



2010年、堺泉北港で漂流していたマッコウクジラ全長9.1mの標本(左)。1990年、堺泉北港に流れ着いた、ナガスクジラ全長19mを標本にしたもの(右手前)。2015年、大阪湾に流れ着いたザトウクジラ全長7mの標本(中央奥)



鯨の全身骨格標本がお出迎え

大阪市立自然史博物館

「自然の仕組み」「自然の歴史」「人と自然の関わり」について、5つの展示室を通して紹介している博物館。1階のエントランスには、2万年前まで日本列島にすんでいたという、ナウマンゾウの復元模型が迎えてくれる。



住 大阪市東住吉区長居公園1-23
 ☎ 06-6697-6221
 開 9:30~17:00(11月~2月は16:30まで、入館は閉館の30分前まで)
 休 月曜(祝・休日の場合は翌平日)
 料 大人300円、高校・大学生200円、中学生以下無料
 交 大阪メトロ御堂筋線長居駅南改札口3号出口から東へ徒歩約11分
 ♻️あり

1 大阪の地下(およそ6000年前の地層)から見つかったナガスクジラの顎骨などの化石 2 第2展示室にはさまざまな骨格標本が展示 3 第3展示室にも鯨の骨格標本が展示されている



9階の中世近世フロア。「天下の台所の時代」では、活気ある大阪の町並みを20分の1のミニチュア模型で再現。人はすべてモデルがいるとか

「大鯨の繪圖」江戸時代、紀州から全長14mほどの鯨が道頓堀法善寺に運ばれ、見世物になったという(大阪歴史博物館蔵)



人、モノ、金が行き交う商人の町・大阪。北前船や菱垣廻船など、海上を利用して全国各地からモノが入り来る。西の大消費地として戦国時代から現在に至るまで、町のエキサイティングな様子は変わっていないようだ。

大阪

おおさか

大阪府大阪市

大阪と鯨

歴史と文化があふれる大阪のシンボルは、やはり大阪城ですね。道頓堀など町の活気や歴史、文化に多くの観光客の皆様が魅力を感じてくださっています。

また大阪のストリートフードと言ってよい、タコ焼きやお好み焼きなどの「粉もん」も人気があります。たまに「鯨料理」の問合せもありますよ。



大阪観光局
マーケティング事業部
高山幸子さん

大阪の歴史が体感できる

大阪歴史博物館

大阪城が望める高層の博物館。古代から近現代まで、大阪の歴史が垣間見られる。博物館が建つ敷地には、難波長柄豊碓宮という飛鳥時代の宮殿の役所が置かれていた。その遺構の一部が1階のガラス床から見られる。



住 大阪市中央区大手前4-1-32
 ☎ 06-6946-5728
 開 9:30~17:00(入館は閉館の30分前まで) 休 火曜
 料 大人600円、高校・大学生400円、中学生以下無料、特別展は別途
 交 大阪メトロ谷町線谷町四丁目駅から徒歩5分
 ♻️あり

鉾を投げて捕獲する鉾突捕鯨の様子が描かれている。捕鯨図屏風(右側)は皮鯨を運ぶ人など、鯨の解体後の様子が描かれている(大阪歴史博物館蔵)





だき 関東煮おでん老舗

たこ梅分店

本店は1844(弘化元)年創業の店。さえずり、ころ、すじの3種類の鯨で取ったダシと鯨節のダシがベースのおでんは常時30種あり、それに季節の品が5~10種類ほど加わる。鯨の舌は1頭分仕入れ、自社で加工しているという。

さえずり皮ポン酢 ¥715
鯨の舌を塩漬けにし、茹でてから細切りにしたさえずりに玉ねぎのスライスと大根おろし、ポン酢をかけたもの。好みて一味をかけてもいい

ころ ¥990(左)
さえずり ¥990(中)
鯨すじ ¥440(右)
濃厚でコクのあるダシも味わいたい、鯨のおでん



住 大阪市北区角田町9-26
☎ 06-6311-3309
時 平日16:00~22:30(LO)、土日祝15:00~22:30(LO)
休 なし
📍 JR大阪駅から徒歩3分 **🚗** なし

JR大阪駅前の新梅田食道街にある店。本店は道頓堀



タコのように手が伸びるよう、店名の由来にもなったコの字型のカウンター席

鯨のほりしゃぶ鍋の有名店

美肴 & 美酒 むらさき

1952(昭和27)年創業で、現在2代目の今川義雄さんの鯨の新しい食べ方が魅力の店。店内には手作りの鯨説明用キットなどがあり、小さな博物館のよう。看板メニューの鯨「ほりしゃぶ」は、商標登録メニューになっている。



住 大阪市西区江戸堀1-15-4
☎ 06-6441-3871
時 17:00~22:00(LO)、土曜21:00(LO) **休** 日曜、祝日
📍 大阪メトロ四つ橋線肥後橋駅から徒歩3分 **🚗** なし



1 手作りキットの鯨の口の中は、本物のヒゲを使用 **2** 器にはりしゃぶ用の鯨肉を入れ、アツアツのダシを入れて味わう逆しゃぶも人気だ



3 店頭には鯨のオブジェが **4** 階段には鯨包丁やイッカククジラの牙が展示



名物鯨ほりしゃぶ鍋 1人前 ¥2900(写真は2人前) 刺身で食べられる薄切りの鯨赤身と鹿の子で水菜を巻いたもの。本皮も
鯨焼き合わせ ¥1350 旬野菜と鯨のコロを焼き合わせた一品
鯨の刺身(6種盛り) 1人前 ¥3200 手前右より時計回りで、自家製手作りの白ペーコン、本皮、赤身、鹿の子、尾の身、さえずり。器はナガスクジラのヒゲ

大阪天満宮菜花祭の神饌は鯨餅と鯨羹



大阪天満宮は、903(延喜3)年2月25日(旧暦)に太宰府で没した菅原道真公を祀った神社だ。ご神霊をなだめると、音が通じることから菜種の花を供える「菜種御供」ようになった。それが菜花祭だ。



鯨餅の記録は、1908(明治41)年に「当宮独自神饌」として記録が残っている。1927(昭和2)年の天満宮社報では、「……菜花とともに鯨餅(鯨は北野緑起絵巻物中に図絵があり、これによります)を献じ、参詣者に菜花とともに授与……」と記されているが、いつから鯨餅が神饌になったかは定かではない。

1 鯨羹(左)は寒天を砂糖で煮溶かした羊羹。黒い部分は昆布を煎ってすりつぶしたもの、白い部分は道明寺粉を使用。鯨餅(右)の上部分はヨモギを使っている。いずれも20cm x 20cm **2** 大阪天満宮

神饌は、大阪天満宮の門前町である天神橋筋商店街にある薫々堂がこの日だけ作っている。



7代目の鯨橋は、2019(令和元)年に北海道沖で捕獲されたイワシクジラの下顎の骨と肩甲骨(肩骨)、南極海で捕獲されたクロミンククジラの脊椎骨を利用。当初は50年前後で架け替えていたが、劣化を機に令和元年を記念に架け変えている

鯨の骨でできた橋

瑞光寺

1756(宝暦6)年、瑞光寺の潭住禅師が和歌山県太地町を訪れた際、鯨が捕れずに困っている漁師に頼まれて祈願。その後豊漁となり、漁師から寄進された鯨の骨18本で橋が造られたそうだ。当初、橋板も鯨の骨が使われていた。



住 大阪市東淀川区瑞光2-2-2
時 境内自由
📍 阪急京都線上新庄駅から徒歩7分 **🚗** なし



奥の門柱も鯨の下顎の骨が使われている

鯨料理と新鮮な魚料理

どおぞの

すっぽんやふぐなど季節の鍋料理と毎日仕入れる鮮魚に加え、鯨料理が人気の店。主人の堂園広之さんは大阪生まれで、14年間鯨料理の店「むらさき」で修業し、2002(平成14)年に店をオープン。鯨料理のメニューも豊富だ。



〒大阪府北区曽根崎新地1-5-6
 新地VIPビル1階
 ☎06-6345-5221
 時17:30~22:30(LO)
 休 日曜、祝日
 交 JR東西線北新地駅から徒歩5分
 〆 なし



鯨はりしゃぶ鍋1人前 ¥2970(奥、写真は2人前)
 赤身、鹿の子、本皮の3種類の鯨の部位を使用。シャキッとさせた水菜とよく合う
鯨刺身・5種盛1人前 ¥3410
 左上から時計回りに赤身、尾の身、鹿の子、本皮、さえずり。尾の身だけイワシクジラではかばは全てミンククジラ(入荷によって鯨種は異なる)



鯨ユッケ ¥1540
 特選ダシと細切りにした赤身、卵黄をよく混ぜて味わう。ニンニクは使っていない和風ユッケは、あっさりしているのに濃厚な味わい

1 カウンター席、テーブル席、掘りごたつ式のテーブル席がある店内 2 北新地にあり、フランスやイタリア産のワイン、焼酎まで酒類が豊富にそろそろ。おでんをメニューに加えた「新どおぞの」も近隣にある



鯨とトラフグの専門店

ふぐくじら

夕方になると仕事を終えたビジネスマンたちで賑わう庶民的な店。ふぐ料理がメインだが、鯨料理も種類が多く負けていない。「高タンパク質、低カロリーなので、もっと鯨を食べてほしい」と店長の井上さん。鯨フルコースもある。



〒大阪府中央区千日前1-5-18
 ☎06-4708-5065
 時16:00~翌1:00(月~土)、日曜、祝日は~23:00
 休 なし
 交 大阪メトロ堺筋線が千日前線日本橋駅から徒歩2分 〆 なし



1 道頓堀近くの相合橋筋商店街の脇に入ったところにある店 2 1階はテーブル席、2階と3階は掘りごたつ式テーブル席の座敷に
3 鯨すじしぐれ煮 ¥880
 すじ肉を柔らかく、甘辛に煮たもの



4 鯨ココおでん ¥1320(左)
 圧力釜で炊いたココのおでんは、大阪では欠かせないおでん種。味のしみ込んだダイコンとセットで人気メニュー

鯨カツ ¥1320(右)
 赤身肉をていねいにスジ切りして揚げたカツは、とても柔らかい。大阪らしく串カツに。オリジナルソースで味わう

鯨紅白造り ¥1320
 ニタリクジラの赤身と皮を使ったお造り。赤身と本皮を重ねて、ショウガ醤油で味わう

ネットで焼き肉用鯨肉を販売

業務用の鯨や水産物の加工販売を行う、「守破理」が運営。焼き肉用鯨のアンテナショップとして、鯨の焼き肉店を開いていたが、コロナ禍によりやむなく閉店。現在は、個人向けのネット販売に力を入れている。焼き肉用だけではなく、生で食べられるものも多数用意している。検索は「守破理」で。



ナガス赤肉 200g ¥980
 ショウガ醤油がおすすめでか



ミンク赤肉 200g ¥980
 ニンニクダレなど好みのタレで



霜降り赤肉 200g ¥980
 塩レモンや好みのタレで



くじらセットにぎり¥1650
左から鹿の子、赤身、ベーコン、尾の身、本皮、さえずりの6貫。別に赤身、本皮と水菜の入った、はりはり汁が付く

プロも通う鯨のにぎり

寿し辰

寿司種として鯨の部位によって下処理から使い方を分けるという、鯨のにがりが味わえる店。プロの人も多く訪れるが、「自ら経験して学ばなければダメ」と、この道60年の主人栃本一吉さん。鯨の寿司が楽しめる希少な店だ。



住 大阪市阿倍野区阪南町1-30-1
☎ 06-6628-1600
🕒 17:30~24:00
休 水曜
📍 大阪メトロ谷町線文の里駅から徒歩2分 📺 なし



鯨の造り盛、鯨カツ、ステーキ、ユッケなども味わえる



交通の便がいい住宅街の一角にある店

日本料理かが万の姉妹店

おでん万ん卵

大手企業の本社や支社が集まるオフィス街に隣接し、接待での利用が多いという高級おでん専門店。メニューはおまかせコース14300円(消費税込・サ料別)のほか単品料理も。おでんは最初に提供するのとは看板料理のさえずりだ。



住 大阪市北区堂島1-2-33
坂ビル5階
☎ 06-6341-5555
🕒 17:00~21:30(LO)
休 日曜、祝日
📍 JR東西線北新地駅から徒歩5分
📺 なし

手前から時計回りに鯨のベーコン、おでんのさえずり、おぼけの酢味噌。おでんは全て、食材ごとに下味を付け、注文が入ってから別鍋で仕上げをする



食い倒れの大阪の街らしい 天下の台所・黒門市場を歩く

大阪の中心部、ミナミにある黒門市場。1822~1823(文政5~6)年ごろ、圓明寺の黒い山門あたりに商人が集まり、堺や紀州から入ってきた魚を販売したのが始まりで、当初は「圓明寺市場」と呼ばれていた。

千日前から南に580mの間に卸売りとし小売りの機能を持つ生鮮食品中心に、100店舗以上が軒を並べる。

鯨肉専門店の新魚栄をはじめ、魚丸商店なども鯨肉を販売。居酒屋太然屋では、さえずり、おぼけ、ベーコンを着て手頃な値段で楽しめる。地元客からプロの料理人まで集まる黒門市場で、大阪のソウルフードを探すのも楽しい。



住 大阪市中央区日本橋2-4-1
☎ 06-6631-0007
🕒 各店ごとに異なる
📍 近鉄大阪線日本橋駅から徒歩3分
📺 なし



1 千日前から入った通りで、大きな提灯がひと際目を引く
2 初めて黒門市場を訪れる人たちに分かりやすいよう、通り名に「クエ」「タイ」「マグロ」「エビ」「カニ」「フグ」「タコ」の7つの名を付けたという。この通りは「エビ」の通りで、鮮魚店が多い
3 「タイ」の通りは飲食店が並ぶ
4 鮮魚店が多く並ぶ「マグロ」の通り

市内の鯨料理店御用達

鮮魚・淡水魚・くじら 新魚栄

創業して70年、古くから鯨のさまざまな部位を仕入れ、鯨料理店に卸している鮮魚店。黒門市場にあり、一般客も買うことができる。最近はネットでの注文も多くなっているという。調理法も相談に乗ってくれるから安心だ。



住 大阪市中央区日本橋1-21-8
☎ 06-6636-3335
🕒 9:00~17:00
休 日曜、祝日
📍 近鉄大阪線日本橋駅から徒歩3分
📺 なし



昼近くなると店頭に手作り弁当が並ぶ

干しさえずり
1kg ¥30,000



下段右から時計回りで、鯨ころ1P ¥850、本皮1kg ¥6000、尾の身1kg ¥16,000、鯨ベーコン1P ¥850、くじらのすじ1P ¥350、白ベーコン1kg ¥24,000、鹿の子100g ¥2400、ころは入荷待ち

