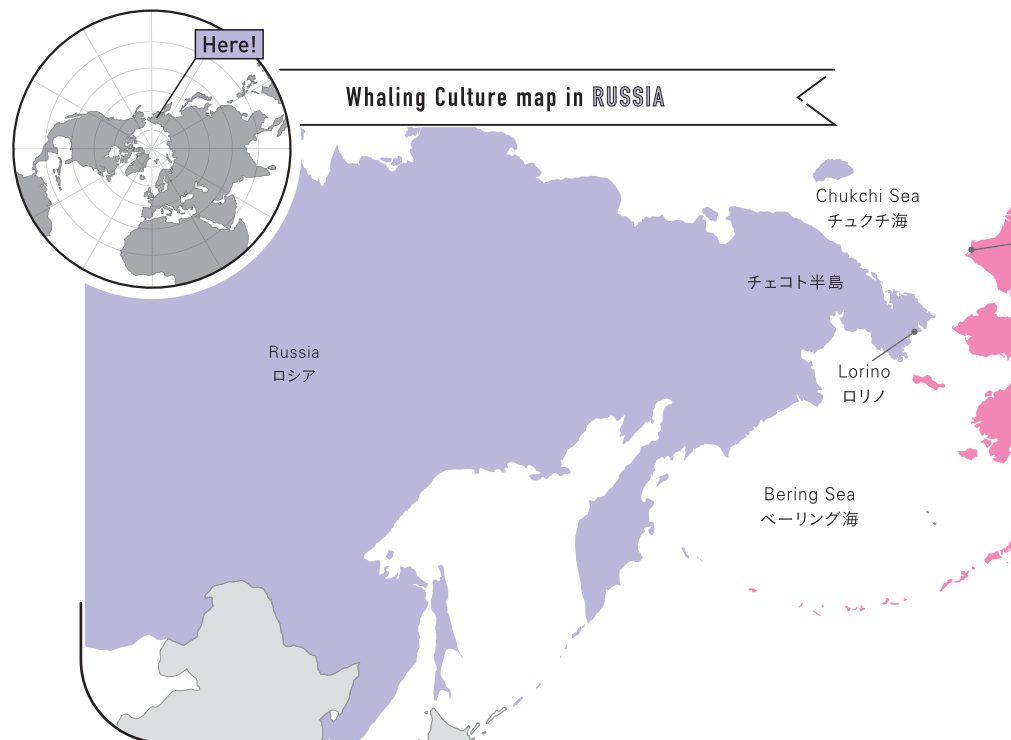


# ロシア

## チュクチ人にとって、クジラは生き延びるために不可欠

ロシアの伝統的捕鯨地域は、極北のチュクチ自治管区。中心地は、ベーリング海に面するロリノ村で、この地域に暮らす先住民族にとって、鯨類を含む海産哺乳類は主要な食糧源。農業を営むことが困難なこの地域では、厳しい気候の中で生き抜くために必要な栄養は、クジラやセイウチの肉から摂取するしかありませんでした。時代が移り変わった現代でも、冬季は船の往来もなく他地域から隔絶されるため、生命を維持するためにも捕鯨は不可欠です。



【ベーリング海・チュクチ海・ボーフォート海】

《コククジラ》140頭(年平均)  
ただし、アメリカ・ロシアの合計  
IWC先住民生存捕鯨による捕獲枠  
(2019年から2025年まで7年間)



## 野草やアザラシの脂肪と一緒にいただく保存食

新鮮なクジラの肉を小さな長方形にカットして、クジラの骨などに吊るして乾燥させます。干したクジラは、霜が下りる前の時季に収穫して大きな容器などに入れて、春まで保管。食べるときは、アザラシの脂肪や、ユキノシタ、スイバなど一緒にいただきます。



春まで  
保存OK!

## ユニークな見た目の「脂皮」

チュクチ人は脂皮を生のまま楽しめます。また、ゆでたり、スモークしたり、塩につけるなどアレンジしたものを楽しむことも。熱を加えることによって皮がやわらかくなるので、生とは違った食感を堪能できます。

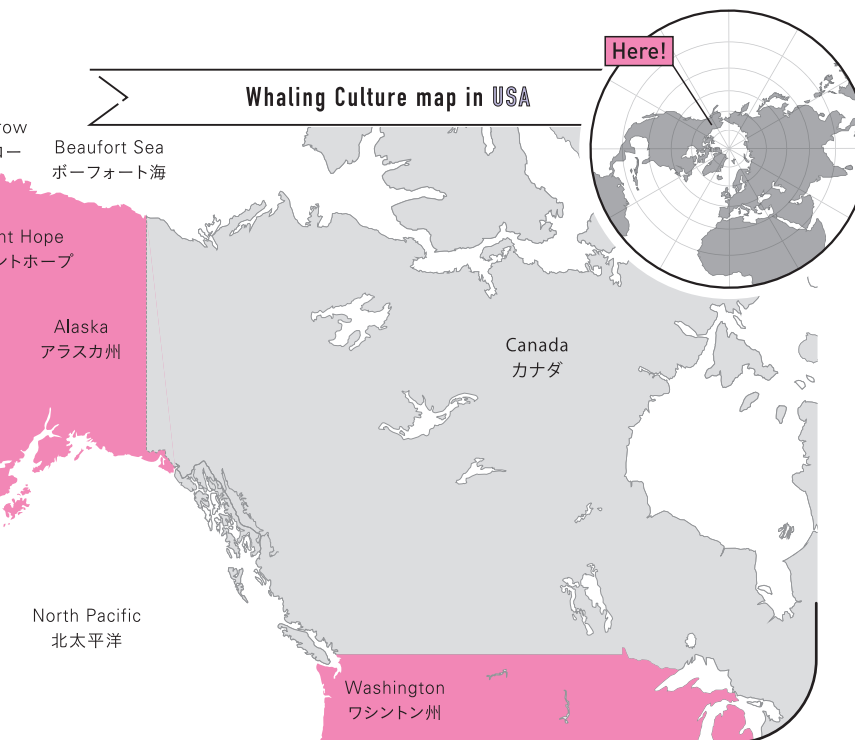
新鮮なクジラを生で味わう!



WHALE  
CUISINE  
RUSSIA

# アメリカ

先住民による捕鯨は、地域とのつながり維持にも重要な役割を果たしています。



【北太平洋東部】

《ホッキョククジラ》56頭(年平均)  
ただし、アメリカ・ロシアの合計  
IWC先住民生存捕鯨による捕獲枠  
(2019年から2025年まで7年間)



ナルカタック祭でも豊富なクジラ料理が用意される!



クジラの赤身や脂皮は、ナイフで一口大にカットして脂身もしくは脂油とともに生のまま食べられることが多いですが、やわらかく煮て食べることもあります。

6月下旬頃、クジラの捕獲に成功したボートのキャプテンらによって開催される「ナルカタック祭」などの饗宴に欠かせないのは、クジラ肉の発酵料理。アザラシの皮袋にクジラの肉や内臓、脂身、血を入れてかき混ぜ、数日間寝かせて発酵させる珍味です。



## アメリカで捕獲枠があるのはアラスカ州とワシントン州

アメリカでIWCによる「先住民生存捕鯨による捕獲枠」が与えられているのは、アラスカとワシントン州です。このうちアラスカでは、現在でも、イヌピアックたちにとって捕鯨は生活において重要な位置を占めます。一方でワシントン州は、捕鯨枠が与えられているものの実際のところは数十年間ほとんど捕っていません。この地域に暮らす先住民族のマカ族は、1,500年以上前からコククジラを捕獲してきた歴史を待ちますが、現在ではアメリカの「海産哺乳類保護法」との関係で、長らく捕鯨できていないのです。

## アラスカ先住民イヌピアックとクジラ

### 食文化と宴

イヌピアックは、クジラの脂皮をはじめとする肉が大好物。捕獲翌日の祝宴や、春と秋の祭典や感謝祭で、イヌピアックは地元で獲れた食べ物をみんなで分かち合っ仲間意識を確認しますが、このときにもクジラ料理が食べられます。

### 捕鯨の歴史とシーズン

アラスカの先住民イヌピアックが捕鯨を始めたのは紀元前八世紀頃。アラスカでは、バロー村やポイントホープ村などで捕鯨がおこなわれており、バロー村近くをクジラが通過する春と秋には、村に住むイヌピアックは捕鯨に従事します。

