

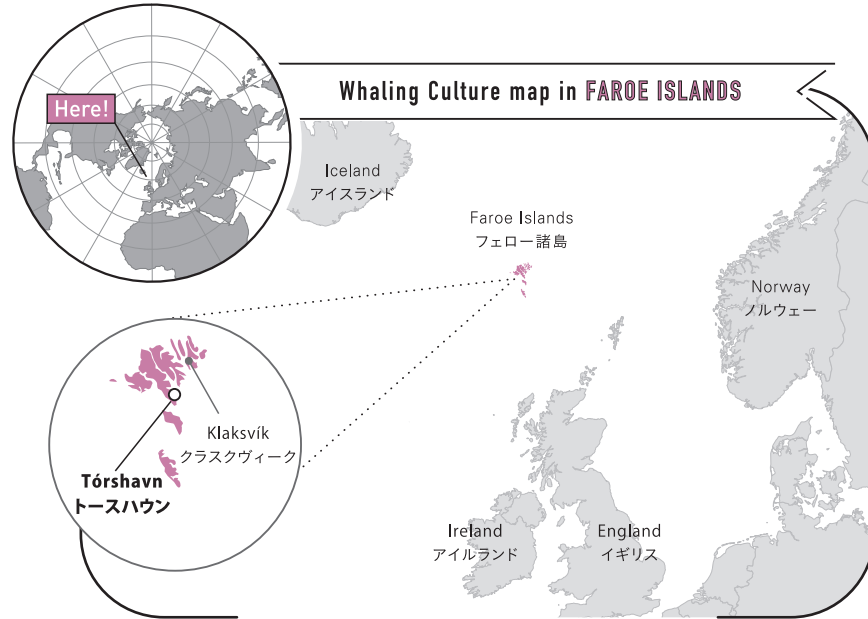
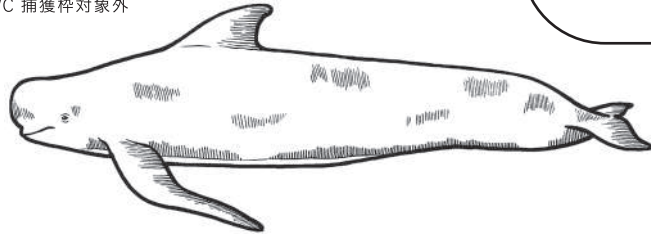
フェロー諸島

人口5万人のフェロー諸島では、伝統的にゴンドウクジラ漁がおこなわれています。

追い込み漁でゴンドウクジラを捕獲

ノルウェー西海岸とアイスランドの間に位置するフェロー諸島は、18の島から構成されるデンマーク自治領。1,000年以上前に、古代スカンジナビアから、海洋哺乳類を狩猟する伝統とともに来島した移住者たちが暮らしています。1983年まではナガスクジラ漁もおこなわれていましたが、現在は伝統的なゴンドウクジラ漁がおこなわれています。クジラを浜辺へ追い込み捕獲します。

《ゴンドウクジラ》682頭(2019年実績)
※IWC 捕獲枠対象外



CULTURE

クジラ捕獲後にみんなでダンス

かつては、クジラ捕獲後にフェローの伝統的なバラードダンスを踊る習慣がありました。村のホールにクジラ漁師や村人が集まってみんなで踊ることで、世代を超えて親睦を深められるだけでなく、漁師たちは冷えた身体をあたためることができたのです。もっともよく踊られていたのは、過去にフェロー諸島の首首を務めたクリスティアン・ポロヤンが書いた『ゴンドウクジラ』という曲です。



©www.faroeslands.fo

和歌山県・太地町と姉妹都市提携を連結

フェロー諸島第2の都市「クラクヴィーク」は、同じくクジラの追い込み漁をおこなう和歌山県太地町と姉妹都市提携を締結しています。2018年に締結された協定書には、両町は古来より鯨類を含む海洋生物資源に大きく依存してきたと記されています。

UNIQUE USAGE

クジラの胃袋まで活用

現在では、フェローではクジラは食用としてのみ利用されていますが、昔は、油は肥料に、歯や骨はアクセサリーやおもちゃの材料でした。また、乾燥させた胃袋をタールに漬けて保存して、浮きやブイの材料にすることも。手漕ぎボートのオールを固定するために、クジラの背びれや尾が利用されることもありました。



クジラの胃を使った浮き



背びれや尾でオールを固定

WHALE MUSEUM

かつての鯨油精製所も擁した国立博物館

トースハウンにある国立博物館では、1983年までおこなわれていた、シロナガスクジラの捕鯨の歴史が紹介されています。敷地内には、かつて稼働していた鯨油の精製所も建っていますが、こちらは近い将来、修復して野外のクジラ博物館として生まれ変わる予定なのだとか。



国立博物館鳥観図



捕鯨ボートと骨格標本が同じ空間に展示されていて大きさの比較がわかりやすい!



クジラのオープン焼き 野菜添え

ゴンドウクジラのやわらかい赤身部分を使用した料理で、フェロー諸島では主に家庭の夕食で食べられます。ビールと合わせるのが、現地の定番スタイル。

- 材料**
- ・ゴンドウクジラ赤肉(他のクジラ肉でも代用可)…500g
 - ・じゃがいも…小2
 - ・ピーツのピクルス…2個
 - ・タマネギ…2個
 - ・牛乳…肉が浸かるくらいの量
 - ・塩・ブラックペッパー…少々
 - ・バター…少々
 - 【ソース】 生クリーム…100ml 水…200ml 小麦粉…大さじ2 塩・ブラックペッパー…少々

- 作り方**
- ①赤肉を食べやすい大きさに薄切りしたら、水で血を洗い流して、牛乳に2時間漬け込む。
 - ②水気を取った肉をバターで炒め、火が通ったらブラックペッパーを加える。
 - ③100mlの水を加えて沸騰するまで煮たら、さらに生クリーム100mlを加える。
 - ④ポウルに100mlの水と小麦粉大さじ2を入れて混ぜ合わせる。
 - ⑤④に③を加えて、とろみが出るまで弱火で煮詰めて、塩とブラックペッパーを足す。
 - ⑥オープンで熱した耐熱皿にソースごと肉を入れて、175°Cで30分焼く。
 - ⑦焼き上がり待っている間にじゃがいもを湯かく。
 - ⑧ピーツはスライスする。
 - ⑨タマネギはスライスしてバターで炒める。
 - ⑩焼き上がった肉を取り出し、タマネギをのせたらソースをかけ、じゃがいもとピーツを添える。

