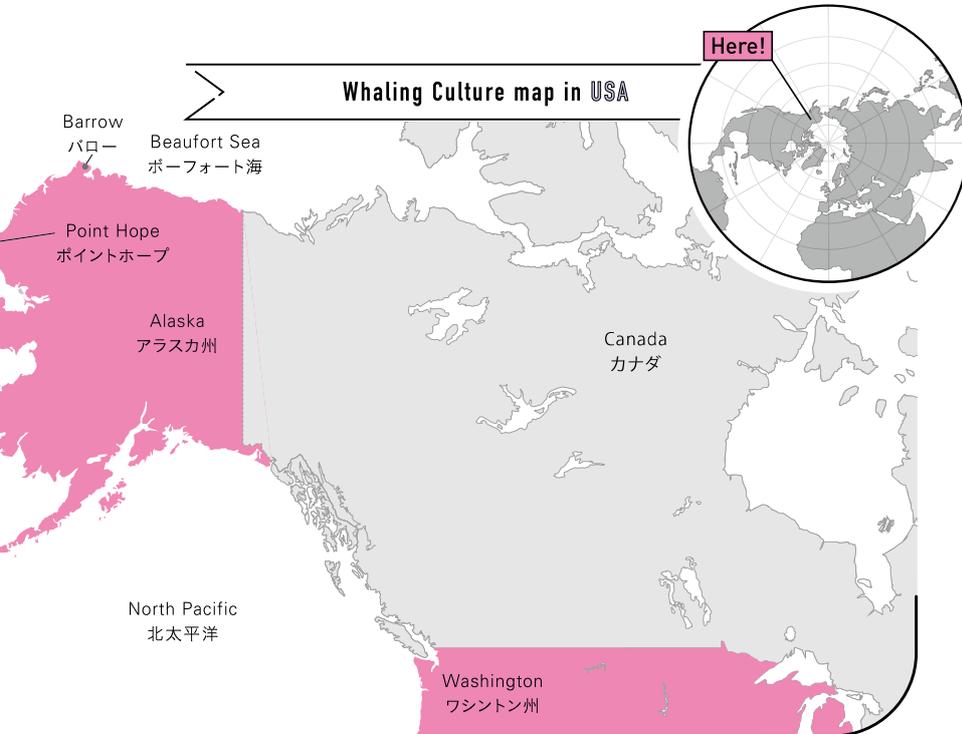


アメリカ

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。



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のマカ族は、1,500年以上前から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の好物。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って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。

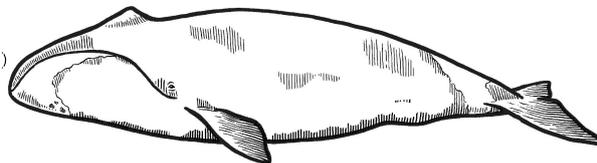
捕鯨の歴史とシーズン

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、バロウ村やポイントホープ村などで捕鯨がおこなわれており、バロウ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。

[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)

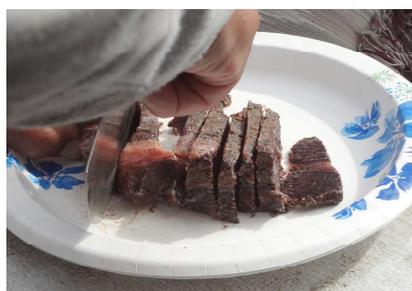


ナルカタック祭でも豊富なクジラ料理が用意される!



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さ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ポ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。

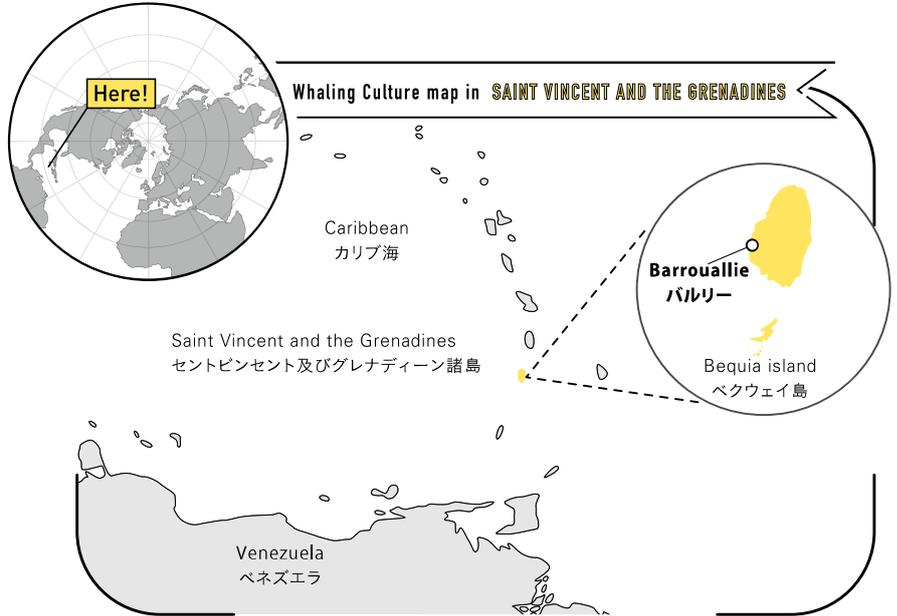


セントビンセント及びグレナディーン諸島

カリブ海に位置する人口10万人の島国。
現在も伝統的な捕鯨がおこなわれています。

復活祭前の肉断期間に消費量がUP!

セントビンセント及びグレナディーン諸島では、ベクウェイ島でザトウクジラ、バルリーでコビレゴンドウ等を中心に捕鯨がおこなわれています。国民のほとんどがキリスト教の同国では、イースターや四旬節(復活祭の46日前の水曜から復活祭前日まで)の肉食を絶つ期間に、より多くのクジラ肉が食べられます。



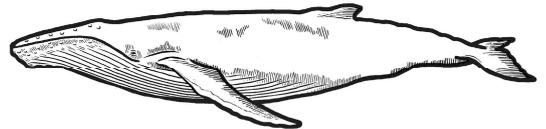
《コビレゴンドウ》 ※IWC捕獲枠対象外



クジラの皮と脂肪を炒めた「Blackfish crisp」は路上などで販売されています。また、鯨油の販売もポピュラーです。



《ザトウクジラ》4頭(年平均) 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)



< OLD AND NEW BOAT >



(上)アメリカ帆船式捕鯨の伝統を受け継ぐ捕鯨ボート(下)漁船を捕鯨ボートに改装したもの



現在でも舳で
魚がおこなわれ
ています。

< OLD AND NEW WORKSHOP >

旧解体施設



旧解体施設前の岩場で解体されるザトウクジラ。見物している人々にクジラ産物が販売されます。



1961年～
2002年

(右)1961年～2002年に
使用された解体施設
(下)2006年に建設した新
解体施設



2006年

新解体施設は
日本が建設費を
助成。





WHALE
CUISINE



SAINT VINCENT
AND THE
GRENADINES



クジラの ブルジョル

「ブルジョル」とは、英語圏のカリブ諸国でよく食べられる料理。塩漬けた魚を野菜や南国フルーツと一緒に調理し、現地では朝ご飯としても食べられます。

材料

- ・肉付きの皮… 453g
- ・タマネギ… 1個
- ・バナナ… 2本
- ・プランテン… 2本
- ・パプリカ… 赤、オレンジ、黄色など3色を少量ずつ
- ・トマト… 1個
- ・さつまいも… 2個
- ・カボチャ… 1/8個
- ・ライム… 1個
- ・コショウ… 少々
- ・オイル… 小さじ1杯

作り方

- ①バナナ、プランテン、さつまいもは、水を入れた鍋に投入しておく。
- ②パプリカを細かくカットする。タマネギはスライスする。
- ③茹でたカボチャを5cm程度にカットする。
- ④肉付きの皮を2分間茹でて塩気を抜く。
- ⑤茹でて皮を手で細かく裂く。
- ⑥①をそのまま火にかけて、やわらかくなるまで煮る。
- ⑦バナナ、プランテン、さつまいもを食べやすい大きさにカットする。
- ⑧フライパンで、タマネギ、パプリカ、肉付きの皮を炒める。
- ⑨⑧にざく切りしたトマトを加えてコショウで味を調える。
- ⑩③、⑦、⑨をすべて一緒にお皿に盛りつける。



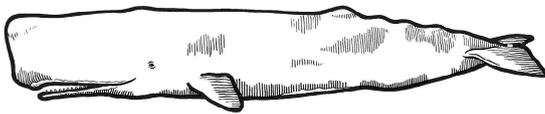
インドネシア

約1万3,000の島々から成るインドネシア。
レンバタ島では伝統的に捕鯨がおこなわれています。

捕鯨を生業とするラマレラ村

インドネシアでクジラともっとも縁が深いのは、インドネシア東部、レンバタ島(旧称:レンブレン島)南岸に位置するラマレラ村。捕鯨などを生業とする村民約2,000人が暮らす村です。インドネシアはIWCに加盟していませんが、マッコウクジラを捕獲しています。

《マッコウクジラ》



Whaling Culture map in INDONESIA



浜辺には、捕鯨船20隻を収める船小屋が並んでいます。

View of the harbor



Daily LIFE IN LA MARELLA VILLAGE

《Step1.》 鉾を手に持ち海へダイブ

「ブレダン」と呼ばれる木造捕鯨船の舳先に立つのは、鉾を打つ役割の「ラマファ」。ギリギリまで接近すると勢いをつけて海に飛び込み、クジラに鉾を打ち込みます。



帆や船体、漁具はすべて村人の手造りです。



《Step3.》 クジラは天日干して干し肉に

各家庭に分配されたクジラ肉は、赤身も脂身も天日干して物々交換の資本にします。自分たちで食べることは稀ですが、野菜と煮て肉のエキスとともに食べることも。脂身からしたた油は、灯油などに利用します。



クジラが捕れた直後の新鮮な赤肉は、自分たちで楽しめます。

《Step2.》 解体した肉は村人全員に分配

解体にはブレダン乗組員全員が参加。伝統的規則に則った分配法で全住民にクジラ肉が分けられ、骨などの残った部位もものづくりなどに活用されます。



クジラは海岸の岩につなぎ止めておき、翌日の引き潮を待って解体。



みんなで解体。

《Step4.》 物々交換市と行商へ

物々交換を担当するのは女性たち。週1で開催される定期市のほか、山にある村まで行商に赴くことも。クジラ肉と引き換えに手に入れるのは、主食となるトウモロコシや、バナナ、イモ類です。



行商は女性の仕事。

交換レート



農作物は6本が交換の基準単位で、この単位を「モガ」といいます。クジラ干し肉一切れは2モガで、トウモロコシやバナナ12本と交換できます。このレートは不動のため、物価が上昇してもインフレがありません。



マッコウクジラの 赤肉炒め

マッコウクジラの生肉料理は、クジラが捕れたときだけのおごちそう。香辛料とともに炒めることで、クジラ赤肉特有の味に深みが出てごはんが進みます。

材料

- ・赤肉…10人前(800g)
- ・食用油…適量
- ・塩…少々
- ・ニンニク…6かけ
- ・エシャロット…12片
- ・生姜…1片
- ・ターメリック…1片
- ・レモングラス…茎2本

作り方

- ①鯨肉を一口大にカットする。
- ②ニンニク、エシャロット、生姜、ウコン、塩をすり鉢に入れる。
- ③②をすりつぶす。
- ④すり鉢にレモングラスを加えて、さらに全体をすりつぶす。
- ⑤④をフライパンに入れて、焦がさないように炒める。
- ⑥フライパンに肉を加える。
- ⑦強火で3～4分炒めたら、水を加えて約10分煮詰める。
- ⑧味見しながら、味を調える。
- ⑨トウモロコシと白米をブレンドしたご飯を皿に盛りつける。
- ⑩ご飯と一緒に赤肉炒めをいただく。



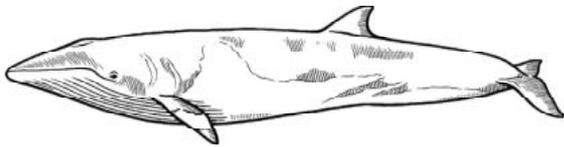


ロシアや日本の捕鯨基地として栄えたウルサン。
今もクジラ食文化が残っています。

韓国の鯨肉事情

IWCに加盟している韓国では、商業捕鯨が禁止されています。しかし、漁網に偶然かかったクジラは流通させてもよいとされているため、混獲で捕れた際には国に申告して証明書を発行してもらい、売買をおこないます。

《ミンククジラなど》※混獲



ウルサン鯨文化特区 Ulsan Whale Cultural Special Zone

×
×
×

現在では商業捕鯨が禁止されていますが、かつてウルサン市の南区にあるチャンセンポでは捕鯨が栄えていました。現在でも同エリアは「鯨文化特区」に指定されており、専門料理店や博物館などクジラにまつわる施設があります。

血 バングデ岩刻画(国宝)

ウルサンを流れる川の上流にある横10m×縦3mの岩刻画には、約58点のクジラが描かれており、先史時代からクジラ漁がおこなわれていたことの証明となっています。また、船や鉾、網なども描かれていることから、当時の捕鯨技術の高さをうかがい知ることができます。



血 チャンセンポ鯨博物館

骨格標本やクジラの解体に使う道具を展示した『鯨博物館』には、2005年の開館以降、韓国各地から多くの人々が訪れています。建物の外には、かつて使われていた捕鯨船の展示も。



Info

住所: 139-29 Meam-dong, Nam-gu, Ulsan, Korea
料金: 2,000ウォン(約200円)
営業: 9:00~18:00
休館日: 月曜、お盆、年末年始



血 鯨文化村

1960~1970年頃のチャンセンポの村を再現。お札をくわえた犬の模型が展示されているのは、当時、「犬も札束をくわえて歩く」と言われるほど、捕鯨によって村がうるおっていたからだそうです。



Info

住所: 192-2 Meam-dong, Nam-gu, Ulsan, Korea
料金: 2,000ウォン(約200円)
営業: 9:00~18:00
休館日: 月曜、お盆、年末年始

ウルサン鯨祭り

“クジラ文化の継承・保存”および“人とクジラの共存”をテーマに1995年に始まった「ウルサン鯨祭り」は、毎年5、6月頃に鯨文化特区一帯で開催。3日間で約50万人が訪れます。

出展: ウルサン鯨祭り公式ホームページ
<http://www.ulsanwhale.com/>





WHALE
CUISINE



KOREA



クジラの チゲ鍋

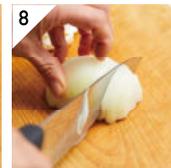
韓国料理と言えば一番にチゲ鍋を思い
つく人も多いはず。もちろん、クジラもチ
ゲの材料にぴったりです。ウマ辛スープ
で身体の芯まで温まりましょう。

材料

- ・赤肉…110g ・畝須…40g
- ・昆布出汁(昆布を水に1時間浸したもの)…800ml
- ・もやし…1つかみ ・ネギ…10cm ・タマネギ…1/2個
- ・赤唐辛子(生)…1本 ・おろしニンニク…大さじ2
- ・塩…8g ・とうがらし粉…16g

作り方

- ①解凍した赤肉を一口大に削ぎ切りする。
- ②冷凍したままの畝須を薄くスライスする。
- ③①と②を冷水に2時間浸して血抜きする。
- ④沸騰した湯に③を入れ、火が通ったらすぐに火を止める。
- ⑤ザルにあげる。
- ⑥皮をむいた大根を一口大に切る。
- ⑦ネギを斜め切りにする。
- ⑧タマネギを5mm幅に切る。
- ⑨赤唐辛子を斜め切りにする。
- ⑩鍋に昆布出汁を入れて、大根を強火で5分茹でる。
- ⑪もやしを入れて、強火のままさらに1分茹でる。
- ⑫⑤を入れて弱火にして、アクを取りながら5分茹でる。
- ⑬おろしニンニクを入れる。
- ⑭塩、とうがらし粉を入れる。
- ⑮タマネギ、ネギ、赤唐辛子を入れる。
- ⑯野菜に火が通るまで煮込む。



● 日本

昔から各地で捕鯨をしていた日本では、さまざまなクジラ料理が発展してきました。

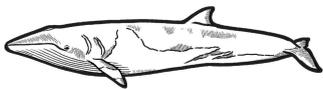
日本では母船式捕鯨と基地式捕鯨が行われています

母船式捕鯨の基地となっているのは下関(山口県)。また、網走(北海道)、八戸(青森県)、鮎川(宮城県)、和田(千葉県)、太地(和歌山県)が基地式捕鯨の基地です。これら捕鯨業で捕獲されている鯨類は、ミンククジラ、ニタリクジラ、イワシクジラ、ツチクジラ、コビレゴンドウ、オキゴンドウです。この他、小型鯨類を対象としたイルカ漁がおこなわれています。これらの地域では捕鯨と共に、鯨肉を使ったさまざまな料理が発展しました。

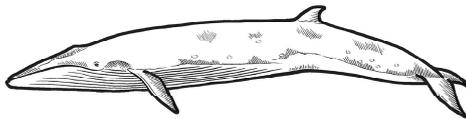


大型鯨類 (2020年捕獲枠)

《ミンククジラ》120頭



《ニタリクジラ》150頭



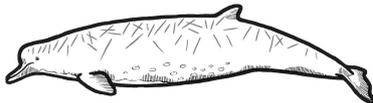
《イワシクジラ》25頭



小型鯨類

(基地式捕鯨業のみ、2020年捕獲枠)

《ツチクジラ》72頭



《コビレゴンドウ》69頭



《オキゴンドウ》20頭



昔ながらの料理から新しい料理まで
バラエティ豊かなクジラ料理が！



クジラバーガー



クジラカツ



赤肉のタルタル



赤肉のカルパッチョ



赤肉の刺身



鯨のたたき



ユッケ



西京焼き



竜田揚げ



大和煮



さえずりおでん



すき焼き



クジラ皮の柳川鍋



ハリハリ鍋



クジラ汁



赤肉の 紅白にぎり

ワサビやたまり醤油をブレンドしたたれに漬け込んだ赤肉に、コクのある皮を重ねた紅白にぎりです。大葉入りの風味のよいしゃりはクジラと相性抜群。

- 材料**
- 赤肉…2枚(1枚12～14g)
 - 皮(薄くスライス)…2枚
 - 【A】 たまり醤油…大さじ1 醤油…大さじ5
 - 出汁…大さじ1 みりん…大さじ1/2
 - 粉ワサビ(水で溶いたもの)…適量
 - 大葉(みじん切り)…2～3枚
 - あさつき、おろし生姜…少々
 - ガリ…お好みで

- 作り方**
- ①解凍して柵どりの赤肉を用意する。黒い部分があるときは取り除く。
 - ②人数分をスライスする。
 - ③【A】の材料を混ぜ合わせてつけ醤油を作る。
 - ④スライスした赤肉につけ醤油にざっと漬ける。
 - ⑤味がつきすぎないように、2分漬けたらざるにあげて醤油をしっかりと切る。
 - ⑥大葉をみじん切りする。
 - ⑦みじん切りした大葉を酢飯に混ぜる。うちわであおぎながら混ぜるとよい。
 - ⑧皮の黒い部分を切り取る。
 - ⑨繊維の細かいところを切り取る。
 - ⑩⑨を透明感が出るくらい薄く切る。目安は1mm未満。
 - ⑪⑦のしゃりを握る。一貫あたり16gが目安。
 - ⑫⑤を握ったしゃりにのせる。
 - ⑬⑩に皮をのせる。
 - ⑭赤肉と皮の間の空気を抜くように軽く握って形を整える。
 - ⑮あさつき、おろし生姜を載せて、ガリを添える。

