



北海道アイヌ「ファンペリムセ」



長崎くんち「鯨の潮吹き」



高知「キラメッセ室戸」



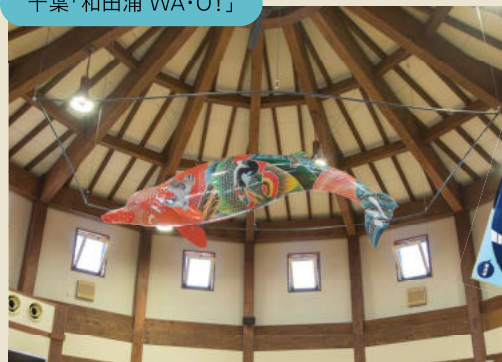
和歌山「太地町立くじらの博物館」



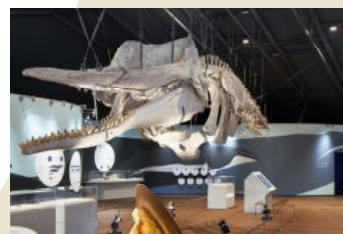
和歌山「太地くじら浜公園」



千葉「和田浦 WA・O!」

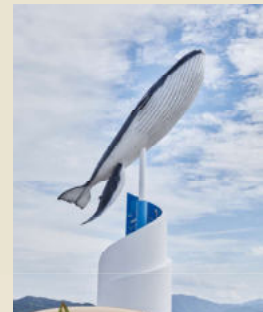


東北「鯨と海の科学館」



山口

「鯨はりはりコラーゲンラーメン」



北海道・東北・千葉・和歌山・高知・山口・長崎

日本の 捕鯨 文化



クジラモチーフが
かわいい

日本はクジラであふれてる！

ドリンク＆お菓子大集合

日本の全国各地には、クジラをモチーフにしたドリンクやお菓子がバラエティ豊かに存在します。
通販でお取り寄せできるものもあるので、気になるものがあればぜひ試してみたいはかが？

岐阜県

14 鯨波
(恵那醸造)



「山の上を流れる雲が優雅に泳ぐクジラに似ていた」のひとことがきっかけで誕生した日本酒です。

滋賀県



琵琶湖にクジラはもちろんいませんが、「ありえないほどおいしい」の意味を込めて命名されたそう。

16 御代栄 無濾過生原酒
びわこのくじら
(北島酒造)

岡山県

19 鯨正宗
(平喜酒造)

かつて瀬戸内海に小型のクジラが回遊していたころを彷彿とさせるデザイン。長年親しまれている日本酒です。



広島県

20 鯨羊羹
(中村本舗)

尾道の銘菓。クジラの皮を薄く切って、湯引きして食べる瀬戸内地方ならではのデザインですね。



宮崎県



宮崎県佐土原町の名物として知られる「鯨ようかん」。やわらかいお餅をあんこで挟んでいます。

24 鯨ようかん
(安田屋)

23 長崎ふうけい
(千寿庵 長崎屋)

長崎伝統の砂糖菓子「口砂香(こうさこ)」。長崎でよく見られる尾曲がりネコとクジラがキュート。



長崎県

鹿児島県

25 くじらのボトル
(大海酒造)

焼酎王国・鹿児島のお土産としてもぴったりの一本です。オリジナル手提げ袋もセットでいかが？



沖縄県

26 鯨
(久米仙酒造)



沖縄の青い空と海を満喫しているかのようなクジラが印象的なボトルの泡盛。飾っておきたくなりますね。

高知県

21 酔鯨
(酔鯨酒造)

「最高の食中酒を世界に発信したい」と躍進を続ける酒造のお酒。広く海外でも愛されています。



奈良県

17 櫛羅
(千代酒造)

「櫛羅」と書いて「くじら」。奈良県御所市(ごせし)にある地名です。全国にはこのほか、「鯨」を含む地名もあるのでぜひ探してみてください。



和歌山県

18 鯨えびす(右)
勇魚(左)
(ともに尾崎酒造)

古式捕鯨で栄えた熊野灘沿岸にある酒造で造られています。「勇魚(いさな)」とはクジラの古称。



山口の捕鯨文化は
p.140へ

長崎の捕鯨文化は
p.142へ

高知の捕鯨文化は
p.138へ

和歌山の捕鯨文化はp.134へ
太地町の捕鯨文化はp.136へ

北海道

01 流水ドラフト (網走ビール)

天然の色素を使って流水が浮かぶ海を表現したビール。クジラも気持ちよさそうに泳いでいます。



02 くじらすく (コルネ)

捕鯨基地として栄えた釧路のお菓子として大人気。釧路空港や釧路駅などでも販売されています。



青森県

03 くじら餅 (いと福)



昔ながらの津軽の味。こちらの店のものは、むっちりとした弾力とくるみの風味が特徴的です。

04 久慈良餅 (永井久慈良餅店)

「いく久しく慈しまれる良い餅であるように」の願いを込めて、クジラに漢字が当てられたそう。



新潟県

09 鯨泉 (新潟麦酒)



新潟県柏崎市の「鯨波海岸」生まれのご当地サイダー。じんわり潮味が効いた爽やかな味わいです。

北海道の捕鯨文化は p.128へ

東北の捕鯨文化は p.130へ

千葉の捕鯨文化は p.132へ

千葉県

11 鯨カップ (東灘醸造)

『道の駅 和田浦 WA・O!』などで販売されているワンカップ。とぼけた表情のクジラが魅力的。



12 九十九里 オーシャンビール (寒菊銘醸)



雄大な九十九里浜を思わすデザインのビールは全部で4種類。すべて制覇したくなりますよね。

07 コレ、ス鯨 (石川酒造×木の屋石巻水産)

『木の屋石巻水産』の看板商品「鯨の大和煮」を肴に飲んでもらうべく開発されたコラボ商品。



宮城県



08 墨廻江

住吉大社に祀られている、航海を司る神様「墨廻江の神」に由来して命名された日本酒。クジラが泳ぐ海を思わせてくれます。

13 あきしま くじらビール (石川酒造)

市内の多摩川河川敷でクジラの化石が発見されて以降、昭島市は「クジラの街」と言われています。



13 昭島 くじらサブレ (パティスリー フランセーズ ブルクワバ?)



東京都

Pick UP

三重県

三重県四日市市富田の鳥出神社で毎年夏におこなわれる「鯨船行事」は、クジラを大漁や豊穣の象徴に見立てた民俗行事。ユネスコ無形文化遺産、国指定重要無形民俗文化財にも指定されています。その富田で大正14年に創業した「富田菓庵 清華堂」で作られている「鯨船最中」「鯨船どら焼き」は、お土産としても人気です。

15 鯨船最中・鯨船どら焼き (富田菓庵 清華堂)



全国どこでも買える!

全国のスーパーなどで販売されている日本酒「おしゃべりクジラ」。イラストのかわいさが圧巻です。

おしゃべりクジラ
すっきり
フルーティ
(月桂冠)



北海道の捕鯨文化



北海道でクジラとなじみが深いのは、網走、釧路、室蘭、函館の4か所。このうち網走と釧路は、沿岸小型捕鯨の基地となっています。室蘭は、過去に基地があったことから、今でもクジラ料理がよく食べられています。今後また基地にしようという話も上がっているのだそうです。函館は、捕鯨はおこなうものの基地にはなっていません。

沿岸小型捕鯨基地

釧路・網走

北海道で沿岸小型捕鯨基地となっているのは、釧路と網走の2か所。捕鯨が行われる時期に美味しいクジラを食べに訪れてみては？

網走



1915(大正4)年に商業捕鯨が始まった網走。最盛期の1950(昭和25)年には、7社の捕鯨会社が操業していました。市内にある遊歩道には、網走で培われた捕鯨文化の歴史を伝える資料として、捕鯨船の一部である「捕鯨砲」「スクリュープロベラ」「いかり」「操蛇輪」が展示されています。

釧路

給食

釧路の学校給食



小学校・中学校における学校給食でもクジラのメニューが充実。「くじらカレー風味フライ」「くじらの竜田揚げ」「くじらカツ」などのメニューは子どもたちにも大人気です。

釧路

市場

釧路和商市場「勝手丼」



白飯または酢飯を購入後、市場内の海鮮店、魚卵専門店を巡って好みの具材を選び、「自分勝手に」仕上げる「勝手丼」。クジラの赤身は一切200円とリーズナブルです。

学べる施設

釧路

釧路市立博物館



Info

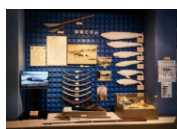
北海道釧路市春湖台1-7
☎ / 0154-41-5809
営業 / 9:30～17:00
休み / 月曜日
HP / <https://www.city.kushiro.lg.jp/museum/>

釧路市立博物館提供

道東屈指の歴史を誇る総合博物館。釧路地方の自然と歴史、産業、アイヌ文化を約4,100点の資料で紹介。ミンククジラの全身骨格標本やシロナガスクジラのおごの骨からは、クジラの大きさを実感できます。

函館

函館市北洋資料館



「現在の北方漁業の歩み」「200海里時代とこれからの漁業」をテーマとした展示を通して「学べる」施設。捕鯨映像上映、北洋航海体験室など楽しく学べる工夫がいっぱい。

Info

北海道函館市五稜郭町37-8 ☎ / 0138-55-3455
営業 / 【4月～10月】9:00～19:00 【11月～3月】9:00～17:00
休み / ホームページ確認 HP / <http://www.zaidan-hakodate.com/gjh/hokuyo/>

北海道の街中ウジウ散策

函館や室蘭の市内を歩いていると、クジラとゆかりの深い神社や供養塔を見つけることができます。



鯨族供養塔



1957(昭和32)年、遠洋捕鯨会社の捕鯨船船長兼砲手を務めていた天野太助氏が、それまでに捕獲してきた多くのクジラを供養すべく建立。碑文には、「26年間の捕獲頭数は二千数百頭に達する」と刻まれています。

Info

〒040-0056
北海道函館市弥生町9



ペリー提督来航記念碑



1854(安政元)年、黒船5隻を率いて函館に来航したペリー提督。来航の目的は、函館港を捕鯨船の食料・燃料の補給基地として活用すること。浦賀で開国を迫った後、下田と函館を開港するに至りました。

Info

〒040-0056
北海道函館市弥生町2



室蘭八幡宮



『室蘭郡支配総鎮守神社』として創建された後、改称された『室蘭八幡宮』。1874(明治7)年に浜辺に漂着したクジラを売ったお金を造営費用に充てたことから、『鯨八幡』の通称でも親しまれています。

Info

〒051-0022
北海道室蘭市海岸町2-9-3
☎ / 0143-22-2428



鷲別神社(鯨明神)



1906(明治39)年春、鷲別前浜に一頭のクジラが漂着。村人らは近隣の村々にその肉を売り、神社を建立しました。その後、老朽化した社殿は改築されましたが、現在でも漂着したクジラの骨が祀られています。

Info

〒059-0034
北海道登別市鷲別町1-36

KUJIRA FOOD_01

函館郷土料理



レシピはp.070へ

鯨汁

かつて捕鯨基地として栄えた函館の郷土料理といえば、塩皮の薄切りと野菜を煮込んだ鯨汁。函館では、「クジラのような大物になるように」と縁起を担いで正月にいただくのが慣わし。市内の飲食店も年末年始のみ提供しているお店がほとんどですが、『茶房 菊泉』では一年中いつでも食べられます。



Info

茶房 菊泉
北海道函館市元町14-5
☎ / 0138-22-0306
営業 / 9:30~17:00 休み / 月曜日
HP / <https://www.hakobura.jp/db/db-food/2010/01/post-161.html>



クジラモチーフの絵馬やお守りも人気。



鯨神の舞

室蘭八幡宮の由緒を神楽に仕立てた「鯨神の舞」。昭和初期に「ご当地神楽」として創作されて以降、主に祭りのときに披露されています。



アイヌ伝統芸能「フンペリムセ」(クジラ踊り)

クジラが海岸に寄り上がったところを唄と踊りで表現した「フンペリムセ」を通して、アイヌの人々はクジラに感謝の気持ちを伝えています。毎年9月におこなわれる「フンベ(クジラ)祭り」などで、「白糠アイヌ文化保存会」によって披露されています。



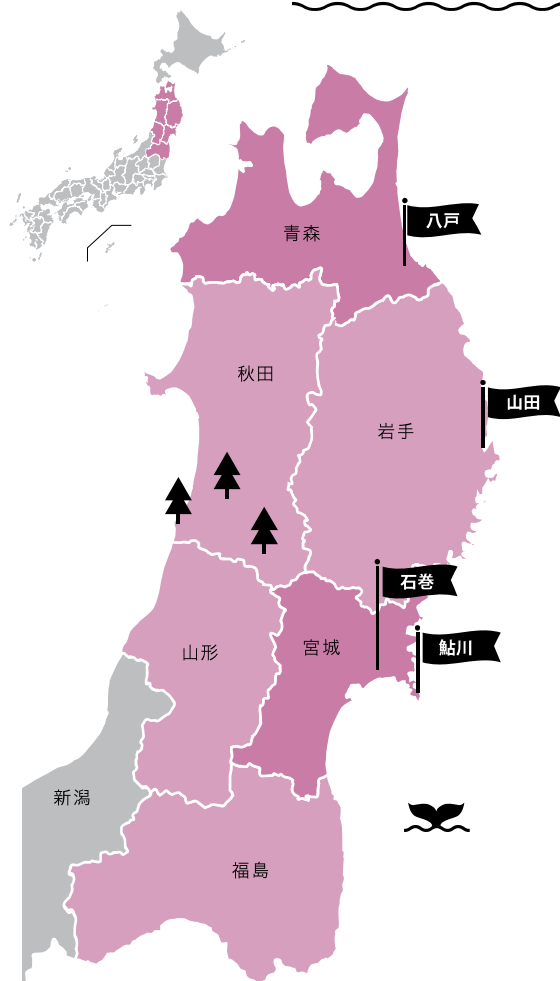
アイヌの伝統料理「フンベオハウ」はp.068へ



HOKKAIDO



東北の捕鯨文化



東北でクジラと縁が深い地域は、八戸、石巻市鮎川、山田町、秋田。このうち、八戸、鮎川、山田町は捕鯨基地として栄えた歴史がありますが、秋田は食のみ。東北の日本海側ではクジラが捕られていないため、新鮮な赤肉ではなく保存が効く塩蔵した皮（塩皮）を利用していました。同じく日本海側に位置する山形や新潟も同様に塩皮を利用する文化があります。

沿岸小型捕鯨基地

石巻市鮎川

かつて捕鯨基地として栄えた宮城県石巻市牡鹿地区の鮎川港で、商業捕鯨が再開したのは2020年のこと。32年ぶりにクジラが水揚げされました。



学べる施設

山田

鯨と海の科学館



「クジラを通じて、クジラが暮らす三陸の海および海を育てる豊かな自然環境について学ぶ」をテーマとする自然科学博物館。上階から下っていく進路に、海底へ潜っていくような感覚を覚えます。ゴールは、「クジラが暮らす3,000mの深海」。マッコウクジラとミンククジラの骨格標本がお出迎えしてくれます。

Info

岩手県下閉伊郡山田町船越7-50-1
☎/0193-84-3985
営業/0:00~00:00
休み/火曜日※祝日の場合は翌平日
HP/https://yamada-kujirakan.jp/

石巻 おしかホエールランド



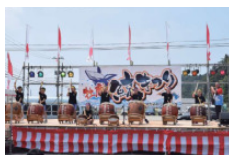
クジラの生態や特徴、牡鹿半島におけるクジラ文化を学べる施設。捕鯨産業で賑わった当時の石巻市鮎川の映像写真などの展示を通して、クジラと人との関わりを知ることができます。

Info

宮城県石巻市鮎川浜南43-1 ☎/0225-25-6422
開館時間/9:00~16:00
休館日/水曜日（水曜日が祝日にあたる場合はその翌平日）
HP/https://oshika.miyagi.jp/facility/#oswl

石巻

祭り 牡鹿鯨まつり



1953(昭和28)年から、海難事故者の慰霊および鯨霊供養のために開催されています。震災後は2013(平成25)年に復活。クジラ料理の試食もおこなうなど、食文化も発信し続けています。

Info

問い合わせ先 牡鹿鯨まつり実行委員会 0225-45-3456
HP/https://www.city.ishinomaki.lg.jp/cont/10452000b/20130925145553.html

石巻

給食 石巻の学校給食

石巻市では、鯨食文化の継承、普及のために小中学校の給食でもクジラ料理を提供。「くじらのごまみそあえ」などのメニューは子どもたちにも大人気で「毎回楽しみ」という声も。



石巻

工芸 鯨歯工芸品「千々松商店」



1928(昭和3)年創業の「千々松商店」は、マッコウクジラの歯を材料にした工芸品の制作・販売をおこなっています。印鑑やピアス、根付などの豊富なアイテムからお気に入りを見つけて。

Info

宮城県石巻市鮎川浜南43-1 ☎/0225-44-3311
開館時間/9:30~16:00 休館日/水曜日
HP/https://oshika.miyagi.jp/facility/

東北の街中ウジウ散策

クジラを祀った神社や、捕鯨の歴史を知ることができる記念碑などを巡る小旅行を楽しんでは？

岩手

鯨洲神社



1818(文化15)年、洋野町種市から八戸にかけて現れた108頭もの寄りクジラのおかげで生活がうるおった村人らは、クジラを授けてくれた神様に感謝の気持ちを示すべく神社を建立しました。

Info

〒028-7900
岩手県九戸郡洋野町種市第42地割

青森

西宮神社



「八戸太郎」と名付けられた「くじら石」が祀られる西宮神社。昔、神社が面した沖にクジラが姿を現すたびイワシが大漁となったことから、海の神様の遣いとして崇められていたとか。

Info

〒031-0841
青森県八戸市鯨町下盲久保25-131

青森

カッコーの森エコーランド



スポーツ施設『カッコーの森エコーランド』に建つ石碑には、1937(昭和12)年以降、南郷で盛んだった遠洋漁業の歴史が刻まれています。当時の南郷村は「クジラの村」と呼ばれていました。

Info

〒031-0114
青森県八戸市南郷大字
中野高村5-5
☎/0178-82-3385



KUJIRA FOOD_02

東北のクジラ料理

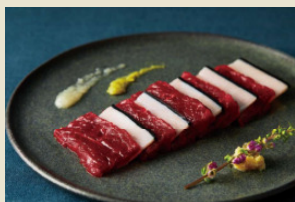
東北では、塩分補給に役立つクジラ料理、新鮮な素材が手に入る捕鯨基地ならではのクジラ料理が楽しめます。

クジラの貝焼き



レシピはp.072へ

塩皮を、夏野菜や山菜と一緒に煮込む郷土料理。塩皮の塩分と脂肪を補給できるため、暑気払いにうってつけ。料理名は、大ぶりのホタテ貝を器代わりに使うことに由来します。



クジラの紅白刺身

レシピはp.036へ

新鮮なクジラ肉を入手できたかつての捕鯨基地、牡鹿町(現・石巻市)で人気の食べ方。脂身である本皮と赤肉と一緒に食べることで、口の中で霜降り状態となるのが特徴です。

東北のクジラモチーフ銘菓

クジラをかたどった最中から、クジラの皮を模したことに端を発するお菓子までおいしいものぞろいです。



くじらもなか

縁起のよいクジラの姿をかたどった最中は、お歳暮やお中元にもぴったり。小倉、青のり、抹茶、胡麻、珈琲、味噌、ワインの7種類の味がそろっているの、食べ比べも楽しそうですね。

Info

くじらもなか本舗
仙台市青葉区春日町10-23 春山ビル1階B号
☎/022-261-4490
営業/営業時間10:00~18:00(日曜・祝日は~17:00) 休み/火曜日
HP <http://kujiramonaka.jp/syouthin/>

江戸時代から明治時代まで日本海を運航していた北前船によって、京都から伝わった「鯨餅」。白と黒の二重構造がクジラの皮の断面に似ていたことからこの名がつけました。

Info

名産鯨餅本舗 村上屋
青森県西津軽郡鯨ヶ沢町大字本町72
☎/0173-72-3021
営業/8:00~17:00 休み/無休



鯨餅



久慈良餅



鯨ヶ沢で鯨餅作りを学んだ和菓子職人が、「いく久しく慈しまれる良い餅であるように」の願いを込めて作った「久慈良餅」。クルミの風味と、むっちりとした歯ごたえが特徴的です。

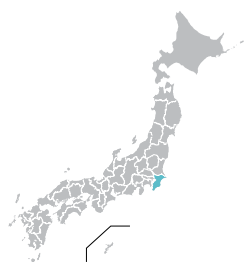
Info

永井久慈良餅店
青森県青森市大字浅字坂本51-5
☎/017-752-3228
営業/7:00~18:00 休み/12月31日、1月1日
HP <http://www.kujiramochi.jp/>

TOHOKU



千葉の捕鯨文化



ツチクジラ捕鯨基地

南房総市和田町

房総半島南部では、およそ400年前からクジラを捕獲してきました。日本有数の捕鯨基地である和田では、夏に回遊してくるツチクジラが捕獲されています。

学べる施設



ツチクジラの解体を見学できる！

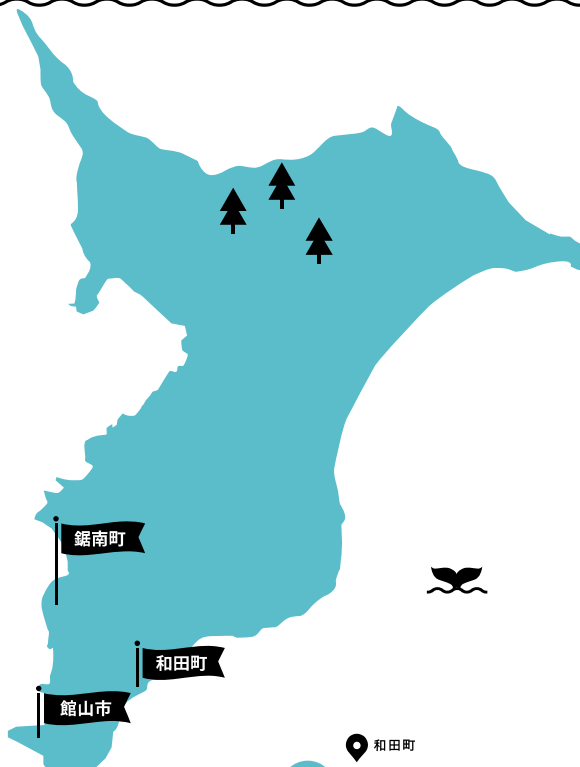
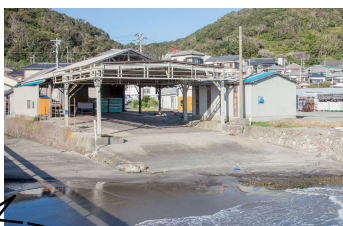
ツチクジラの漁期に漁港内でおこなわれる解体は、誰でも見学することができます。漁期は、毎年6月から8月頃の夏場。漁の状況や水揚げ情報、解体日などは外房捕鯨へ問い合わせを。



Info

外房捕鯨
千葉県南房総市和田町
仁我浦958
☎ / 0470-47-3211
HP / <http://gaibouhogei.blog107.fc2.com/>

ここにクジラを
引き揚げて解体！



千葉県でクジラとなじみが深いエリアは、房総半島の太平洋側沿岸に位置する南房総市和田町と、東京湾側沿岸に位置する鋸南町です。和田町は、現在でもツチクジラの捕鯨基地として地元の人々に親しまれています。鋸南町では、江戸時代に醍醐新兵衛により「醍醐組」という突き組が組織され、明治初期まで捕鯨が行われていました。町内には、現在でも鯨塚などの遺構が残っています。



道の駅『和田浦 WA・O! (ワオ!)』

敷地内に、シロナガスクジラの骨格標本レプリカを展示。見本となっている骨格は、1880年代にノルウェーで捕獲された一頭で、原骨格は、下関市の水族館『海響館』に展示されています。



上空に泳いでいるのは万祝の柄をまとったカラフルなツチクジラ。



Info

千葉県南房総市和田町仁我浦243
☎ / 0225-44-3311
開館時間 / 9:30~16:00 休館日 / 水曜日
HP / <http://wa-o.awa.jp/>

勇魚文庫

『和田浦WA・O!』に隣接する『和田地域センター』内に併設されたクジラ資料館。日本一のクジラアイテムコレクター細田徹さんが集めた数々の民芸品や書籍、絵画などを鑑賞できます。



千葉の街中ウヅウ散策

捕鯨と関わりの深い人物の墓やクジラを祀った鯨塚のほか、漁師の生活などについて学べる博物館も。

● 鋸南町

醍醐新兵衛墓所



房総捕鯨の祖とされる醍醐家の墓所。醍醐家は代々、船乗りらで構成される「鯨組」や、水揚げされたクジラを解体するグループ「出刃組」などの捕鯨関係者の総元締めを務めていました。

Info

〒299-2117
千葉県安房郡鋸南町勝山

● 鋸南町

鯨塚



毎年の捕鯨漁期後に、クジラへの感謝と供養を兼ねて一基ずつ建立された石宮が建ち並ぶ鯨塚。建立していたのは、水揚げされたクジラを解体するグループである「出刃組」なのだとか。

Info

〒299-2118
千葉県安房郡鋸南町竜島



小さな石宮が建ち並ぶ

● 館山市

万祝(まいわい)



館山市立博物館所蔵

万祝とは、江戸時代に漁師町で生まれた染物です。大漁を祝うときに船主が漁師らに配った晴れ着で、鶴亀などのめでたい柄が描かれているのが特徴。房総半島が発祥と考えられています。

Info

渚の博物館
〒294-0036
千葉県館山市館山1564-1
☎/0470-22-3606
営業/9:00~16:45
休み/毎月の最終月曜日
HP/https://www.city.tateyama.chiba.jp/hakubutukan/page020599.html



館山市立博物館の分館『渚の博物館』には、万祝をはじめとする、漁師たちの生活や信仰に関わる資料を展示。

KUJIRA FOOD_03

房総半島のクジラ料理

クジラのたれ

お酒のおともに!



レシピはp.045へ

千葉・和田浦で捕獲されるツチクジラの赤身肉を、みりんと醤油または塩水に漬け込んだ後、天日干しして作る保存食。食べる前に魚焼きグリルやトースターで炙り、食べやすい大きさに割っていただきます。

クジラのしぐれ煮

房総半島で昔から食べられてきた家庭料理。6月から8月の漁期に捕れたツチクジラの赤身肉を、旬の夏野菜とともに醤油やみりんなどで煮込みます。白いごはんとお酒とも相性のいい料理です。



レシピはp.044へ

料理

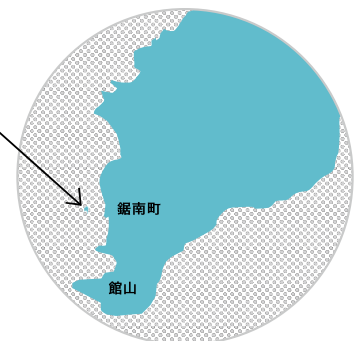
● 和田町



道の駅『和田浦 WA・O!』でもさまざまなクジラ料理を堪能できます。和田浜特製くじら丼(写真左/1,760円)、くじら食べ比べ定食(写真右/1,485円)のほか、単品のクジラ料理も充実。

伝統

クジラと
縁が深い島
「浮島」

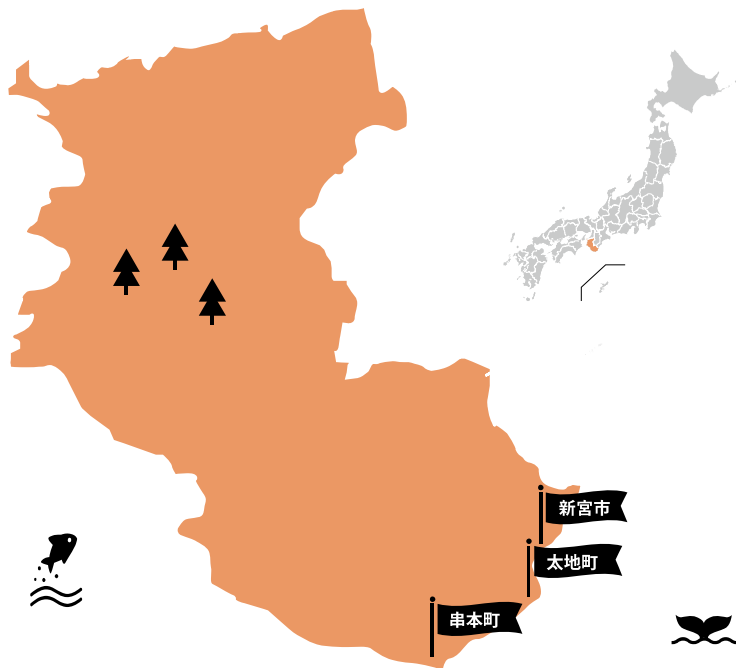


鋸南町沿岸の東京湾に浮かぶ「浮島」は、6,216坪の小さな島。『鋸南町史』によると、かつて浮島沖で捕れたツチクジラの脂肪皮、骨、筋は「醍醐組」がとり、鯨油は江戸の問屋で運ばれ、肉は船方と村人で分け合っていました。島内に建つ浮島神社の祭礼では、「鯨念仏」と称される鯨唄がうたわれ、捕鯨を祝うとともにクジラを供養します。

CHIBA



和歌山の捕鯨文化



JAPAN HERITAGE

『鯨とともに生きる』

和歌山県・熊野灘(新宮市、那智勝浦町、太地町、串本町)の捕鯨文化に関するストーリー『鯨とともに生きる』は、2016年4月、日本遺産に認定されています。人々がクジラを取り巻く様子を踊りで表現した「三輪崎の鯨踊」、毎年11月の「太地浦くじら祭」で披露されている「太地のくじら踊」なども、地域振興につながる文化財とされています。

Info

熊野灘捕鯨文化継承協議会事務局

和歌山市小松原通1丁目1番地

(和歌山県観光振興課内)

Tel: 073-441-2777

リアス式海岸に急峻な山々が迫る特徴的地形の熊野灘沿岸。農地も少なく、高台から発見したクジラを入り江まで追込みやすいことから、捕鯨が発展しました。1675年には、和田寛右衛門頼治(後の太地寛右衛門頼治)が網掛け突き捕り法を考案。日本の沿岸捕鯨発展の礎となりました。

学べる施設



太地町立くじらの博物館



水族館やクジラショーブルはもちろん、クジラやイルカが自由に泳ぐ自然プールも有した博物館。鯨類を間近に観察できるだけでなく、浜辺でイルカたちに触れ合うこともできます。



Info

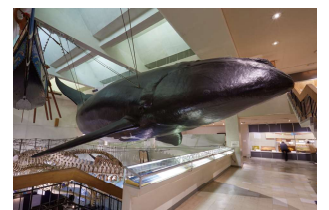
和歌山県東牟婁郡太地町太地2934-2

☎ / 0735-59-2400

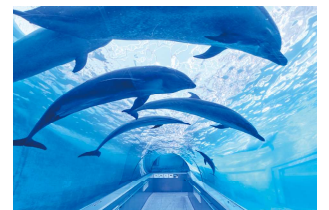
営業 / 8:30~17:00

休み / 年中無休

HP / <http://kujirakan.jp/>



クジラに関する展示資料も充実。



多彩な種類の鯨類に出逢えます。



太地町

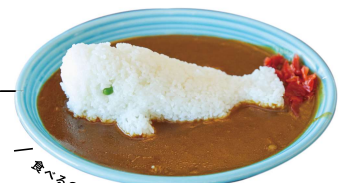


道の駅「たいじ」

太地のシンボルともいえる、クジラモチーフの衣料品やお菓子などのお土産品を幅広くそろえています。フードコートではもちろん、竜田揚げをはじめいろんなクジラ料理を楽しめます。



洗練デザインの万祝のお皿



「食べるのがもったいない!」

パッケージもかわいい!



クジラの名前のお酒も!



いろんな部位の鯨肉を販売



Info

和歌山県東牟婁郡太地町

大字森浦143番地の1

☎ / 0735-29-7690

休館日 / なし

HP / <http://michiekitaiji.com>



カラフルなTシャツ



和歌山の街中ウヅウ散策

日本屈指の捕鯨文化が発展してきた和歌山には、クジラに関する文化遺構が豊富に存在しています。

📍 太地町

燈明崎山見台



1636(寛永13)年に新宮藩の武士が常駐するようになり、鯨油を使った燈明灯台が設置された「燈明崎」。捕鯨上全体を見渡せる山見台は、追い込み漁で大切な役割を果たしていました。

Info

〒649-5171
和歌山県東牟婁郡太地町太地

📍 太地町

古式捕鯨狼煙場跡



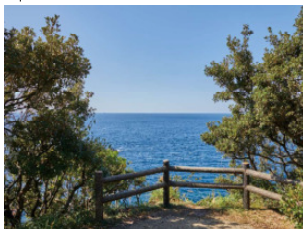
梶取崎灯台から遊歩道を歩いた岬の突端に建つ「古式捕鯨狼煙場跡」。一步先は断崖絶壁で見晴らし抜群のこの場所ではかつて、クジラが見えた方角を知らせる狼煙があげられていました。

Info

〒649-5171
和歌山県東牟婁郡太地町太地

📍 串本町

潮岬の鯨山見



串本町潮岬の西側に位置する鯨山見。春先にはこの場所から、四国沖から紀伊半島を東に進むクジラを見張っていました。発見時には、狼煙を上げて船団に報告していたのだそうです。

Info

〒649-3502
和歌山県東牟婁郡串本町潮岬

📍 串本町

檜野崎の鯨山見



熊野灘を見渡せる「檜野崎の鯨山見」は、古座浦(現・串本町古座)を本拠とした古座鯨方がクジラを見張っていた場所です。現在では、岬の突端には檜野崎灯台が建てられています。

Info

〒649-3631
和歌山県東牟婁郡串本町檜野

KUJIRA FOOD_04

受け継がれる味!

イルカの腹側の肉が
主役のすき焼き



レシピはp.067へ

イルカのすき焼き

和歌山県太地町で日常的に食べられている「イルカのすき焼き」。生姜の効いた甘めの割り下を使うことで、イルカの「はらば」(腹側の肉)の濃厚なうまみが際立ちます。一緒に鍋に入れる具材は家庭によって異なりますが、写真のように九条ネギを入れると上品な味わいに。九条ネギのシャキシャキした食感と香りと、うまみたっぷりのはらばのマリアージュを堪能できます。

📍 串本町

祭り 絢爛豪華な「河内(こうち)祭り」と御船行事

熊野灘に流れ込む古座川に浮かぶ河内島を中心に開催される「河内祭り」では、色とりどりに装飾された捕鯨の水上渡御を観ることができます。島の周りを3周しながら、古座漁師の想いの詰まった「御船謡(みふねうた)」を歌う「御船行事」は必見です。



📍 新宮市

伝統芸能 捕鯨の様子を踊りに仕立てた「三輪崎の鯨踊」

新宮市三輪崎の「三輪崎八幡神社」で毎年9月におこなわれる例大祭で披露される「鯨踊(捕鯨おどり)」。約300年前、この地の領主が京都の公家にクジラ肉を献上した際に誕生しました。1967(昭和42)年に市の無形民俗文化財、1974(昭和49)年に県の無形民俗文化財に認定。



カメラを構える
観客も!



WAKAYAMA

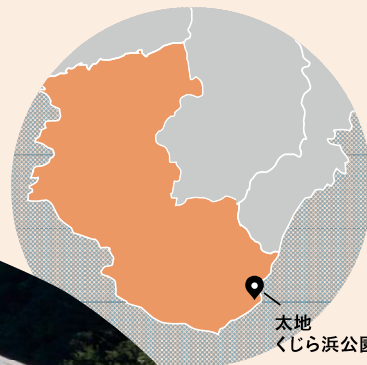


古式捕鯨
発祥の地



クジラタウン太地町

古式捕鯨発祥の地として知られる和歌山県太地町は、古くからクジラとともに発展してきた街。街を歩いていると、いたるところでクジラやイルカをモチーフにしたオブジェや建築物を発見できるだけでなく、クジラにまつわる伝統芸能が大切にされていたり、クジラ料理を楽しめたりとクジラ三昧。日本屈指の“クジラ文化の聖地”といえるでしょう。



太地
くじら浜公園

太地くじら浜公園

『くじらの博物館』や水族館などを併設した『太地くじら浜公園』では、とりわけたくさんのクジラを発見できます。また、クジラ同様インパクト大なのが、2012(平成24)年敷地内に設置された『第一京丸』。南氷洋で活躍したキャッチャー船です。「RESEARCH」の文字が刻まれていることから、調査捕鯨(research whaling)時代のものだとわかります。捕鯨船の前に立っているのは、古式捕鯨時代のクジラ漁師(羽刺)です。



公園内の水辺からは巨大なクジラのしっぽが出現!



ほぼ実物大のザトウクジラの
親子クジラモニュメント



クジラ
マンホール



立体的なシャチの壁アート



歩道に描かれた
バンドウイルカ、
コククジラ

街中で見かけた

クジラ・イルカ・シャチ



クジラが描かれた
バス停



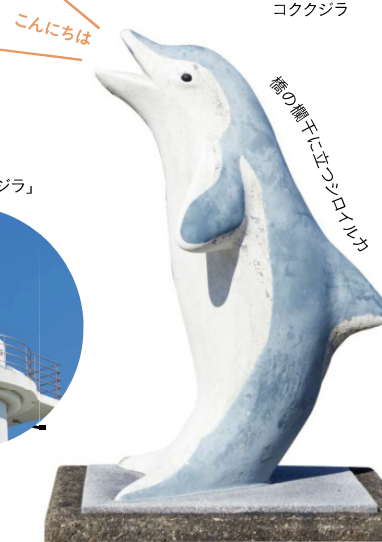
クジラ
ポスト



トイレの入り口に描かれた
海を泳ぐクジラ



灯台の「風見クジラ」



橋の欄干に立つイルカ

太地町の街中ウジウ散策

古式捕鯨発祥の地である太地町では、クジラにまつわるさまざまな文化遺構にも出逢えます。

太地町

くじら供養碑



日本遺産の「梶取崎」に建つ「くじら供養碑」。クジラの命をいただくことへの、感謝と供養の気持ちを込めて建てられたのだとか。躍動感あふれるデザインは、雄大な海を泳ぐ姿を思わせます。

Info

〒649-5171
和歌山県東牟婁郡太地町大字太地

太地町

飛鳥神社



大海原を清めて航海安全や大漁を願って宮司が弓を放つ「お弓神事」など、捕鯨にまつわる伝統行事が受け継がれている歴史ある神社です。豪華な本殿は、太地町文化財にも指定されています。

Info

〒649-5171
和歌山県東牟婁郡太地町
大字太地太地町太地3169

太地町

恵比寿神社 鯨骨鳥居



「鯨一頭 七浦潤す」と言われるクジラは、捕鯨地域では、漁業の神である恵比寿様として信仰されてきました。現在の鳥居は2019年完成の3代目。イワシクジラのアゴ骨でできています。

Info

〒649-5171
和歌山県東牟婁郡太地町太地3267

太地町

漂流人記念碑



太地では江戸時代に、親子のセミクジラを追い100名以上の漁師が命を落としています。その後、このような過ちが二度と起きないよう、後世に伝えるために記念碑が建立されました。

Info

〒649-5171
和歌山県東牟婁郡太地町太地

太地町

祭り 伝統芸能 くじら踊り

毎年11月におこなわれる「太地浦くじら祭」で披露される「くじら踊り」は、約400年前に太地町で誕生。2艇の船の間に橋を渡して栈敷を作り、漁師が打つ太鼓と歌に合わせて踊るこの踊りで、海の安全祈願や豊漁のお祝いをしてきたのです。綾棒を舐に見立てて踊る「綾踊り」、クジラをつかみ取るところを表現した「魚踊り」ともに迫力満点です。



KUJIRA FOOD_05

太地町でクジラ料理を楽しむならコレ！

クジラ上級者を目指したいなら……

クジラのフルコース



鯨種や部位を知り尽くした職人が腕を振るう料理の数々は、クジラの可能性を再確認させてくれるものばかり。(メニュー例)「クジラの南蛮漬け」「うでもの」「鯨肉のごま和え」「白皮の“てっば”とクジラベーコン」「あぶりベーコン」「尾の身のユッケ」「クジラのカルパッチョ」「クジラのレカアツ」など全12品を堪能できます。

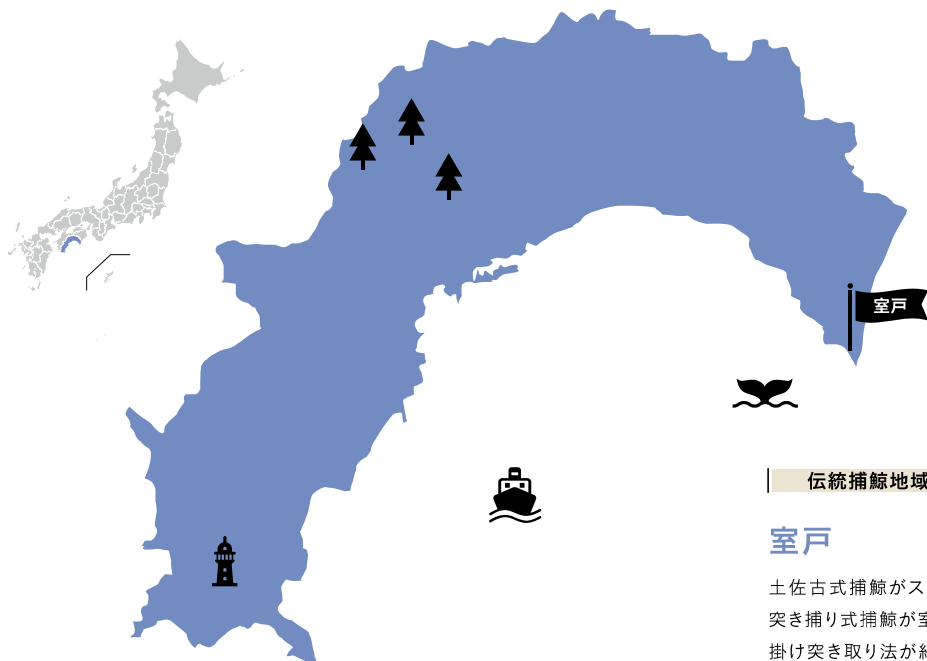


気軽に楽しみたいなら……

クジラカツバーガー

ミラノ風カツレツのような一口サイズのクジラカツ3枚が、タルタルソースやキャベツとともにパンズに挟まっているご当地バーガー。一晚キウイフルーツとともに漬け込んでやわらかくした鯨肉を使っているため、カラリと揚がっているのに中はふっくらしているのが特徴。ワイルドにかぶりつく、濃厚なタルタルソースとよくマッチしたクジラカツのうまみが口いっぱいに広がります。単品は500円、ドリンクセットは700円とお手頃。

高知の捕鯨文化



高知県は、昔からクジラととても縁が深い県。クジラは、冬季は温暖な海域、夏季には寒冷海域へと回遊しますが、土佐湾はちょうど回遊ルートにあたるのです。そのため、シーズンになると、全国から多くの人がホエールウォッチングに訪れます。また、江戸時代から捕鯨が盛んにおこなわれていたため、クジラにまつわる文化も発展してきました。

伝統捕鯨地域

室戸

土佐古式捕鯨がスタートしたのは1624年。鉋でクジラを仕留める突き捕り式捕鯨が室戸で行われるようになりました。1683年には網掛け突き取り法が紀州太地浦（現在の和歌山県太地町）から伝授され、高知（土佐）では浮津組、津呂組という2つの鯨組（捕鯨組織）が操業していました。やがて1900年代にノルウェー式捕鯨が伝わり、銃や捕鯨砲で捕獲する近代式捕鯨へと転換していきました。

学べる施設



家族で楽しめるクジラ資料館
道の駅 キラメッセ室戸

迫力満点の
クジラのお迎え



海の生き物について学べる
むろと廃校水族館

室戸岬町の旧稚名小学校を改修して2018年4月にオープン。屋外プールと校舎内に設置した水槽には、ブリやサバ、地元の定置網にかかったカメなどが泳いでいます。校庭には捕鯨砲の展示も。



Info

むろと廃校水族館
高知県室戸市室戸岬町533-2
TEL:0887-22-0815
営業/9:00~18:00
(10月~3月は9:00~17:00)
休み/年中無休
https://twitter.com/murosui_kochi

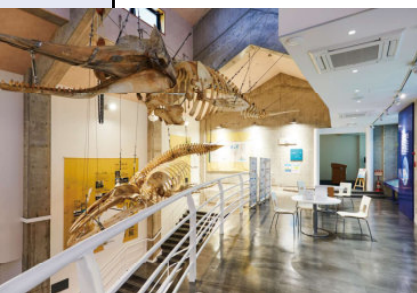


太平洋に面した道の駅『キラメッセ室戸』は、室戸の食を堪能できるレストラン「食遊」、地元食材を購入できる直売所「楽市」、クジラ関連資料を展示した「鯨館」からなるスポット。「鯨館」では、古式捕鯨絵図をデジタルアートとして鑑賞できるほか、勢舟の船上でVRのヘッドセットを装着して、大海とのクジラの遭遇を体感できます。



Info

道の駅 キラメッセ室戸
高知県室戸市吉良川町丙890-11
TEL(鯨館):0887-25-3377
営業/9:00~17:00
休み/月曜日(祝日の場合は翌日)
HP/<https://www.kiramesse-muroto.jp/>



2Fの生態展示は充実の内容

高知のクジラ豆知識

ジョン万次郎は
アメリカの捕鯨船に
助けられた後、
捕鯨船の
乗組員として
働いていた！



日米和親条約の締結に尽力したジョン万次郎は、14歳のとき仲間と漁に出て遭難。漂着した無人島で、アメリカの捕鯨船「ジョン・ハラウンド号」の船長に保護されます。しかし、当時の日本は鎖国中。外国船は近づけなかったため、そのまま捕鯨船の乗組員となり捕鯨技術を習得します。その後、船長の養子となってアメリカで学問を修めると、ゴールドラッシュで儲けて船を買い日本へ。琉球上陸を経て土佐に戻った後は、捕鯨にも貢献しました。

祭り 土佐民謡「よさこい節」にも
クジラが登場

「言うたらいかんちゃ
おらんくの池にや
潮吹く魚が泳ぎより
よさこい よさこい」

「土佐の名物 **珊瑚に鯨**
紙に生糸に 鯨節
よさこい よさこい」

江戸時代に誕生した、僧侶と美しい娘との駆け落ちの物語が元となっている『よさこい節』。「何を言っても高知の海には勝てないよ。だってうちの池(＝高知県沿岸)には潮吹く魚(＝クジラ)が泳いでいるからね」という郷土自慢の3番と、土佐名物を列挙した10番の歌詞に注目です。

KUJIRA FOOD_07

高知で食べたい クジラ料理

野菜たっぷり
栄養満点！



レシピはp.064へ

すき焼き

畝須、さえずり、黒皮、片栗粉をまぶしてボイルした赤肉と、バラエティ豊かな部位を楽しめます。高知県民が好きな葉ニンニクも入っているので、風味抜群で箸が止まらなくなります。

薬味のアクセント
がたまらない！



レシピはp.038へ

たたき

高知と言えば鯨のたたきを思い浮かべる人も多いでしょうが、クジラのたたきも人気です。表面をわらで炙っているため香ばしく、スライスした生ニンニクは赤肉の旨みを際立たせています。

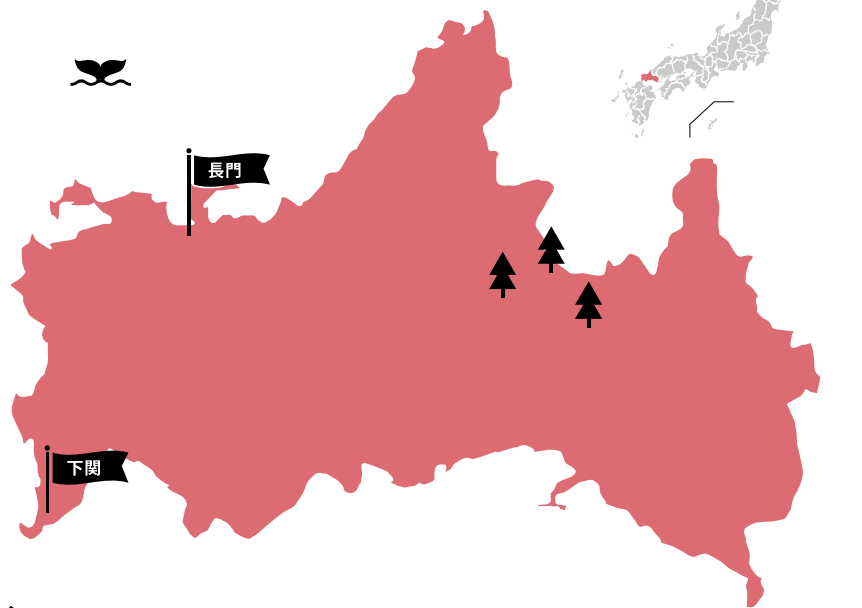
KOCHI



山口の捕鯨文化

山口県でクジラと縁が深い街といえば、まずは福岡県との県境にある下関市。古式捕鯨の時代には、長洲捕鯨や西海捕鯨の生産物であった鯨肉、鯨皮等の集散・流通地であり、益富組のクジラを専門に扱う問屋も置かれていました。1988(昭和63)年に商業捕鯨が禁止となる以前、捕鯨によって街がうるおっていた当時の水産会社は球団(大洋ホエールズ)を持つほど大きく成長しました。

もうひとつは長門市。長洲捕鯨として瀬戸崎、通、川尻で鯨組が操業したほか、1899(明治32)年にノルウェー式捕鯨による近代捕鯨を開始した地域でもあります。



迫力の
骨格展示!



学べる施設

📍 下関

クジラについて楽しく学べる

市立しものせき水族館「海響館」

館内のシロナガスクジラ骨格標本はノルウェーで捕獲されたもの。100年以上同国の博物館に保管されていましたが、日本とノルウェーの共同研究の資料として日本にもたらされました。

Info

山口県下関市あるかばーと6番1号 ☎/083-228-1100
開館時間/9:30~17:30(最終入館17:00)
休館日/年中無休 HP/ <http://www.kaikyokan.com/>



📍 長門

長門でクジラについて 学ぶならココ! くじら資料館

クジラ文化を後世に伝えることを目的に、1993(平成5)年に開館した資料館。2階の展示室には、国の重要有形民俗文化財に指定されている「長門の捕鯨用具」140点も展示されています。

Info

山口県長門市通671-17
☎/0837-28-0756
開館時間/9:00~17:00
休館日/毎週火曜日(祝日の場合、翌平日)、年末年始
HP/ <https://www.city.nagato.yamaguchi.jp/site/kanko/2222.html>



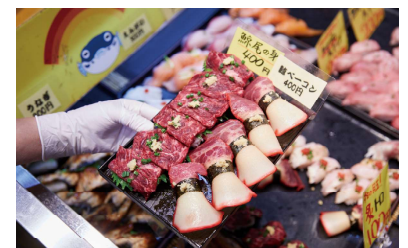
📍 下関

市場 唐戸市場

下関名物のふぐの市場としてはもちろん、タイやハマチなど幅広い海鮮を取り扱っている唐戸市場、市場内のお店では、尾肉やクジラベーコンがのったお寿司をその場で堪能できます。

Info

唐戸市場
山口県下関市唐戸町5-50
☎/0832-31-1440
HP/ <http://www.karatoichiba.com/>



山口県の街中ウジウ散策

思わず写真を撮りたくなるクジラのモニュメントにも出逢える！

📍 下関

くじら感謝碑



2002(平成14)年、下関で開催された「第54回国際捕鯨委員会会議」出席者に、日本人のクジラへの感謝の心を伝えるべく建立。「くじらさん ありがとう」と英語などでも記されています。

Info

〒750-0036
山口県下関市あるかばーと6番1号
(海響館そば)

📍 長門

道の駅センザキッチン



2018年、長門市にオープンした「道の駅センザキッチン」に建つモニュメントは、深い愛情で結ばれた親子クジラを表現したもの。青海島観光基地のシンボルとしてみんなに愛されています。

Info

道の駅 センザキッチン
〒759-4106
山口県長門市4297-1
☎/0837-27-0300

📍 長門

向岸寺(こうがんじ)



かつて捕鯨基地として栄えた青海島の東端、通(かよい)港近くに立地。クジラの位牌と、捕らえたクジラの胎内にいた子クジラの過去帖を記録して、法要もおこなっているお寺です。



Info

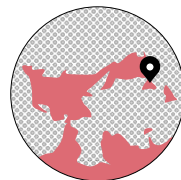
向岸寺
〒759-4107
山口県長門市通936
☎/0837-28-0064

📍 長門

国指定史跡 青海島鯨墓



向岸寺境内の鯨墓は、1692(元禄5)年、捕獲した母クジラの胎内にいた子クジラを供養するために建てられたもの。クジラが村人らに捕らえられた日を命日と考え、戒名も付けています。



KUJIRA FOOD_07

節分にクジラを食べる！

下関市や長門市を筆頭に、山口県では、節分にクジラを食べる習慣があります。「節分の日に大きいもの、長いものを食べると長生きする、丈夫になる」と言われているためです。

鯨はりはりコラーゲンラーメン

時間をかけて煮出したスープは、クジラの旨みもコラーゲンもたっぷり。飲んだ後のペにもびったり一杯。



レシピはp.076へ



恵方巻き

クジラ料理専門店『くじら館』では、節分に鯨肉入り恵方巻きも提供。

📍 長門

かよい

祭り 通くじら祭り 通鯨唄



明治中頃まで捕鯨の町として栄えた通(かよい)地区で、鯨墓建立300年を記念して1992(平成4)に始まった「通くじら祭り」。本物そっくりに作られた全長13.5mのナガスクジラの模型を用いながら、古式捕鯨の様子が実演されます。また、和船競漕や大漁を祝って歌う「通鯨唄」の披露も。「アー大せみよ巻くのやヨイヤサーひまもないヨー 三国一じゃ綱にこしも大漁しよアヨカホイ」といった歌詞を、手拍子することなくもみ手で歌います。



Info

問い合わせ先
通くじら祭り実行委員会事務局
☎/0837-28-0008

YAMAGUCHI



長崎の捕鯨文化

古式捕鯨時代の時代、五島列島、平戸、壱岐はクジラの回遊路に位置していたことから西海捕鯨の中心地となり、生月の益富組、壱岐の土肥組、有川の江口組など多くの鯨組が操業しました。捕れた鯨肉は佐賀や福岡にも流通しましたが、鯨の産地であったことから「長崎に行けばおいしいクジラが食べられる」と言われるようになったそうです。

日本一クジラを食べる長崎県

長崎県の鯨肉消費量は全国平均の約3倍。日本一クジラを食べる県として知られています。鯨肉販売店はもちろん、街中のオブジェなどにもさまざまなクジラを見つけることができます。



ダイナミックな看板！



長崎 祭り 長崎くんち 「鯨の潮吹き」

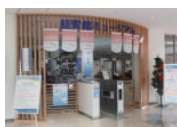
長崎県諏訪神社の例大祭「長崎くんち」で披露される万屋町(よろずやまち)の山車「鯨の潮吹き」。クジラが潮を吹きながら街中を進んでいく様は圧巻です。

学べる施設

新上五島町 鯨賓館ミュージアム



古式捕鯨で栄えた新上五島町の歴史を迎える博物館です。入口には、御影石で作られた巨大なクジラのモニュメントが鎮座。館内では、江戸時代の捕鯨がわかるアニメーション上映も！



Info

長崎県新上五島町有川郷578-36
☎/0959-42-0180
開館時間/9:00~17:00
休館日/年末年始(12月29日~1月3日)
HP/ <http://www.town.shinkamigoto.nagasaki.jp/geihinkan/museum/index.html>

平戸 平戸市生月町博物館・島の館



かつて日本最大の鯨組・益富組が拠点を置いていた生月島の歴史や文化を紹介しています。古式捕鯨の様子を表したジオラマは迫力満点。その他、書物や捕鯨道具の展示も充実しています。



Info

長崎県平戸市生月町南免4289-1
☎/0950-53-3000
開館時間/9:00~17:00
休館日/年始(1月1日、2日)
HP/ <https://hira-shin.jp/shimanooyakata/>

長崎県の街中ウジウ散策

クジラのアゴ骨でできた鳥居、クジラに乗った恵比寿像など、御利益がありそうな遺構もあります。

新上五島町

海童神社



1973(昭和48)年、東シナ海で捕獲された、体長18.2mのナガスクジラのアゴの骨でできた鳥居がインパクト大! 鳥居の高さは4m45cm、地下埋め込み部分は75cmにも及びます。

Info

〒857-4211
長崎県南松浦郡新上五島町有川郷

新上五島町

鯨見山展望台



捕鯨が盛んだった江戸時代、「山見小屋(見張所)」が置かれていた場所に立地。展望台横には、1712(正徳2)年に有川鯨組の創始者によって建立された鯨供養碑が建っています。

Info

〒857-4211
長崎県南松浦郡新上五島町有川郷

平戸

白山神社 恵比寿像



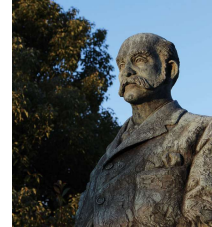
恵比寿様が乗っているクジラの周辺には網が刻まれており、網取り式捕鯨をしていたころ作製・奉納されたと考えられます。もとは御崎浦の納屋場の神様として祀られていた恵比寿様です。

Info

〒859-5701
長崎県平戸市生月町寺部5102-9

長崎

旧グラバー邸



実は、日本における捕鯨にも大きく貢献しているグラバー。1897(明治30)年に「英・露組合」を結成して、当時最先端と言われていたノルウェー式の近代捕鯨を開始したのだそう。

Info

〒850-0931
長崎県長崎市南山手町8-1

長崎

工芸

クジラの工芸品

硬いマッコウクジラの歯を使って作る工芸品の数々は、美しいクリーム色が特徴的。使えば使うほど上品なツヤが出て風合いが増すので、長く愛用したくなるはず。

Info

くじら工芸
〒852-8112
長崎県長崎市本尾町1-20
☎/095-845-5110



平戸

伝統

いきつきいさなとりうた 生月勇魚捕唄



平戸市生月町博物館・島の館 提供

古式捕鯨の様子をうたった「生月勇魚捕唄」は、婚礼や新築祝いで披露されることも。太鼓の音に合わせた特徴的な歌い方です。「お伊勢御利生でサー 今年は背美を掛けよな お宮御利生でサー 今年は背美を掛けよな 恵比寿御利生でサー 今年は背美を掛けよな」の「背美」とはセミクジラのこと。神々とクジラとの強いつながりが表現されています。

KUJIRA FOOD_08

長崎の家庭料理



レシピはp.073へ

クジラの肉じゃが

長崎の家庭の味「クジラの肉じゃが」は、通常の肉じゃがに入っている肉のかわりに、塩皮を使ったもの。クジラの脂身からでる旨みがじゃがいもに染みこみ、ほっこりする味わいに。

NAGASAKI



MEMO

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....