



捕鯨400年の歴史が学べる

太地町立くじらの博物館

1969(昭和44)年に、古式捕鯨の歴史・文化・伝統を伝えるために開設。さまざまな鯨の実物骨格標本や捕鯨道具など、多くの資料を展示。熊野灘に生息する生物を飼育展示する水族館や、間近にイルカが見られるプールもある。



住 東牟婁郡太地町大字太地2934-2
 ☎ 0735-59-2400
 時 8:30~17:00
 休 なし
 ¥ 大人1500円、小中学生800円
 交 JR太地駅からじゅんかんバスでくじら博物館下車
 P あり



9時30分から2時間ごとに1日4回開催されるイルカショー。奥にシロナガスクジラの全身骨格標本のレプリカが見える



昔から高価な香水の原料になるとして、珍重されてきたマッコウクジラの龍涎香



熊野灘沿岸の太地町を中心に三輪崎(新宮市)、古座(串本町)では江戸時代初期から捕鯨が行われた。現在でも日本の小型捕鯨基地の一つとして、鯨食文化を支えている。町を歩けば、そこどこに捕鯨の歴史が伺われる。

太地

和歌山県太地町

太地と鯨

太地は古式捕鯨から現在に至るまで、400年以上捕鯨に携わっている日本で唯一の捕鯨地です。鯨について学ぼうと、修学旅行でも太地に来てくれています。

子どもたちに鯨のことを知ってもらい、実際に鯨を食べてもらおうと、考え方が変わるようです。自然豊かな太地に、ぜひ足を運んでください。



太地町漁業協同組合専務理事 貝良文さん



1 エントランスに入ると、イチョウハクジラ、シャチ、コククジラ、ホッキョククジラなどの骨格標本に圧倒される。見上げるとセミクジラの実物大模型が。脇に勢子船があるので大きさを対比できる。2 鯨を持双船で運ぶ様子がわかるジオラマ。3 希望すれば、有料でイルカに触れることができる



「熊野太地浦鯨大漁之図鯨全體之図」の一部(太地町立くじらの博物館蔵)。ザトウクジラを網にかけ、鉾を打つ場面が描かれている

古式捕鯨「突き取り法」から「網掛け突き取り法」へ
 熊野灘は黒潮が流れ、鯨の回遊路になっていて古くから鯨は身近な存在であった。湾に打ち上

海難事故は、太地町で発生した。故郷を失った人々、その苦しみ、そして、彼らが残した遺産。これは、太地町の歴史の一部である。



これにより古式捕鯨は終焉を迎えることになった。

2019(令和元年)から商業捕鯨が始まり、全国で小型捕鯨船が5隻。そのうちの1隻は太地町漁協直営で、操業は4月から10月にかけて、千葉沖から北海道沖で行われる。組合が所蔵する第七勝丸は乗組員5名で、船長の竹内隆士さんは年齢43歳。ほかの4名も若く、将来が期待されている。しかし、太地町に限らずとも年々漁獲量は落ちてきているのが現状で、組合員の死活問題になっている。

太地に隣接する新宮市三輪崎や串本町古座もかつて古式捕鯨を行っていたが、明治中頃までには終焉を迎えた。
 漁業衰退を食い止める「海業」を展開する太地町漁業協同組合



太地町漁協が所有する捕鯨船「第7勝丸」32t。船長は43歳の竹内隆士さん

漁協では「海業」として、漁以外でも組合員が働ける場を構築した。漁協直営のスーパードームをはじめ、道の駅やシーカヤック、ダイビングにも参入。漁期を除き、得意分野を生かした組合員たちが積極的に運営。全国でも珍しい取り組みだ。

漁協直営の道の駅

道の駅 たいじ

2017(平成29)年にオープン以来、東海や関西、関東から観光客が訪れる。レストランでは、多いときで1日に500食もの鯨料理の注文が入るといふ。扱う鯨の仕入れは地元の業者からのみと徹底、太地産にこだわりを持っている。



〒東牟婁郡太地町森浦143-1
☎0735-29-7690
🕒9:00~17:00、レストランは
モーニング7:00~10:00、食事は
11:00~13:30(LO)、土日は
14:30(LO)
📅休不定
🚗JR太地駅からじゅんかんバスで
道の駅たいじ下車
🅇あり



エントランスを入り、右が物販、左がレストラン。鯨の漁期になり新鮮な鯨が手に入ると、鯨目当ての客が多くなる



近海物の魚や鯨肉のいろいろな部位を販売する物販コーナー。宅配便でその場で送ることもできる



鯨カレー ¥600
鯨の形をしたご飯に子どもたちは大喜び。子どもに人気のメニューのひとつ



くじらコロッケ ¥150
ニタリクジラかミンククジラをミンチにして使用



鯨スタミナ丼(味噌汁、漬物付き) ¥1000
ニタリクジラかミンククジラを素揚げにし、自家製のタレに絡ませて丼に。甘辛の鯨とたっぷりの野菜との相性がいい



鯨の角煮 ¥800
鯨の食感が楽しめ、ビールやワインに合う



炙りくじら ¥700
食べやすい大きさにカットして、そのまま食べられる



生ウネス102g ¥890
凍った状態で薄く切り、ワサビ醤油などで

うでもの300g ¥600
ゴンドウクジラの内臓



大きなガラス窓を配した明るいレストラン



カウンター席もあるので、一人でも気兼ねしないで利用できる

洋風の鯨料理が楽しめる

いさなの宿 白鯨

祖父は勝浦で鯨漁の船を持っていたという、料理長の山城弘嗣さん。フランスをはじめ、東京や京都などで修業し、軽井沢では狩猟免許も取得。鯨は海のジビエとして、洋食にどう活用できるかが楽しみだという。泊まらなくても食事は可能。



〒東牟婁郡太地町大字太地2973-4
☎0735-59-2323
🕒11:00~13:30(LO)
📅休不定
🚗JR太地駅からじゅんかんバスで
白鯨前下車
🅇あり



全室オーシャンビューで、神経痛などに効果があるナトリウム温泉は日帰り利用可。おみやげコーナーも充実



大きな鯨のペイントアートが目引くレストラン



いるかのすき焼御膳 ¥1800
イルカの酢の物と刺身、ご飯、味噌汁、香の物、コーヒー付き



海のジビエバスタランチプレート ¥2530(前日までに要予約)
手前右から時計回りに、スジイルカの生ハムカナッペ、ニタリクジラの尾の身のユッケ、鯨皮とアサリのクラムチャウダー、ウネスのサラダ、赤身とさえずりを使ったラザニア

鯨とともに生きる

太地

T A I J I

町歩きマップ



捕鯨船
1971(昭和46)年に竣工した大型捕鯨船の第一京丸



鯨の尾を挟み、鯨を引き上げるクロー



刃刺像
1998(平成10)年、日展会員・野島耕之介による



陶製のシャチの壁画



くじらの博物館
鯨のことがわかる、太地町立くじらの博物館



くじら浜海水浴場
夏はイルカが間近に見られる



くじら浜海水浴場の真向かいには鹿が



バス亭
太地町のじゅんかんバスのバス停にもイルカが



飛鳥神社
境内には「和田■右衛門」と刻まれた灯籠がある。漁に出て家族が戻らないとき、家族や親族が集まり、夜通し火を焚いて無事を祈っていた。お弓神事も行われる



山見になったつもりで海を眺めてみよう



狼煙塚跡
かつて新宮藩から派遣された役人が常駐し、鯨油を利用した燈明台が設置されていた。燈明崎の山見跡



支度部屋跡
山見たちが食事や体を休めた小屋があった、古式捕鯨仕度部屋跡



岩門
岩門(石門)の内側に捕鯨を始めた和田家(のちの太地家)が屋敷を構えていた



石灯籠には「角」の文字が見える



金比羅神社
1798(寛政10)年、太地角右衛門頼徳が讃岐国の金比羅神社より勧請、建立した

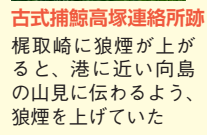
太地漁港ふれあい広場
ここで鯨踊りを開催



指加子墓
1872(明治5)年、事故で亡くなった羽指見習いの指加子(さしがこ)の墓。太地覚吾が建立



漂流人記念碑
未曾有の海難事故を忘れぬために建てられた



古式捕鯨高塚連絡所跡
梶取崎に狼煙が上がると、港に近い向島の山見に伝わるよう、狼煙を上げていた



太地漁港ふれあい広場の立派な公衆トイレ



灯台の風見鶏にも鯨が



梶取崎灯台
1900(明治33)年、太地覚吾が自費で建てたという



漁協スーパー
鯨肉や鯨の惣菜も販売している



鯨の骨の鳥居
江戸時代の小説「日本永代蔵」から着想し、1985(昭和60)年に鯨のあごの骨で最初の鳥居が建てられた。現在3代目



網掛け突き取り捕鯨の祖、太地角右衛門頼治の墓



太地家一族が眠る墓地



順心寺
太地家の菩提寺



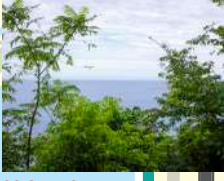
くじら供養碑
1979(昭和54)年、捕鯨関係者有志により建てられた鯨供養碑



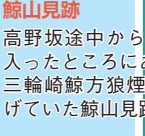
狼煙塚跡
梶取崎の古式捕鯨狼煙塚跡。穴が掘られている



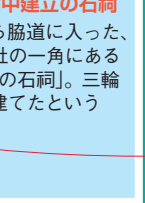
新宮・三輪崎マップ



熊野古道
世界遺産になっている熊野古道高野坂、苔むした石畳と階段が続く



鯨山見跡
高野坂途中から脇道に入ったところにある、三輪崎鯨方狼煙を上げていた鯨山見跡



羽指中建立の石祠
熊野古道から脇道に入った、金光稲荷神社の一角にある「羽指中建立の石祠」。三輪崎の羽指が建てたという



三輪崎八幡神社の石灯籠
八幡神社一角の赤い鳥居が並ぶ脇にある石灯籠。太地与一の名が刻まれている

森浦湾



森浦湾ではイルカを放し飼い。シーカヤックで間近に見られる



鯨のしっぽのオブジェ



鯨の親子のモニュメント



太地町役場
役場のシンボルマークもイルカだ



トンネル北側入り口にも鯨の絵が



森浦交差点の風力発電にも鯨が



橋の欄干にもイルカが



駅構内にも鯨のオブジェが



太地駅
2021年5月に新しくなった太地駅



駅前のポストの上にはザトウクジラ？

太地駅



駅のスندグラスにはイルカが



道の駅たいじ
森浦交差点そばにある道の駅たいじ



ちょっと路地に入ると迷路のよう



古座神社



鯨方石宝塔
古座神社境内にある古座組鯨方石宝。鯨方の信仰の対象であった石の祠。紀州藩の藩士喜多野又兵衛が鯨不漁時に尽力した功績が記された板書が収められていた



太地小学校
太地家の住居跡に建つ太地小学校

古座・串本マップ



榎野崎灯台
古座鯨方の鯨山見跡に建てられた榎野崎灯台。岬の先端に位置し、眼下に熊野灘が広がる



潮岬の鯨山見
潮岬の先端にある鯨山見。岬の先端にあり、熊野灘を広範囲に見渡せる



潮岬灯台



東明寺
境内には鯨の供養碑が



鯨の供養碑
左が鯨の供養碑。1768(明和5)年、捕鯨に従事していた浜八兵衛が建てたもので、鯨殺生の罪が許されることを願って皆で法華経を唱えていたことが書かれている。右の石碑は1824(文政7)年、徳本上人が書いた「南無阿弥陀仏」の文字を写し、浜八兵衛の子孫が建てたもの



鯨の焼肉定食 ¥2000

ミンクジラをショウガやニンニクペースの自家製タレに漬けて焼いたもの。さらし鯨、サラダ、ご飯、味噌汁付き



鯨のうどん ¥600

いろいろな内臓を塩茹でに。そのまま食べる

ライブも楽しめる?

お食事処 しっぽ

「地元客が集まる居酒屋兼食堂」と自認する主人の柏清文さん。太地で生まれ、お父さんは追込み漁の漁師だったそう。2019年に数軒先から移転、趣味が高じてライブができるカフェ & ダイニングをオープン。パフェから鯨料理まで楽しめる。



〒東牟婁郡太地町森浦703-15
☎ 0735-59-4122
🕒 11:00~21:00
🏠 水曜
🚗 JR太地駅からじゅんかんバスで本浦下車すぐ
📍あり



楽器が並ぶステージは友人の手造りだとか



くじらのたたき旬彩風定食 ¥1650

小鉢、ご飯、味噌汁、漬物付き。料理研究家コウケンテツ氏もおすすめ

釣り好きの主人が始めた

串本旬彩おおはし

愛知県出身の主人大橋さんは、釣りが好きで串本に20年前に移住。勝浦では、マグロの解体をしながら釣りを楽しむ。三河で和食を学んでいたこともあり、令和時代を機に独立。仕入れによりメニューは毎日変わり、家族連れも多く訪れる。



〒東牟婁郡串本町串本2304
☎ 0735-67-7466
🕒 11:30~14:00(LO)、17:30~20:30(LO)
🏠 水曜、第1・3火曜
🚗 JR串本駅から車で5分
📍あり



くじら竜田揚げ ¥990

新宮の酒蔵「尾崎酒店」の酒とよく合う



店内には靴をぬいで入り、くつろいで食事ができる

希少な部位が楽しめる

くじら家

ご主人も捕鯨船の乗組員だったことから周囲に勧められて、1997(平成9)年に喫茶店から鯨料理店に転換。鯨肉を販売する一方、焼肉などの加工品もすべて主人の小濱衣代さんが手作りする。小濱さんの味を求めて、リピーター客が多い。



1 大きな看板が目立つ
2 テーブル席と座敷がある。ショーケースにはいろいろな鯨肉が



〒東牟婁郡太地町常渡2902-115
☎ 0735-59-2173
🕒 10:00~15:00、食事は10:30~14:00(LO)
🏠 水曜、木曜
🚗 JR太地駅からじゅんかんバスで常渡下車、徒歩1分
📍あり



焼肉 ¥864

自家製のタレに漬けた焼肉は、解凍してフライパンで焼くだけ

鯨カツカレー ¥1680

鶏ガラと牛すじ肉でスープを作り、7、8種類のカレールウをブレンドして煮込んだカレー。中には柔らかな鯨肉が。その上に鯨カツも。さえずりのスープ付き



こだわりの鯨が味わえる

寿司 和食 まえ田

創業して36年、国道42号線沿いの店。新宮出身の主人前田さんは大阪で修業し、戻ってから店をオープン。県産の調味料をはじめ素材にこだわりが。目利きから連絡が入れば、地元周辺で水揚げされた鯨は率先して仕入れている。



1 主人の前田さん親子
2 竜田揚げ ¥1375



〒新宮市橋本2-10-30
☎ 0735-23-2057
🕒 11:00~14:00(LO)、17:00~21:00(LO)
🏠 不定
🚗 JR新宮駅から車で5分
📍あり

上から時計回りで、鯨のにぎり ¥1155、鯨の太巻き ¥935、ユッケ ¥770、鯨の刺身 ¥1595
鯨専用の冷凍庫があり、鯨の魅力を最大限生かした料理が楽しめる





サップなど海遊びができる

くじらの海シーカヤック

ハンドウイルカやハナゴンドウクジラを放し飼いにしている森浦湾。波が穏やかで、シーカヤックやサップなど4コース用意。レギュラーのシーカヤックは2時間で4400円。インストラクターが付くので安心して楽しめる。事前に予約を。



住 東牟婁郡太地町森浦685-27
 ☎ 0735-59-2200
 時 8:00~17:00
 休 悪天候時
 交 JR太地駅からじゅんかんバスで本浦下車、徒歩1分
 P あり

1 イルカのイラストが目印
 2 シーカヤックなどの受け付けはカヤック小屋で



シーカヤックのそばまで寄ってくるイルカたち。波が穏やかなので、初心者でも十分楽しめる。親子で参加する人が多い

2020年完成した300mの遊歩道は無料で散策できる。カヤック小屋で申し込む。遊歩道に沿ってイルカのプールがあり、エサやりが見られることも

古式捕鯨に携わっていたことが名字から推測できるのがおもしろい



古式捕鯨時代の職務がわかる名字

漁協スーパーから順心寺などへ向かう、細い迷路のような路地を歩いていると、見慣れない表札に出会う。古式捕鯨時の専門職が由来の名字だとか。

羽指^(注)は勢子船の舳先に立ち、捕鯨作業の指導的役割を担っていた人。誰もが花形の羽指を目指したそうだ。勢子船に乗っていたので「脊古」。「漁野」「海野」は脊古と同じく、羽指が水主。網船に乗っていたか、網の



かつて熊野灘に鯨が現れると、こうした路地を羽指たちは浜まで駆け付けたのだらう

加工や修理に関わったのは「網野」。鯨山見で鯨が通るのを見張っていたのは「遠見」。潮の流れや速さ、方向、風向きなどを作業船や鯨山見に知らせたのは「汐見」。鯨の筋を加工して弓の弦糸を作っていたのが「筋師」。鯨から油を採取したのが、油から変化して「由谷」となった。捕獲道具の鍛冶職人は「梶」に。

名字を見るだけでも町歩きが楽しくなりそう。

注：羽指はハザシと読み、羽差、刃刺の文字も使われている



古式捕鯨ゆかりの鯨肉専門店

重大屋由谷商店

大正時代、重太郎がリヤカーで鯨肉などを売り歩いたのが屋号のルーツだ。代表の由谷恭兵さんは、先代から「鯨を学んでこい」と言われ、東北や網走などの捕鯨地に行き、解体や肉の選別作業に携わった。加工に定評がある鯨肉が味わえる。



住 東牟婁郡太地町太地3077-26
 ☎ 0735-59-2191
 時 9:00~17:00
 休 不定
 交 JR太地駅からじゅんかんバスで太地町役場前下車、徒歩1分
 P なし

1 町役場から2本目の筋にある店 2 ショーケースを側面に配し、広々とした空間が



くじらの干物
 ¥1080
 ハナゴンドウクジラを使用。解凍して七味醤油で



ココ ¥540
 一晩水で戻し、煮物などで



てっぱ ¥378
 鯨の胸びれ部分。ほぐして酢味噌などで



ほねはぎ
 ¥540
 鯨の骨からはだ肉を塩茹でにしたもの。塩抜きしてから大和煮などに



くじらクッキー
 ¥390
 味付けした鯨のミンチが入ったクッキー



鯨が目印の店で、店内には鯨を模した焼き物がいっぱい

鯨の絵付け体験ができる

抱壺庵

クラフト作家小出勝彦さんの工房。店内では、鯨の壁掛けやオカリナなどに自分で絵付けをしてそのまま持ち帰ることができる。人形作家の姉、陶芸家の姪がいる。小出さんのみやげ品は、全国観光土産品連盟で1位、2位、3位を受賞している。



住 東牟婁郡太地町大字太地2173-1
 ☎ 0735-59-2879
 時 9:00~17:00
 休 不定
 交 JR太地駅からじゅんかんバスで西平見下車、徒歩1分
 P あり



鯨の置物や壁掛けなどに自分で絵付けができる店



マッコウクジラの壁掛け ¥1760



鯨のお香入れ(いさな香付き) ¥2500
 全国商工会連合会会長賞を受賞。マッコウクジラの龍涎香の成分を分析し、合成して作った香りが「いさな香」



ザトウクジラの壁掛け ¥2200



セミクジラの壁掛け ¥2420
 太地町限定