



鯨ゆかりの地だから、鯨をおいしく食べるコツがそれぞれの家庭に広く伝えられ、地方独自の鯨料理が生まれてきた。地域で育てられた野菜や調味料を使った、鯨のおいしい郷土料理は鯨ゆかりの地で食べるに限る。

**高知県
全域**

暮れの煮物

「鯨のように大きくなるように」と、年越しに縁起物として鯨の煮物を食べる習慣が今も残る。鯨はサッと煮て、下茹でをしたダイコンやニンジンなど焼き合わせる。仕上げに鯨と糸昆布を加える(画像提供:土佐伝統食研究会)

**静岡県
静岡市**



イルカのすまし

イルカの背ビレと尾ビレをスライスして塩茹でしたもの。臭みを取り除くために、いくつもの工程を経る、手間のかかるものだが酒の肴に欠かせないソウルフード(p.7かね田食堂)

**静岡県
静岡市**



イルカのたれ

イルカ肉を独自のタレに漬け込んでから干したもの。イルカのジャーキーと言ったところ(p.7かね田食堂)

**和歌山県
太地町**



イルカのすき焼

太地町では、すき焼きと言えばイルカが主流。甘辛い味で白飯が進む家庭料理(p.11いさなの宿白鯨)

**和歌山県
太地町**



うでもの

ハナゴンドウクジラの心臓やすい臓、胃袋などの内臓肉を塩茹でして、酢味噌やショウガ醤油で味わう(p.14お食事処しっぽ)

**静岡県
静岡市**



イルカの味噌煮

イルカ肉と季節の野菜の味噌煮で、家庭によって味噌が多め、醤油が多めと好みによって味が違う(p.7魚河岸 大作)

**和歌山県
新宮市**



竜田揚げ

ゴンドウクジラに下味を付け、片栗粉をまぶして油で揚げたもの。地元ではウスターソースを付けて食べる人が多い(p.14寿司 和食 まえ田)

**大阪府
大阪市**



鯨のはりはり鍋

水菜の「はりはり」という音や食感から名付けられた鍋料理のひとつ。水菜の旬である冬の夕食として食べられてきた。現在、はりはり鍋を提供する鯨料理店は全国に広がっている(p.29小料理大石)

**大阪府
大阪市**



ころのおでん

「ころ」は、鯨の皮の部分を長時間温度調整をしながら油で揚げたもの。大阪ではおでんに欠かせない具材のひとつ。煮物にも使われる(p.18ふぐくじら)

**鹿児島県
薩摩川内市**

セシカラの煮物

「セシカラ」とは、鹿児島弁で鯨の皮から脂分を抜き取ったもので、季節の野菜を入れて甘辛く煮付けている(画像提供: p.45アトスフーズ)



ヒートウの炒め物

名護ではイルカのことをヒートウまたはビトウと呼ぶ。イルカの皮肉と季節の野菜を炒めたもので、家庭によって味付けは異なる(p.51名護曲ファミリーレストラン)



**沖縄県
名護市**

長崎県

生月島



鯨のいり焼

鯨の皮や赤身肉などを炒めて煮込んだもので、炒めるときに「ジリジリ」と音がするので「じりじり焼」、「じりじり鍋」とも言う。すき焼きのように甘い(p35割烹旅館池月)

中通島



刺身

長崎では刺身と言えば、鯨を思い浮かべるほど馴染み深い。赤身やさえずり、尾の身、内臓類などさまざまな部位が食べられている(p33割烹こじま)

全域



鯨のにぎり

鯨肉の消費量が推定1位だけあり、寿司屋でも定番のネタが鯨だ。赤身、尾の身などさまざまな部位を提供している(撮影協力:p32銀鍋)

全域



鯨の肉じゃが

鯨の背中部分の皮とジャガイモをメインに甘辛煮に。家庭ではジャガイモのほか、季節の野菜も加えることも(p32鯨料理割烹とんぼ)

東彼杵町



鯨のだご汁

「だご」とは団子のことで、米粉を練って団子状にし、野菜と一緒に煮た汁物のこと。九州地方全域で食べられているが、東彼杵町は鯨の町らしく、湯かけくじらが使われている(p37道の駅「彼杵の荘」)

中通島



鯨のなます

ダイコンとニンジンで作る「なます」が一般的だが、鯨の皮が入ると味にコクが出る。県内全域で食べられているが、中通島の有川が発祥だと(p40和食処味彩)

福江島



鯨のくわ焼(すき焼)

鯨の消費量が多い、長崎県で比較的好く食べられているのが鯨を使ったすき焼だ(p39旬鮮喰間 一登)

中通島

鯨重

有川郷に伝わるひな祭りのご馳走で、重箱に鯨料理を詰め合わせて初節句を迎える家に届けるもの。五節句や年中行事、慶事に欠かせない



鯨の煮付け

福江島では鯨もイルカも食べる。ゴンドウクジラのアラ(骨の周りの肉)を季節の野菜と一緒に甘辛く煮付けたもの(p39旬鮮喰間 一登)

福江島



一ノ重(くじら盛り)
こうがん、さえずり、食道、うねず、尾羽、小腸、腎臓、ベーコン、歯ぐきの鯨盛り

三ノ重
鯨カツ、ロースト鯨、鯨炊き込みご飯

二ノ重(祝肴)
もち鯨の炊き合わせ、ハツのオランダ揚げ、すじ肉の田楽味噌かけのほか、エビや黒豆、サツマイモ甘露煮など

おもしろい小説の キーワードは 鯨!

児童図書から図鑑や写真集、専門書、小説などで、ヒトを除いて「鯨」ほど多く取り上げられる哺乳類はない。大海を自由に泳ぐその雄姿に誰でもが喝采する。そんな鯨がキーワードの小説を紹介しよう。



沖の権左

かつて多くの漁師の命を奪い、手出しが禁じられた伝説の巨鯨、「権左（ごんぞ）」に無謀にも挑む男がいた。第1回本のサナギ賞大賞作家作品、待望の文庫化!

志坂 圭/ディスカヴァー・トゥエンティワン
2021年6月25日



鯨分限

幕末から明治へ。捕鯨集団「太地鯨組」の若き棟梁・太地覚吾を激変する時代の荒波が襲う。外国船の乱獲による鯨の不漁、南海地震による大津波、村を救うため画策した蝦夷地での操業も頓挫する。時代に抗い、度重なる苦境に、何度も立ち向かい続けた男の物語。

伊東 潤/光文社文庫/2018年8月8日



鯨

一代にして財を成し、あまたの男の運命を狂わせた母クムボク。並外れた怪力の持ち主にして、人ならざるものと心を通わし、煉瓦づくりに命を賭した娘チュニ。巨大な鯨と煉瓦工場、華やかな劇場をめぐる壮絶な人生ドラマが幕を開ける。

チョン ミョングァン、斎藤真理子訳
晶文社/2018年5月



巨鯨の海

江戸時代、紀伊半島の漁村・太地に、世界でもまれな漁法「組織捕鯨」を確立した人々がいた。磨かれた技を繰り出し、集団で鯨に立ち向かう「鯨組」は、仲間との強い絆と厳しい掟により繁栄を極めた。命を削る凄絶な戦いゆえに、鯨にも畏怖の念をもって立ち向かう。

伊東 潤/光文社文庫/2015年9月9日



晴天の迷いクジラ

デザイン会社に勤め、失恋と激務でうつを発症した由人と、会社の倒産に瀕した社長の野乃花は決意した死を前に、湾に迷い込んだクジラを見に南の半島へ向かう。二人は道中、やはり死を望む女子高生の正子を拾う。苛烈な生と、その果ての希望を鮮やかに描き出す長編。

窪 美澄/新潮文庫/2014年6月27日



深重の海

滅びゆく古式捕鯨の悲劇を描く。明治 11 年 12 月 24 日、100 名以上の殉難者を数え、捕鯨史上の大遭難となった熊野沖の“大背美流れ”。それは長年栄えた古式捕鯨衰退の始まりでもあった。時代に置き去りにされる者たちの叫びと愛を描く傑作長編。直木賞受賞作。

津本 陽/集英社文庫/2012年11月20日



くじら組

土佐国室戸岬で威勢を誇った鯨組。深い知恵と高度な技を駆使して鯨を射止める漁師集団である。嘉永六年、沖をはしる黒船を発見した鯨組に、幕府から召し出しがあった。その栄誉の前に、仲間の命を奪った巨大マッコウクジラとの死闘が待っていた。迫力の長編時代小説。

山本一カ/文春文庫/2012年7月10日



鯨の王

原子力潜水艦内で乗組員多数が謎の攻撃により変死、アメリカ海軍は海底基地に調査員を派遣する。一方、新種の鯨を追う学者・須藤もパイロットのホノカとともに同海域に潜航開始した。軍、企業、テロ組織の思惑が絡み合う深海数千メートルの世界にひそむ脅威とは!?

藤崎慎吾/文春文庫/2007年5月1日



鯨の哭く海

捕鯨問題の取材で南紀・太地を訪れた浅見光彦は「くじらの博物館」で不気味な展示物を目にした。漁師人形に鉾が突き刺さっていたのだ。まさにそれは、以前太地で起こった殺人事件の被害者の姿そのものだった。誰がなぜ? 未解決事件へのメッセージ?

内田康夫/祥伝社/2005年9月5日



巨鯨岬

捕鯨の町・太地に生まれ、鯨を追うことに己の全存在を懸けてきた男がいる。その父の背中を見て育ち、いつしか父を越えるモリ撃ちになりたいと願う少年がいた。本書は、そんな父と息子の相克と絆を描いた第一級の父子小説であると同時に、第一級の不良小説である。

小川竜生/祥伝社/1999年7月20日



クジラの来る海 (版元絶版)

毒島町の財政は破綻寸前だ。予算を根こそぎ使ったあげく、町長はボックリあの世行き。残された者たちが苦しまぎれに思いついた、観光客誘致の妙手とは…? 表題作をはじめ、人の心を読んで犯罪捜査を行う刑事が活躍する「チャネリング刑事」など笑いに溢れた 11 編を収めた。景山民生/新潮文庫/1997年2月1日