



巻頭特集

下関市×太地町  
私の町の鯨自慢

p02



鯨ゆかりの地を見て、食べて、歩く。

# 日本鯨紀行

くじら

西日本編



捕鯨ゆかりの祭り p46

聖地で味わう鯨料理 p50

おもしろい小説のキーワードは鯨!

裏表紙



西海捕鯨で  
栄えた町を巡る

- 清水 p06
- 尾張・飢崎 p08
- 太地 p10
- 大阪 p16
- 高知 p20
- 嵐戸 p22
- 下関 p24
- 長門 p26
- 福岡 p28
- 熊本 p44
- 薩摩川内 p45
- 名護 p48
- 呼子 p30
- 長崎 p32
- 生月島 p34
- 東彼杵 p36
- 東シナ海に  
浮かぶ島々を巡る p38
- 福江島 p38
- 中通島 p39
- 宇久島 p41
- 杵岐島 p42



# 太地町 の鯨自慢

太地町は国内に4カ所ある基地式捕鯨業の町の  
への思いはとても強い。行政のトップに携わる、  
い思いを「私の町の鯨自慢」と題し、尋ねてみた。  
旅の楽しみ方がありそうだ。二人の熱い鯨への  
よう。旅がもっと楽しくなると思う。

Urata & Kozo Takahashi



太地町副町長  
漁野洋伸さん  
Hironobu Ryono

Profile  
1961年1月15日生まれ  
60歳  
太地町出身  
明治学院大学経済学部卒業  
2019年より太地町副町長

太地町概要  
面積：5.81km<sup>2</sup>  
人口：2,957人(男1,321、  
女1,636)  
世帯：1,568世帯  
2021年9月末日現在



## 町の自慢を挙げるなら それは、歴史と海

漁野 この辺りは、1936(昭和11)年  
に吉野熊野国立公園に指定されました。  
早い時期に指定されたので、自然がその  
まま残っているところが多いんです。そ  
れが自慢の一つかなあ。

前田 下関の特長は他市にない深い歴史、  
本州西の端、3つの海に囲まれている  
ことでしょう。源平の壇ノ浦の合戦、  
巖流島の決闘、幕末維新、日清講和条約  
など、日本の歴史が大きく変わる節目と  
なった出来事の舞台が下関なんです。

漁野 太地は町全体が鯨の町。1606  
(慶長11)年から古式捕鯨が始まりました。  
が、現在でも捕鯨が続いていること。  
400年以上も続いていますからね。

前田 下関は本州の西の端にあって、関  
門海峡、周防灘、響灘に囲まれています。  
私が特に好きなのは関門海峡の景色で  
す。関門海峡は幅1キロにも満たない海  
峡で、国際航路でもあります。そこを1  
日700隻から多いときは1000隻く  
らいの船が通過する。しかも1日に4回  
潮流が変わり、速いときは毎時約20キロ  
にもなります。その潮流の向きに逆らっ



市民広場にある鯨のしっぽのモニュメントと前田市長



くじら博物館前のイルカのポストと漁野副町長

て外国船も通ります。それが全部、船体の  
頭から尻までを見せて通過するわけです。  
漁野 小さな漁村ですけど環境衛生に徹  
底的に配慮した町で、町並みがきれいと  
いうのが自慢と言えば自慢ですね。

前田 豊かな海に囲まれて、水産物が豊  
富なことが挙げられます。下関では、フ  
ク、ウニ、鯨、イカ、アンコウを5大ブ  
ランドとしてPRしています。

## 太地町と下関市の 関係を探ってみると

前田 下関は近代捕鯨発祥の地とされて  
います。1946(昭和21)年には、戦後  
の食糧難を戦い抜くために下関の船団が  
南水洋に向けて捕鯨をスタートさせてい  
ます。1961(昭和36)年には鯨肉の陸  
揚げは2万トンに達し、ここは全国でも  
主要な陸揚げ港になります。

その後、モラトリアム等々、様々な国  
際的な問題が起こるわけで、いろいろ紆  
余曲折がありながら、日本はついに令和  
元年に商業捕鯨を再開します。同時に下  
関は、商業捕鯨の基地として位置づけら  
れました。ですから捕鯨母船の日新丸が  
出漁するとき、帰ってくる時は盛大に

送迎を行っています。太地さんは沿岸捕  
鯨で頑張っておられる町ですけど、沖合  
捕鯨に関しましては「日本ではナンバ一  
ワンですよ」と、しっかりPRしていき  
たいと思っています。

漁野 1878(明治11)年に「大背美流  
れ」という、子連れのセミクジラを追  
いかけているうちに潮に流されて100  
名以上が亡くなる事故がありました。そ  
れで古式捕鯨は終焉を迎えたのですが。  
明治30年代に入るとノルウェイ式捕鯨が  
始まり、季節ごとに大きな企業が太地に  
やってくるわけです。そこへ太地の人  
がボツンボツンと入るわけです。

下関は近代捕鯨発祥の地だけど、太地  
からは砲手など数百人規模で南水洋に  
行っています。特に砲手が多いですね。  
太地の人は腕がよかったですね。そも  
そもDNAとか刷り込まれているのでは  
ないでしょうか。だから下関とまったく  
関係ないわけではないですね。



## 大きな町と小さな町の 今、取り組んでいること

前田 下関は沖合捕鯨の基地として存在  
していますが、日新丸のドックは広島  
の因島にあります。新母船を造ろうという  
共同船舶の考えもあり、それでは下関で  
船を作っていたら母港化を目指した  
いと思っています。そうすることで本当



下関市長  
前田晋太郎さん  
Shintaro Maeda

Profile  
1976年6月30日生まれ  
45歳  
下関市出身  
長崎大学水産学部卒業  
2017年下関市長に初当選

下関市概要  
面積：716.10km<sup>2</sup>  
人口：254,905人(男118,792、  
女136,113)  
世帯数：129,626世帯  
2021年9月末日現在

# 下関市 > 私の町の

山口県下関市は母船式捕鯨業の基地。和歌山県一つ。大きな町と小さな町は「鯨の町」として、鯨下関市長さんと太地町副町長さんに、鯨への熱下関市も太地町も捕鯨ゆかりの地ならではの、思いを聞いてから、それぞれの町へ出かけてみ

text by Megumi Tamai photograph by Masayuki

の意味での基地、母港となり、日本で先頭に立てるのかなと期待しています。一方で鯨肉を食する文化をしっかりとみんなで盛り上げていこうとしても、鯨肉の価格帯がネックになります。商業捕鯨と名が付く限り、もっと安価で手軽に食べられるように頑張っしてほしいですね。そうした中で下関では、「我々の文化でもあったよね」という切り口で鯨食文化を盛り上げていかなきゃいけない。先頭に立つと言っている限りは、国家を背負っている気持ちで鯨食文化の普及に力を入れていかないといけない。



**漁野** 江戸時代は古式捕鯨で鯨を捕り、昭和は観光としてくじら博物館を建て、令和は鯨の学術研究所太地支所ができるんです。「鯨を知るには太地に行かなければ始まらない」、そうしたシステムを構築したいと思っています。森浦湾で鯨類100頭以上を飼育しています。そこでは小型鯨類を7、8頭放し飼いにし、シーカヤックでイルカが間近に見られるようになっていきます。太地町は65歳以上の方が40%を超えていますからね。生活の中で一番行くところは、病院と漁協直営のスーパーなので、そこを結び電動カートの導入を考えています。未来技術社会実装事業というのですが、内閣府で採択されました。

## 町の人たちの 鯨への思いは半端ない

**漁野** 鯨との関りは400年以上続いていますからね。古式捕鯨のときから、ゴンドウクジラやイルカは商品ではなく自家消費です。ゴンドウクジラにしても、昔から買ったたりするものではないんです。

「おすそわけ」っていうんか、漁師から回ってくるんです。だいたい家にカギなんてかけてないから、留守でも勝手に家に入れて置いていくんですよ。自分の家で食べきれそうもなければ、またおすそわけをするんです。

太地町は山が海岸まで迫っているの、農地がほとんどありません。昔からあってもせいぜい家庭菜園程度です。だから海から食を得るしかなかったんです。

鯨だけではなく、太地はもともと魚でも貝でも「おすそわけ」という文化があったんです。

昔ほど今は「おすそわけ」はしょっちゅうないけど、たまにありますね。

**前田** 普通に下関のスーパーに行けば鯨は並んでいますし、他市に比べれば馴染みがあるんだろうと思います。

飲食店の方々も鯨にかなり思い入れがあります。下関市鯨肉消費拡大推進協議会を官民で立ち上げました。この会では、どこの店でも何か一品鯨が食べられるようにするのが目標で、「昨年、鯨料理あります」というフラッグを作りました。

このフラッグをお店に置いてもらおうと、市内で100店舗を目標にしたんですけれども達成できたんですよ。これがすごい。協議会の会長は県の飲食業組合の理事長でもあり、「県内でもさらに100店舗を目指そう」と言い、それも達成しちゃったんですよ。ですから県内、200店舗で鯨を置いてくれる店ができ

## おすすめの鯨料理 刺身と竜田揚げははずせない

たんです。それが鯨肉消費の数字にも結び付いていると確信しています。

**前田** 私の父がよく言っていたんですよ。下関はお祝いときは鯨。子どものとき、お正月には唐戸市場に行つて赤いベーコンを必ず買ってきました。

鯨が好きになってね。日頃は竜田揚げ、生姜焼きが基本、それと赤身のお刺身。おばいけを茹でて酢味噌で食べる。わりとスタンダードですね。

**漁野** 私が一番好きなのはゴンドウクジラの刺身、オーソドックスだけどね。それからうでもの(鯨の内臓を茹でたもの)、骨はぎ、干物。やっぱり刺身、竜田揚げかな。

「骨はぎ」は、骨の周りの肉をこそげとつたもので、それをオイルしたものなんです。それをシウガ醤油とかポン酢で食べる。脂があつてとても美味ですよ。それも喉のことで私は好きですね。昔から食べ物に手をかけない。そのまんまの刺身。竜田揚げは美味しいけど手間がかかるからね。

せいぜい茹でて、そのまま食べるというのが太地の食べ方かな。

**前田** おすすめは、鯨はやっぱりお刺身ですね。私の食べ物の中で一番の好物は、さえずり。もし明日命を終えるとしたら、最後の晩餐はさえずりと言っています。遺言のようなもんです。

フレッシュなさえずりは、ひと口食べれば、もういくらでもお酒が飲めちゃう。恐ろしいほどの珍味ですから。刻みニンニク、安岡の細いネギをたっぷり加えて、下関の美味しいポン酢で食べていただくと、すごく幸せな気分になれると思います。

山見台跡がある燈明崎へ向かう途中からの太地湾の眺め。湾内では8月に勇魚祭りを開催する。左側が旧市街地で、漁村らしい風景が広がっている(太地町)



## 学校給食でも 人気は鯨の竜田揚げ

**前田** コロナ前は、私はしょっちゅう子どもたちと一緒に給食を食べていたんですよ。うちも子どもが小中高と3人いますので、どんなものを食べているのか気になるじゃないですか。

下関5大ブランドのうちイカやウニはありませんが、2月はフク、アンコウは

年に1回くらい、これも高いですからね。だから下関の子どもたちはあわせですよ。

鯨は竜田揚げ、給食の中の鯨の予算は別立てですからね。10万食分の予算、これは下関ならではと思うんですよ。市長になったとき、財政が苦しいということで、鯨給食の予算がカットされていたんですよ。それを10万食に引き上げたんですよ。いまはそれをずっとキープしています。これは聖域、触らせません。

今年給食センターが民設民営と、大きく生まれ変わるので期待しています。

**漁野** 給食では2、3カ月に1回、竜田揚げを出しています。子どもたちに人気があるんですよ。

現在、町から全国の学校給食に鯨を提供しているのは延べ1045校程度です。だから、まだまだいけるかなあと思っています。

子どもたちが食べてくれんと、商売としても成り立たないですからね。流通は馬肉より少ない。鯨はアレルゲンが少ないんですよ。そこを地道に広げていくのかなあ。

## 小さい時から食べているから 鯨肉は食材のひとつ

**漁野** 太地町では小学校の時に鯨の授業「くじら学習」を取り入れています。講師はくじら博物館の学芸員です。低学年は年に3、4回、主に生態について、高学年は年に1、2回、鯨と人間の歴史を中心にを行っています。

その中で鯨の利用について学びますので、鯨を食べるにも触れていると思います。とにかく小さい時から当たり前のように食べていますからね。

**前田** うちの子たちには、小さいときから鯨を食べさせています。冷蔵庫には必ず鯨の赤身が冷凍で入っているんですよ。「今日はおかずが少ないね」といった



「一番のお気に入りの鯨の枕を持ち、前田市長。毎日の疲れも飛ぶ快適な眠枕だ

ら、僕はすぐに刺身にしておすんですよ。子どもたちは「やった」と大喜び。血のしたたる鯨をパクパク食べますよ。生きていたものから命をもらい、私たちは生かしてもらっているわけですから食の教育はとて大切ですね。

よく「鯨のにおいがいや」と言う人がいますが、牛肉や豚肉だって独特のにおいがあります。慣れてしまっているから気が付かないだけです。

自分で食べて学ぶ。そして感覚を育てていく。見た目ではなく、体で感じてもらえるような、そんな感性を持つてほしいと思っています。

## 旅の醍醐味は 町を歩いて歴史を学び おいしい鯨料理を味わうこと

**漁野** 古式捕鯨ゆかりの地ですから、とにかく町を見てほしい、これが一番だと思います。山坂があるので電動自転車も用意しています。ゴミの回収は毎日やっていますから、町全体がきれいなんです。紀州材を使ったベンチも300基以上あります。きれいな公衆トイレも19カ所ありますので、町歩きには最適な環境ではないでしょうか。

町の中心は、漁村だとは思えないピンクやブルーのペンキの家並みが残ってい



太地町旧市街地の路地に入ればペンキ塗りの家が建ち並ぶ。大学が調査にきたこともあると

ます。これは大背美流れ以降に、海外に活路を求めて出かけて行った人たちが戻ってきて住んだところで、洋風の家が並んでいます。車も入らないような路地がいくつもあり、古式捕鯨時代にタイムスリップできるのかなあと思います。

それから鯨のスタミナ井などを道の駅で食べていただきたい。

**前田** 長い歴史において大きな節目になる史跡や記録がありますので、それを昼間はしっかり見ていただき、夜は鯨やフクなどシーズンに合わせて食べていただきたいですね。鯨は年間を通じて食べられます。「鯨料理あります」のフラッグが目印です。

そして関門海峡のパノラマをご覧ください。いただきたいですね。



火の山公園から眺める関門海峡。展望台もあり、360度のパノラマが広がる。対岸の九州や急流に逆らって通過する大小の船が眺められる。夜景も素晴らしい

## お気に入りの鯨グッズは枕とタイピン？

**前田** これが一番のお気に入り。これは息子がゲームセンターで取ったんですよ。僕はこれを枕にして毎日寝ています。汚さないようタオルをかけてね。

今朝、これを持って行くとしたら、妻が「なんで持っていくよん」と言うので「取材でお気に入りの鯨グッズを持って

行くので」と言ったら「えー、それイルカと思った」と言うんですよ。どう見ても、鯨ですよ。マッコウクジラかな。漁野 集めているわけじゃないんだけど、捨てるのもなんだしと思っっているうちに増えてしまいました。タイピンはいっぱい持っています。今付けているタイピンは、コピレゴンドウ。親父は捕鯨船に乗って南水洋に行ってたね。僕が子どものとき、親父はほとんど家にいない。捕鯨船に乗っているときに、マッコウクジラの歯を彫って作ったのがこのペンギンです。

下関市市長の応接室に飾られていた、創設70周年のベイスターズのプレート。時代とともに親会社やチーム名も変わったが、下関はベイスターズの原点である

太地町副町長さんにお持ちいただいたネクヅラの歯を彫った工芸品



## 鯨肉普及にはメニュー開発は重要な案件

**前田** 鯨肉の普及の一環として飲食店の方に協力していただき、新しい鯨料理の開発を進めました。フランス料理、インド料理のシェフにもレシピを考えたいただき、今ではお店でそうした料理が食べられるようになりました。

和食だけではなく、下関に行けば、いろいろな国の鯨料理が食べられるようになるればいいなと思っています。



「今日の給食は鯨の竜田揚げだったんですよ」と太地町副町長漁野さん。ニタリクジラの竜田揚げ

**漁野** 太地町に開発公社があるんですけど、もともと民間でやっていた料理人を役員で雇って、新しいメニューを開発して今まで40種類ほど試みているんです。そのなかで商品化が実現したのはスタミナ丼。鯨ユッケとか。そういうものがあります。

北海道など全国へ行って、「鯨、おいしいんですよ」とふるまいをしています。太地町というより、鯨のおいしさを知ってほしいのでね。

この前も和歌山県庁の食堂で鯨の試食フェアがあり、定食を頼んだ方に「うねす」や「さえずり」を無償で提供したんですよ。召しあがった方たちに「鯨のおいしさ」が伝わったのではないのでしょうか。

## 鯨食文化で日本を元気にする



太地町はマンホールも鯨だ

**前田** 太地さんは追込み漁と沿岸捕鯨と、私どもと違う文化ですが、捕鯨という大枠の中で互いにしっかりと支え合って、町の人たちとの交流が深まると思います。

**漁野** 下関市さんは大きな町で大きな母船、こちらは小さな町で沿岸捕鯨。私も下関に1、2度行ったことがあります。鯨の文化はうちほど土着的ではないけどありますね。

昭和26年には捕鯨船が町に23隻あったんですが、昭和42年には1隻しかなくなりました。今は全国で5隻が動いています。鯨の町なので、お互い頑張っていますね。



漁野副町長が持っているのは、お父さんがマッコウクジラの歯を彫って作ったペンギンと鯨の絵柄の韓国のタバコ