



1 1966年に捕獲された、ビッグシーロナガスクジラの全身骨格標本
2 標本にしてから40年以上経っているが、まだ脂が浮き出ている

海の科学をテーマにした

東海大学海洋科学博物館

1階が水族館、2階が科学博物館になっている。1階では主に駿河湾に生息する生物を約400種展示。富士山の成り立ちや恐竜の骨格標本などを展示する、自然史博物館もある。海と陸の両方の生き物が学べる博物館だ。



住 静岡市清水区三保2389
☎ 054-334-2385
時 9:00~17:00
¥ 共通券大人1800円(高校生以上)、子ども(4歳以上) 900円
休 火曜(春休み、GW、7月~8月は開館)
交 JR清水駅西口、3番バス乗り場から「東海大学三保水族館」行で終点下車 有 有料Pあり



3 海洋水槽では50種1000尾の魚を飼育。体長2mを超えるシロワニもいる
4 雄が卵を守る、クマノミを繁殖育成しているコーナーも見られる。珍しい黒いクマノミもいる。ほかの水族館の生き物と交換することもあるそう
5 世界遺産「三保の松原」に近い



日本三大深湾の一つ駿河湾に面し、国際貿易港として栄える清水港はマグロの水揚げ量も多く、マグロの町としても知られている。かつて伊豆半島でイルカ漁が行われていたため、清水ではイルカ料理を食べる地区もある。

清水

しみず

静岡県静岡市清水区

清水とイルカ

清水の人気の観光スポットは、世界遺産の「三保松原」や清水の魚市場「河岸の市」などです。映画などで知られる、清水次郎長ゆかりの施設も人気です。

寿司店も多く、エスパルスドリームプラザ内には「すしミュージアム」もあるんですよ。イルカは蒲原地区や伊豆の人たちは食べるようです。



すが企画観光局 清水事務所長 小林洋子さん

伊豆半島のイルカ追込み漁

伊東市井戸川縄文遺跡からイルカや鯨の骨が多数出土されており、伊豆地方では古くから鯨を食べていたようだ。伊豆半島の海岸線は、複雑に入り組んでいるリアス式のため、湾内にイルカを追い込む捕獲方法が適していた。相模湾に面した川奈、富戸や稲取、駿河湾に面した戸田、土肥、安良里、田子などで江戸時代からイルカ漁が行われていた。安良里のイルカ漁最盛期には「安良里音頭」が作られるほど。

昭和に入り、駿河湾を航行する船の数の増加にともない、イルカが沿岸に近づかなくなったため、各港では次々とイルカ漁から撤退した。唯一残っているのは、いと

う漁協富戸支所だけで、県からイルカ漁の許認可は得ているが、2004(平成16)年以降水揚げの実績はない。

戸田に伝わる「鯨突き唄」

戸田の「鯨突き唄」も含まれる御船唄は、1777(安永6)年に紀州家より戸田村の名主・勝呂三兵衛敬忠に千石船を下賜された際に伝えられたという。勝呂家は漁業取り締りを行っていたので御船唄は漁師たちに伝わった。その後毎年正月2日に勝呂家に漁師が集まり、紀州家から贈られた鯨肉の吸い物を肴として歌い始めたそう。

御船唄は、1979(昭和54)年に静岡県無形民俗文化財に指定された。

秋から冬にかけて、それらの習慣のある地域のスーパーや鮮魚店には三陸産のイルカ肉が並ぶ。

イルカは静岡の県民食?

静岡県は東部、西部、伊豆の三つの地域に分けられる。世界遺産に指定された三保松原を擁す清水は、静岡県のほぼ中央に位置する。また、戦国時代から海上交通の要衝として栄えてきた清水港がある。伊豆で捕獲したイルカは、海路で清水や沼津に運び、そこから東部地方と山梨県に運ばれていた。

現在、伊豆半島でイルカ漁は行われていないが、今でも清水以东から三島や沼津などの東部地方と、伊豆地方ではイルカを食べる習慣が残っている。



●営業時間、定休日(休館日)、料金などが異なる場合がありますので、ご確認の上お出かけください。
●年末年始の休業については、HPもしくは直接電話などでご確認ください。

創業 80 年以來イルカを販売

秋田屋

「清水からこっち、由比や蒲原でしかイルカは食べないよ」と、主人の利さん。商品になるまで丸2日かかる、イルカのすまし目当てのお客が多い。イルカの漁期は10月～3月で、三陸から仕入れてくる。イルカは正月やお盆に欠かせない。

住 静岡市清水区蒲原小金342-2
 ☎ 054-388-2575
 時 8:00～17:00
 休 不定
 交 JR蒲原駅から徒歩8分
 あり



「イルカスマシ」の看板が目を引く



イルカのおぼら ¥800

骨付き肉と皮をセットにして販売。煮込みなどにする



イルカのたれ ¥1000

赤身に塩をまぶし、一晚置いて塩抜きしてから干したものを。軽く炙って食べる



イルカの身 100g ¥120

赤身と皮をセットで販売。郷土料理の味噌煮に使われる



モツタ ¥1000

イルカのさまざまな内臓肉が混ざっている。茹でてから販売しているのですが調理できる。味噌煮がお薦め

イルカスマシ ¥1000

当初は捨てていた部位で、イルカの背ビレと尾ビレを使った酒の肴。コリコリした食感のマイルカと、もっちりした食感のツバメイルカの2種類を販売



新鮮な魚が勢ぞろい

河岸の市 丸森水産

「新鮮な魚を気軽に食べてほしい」と、仲業者たちが集まってオープンしたのが清水魚市場河岸の市。秋から冬にかけてが旬の、イルカ肉を販売する。赤身と皮のセット500円くらい。時期になると山梨や伊豆からも買いにくるそうだ。



清水と由比で水揚げされた、しずまブランドの魚のほか、惣菜なども販売する

住 静岡市清水区島崎町149

☎ 054-355-5151

時 9:30～17:30

休 水曜

交 JR清水駅から徒歩5分

あり



イルカ追込み漁が行われていた仁科で「イルカのたれ」を製造

キンメなどの干物類が、西伊豆のふるさと納税で大人気の藤文の創業は明治時代。イルカの追い込み漁が盛んだった仁科港に面し、創業時は主に「イルカのたれ」を作っていたという。

一時、製造を止めていた時期があったが、お客の要望で昭和に入り作り始めたそうだ。伊豆ではイルカ漁が行われていないため、岩手県産のイルカを使用。血抜きをし、秘伝のたれに浸けてから天日で干す保存食だ。静岡県内のスーパーや鮮魚店で購入できる。(100gあたり500円)

堂ヶ島温泉郷 藤文

住 賀茂郡西伊豆町仁科1814-1

☎ 0558-52-1423

時 8:00～17:00

休 土曜不定、日曜

交 伊豆急下田駅から

車で40分

あり



1 イルカのたれは炭火で焼くのが一番おいしい食べ方だとか。香ばしい香りが漂う2 厚めにカットしたイルカのたれ。甘辛のしっとりした肉は、酒の肴にぴったりだ

清水の料理ならおまかせを

かね田食堂

創業70年弱、現在3代目が切り盛りする店。清水らしく遠洋漁業やマグロ関係の顧客が「清水のマニアックな料理が食べられる」と、接待で利用するのがほとんどとか。ちびまる子ちゃんのお父さんも愛用していた店としても知られている。

住 静岡市清水区入江1-1-23

☎ 054-364-8446

時 11:00～13:00 (LO)、

17:00～21:00 (LO)

休 日曜、月曜

交 清水鉄道新清水駅から徒歩5分

あり



店内には新鮮な魚介の料理がズラリ

イルカの煮込み ¥990 (手前) 骨付きあばら肉、皮、ダイコンなどの根菜を醤油と味噌で煮込んだ、昭和初期のソウルフード

イルカのたれ ¥935 (左上) イルカの背中の中中央部だけを使った塩干し
 イルカのすまし ¥935 (右上) 自家製すましは、清水では酒の肴に欠かせない



旬は真冬のイルカ料理

魚河岸 大作

「子どもの時からイルカ料理は当たり前」と言うオーナーの久保田さん。創業40年以來、三陸産マイルカが生で入荷した時だけメニューに載る。静岡駅構内という立地のため、仕事帰りの人や観光客に駿河湾産地魚料理を楽しむ人が多い。

住 静岡市葵区黒金町4

アステイ静岡東館

☎ 054-281-8700

時 11:00～21:30 (LO)

休なし

交 JR静岡駅から徒歩すぐ

あり



1 新幹線から近い、食堂街にある店2 いるかのスペアリブ ¥850 骨付きのあばら肉にタレを付けて焼いたもの3 いるかの味噌煮 ¥850 (右)、いるかのすまし ¥850 (左) 身が柔らかいマイルカのめぶし(骨付き肉)を使った酢の物で、清水出身の作家村松友視さんもおすすめの一品、いるかのタレ ¥850 (上) ショウガバースのタレに漬けて天日で干したものと



日本最大プールは圧巻

名古屋港水族館

名古屋港ガーデンふ頭にあり日本最大級と言われ、シャチを飼育している水族館としても知られている。館内は、日本から南極までの海をめぐる南館と鯨類を紹介する北館に分かれている。鯨などの骨格標本も多数展示されている。



住 名古屋市港区港町1-3
 ☎ 052-654-7080
 時 9:30~17:30(夏休みは20:00まで、冬期は17:00まで) 休 月曜
 料 大人2030円、小中学生1010円、4歳以上500円
 交 地下鉄名古屋港下車、徒歩5分
 P 有料Pあり



1 マイルカ科に属するシャチの骨格標本。アイスランド北部海岸に死体で漂着したものを標本にしたもの
 2 ヒゲクジラの中で最も小さいミンククジラの骨格標本
 3 大人、子ども問わず、人気のシャチやイルカが泳ぐ日本の海
 4 日本最大のプールで演技をするイルカに、観客は大喝采
 5 ヒゲクジラの顔が印象的な「進化の海」では、陸地で暮らしていた哺乳類が海の中で暮らす鯨へと進化する過程が見られ興味深い
 6 鯨類から魚類、ウミガメ、ペンギンまで幅広い



名古屋で鯨が食べられる店

魚屋の台所 下の一色本店

1980(昭和55)年創業の鮮魚店「寿商店」の飲食店。1997(平成9)に飲食部門に参入し、現在、名古屋市内を中心に12店舗を展開。ほとんどの店で鯨料理が味わえる。新鮮な魚を使った料理が人気で、YouTube「魚屋の森さん」で知られる。



住 名古屋市中区新栄1-49-18
 ☎ 052-269-3251
 時 月~土 17:00~22:30(LO)
 日・祝 17:00~22:00(LO)
 休 不定休
 交 JR鶴舞駅から徒歩5分 P なし



1 鯨の刺身3種盛り ¥1650
 本皮、赤身、尾の身の3種
 2 くじらラーメン ¥968
 ヘルシーな鯨の脂をコトコト煮込んだ、旨味たっぷりの黄金スープがこだわり。トッピングのうねすベーコンで鯨の旨味が堪能できる
 3 店頭にはメニューの提灯がズラリと並び、4階は、掘りごたつ式のテーブル席もある

レアステーキ ¥998

メインはニタリクジラの赤身を使用。特製の甘辛ソースが熟成した鯨の赤身のジューシーさを引き立てる



尾張師崎

おわり・もう(ヤシキ)

「尾張名古屋は城でも」と、江戸時代に流行了った唄があるように、尾張藩の威光のほどがわかる。尾張の鯨漁発展は、船奉行千賀家の功績が大きい。知多半島突端の師崎への玄関口は名古屋。歴史と美味の名古屋へいざ。

愛知県名古屋市・南知多町

師崎と鯨

師崎港から高速船で10分の篠島は、伊勢神宮に鯛を奉納して1000年の歴史があるんですよ。

愛知県のリゾート地として、南知多には夏は30万人もの人が訪れます。

残念ながら鯨食文化は廃れましたが、千賀氏が漁業の礎を築いたので新鮮な海産物が自慢です。冬のフグは絶品です。



南知多町観光協会事務局長 久世 守さん



1500 年以上前の鯨の化石

南知多町社会教育課

2017(平成29)年度末に老朽化のため閉館した、南知多町郷土資料館の資料等の整理を行っている。南知多町総合体育館内に事務室があり、館内の一角では、豊浜地区内で出土した鯨に関する資料を展示している。



住 知多郡南知多町大字豊浜字須佐ヶ丘5
 ☎ 0569-65-2880
 時 9:00~21:30
 休 日曜、祝日 料 無料
 交 南知多道路豊丘ICより車で6分 P あり



1975(昭和50)年に内海の浜で見つかった、時代不明の鯨の椎骨



円通寺東遺跡から出土した、ナガスクジラ科の前部頸椎で、中世のものと考えられている

1984(昭和59)年、豊浜で1500万~1800万年前とされる鯨の化石が発見された。原始鯨と現在の鯨の中間にあたる絶滅種の全身化石だ。その発掘の様子をパネルで紹介している

古式捕鯨の始まりは伊勢湾だった

伊勢湾と三河湾に突き出ている知多半島。その先端にあるのが師崎だ。1570〜173年(元亀年間)に師崎辺りの海域で、鯨を銚で突いて捕獲しており、師崎が突き取り捕鯨発祥の地とも言われている。

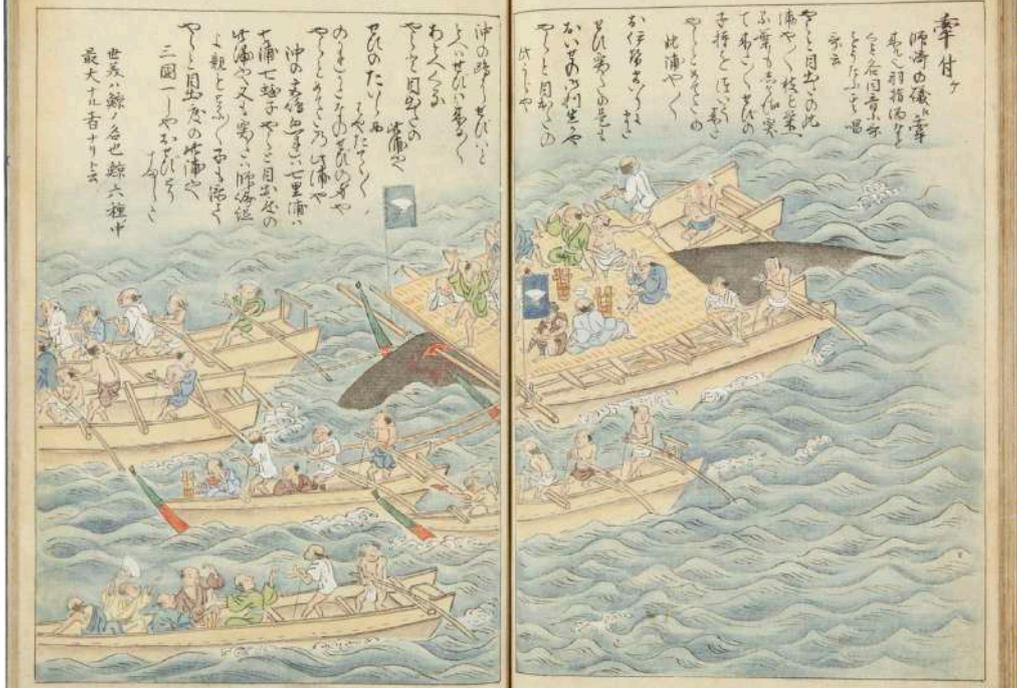
その後、徳川家康の庇護を受けた千賀重親を初代とする、千賀氏が師崎を治め捕鯨も推進した。



篠島の神明社員塚から出土した鯨の頭骨。焼いた痕跡が黒く残っている(南知多町教育委員会蔵)

かつて鯨は天皇や公家が食べていた高級食材だった

全国の遺跡や貝塚から鯨類骨が発見され、鯨類は縄文時代から食べられていたようだ。当時



張州雑志(名古屋市蓬左文庫蔵)尾張藩士・内藤東甫により、1772(安永元)年から1788(天明8)年まで記された地誌で、師崎の捕鯨が色鮮やかに描かれている。千賀氏は師崎の漁師に鯨漁を行わせ、漁師たちの乗る船に千賀氏の家紋の扇が見える



織田信長黒印状(永青文庫蔵)1579(天正7)年正月12日、家臣の細川藤孝に宛てた手紙。「禁裏(宮中)へ進呈した鯨の一部をおすそわけする」旨が書かれている

の鯨はその大きさと貴重さから高級食材と考えられ、時の権力者への献上品やもてなしのご馳走とされていた。

1579(天正7)年、織田信長も知多で捕獲された鯨を朝廷に献上したとされ、鯨が手に入ると、家臣へおすそわけもしていたようだ。

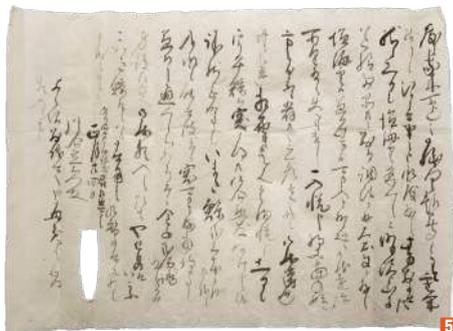
1595(文禄4)年に豊臣秀吉が徳川家康邸を訪問した記録「文禄4年御成記」には、もてなし料理として鯨汁の記載がある。

知多・師崎の捕鯨は家康に仕えた千賀家の功績が大きい

師崎の人たちから今も「千賀様」と親しまれている、千賀家は伊予国から志摩の千賀浦へ移



1 領主千賀重親が改修した羽豆神社 2 川合家の普提寺である延命寺 3 千賀重親の祈願所だった天台宗神護寺 4 師崎村絵図(羽豆神社蔵)。中央が千賀屋敷。川を使って鯨を解体場まで運んだ 5 「11月宇平鯨を突けども仕合悪しくぬけられ残念」と記されている 6 鯨を突いた人の名前と代金などが記載されている 5 6 川合家文書(南知多町教育委員会蔵)



り、さらに南知多町に移った。1590(天正18)年、徳川家康の配下として千賀重親は、師崎水軍を率いて小田原の役に出陣。秀吉の命で家康が関東に国替えになると、重親は三崎神

捕鯨をしていなかったのに鯨関連の祭りを開催

P46~47参照

伊勢湾に面する地域では捕鯨は行わなかったものの、捕鯨に触発されたと考えられる鯨舟に関わる祭りが複数存在している。四日市市や鈴鹿市の海岸部に伝わる、陸上で行われる模擬鯨船行事である。



1 四日市祭りの大入道 2 鈴鹿市指定無形民俗文化財の「長太鯨船行事」

奈川県に移った。1600(慶長5)年、関ヶ原の戦いのときは、家康の命により師崎に戻り、秀吉側の九鬼水軍を打ち破った。この功績により師崎の領主となり、尾張藩初



代藩主・徳川義直の家臣となり、御船万奉行を務めた。また、1602(慶長7)年には、鯛漁を習得させるために漁師を三浦に派遣するなど師崎の漁業の礎を築いた。実際の捕鯨を含む漁業の指導管理にあつたのは千賀氏家臣の川合家であり、師崎捕鯨を担ったのは千賀家水軍といわれている。



捕鯨図絵馬(八百富神社蔵、画像提供:蒲郡市博物館)鯨に銚を刺している様子がわかる。1724(享保9)年正月18日となっている。千賀家が奉納したのではないかとの説もある