県三条地域伝承の三条神楽が室蘭八幡宮で奉納されたのが始まりだ。昭和初期に「鯨八幡」の由緒を神楽に仕立て「鯨神の舞」を創作。一時衰退したが、1990（平成2）年から復活した。舞は鯨2人、漁師2人、大綿津見乃大神の5人による組舞で、不漁に悩む実直な漁師の前に鯨が現れると同時に豊漁となった。そこで大綿津見乃大神は、漁師に「鯨八幡」建立を命じたというあらすじだ。

室蘭でも商業捕鯨復活の兆しがあり、2020年度は実現しなかったが、来年度に期待がかかっている。

1 8月14日、15日の室蘭八幡宮例大祭で、五穀豊穣を祈願し室蘭神楽が奉納される
2 絵馬は2種類あり、いずれも鯨の絵が。五穀豊穣のほか、出世開運、商売繁盛のご利益があるそうだ

1868（明治元）年に室蘭郡総鎮守として創建された室蘭八幡宮は、桜の名所でもあり北海道内人気スポット

問 室蘭八幡宮
住 北海道室蘭市海岸町2-9-3
☎ 0143-22-2428

八戸 はちのへ

青森県八戸市

八戸といえば「せんべい汁」や「いちご煮」が有名だが、イカの水揚げ量は日本一という。秋には八戸前沖サバと、新鮮な魚介類が豊富な町。鯨の水揚げ港でもあり、体を温めてくれる冬の「くじら汁」は家庭料理の定番だ。

八戸と鯨

八戸はイカの町で名高いですが、鯨もイカをエサとしている種類がいるので、イカを求めて八戸周辺の海域に姿を見せるようです。

八戸は鯨の水揚港ですが、若い人たちは鯨を食べる機会が減っているのが現状です。商業捕鯨が再開したことを機会に、鯨料理が定着することを期待しています。

八戸市農林水産部
水産事務所
技師 岩田匡史さん

日本昔話にも登場する八戸太郎のくじら石

明治のころの鯨の水揚げ港だったという鮫町にある恵比寿浜は岩礁地帯で、現在は昆布の養殖が盛んなところだ。その浜を目前にしたところに「八戸太郎くじら石」がある。

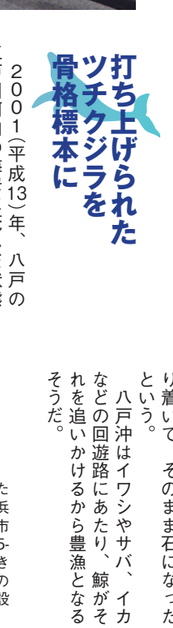
昔、鮫の沖に毎年姿を現す鯨がいて、その時浜ではイワシの大漁が続いた。人々はその鯨を「八戸太郎」と名付け、海の神様として崇めていた。ある日その鯨が銛を打たれて鮫の海岸に辿り着いて、そのまま石になったという。

八戸沖はイワシやサバ、イカなどの回遊路にあたり、鯨がそれを追いかけるから豊漁となるそうだ。

打ち上げられたツチクジラを骨格標本に

2001(平成13)年、八戸の五戸川河口の海岸に死んだ状態で打ち上げられた状態で見つかった鯨を付近の海岸に埋め、3年後に掘り出して骨格標本にした。体長11メートル弱。現在、八戸市児童科学館に展示され、子どもたちに人気がある。

1八戸港に水揚げされたミンククジラ2恵比寿浜の小さな漁港3八戸市児童科学館(☎0178-45-8131)の骨格標本4大きなくじら石5くじら石のある西宮神社6新しく設置された鯨の石碑



ご当地「くじら汁」も味わえる

旬菜料理 らぷらざ亭 裏表紙参照

朝一番で仕入れた新鮮な魚介類を炭火で焼く浜焼きの店。ホタテの殻にホタテ、ホッキ、生ウニなどの魚介類に野菜を盛った貝焼の炭火焼が看板メニュー。八戸自慢のイカやサバの料理も充実。家庭料理のくじら汁も楽しめる。

住八戸市大字六日町13
☎0178-72-5587
時17:00~23:30(LO)
休なし
交JR本八戸駅から徒歩10分
Pなし

六日町通りと花小路に挟まれた細長い店は、築100年以上経つ南部曲がり家を移築したもの

1ミンククジラの刺身¥1300~(手前)、竜田揚げ¥980(奥)。いずれもミンククジラを使用2凍ったルイベ状の鯨をスライス3くじら汁¥700 鯨の脂身を使用し、凍み豆腐、寒干し大根、ジャガイモ、キャベツなどを使う郷土料理だ

店主おまかせにぎり
¥3500~
マンボウの肝和えなど12貫。1段目中央がかのこ、2段目中央が鯨の赤身。赤身には八戸特産の自家製三升漬けが乗っている。ほかにマグロ赤身と中トロ、アブラボウズ、マサバなどが

鯨の生姜焼き
¥1800(奥)

鯨の串焼き 1本¥600
ミンククジラの赤身に、シンプルに塩コショウを振っただけ。レモンを絞って熱々をほうばりたい

ミンククジラの赤身肉の筋を丁寧に取り除く神田さん。手間はかかるがその分おいしいと評判だ

創業以来寿司種に鯨を登用

すし処 神田

八戸出身の神田さんは、「子どものころ、鯨は必ず冷凍庫にあった」というほどなじみ深い。17年前のオープン以来、鯨の寿司を提供している。お好みの鯨赤身1貫300円、かのこ1貫800円と、水揚げ港ならではの価格だ。

住八戸市六日町28
☎0178-44-1817
時11:00~14:30(LO)、17:00~21:30(LO)
休日曜
交JR本八戸駅から徒歩13分
Pなし

藩政時代に牢屋があったから「ロー丁」と呼ばれる横丁に面している店

カウンターのほか、個室もある

八戸のディープな夜は、みろく横丁から

八戸には○○横丁と名付けられた路地が多い。夕暮れになると赤提灯に明かりが灯り、仕事帰りの人たちに混ざって観光客もやってくる。26店舗の屋台が並ぶ、みろく横丁。鯨は黒板メニューだから、水揚げがあればどの店でもメニューに載るほど当たり前の食材だとか。

住八戸市三日町~六日町
※営業時間や定休日は店舗により異なる

1六日町通りに面した、みろく横丁入口
2店全体がピンク色の「ねね」
3主人は元漁師という「美味」

鯨の看板が目を引く鮮魚店

福真

藩政時代、魚の販売を許可されていた肴町(現在は六日町)は、かつては多くの魚屋が軒を連ねていたという。今は福真だけが営業しているが、イカが水揚げされればすぐに店頭に並ぶ。鯨も水揚げされるといち早く店頭に。

住八戸市六日町30
☎0178-44-2099
時8:30~20:00
休日曜・祝日
交JR本八戸駅から徒歩10分
Pなし

六日町の山車組が八戸三社大祭に制作したもので、道幅いっぱいの幅で高さ10m近くもあり、優秀賞を受賞。その時に撮影した写真を看板に

鰻の寝床のような店内

新鮮な魚介が並ぶ漁協直営店

浜市場みなとっと

新鮮な魚介類が水揚げがされる、八戸港が目の前という好立地にある八戸みなと漁協の直営店。捕れたての魚介や水産加工品目当ての地元客や観光客も多い。八戸港にミンククジラが水揚げされれば、生肉が店頭に並ぶ。

住八戸市大字湊町字大沢35-1
☎0178-38-3741
時10:00~16:00
(4月~12月の日曜は7:30~)
休水曜
交JR陸奥湊駅から徒歩9分
Pあり

1広々とした店内2刺身用イワシクジラの赤肉やさえずりがケースに並ぶ3ベーコンなど鯨の加工品も4「鮮八」魚料理が食べられる、漁師食堂もある

鮎川 あゆかわ

宮城県石巻市

親潮と黒潮がぶつかり、世界三大漁場と言われている金華山沖を擁す石巻は、新鮮な魚介類が豊富な町だ。牡鹿半島先端に位置する鮎川は日本の小型捕鯨基地の一つ。鯨食文化が根付き、家庭でも鯨肉がよく食べられている。

鮎川と鯨

東日本大震災のあとに仕事で鮎川浜に何回か足を運び、5年前に東京から移住してきました。2020年におしかホエールランドが完成。2021年には、大型高速捕鯨船が公開される予定です。

牡鹿半島にお越しの際は、ぜひ産地ならではのおいしい鯨を召し上がっていただきたいと思います。

鮎川まちづくり協会
事務局
田中由美さん

1 1984（昭和59）年に小笠原諸島父島沖合で当時鮎川に本拠を置いていた捕鯨会社によって捕獲されたマッコウクジラを骨格標本にしたもの 2 1987（昭和62）年まで活躍した大型高速捕鯨船。隣接の公園に展示され、近々公開の予定 3 マッコウクジラの鋭い歯。まるで牙のよう

牡鹿半島の鯨文化が学べる

おしかホエールランド

鯨と共に歩んできた、牡鹿の町の鯨文化や歴史について学べる博物館。大きなマッコウクジラとコクジラの骨格標本を中心に展示し、海と鯨、鯨と牡鹿、牡鹿の海の3本がテーマになっている。大人も子どもも楽しめる。

住石巻市鮎川浜南地内
☎0225-25-6422
時9:00～16:00
¥大人400円、大学・高校生300円、中学生・小学生200円
休水曜（祝日の場合は翌平日）
交JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車　Pあり

4 まるで鯨と泳いでいるようになれる、迫力満点のシアター 5 おしかホエールランド入口。牡鹿半島ビジターセンターに隣接している博物館

刺身用の鯨肉の種類も豊富。100g当たりミンク¥300、ナガス赤肉¥250、ツチ赤肉¥200などがケースに並ぶ

ツチクジラの無漂白さらし鯨200g¥300や鯨の種類の異なるベーコンも

牡鹿半島沖で捕獲したミンククジラ。ヒゲクジラの仲間で歯のかわりにヒゲイタでオキアミなどを海水から漉して食べている

鮎川捕鯨の直営店

鮎川くじら本舗　P20、21参照

2隻の捕鯨船を有し、4月から10月にかけて捕鯨に従事、加工まで一貫して行っている。鯨はナガス、ミンク、イワシ、ツチの4種類あり、刺身用の鯨肉をはじめ皮や畝須、ベーコン、缶詰など商品アイテムが多いのが特徴だ。

住石巻市鮎川浜向田1-1
☎0225-45-3131
時10:00～17:00
休水曜不定
交JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩11分
Pあり

鮎川港前にあり、捕鯨砲が目を引く

1 鯨寿司￥2000
ミンククジラの赤身肉にといと呼ばれる白い脂身の紅白にぎり4貫、さえずり2貫、ベーコン2貫の8貫にお椀と小鉢が付く
2 ユッケ丼￥1200
細切りにした鯨の赤身に卵の黄身を混ぜて、自家製のタレをかけて味わう。さえずりとといが添えられている。小鉢、お椀付き 3 ゆったりとくつろげる店内 4 左から時計回りで鯨の赤身肉、ベーコン、とい、さえずり 5 Cottu内の入口

鯨のいろいろな部位が握りに

黄金寿司

金華山の黄金神社から命名した寿司店。商業捕鯨が禁止になった1986（昭和61）年から「鯨食文化を残したい」と、寿司種に鯨を取り入れた。季節によっては捕れたての鯨が味わえると、鯨寿司を目当ての観光客も多い。

住石巻市鮎川浜南43-1 Cottu内
☎0225-45-2104
時11:00～16:00
休木曜
交JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩3分
Pあり

3

牡鹿藻バーガー
1個￥500
米粉に藻を混ぜて焼き上げたバンズは、うっすらとしたグリーン。鯨の竜田揚げとタルタルソースがよく合う。当分の間は要予約

竜田揚げを挟んだ藻バーガー

東洋館Rin Café

ヤマザキショップ東洋館併設のカフェ。地元のスーパーといった店だが、石巻や鮎川で開催されるイベントにも多く出店。藻バーガーや鯨のコロ（鯨の皮下から脂分抜いて乾燥したもの）を使ったコロ汁や鯨コロッケを紹介している。

住石巻市鮎川浜湊川68-6
☎090-8782-8586
時9:00～18:00
休なし
交JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で鮎川大町下車すぐ
Pあり

便利なコンビニエンスストアに併設している

鯨の味噌焼定食￥1600
仙台味噌をベースにしたタレに漬けこんであり、焼きながら食べる

ホテルニューさか井の直営店

海鮮レストランなぎさ　裏表紙参照

金華山沖の新鮮な魚介類と鯨料理が味わえる店。かつて鯨の加工業を行っていたが、商業捕鯨が禁止になってから旅館業に業態を変えたという。宮城の食の牛タン定食1900円やお刺身定食1400円なども楽しめる。

住石巻市鮎川浜南43-1 Cottu内
☎0225-25-5422
時11:00～15:00(LO)
休水曜
交JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩3分
Pあり

ミンク鯨刺身定食￥1200
石巻の郷土食の鯨の紅白造りがベースになっている。脂身のといと赤身を一緒に味わう

鯨のハリハリ担担麺￥1100
「老鶏」のガラをふんだんに使用。すりゴマたっぷりで、辛味とコクのある担々麺。ハリハリ鍋のように、たっぷりの水菜と鯨の竜田揚げ、鯨焼売が添えられている

「医食同源」がコンセプト

中国料理 揚子江

辣油、芝麻醤、豆板醤など中国調味料は全て自家製の本格四川料理店。2007（平成19）年、「全国鯨フォーラム」を石巻で開催するため、鯨のスペシャリストと共に開発した石巻鯨焼売1個132円もある。

住石巻市不動町2-1-1
☎0225-96-1717
時11:45～20:30(LO)
休水曜
交JR石巻駅前からタクシーで約6分
Pあり

テーブルがゆったりと配置された店内。個室もある

石巻の旬が一堂に集まる

いしのまき元気いちば

県内160社、市内100社以上、アイテム数1700を超える品ぞろえが評判だ。鯨コーナーでは心臓、鹿の子など鯨の部位肉を多くそろえていると、遠方からの客も多い。2階では鮮度が自慢の魚介類ふんだんの料理が食べられる食堂もある。

住石巻市中央2-11-11
☎0225-98-5539
時9:00～18:00
（食堂は11:00～19:00）
休なし
交JR石巻駅前からミヤコーバス元気いちば行で、いしのまき元気いちば前下車すぐ
Pあり

2017年にオープンした新鮮市場

1ローストホエール丼￥1050
ニンニクの効いた自家製ソースをかけて味わう。小鉢、味噌汁付き 2鯨の缶詰も豊富に並ぶ1階の店内 3業務用の鯨の竜田揚げやコロッケなどもある

おみやげの買い忘れも大丈夫 石巻駅前の観光案内所

駅近だから駆け込みOKだ

石巻駅前に位置する市役所は、かつて百貨店だったところ。2階以上が市役所で1階はスーパーマーケット。駅前の入口から入ってすぐのところに観光案内所があり、石巻の銘菓や地酒、鯨や金華サバなどの缶詰などがそろう。

住石巻市穀町14-1
☎0225-24-6228
時8:30～17:00 休なし
交JR石巻駅前からすぐ
Pあり

まるでギャラリーのように配置された缶詰の数々。1個からギフト用までも購入できる

鯨をイメージした瀟洒な建物

缶詰マニア必見!!

木の屋石巻水産直売所

1957（昭和32）年創業の木の屋石巻水産は、鯨肉の行商から始まったという。缶詰工場に併設された直売所では、石巻や鮎川、女川に水揚げされた新鮮な魚介類の缶詰や鯨の加工品が並ぶ。直売所限定の缶詰もあり、要チェック。

住遠田郡美里町二郷字南八丁2-2
☎0229-87-5593
時10:00～17:00
休なし
交JR石巻駅から石巻線小牛田駅で東北本線に乗り換え、鹿島台駅下車。タクシーで約10分
Pあり

観光物産交流施設Cottu内にある

地元中学生の絵が鯨の缶詰に

外房捕鯨くじら家

P21、24参照

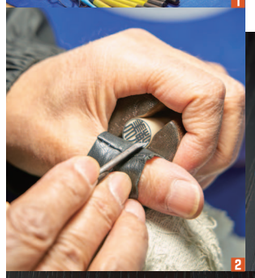
外房捕鯨は千葉県南房総の和田浜が拠点だが、鮎川事務所がある直営店。ツチクジラなどいろいろな鯨の刺身用鯨肉やベーコンなどのほか、牡鹿半島の海産物を販売。変わったところでは、鯨肉が入った2種類の味の鯨のアイスも。

住石巻市鮎川浜南43-1 Cottu内
☎0225-44-1054
時9:00～16:00
休なし
交JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩3分
Pあり

鯨の大和煮デザイン缶￥500
地元の牡鹿中学校の生徒がデザインしたカラフルなラベルの大和煮

味噌ベースのつち鯨のアイス￥400
醤油ベースのミンク鯨のアイス￥400

白キクラゲなど珍しい牡鹿の味覚も手に入る



鯨の歯を使った工芸品の店

千々松商店

初代は佐賀県唐津出身で、マッコウクジラの歯が手に入りやすいと移住してきた。当初はパイプを製造していたが、タバコがフィルターになってから作らなくなったそうだ。現在3代目で代表的な印鑑のほか、小物類も作る。

住石巻市鮎川浜南43-1 Cottu内
☎0225-45-3311
時9:00～16:00
休水曜
交JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩3分
Pあり

1「鯨の歯は象牙より硬いんですよ」という3代目彫士の千々松正行さん
2細かい作業が続く手彫りの印鑑は一生モノだ
3印鑑（24.8㎜丸、89㎜丈）
￥250,000（上）
印鑑・曲がり（19.8㎜丸、80㎜丈）
￥88,000（中）
印鑑・曲がり（12㎜丸、76㎜）
￥66,000（下）。
彫代、牛皮ケース、送料込み。歯の中央部分を使うので、長いものほど値が高い。何年も使っていると、朱肉が歯に移り込み、色がとてもきれいになるという
4しっぽのペンダント
￥27,500
5ペンダント￥33,000
6バラのブローチ￥19,800
7価格の手頃なストラップや鯨のヒゲなどもあり、ショーケースを見るだけでも楽しい

1くじらぎょうざ￥480
鯨肉8、豚肉2の割合でキャベツなどの野菜のほか、豚の背脂と大葉入り
鯨タツタ揚げ￥680
薄めにカットした鯨肉を自家製のタレに漬け込み油で揚げている。隠し味にあごだしを使用
2生のさえずりは、塩をして一晩置いてから調理する
3大きな提灯が目印

手頃な価格で楽しむ鯨料理

居酒屋わきあいあい

10年ほど前に「石巻に何があるか」と観光協会で話し合いの結果、白羽の矢が立ったのが鯨だった。試行錯誤をしながらレシピを考案。今は店の看板メニューにもなっている。仕入れの具合でツチクジラかミンククジラを使用。

住石巻市鋳銭場3-19　秋田ビル2F
☎0225-96-9545
時17:00～21:00
休日曜
交JR石巻駅から徒歩1分
Pなし

捕鯨地鮎川を舞台にした高倉健主演の映画「鯨と斗う男」

1957（昭和32）年に公開された東映映画で、当時鮎川に拠点があったマルハニチロが捕鯨船や工場など撮影場所を全面的に提供。モノクロ映画だが、石巻の盛り場の様子や鮎川の鯨まつりも盛り込まれ、昭和30年代の鮎川にタイムスリップできる。動画配信サービスにてレンタルもあるので今でも楽しめる。

公開時のポスター