

TSUCHI KIJIRA

ツチクジラと房総

房総の捕鯨は勝山を基地として、もっぱらツチクジラを対象に銚子による突捕法(つきとりほう)で行われていました。

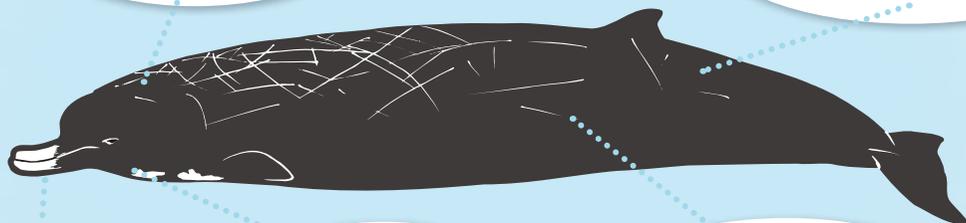
古くは慶長17年(1612年)の捕鯨の記録が残っていますが、その後明暦(1655年~1657年)から宝永(1704年~1710年)にかけて房総の醍醐新平兵衛が捕鯨業の元締めとなり船団を組織し明治時代まで続けられました。

その後、漁場が東京湾から大島沖、銚子沖へと移るに従い、基地も勝山から館山そして白浜へと移り、現在は和田を基地として夏季を中心に年間26頭を限度にツチクジラを捕獲しています。

噴気孔は一つで頭部の正中線上にあります。

※噴気は丸い飛沫状で高さ2mほどあがります。

色は全体に青みを帯びた灰色で腹部はやや淡色になっています。



下顎に二対の歯があり、先端にある一対の歯は性的成熟に達すると突出します。

咽喉部にハの字状の長さ60cmの溝があります。

胸部から腹部にかけて白斑を持つものがおり、咬傷が白色の筋となり体表に多く残ることもあります。

ツチクジラって?

生息地 北太平洋

分布地 太平洋側では本州三浦半島および大島(東京都)周辺から北海道東岸沖、北海道沿岸のオホーツク海および日本海

種類 歯鯨

大きさ 雄で11.9m 雌で12.8m 体重12tに達します

食糧 深海性イカ類や底生魚類を食べています



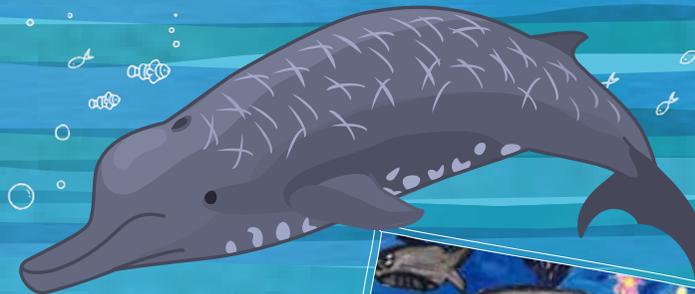
ツチクジラのヒミツ

アカボウクジラ科ツチクジラ属に分類され、最大13mほどになり、歯鯨ではマッコウクジラに次いで2番目の大きさです。頭部が稲わらを柔らかくするためにたたく「槌(つち)」に似ているのでその名がつけられ、漢字では槌鯨と書きます。北太平洋に分布し、2,000頭から10,000頭ほど生息していると考えられ、潜水能力は1時間を超え、1,700mほど潜水でき、主にイカや底魚類を餌としています。雄は84歳、雌は54歳まで生きた記録があり、雄は雌より30年ほど長生きです。最近になってツチクジラより小型のクロツチクジラが新種として発表されました。



意外と知らないクジラ肉のこと

ツチクジラの魅力



房総和田とクジラの食文化

房総のくじら漁は、江戸時代に勝山から始まり昭和23年、和田に移り現在に至っています。毎年6月から8月が漁期で、くじらが捕れると翌日の朝早くから解体が始まります。その時間になると解体場の脇にはパケツを持った人たちが行列をつくって販売の始まるのを待ちます。地元では、3kg 5kg 10kgと買って行くのが常です。もちろん町の魚屋でも買えますが、解体場で買うのを好みます。それぞれ、家に帰るとすぐにタレ(干し肉)の支度やしぐれ煮に取りかかります。つちくじらは水分が多いのでどんどんと目方が減って行きます。その水分がぬけていく様子を「血に返る」と言います。地元の人は本当に良くくじらのことを理解しています。お天気の悪い日にはタレを乾かせないのでくじらを買わないし、タレに向かない肉質の時も買いません。タレやしぐれ煮、その他のものは久々に帰ってくる家族に食べさせるために作ります。また、バス旅行や仲間たちが集まる時のお茶うけとして、おつまみとしてなくてはならないものなのです。

くじらのタレ

タレという液体のものを想像すると思いますが、房総に古くから伝わる食で、夏の暑い日に風をあてて干すのが一番とされ故郷の味や季節感を伝えてくれるのがタレです。くじら肉を塩水に漬け込んでから干したときに肉が垂れ下がる様子からタレと言われたともいわれています。今では房総でタレといえばくじらのタレとなっています。



クジラ肉を厚さ1cm位にスライスしてその肉を塩水に30分程度漬け込み、天日干しにしたものをいいます。それをあぶって細く裂き、そのまま、または醤油、マヨネーズにつけて食べます。現在は醤油、みりんに漬け込んだ半生のものも人気となっています。

つちくじらのしぐれ煮

房総でくじらというつちくじらの事を指します。夏になると棒手振り(リヤカーや自転車売り歩く)のおじさんたちが朝から房総の各地の民家に売りに歩いたものです。海の近くの家々では、解体場で直接買ってきた肉を、くじらのタレにしたり、しょうゆベースに漬けて込んで竜田揚げにしたりしたものです。その中でも保存ができるしぐれ煮は各家々の味が現れる独特のものだと思っています。



生姜、大葉を入れることは定番で、味噌味に仕上げるもの、甘辛の醤油味のもの、醤油で辛めに仕上げるものと実に様々な各家庭の味があります。

今では家庭でくじらを料理することも少なくなり、加工品に頼ることが多くなりました。最近では加工品も実にバラエティーにとんだものが増え、選択肢が広がっています。くじらの特長である高たんぱく、低カロリー、鉄分の豊富なことなどに加え、つちくじらは熟成させてから解体するので加熱しても柔らかい事から、その性質を生かした加工品やそれを応用した新しいメニューも出来て来ています。

ツチクジラを使ったお料理



クジラのステーキ



クジラの南蛮漬け



クジラのしぐれ煮



クジラの竜田揚げとフライ



クジラのタレ

ツチクジラを使った加工品の一例

和田周辺では現在もツチクジラを中心とした食品がお土産品として数多く販売されています。特徴のひとつは加熱しても柔らかく食べやすくなることでしょう。その商品の一部を紹介します。



クジラの大和煮(缶詰)

地元で加工されているクジラの大和煮はクジラ本来の旨味を活かせる料理で50年来の伝統の味です。噛み応えがあり醤油ベースの味付けとクジラの風味で癖になります。



クジラのソーセージ「シュヴァルツツルスト」

和田に水揚げされたクジラと生姜、そのほかの原材料もすべて国産素材にこだわりました。



ツチクジラのしぐれ煮

ツチクジラのしぐれ煮は房総(または房州・安房)の名物料理です。古くから各家庭の味で作られていた味でお酒のおつまみやごはんのお供に人気のお土産品です。

クジラのタレ

クジラの赤身を醤油ベースや塩ベースの「たれ」に付け込んで天日で干した鯨の干物が「タレ」です。江戸時代から当地に続く代表的なクジラの食べ方です。



クジラのコロッケ

レンジで簡単調理ができます。クジラの肉を使ったコロッケはおいしくて大人気。房総のお土産品としてとても喜ばれる一品です。



クジラカレー

房総名物のご当地カレーです。貴重なクジラの肉を柔らかく風味豊かなレトルトカレーに仕上げました。

特定非営利活動法人 クジラ食文化を守る会
一般財団法人 日本鯨類研究所
協力：和田浦くじら食文化研究会女将さんの会、勇魚文庫

くじらタウン <https://www.kujira-town.jp/>