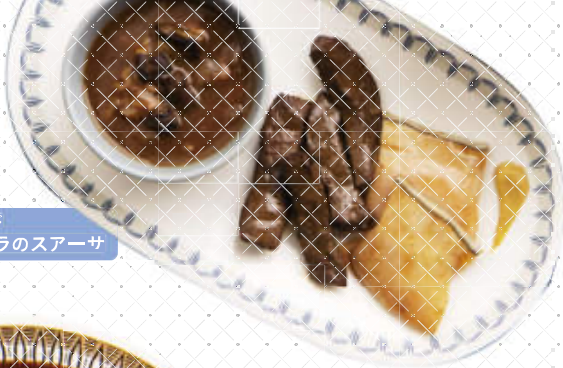




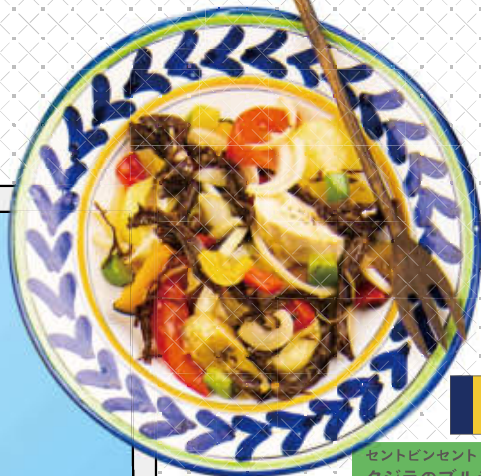
グリーンランド
ザトウクジラのスアーサ



韓国
クジラのチゲ鍋



ノルウェー
クジラのソテー



セントビンセント
クジラのブルジョル

世界の クジラ 料理



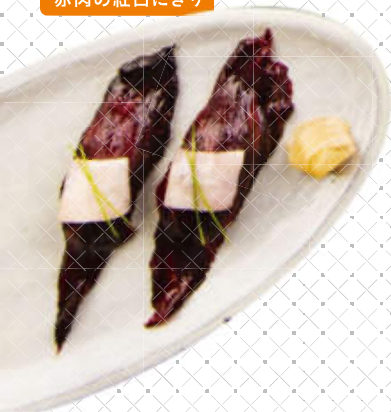
アイスランド
ミンククジラのステーキ



フェロー諸島
クジラのオープン焼き野菜添え



日本
赤肉の紅白にぎり



インドネシア
マッコウクジラの
赤肉炒め



ロシア / アメリカ
クジラの脂皮



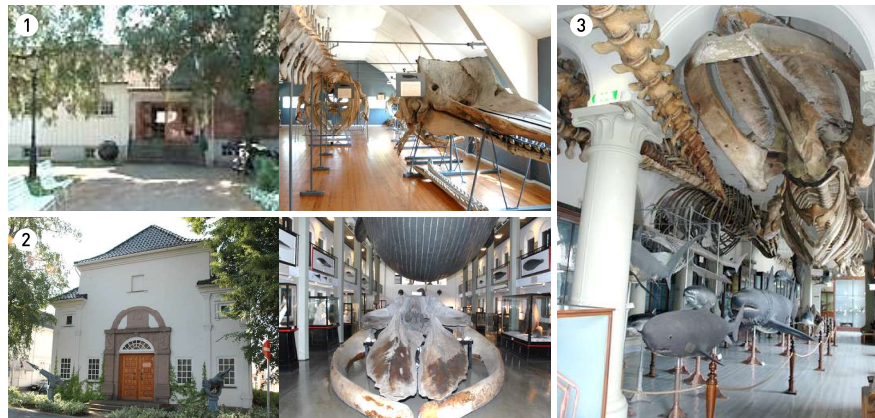
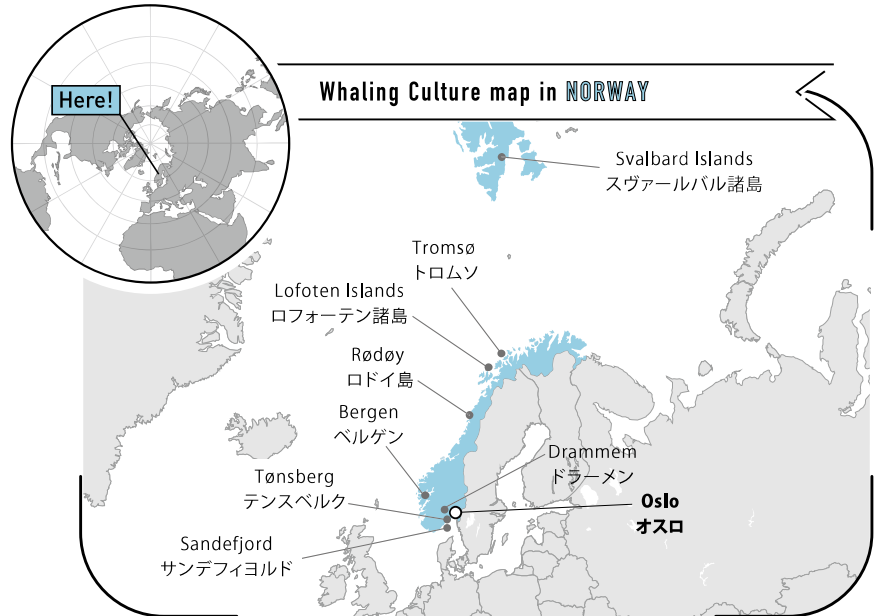
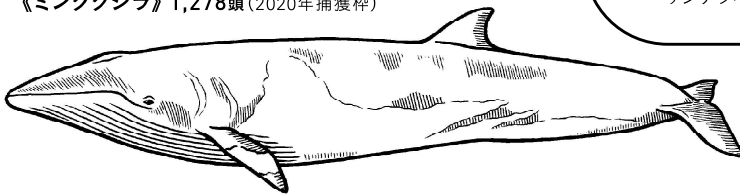
ノルウェー

商業捕鯨でミンククジラを捕獲。
主に赤肉をステーキやシチューにします。

下関とも縁がある国

ノルウェーでは、古くから捕鯨がおこなわれてきました。毎年4月から9月にかけて、ロフォーテン諸島を中心とした沿岸からスヴァールバル諸島近くの沖合までの広い海域で、ミンククジラが捕られています。学術都市として栄えている「トロムソ」は、山口県・下関とクジラでつながっている都市。下関の水族館「海響館」に展示されているシロナガスクジラの骨格標本は、トロムソ博物館から貸し出されています。

《ミンククジラ》1,278頭（2020年捕獲枠）



1.『Slottsfjells博物館』外観および内観。写真は2004年のもの
2.『捕鯨博物館』内観および外観 3.『ベルゲン大学博物館』館内の展示

— < WHALE MUSEUM > —

クジラや捕鯨について学べる博物館

ノルウェーでクジラや捕鯨について学べるスポットといえば、テンスベルクにある「Slottsfjells博物館」。敷地内にある「鯨類展示室」には、シロナガスクジラ、ナガスクジラ、マッコウクジラ、ミンククジラ、シャチなどの全身骨格が展示されています。テンスベルクの県立博物館では、捕鯨砲改良過程の紹介など充実した展示が楽しめます。隣町サンデフィヨルドの「捕鯨博物館」やベルゲンにある「ベルゲン大学博物館」にも迫力ある骨格標本が展示されているなど、ノルウェーにはクジラにまつわるさまざまな博物館が存在します。

世界で一番
長生きのクジラ!?



写真提供©宇仁義和

— < ROCK ART > —

小さな島の岩に遺る鯨絵

ノルウェーのロドイ島では、古代人が岩に描いたイルカの絵が発見されています。「ロドイ」とは、「赤い島」という意味。地域一帯には赤色の岩が目立ちますが、イルカが描かれている岩は青灰色。イルカとともに、アザラシやヘラジカも描かれています。また、ドラーメンという都市にも有名な岩絵が存在します。こちらは、「スコゲルヴェイエンのイルカの岩絵」と呼ばれるもので、住宅地の中に遺されています。



【 クジラの ソテー 】

コマ切れ肉をおいしく食べるのにぴったりの料理です。ポイントは肉の焼き加減をミディアムにすること。火を通しすぎないほうがふっくらやわらかです。



- 材料**
- ・赤肉…約500g(1×2cm 大に切る)
 - ・旬のキノコ…200g(シーズン中なら森のキノコ)
 - ・エシャロット…1個 ・ワケギまたは万能ネギ…2本
 - ・赤ワイン…100ml ・牛肉のだし汁…200ml
 - ・生クリーム…200～300ml ・塩、コショウ…適量

- 作り方**
- ①フライパンに大きじ2程度の油を引き、キノコとエシャロットを炒める。
 - ②クジラ肉の細切りを入れて、表面に焼き色が付くまで炒める。
 - ③ワケギまたは万能ネギのみじん切りを加えて、塩・コショウで味付ける。
 - ④③を温めた容器に移しておき、フライパンで赤ワインを温める。
 - ⑤フライパンに牛肉のだし汁を加える。
 - ⑥生クリームを加えて、ソースがなめらかになるまで煮込む。お好みで黒コショウを加える。
 - ⑦お皿にソースを適量敷く。
 - ⑧容器に移しておいたソテーをソースの上にのせる。
 - ⑨さらに上からソースをかける。
 - ⑩お好みでローズマリーなどのハーブを散らして完成。

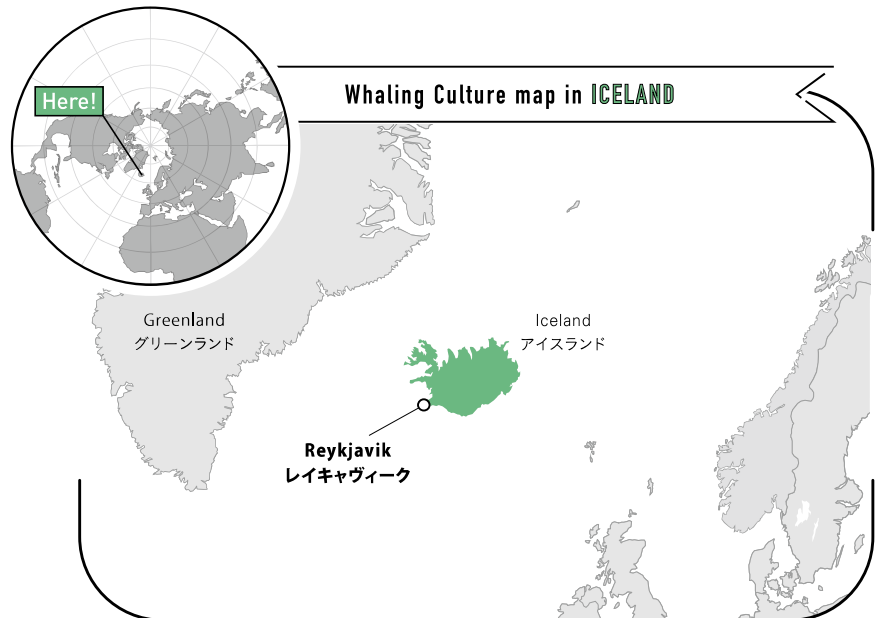


アイスランド

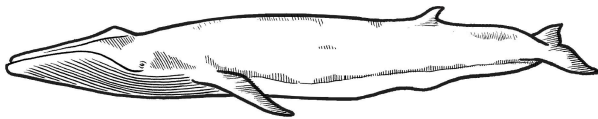
ナガスクジラとミンククジラを捕獲。
人口約35万人ながら日本と同等の鯨肉生産能力。

アイスランドと IWC(国際捕鯨委員会)

アイスランドは、鯨類の資源状態が回復したにも関わらず商業捕鯨の一時停止状態が解消されないことに疑問を抱き、1992年に一度IWCを脱退しています。しかし、2002年、商業捕鯨の一時停止に留保を付してIWCに再加盟。2007年から商業捕鯨を再開しました。国内で消費するのは主にミンククジラ。ナガスクジラは、大部分を日本に輸出しています。

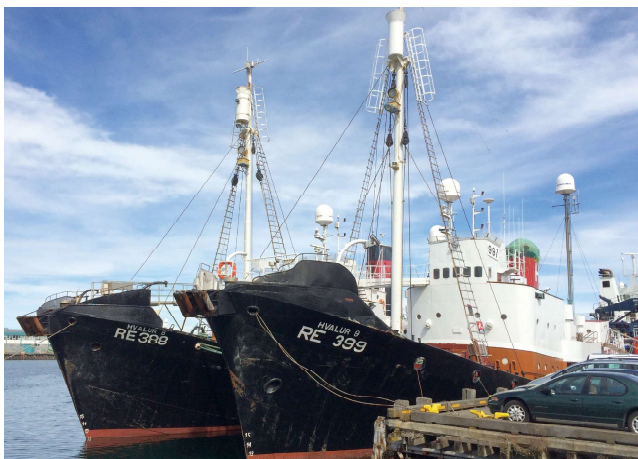


《ナガスクジラ》209頭(2020年捕獲枠)



ナガスクジラ捕鯨船

ナガスクジラ捕鯨船。手前の捕鯨船は、全長51.15m、総トン数573.4t。奥の捕鯨船は全長48.16m、総トン数460.95t。両船とも13人乗り組み。



《ミンククジラ》217頭(2020年捕獲枠)



ミンククジラ捕鯨船

ミンククジラ捕鯨船。全長26.72m、総トン数159.56t。4人乗り組み。



STORY OF THE WHALE

ナガスクジラの 陸揚げ

2018年に水揚げされた、体長17.1mのオスのナガスクジラ。2018年の漁期には144頭水揚げされています。



ナガスクジラの 解体施設

捕鯨会社が、元アメリカ海軍基地跡を購入して、1948年に建設。



ミンクジラのステーキ

ミンクジラのもっとも一般的な料理はステーキ。赤肉を厚さ1cmにカットした後、片面を36秒間焼いて、裏返したらもう片面を32秒間焼くだけ。とってもシンプルな調理法です。旬の野菜などと一緒に皿に盛り付けたら、ペッパー・ソースをかけていただきます。

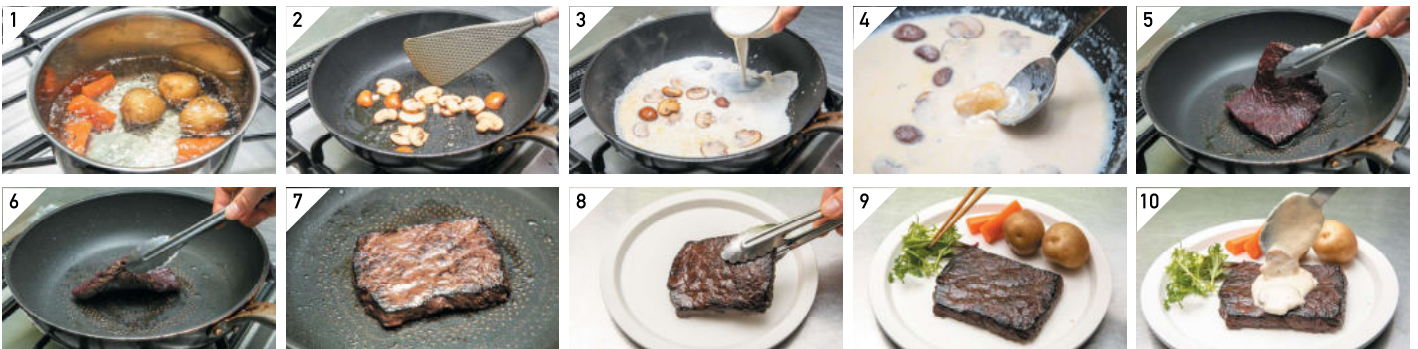


材料

・赤肉…800g
・グリル&BBQソース ・ジャガイモ
【ペッパーソース】
マッシュルーム(スライス)…6個
バター…適量 牛乳…250ml
生クリーム…250ml
ルウ…小麦粉50gをマーガリン50gで練り炒めたもの
レモンペッパー…お好みで少々
シェリー酒 …お好みで少々

作り方

- ①じゃがいもやニンジンなど、ステーキに添える野菜をボイルしておく。
- ②スライスしたマッシュルームをバターで炒める。
- ③②に牛乳と生クリームを加えて煮込む。
- ④③にルウを加えてとろみをつける。
- ⑤赤肉を厚さ1cmにカット。熱したフライパンで片面を36秒間焼く。
- ⑥裏返して、反対側を32秒間焼く。
- ⑦裏表にしっかりと焼き色がついていることを確認する。
- ⑧焼いた赤肉をお皿にのせる。
- ⑨ボイルした野菜を添える。
- ⑩赤肉の上から④を適量かける。





フェロー諸島

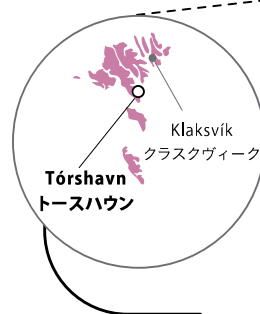
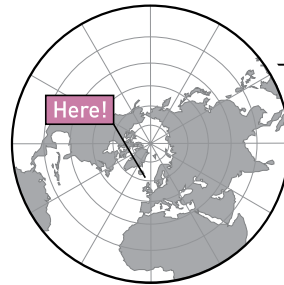
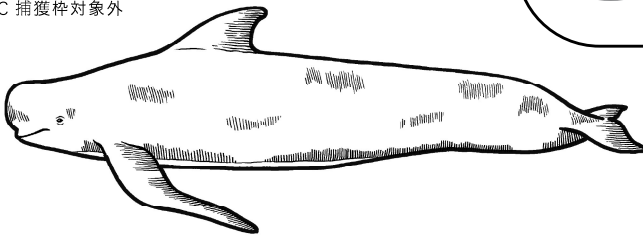
人口5万人のフェロー諸島では、伝統的にゴンドウクジラ漁がおこなわれています。

追い込み漁で ゴンドウクジラを捕獲

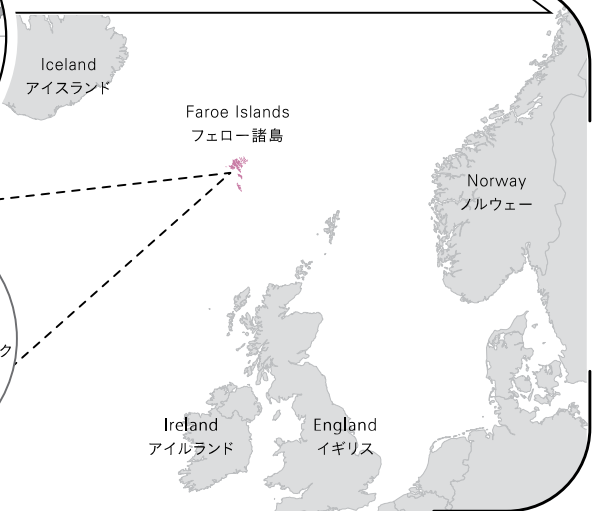
ノルウェー西海岸とアイスランドの間に位置するフェロー諸島は、18の島から構成されるデンマーク自治領。1,000年以上前に、古代スカンジナビアから、海洋哺乳類を狩猟する伝統とともに来島した移住者たちが暮らしています。1983年まではナガスクジラ漁もおこなわれていましたが、現在は伝統的なゴンドウクジラ漁がおこなわれています。クジラを浜辺へ追い込み捕獲します。

《ゴンドウクジラ》682頭(2019年実績)

※IWC 捕獲枠対象外



Whaling Culture map in FAROE ISLANDS



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党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.faroeislands.fo

UNIQUE USAGE

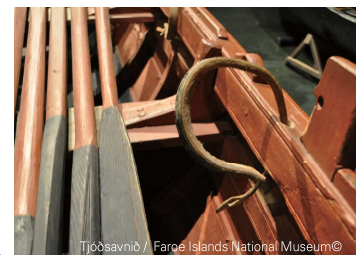
㊦ クジラの胃袋まで活用

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。



Tjóðsavnið / Faroe Islands National Museum©

クジラの胃を使った浮き



背びれや尾でオールを固定

Tjóðsavnið / Faroe Islands National Museum©

① 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「クラスクヴィーク」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。

WHALE MUSEUM

㊦ かつての鯨油精製所も擁した国立博物館

トースハウヴ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から。



Tjóðsavnið / Faroe Islands National Museum©

国立博物館鳥観図



Tjóðsavnið / Faroe Islands National Museum©

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!

【クジラのオーブン焼き 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時間漬けておく。
- 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オーブンで熱した耐熱皿にソースごと肉を入れて、175℃で30分間焼く。
- ⑦焼き上がりを待っている間にじゃがいもを湯がく。
- 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。



グリーンランド

人口約5.7万人が暮らす世界最大の島。
様々な種類の鯨類を捕獲しています。

イヌイトにとって 貴重な栄養源

グリーンランドは、北極海と北大西洋の間に位置する世界最大の島。かつてデンマークの植民地であったことから、現在もデンマーク王国を構成するひとつの地域ですが、独自の自治政府が置かれています。島内で数千年間、海の民として暮らしてきたイヌイトは、ヨーロッパの食文化が普及した今なお、クジラやアザラシ料理を食しています。最北部を除くほとんどの海域に生息するミンククジラやザトウクジラは、IWCの先住民捕鯨枠の中で捕られています。イッカクやベルーガは、科学者の調査に基づき捕獲枠を設定しています。人気の珍味は、皮下脂肪付きの皮。ビタミンCが豊富なため、野菜や果物が採れない北極圏には貴重な食材。ハレの日や祝いの席でよく食べられます。



Whaling Culture map in GREENLAND



捕鯨について学べる博物館巡りも楽しい！

首都・ヌークにある国立博物館には、捕鯨にまつわる展示物が豊富にそろっています。特に珍しいのは、第二次世界大戦のころまで使用されていた、クジラの脂肪から油を抽出するための精製装置。当時、鯨油はヌークの人々にとって重要な収入源だったのです。また、カナークの博物館では、イッカクを捕るときに乘るカヤックや鉈の展示を観ることができます。



〔西グリーンランド〕

《ナガスクジラ》19頭(年)



《ホッキョククジラ》2頭(年)



《ミンククジラ》164頭(年)



《ザトウクジラ》10頭(年)



《イッカク》410頭(2020年捕獲枠)
※IWC捕獲枠対象外



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)

〔北大西洋中央〕

《ミンククジラ》20頭(年)



《イッカク》50頭(2020年捕獲枠)
※IWC捕獲枠対象外



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)

< LOCAL CUISINE >



脂皮はサイの目にカットして生で食べる。塩の他、醤油もよく使われる。



魚の干物などさまざまなごちそうとともにクジラも供されます。

① イッカクの牙は工芸品の材料に

イッカククジラの雄の上アゴに生えている牙は、昔は鉈などの道具の材料として活用されていましたが、現在では工芸品の材料として使われています。また、クジラの骨はかつて建築材料としても使われていました。木材のない北極圏では、大切な資源だったに違いありません。



海を泳いでいるシロクマを上から眺めたデザイン。

【 ザトウクジラの スアーサ 】

「スアーサ」とは日本でいう鍋のような料理で、グリーンランドの人たちにとってソウルフードです。「スアーサ」の本来の意味は「米」。北極圏では米は採れませんが、「スアー＝魚の卵」「サ＝のようなもの」が掛け合わされ、現地の食生活に溶け込んでいます。

材料

- ・ザトウクジラの皮および肉…適量
(他のクジラでも代用可)
- ・タマネギ…2個 ・米…適量 ・塩・コショウ…適量

作り方

- ①本皮と肉を1cm程度の厚みにカットする。
- ②本皮と肉の一部(4分の1程度が目安)を細かくカットする。①はおかず(サイドディッシュ)、②はスープの具になる。
- ③タマネギをみじん切りする。
- ④大きめの鍋にすべての材料を入れて、塩・コショウをして強火にかける。
- ⑤米が鍋の底にくっつかないよう、ときどき混ぜる。
- ⑥沸騰したら中火にして、ときどき混ぜながら煮込む。塩味が足りなければ、塩・コショウを足す。
- ⑦箸が本皮にも肉にもスーッと通るようになったら火を止める。
- ⑧本皮と肉を皿に取り出してマスタードを添える。
- ⑨本皮と肉を取り出したスープをサイドディッシュとして器に入れる。



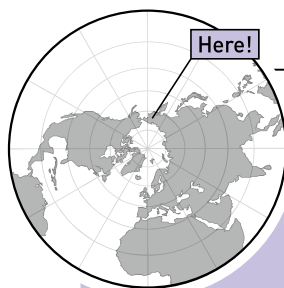
小さめにカットしたじゃがいもを足してもおいしい。

ロシア

捕鯨地域・チュクチでは伝統的に捕鯨しています。
クジラの皮下脂肪は貴重な栄養源！

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なかったのです。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。



Whaling Culture map in RUSSIA



新鮮なクジラを
生で味わう！

〔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、霜が下りる前の時期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。

