



「南国土佐を後にして」の歌が始まると鯨が潮を吹く。はりまや橋公園にあり、8時30分から1時間置き



時代に「播磨屋」と「櫃屋」が往来のために架けたはりまや橋



よさこい節の起源は、1601(慶長6)年に山内一豊が高知城を築くときに歌われた木遣り唄など諸説あるが、江戸時代から伝わる高知県の代表的なお座敷唄がルーツだ。

歌詞の中には「土佐の高知のはりまや橋で、坊さんかんざし買うを見た」があり、これは1855(安政2)年、竹林寺の脇坊である妙高寺の僧純信と鑄掛屋の娘お馬の駆け落ち事件の話を感じ込んだものだ。

歌詞には「西に竜串、東に室戸、中の名所が、桂浜」と、見

よさこい節でも歌われているはりまや橋と鯨



土佐二十四万石の城下町として発展してきた。大皿に土佐の味覚を盛り込んだ、豪快な皿鉢料理を囲んで、酒国と呼ばれるだけに酒豪も多い。高知は近代捕鯨になっても多くの船長や砲手を輩出し、捕鯨と関りの深い土地でもある。

高知

高知県高知市

高知と鯨

高知は食べ物がおいしく、空気がきれい、自然が豊かなところが自慢です。観光では、水の色が美しい仁淀川に人気がありますね。

自慢の食べ物は、まずは鯨のたたき、ウツボ、ドロメなど、土佐ならではのものもあります。かつて捕鯨を行っていた室戸に近いので、地元でも鯨料理をよく食べています。



高知市観光協会事務局長 上田満春さん

どこにも紹介。最後は「おらんくの池」に、潮吹く魚が泳ぎよ」と、大きな鯨を自慢する。

昭和に生まれたよさこい祭りは世界各国でも展開



「よさこい」のルーツがわかる高知情報交流館

戦後の不景気を吹き飛ばそうとスタートした祭り。たった四カ月で武政英策が作曲し、花柳若柳・藤間・坂東・山村の五流派が舞踊を担当した。

現在ではサンバなどにアレンジされ、国内は240チーム、海外では38チームが祭りを盛り上げている。

須崎港から毎日仕入れる

とさ市場

1975(昭和50)年に創業した郷土料理「早川」以来、土佐の味にこだわっている。薫焼き鯨のタタキをメインに、新鮮な魚介類が楽しめる店。店内に掲示されているイラスト入りのメニューは、すべて主人の早川さんの手作りだ。



住 高知市はりまや町1-3-11
☎ 088-872-0039
時 11:00~22:30(LO) 休なし
🚏 路面電車はりまや橋から徒歩3分
🅓 契約Pあり



席と間のパーティションの鯨のイラストも主人の早川さんが描いたもの。店内には主人自ら作った手作りの品書きが



鯨丼 ¥1650
鯨の竜田揚げ、ニンニクの芽を甘辛のタレでからめてご飯の上のにせた丼。これに薫焼き鯨のタタキ、味噌汁、香の物が付く

鯨定食 ¥2200
イワシクジラの赤身の刺身、酢味噌で味わうさえずり、竜田揚げ、ご飯、味噌汁が付く



土佐の味覚満載の居酒屋

黒潮料理 酔鯨亭

土佐料理の代表格である鯨、鯨、ウツボやマンボウなどの珍味が味わえる居酒屋。鯨の種類はミンクジラやイワシクジラ、ニタリクジラ、ナガスクジラで、いろいろな鯨の部位が楽しめる鯨特選盛りをはじめメニューが豊富だ。

1 酔鯨定食 ¥2200
鯨のタタキ、鯨の竜田揚げ、花鯨、ご飯、味噌汁、漬物付き。ほかにくじらのユッケ ¥1000、くじらタタキ ¥1400、くじらの網焼き ¥900など単品メニューも豊富だ
2 1階にはカウンター席もあるので、ひとりでも気軽に入れる店



住 高知市南はりまや町1-17-25
☎ 088-882-6577
時 17:00~21:00(LO)
休 月曜(臨時休業あり)
🚏 路面電車はりまや橋から徒歩3分
🅓 契約Pあり



土佐流もてなし料理の店

土佐料理 司 高知本店

伝統の一本釣り鯨を強火で炙って風味を引き出し、たたいて味をなじませた鯨のタタキで知られる店。皿鉢料理など豪快な土佐料理が人気だ。1917(大正6)年の創業以来、高知県をはじめ東京や大阪など12店舗を展開する。



高知と言えば坂本龍馬。龍馬が迎えしてくれる司本店



住 高知市はりまや町1-2-15
 ☎ 088-873-4351
 時 12:00~15:00、17:00~21:00(LO)
 休 不定
 交 路面電車はりまや橋から徒歩3分
 P 契約Pあり



鯨ハハリ鍋1人前 ¥1650 (2名より、写真の野菜とうねすと本皮は3人前本皮、うねす、野菜が鍋の基本で、いろいろな鯨の部位がトッピングできる。鹿の子 ¥990 (左)、さえずり ¥1100 (中央)



すき焼き ¥2640
 さえずりを使ったすき焼きは、酒の肴にぴったり

手前から時計回りで、さえずり ¥880、くじらかつ ¥1100、おぼけ ¥660、刺身 ¥1650

老舗割烹旅館の食事処

料理処 希満里

1872(明治5)年創業の老舗割烹旅館らしく、店内には高知県産の樺がふんだんに使われて贅沢な空間が広がる。地元の食材にこだわり、高知の豪快な郷土料理を提供。鯨料理は、室戸の定置網で混獲された鯨をメインに使っている。



畳敷にテーブルをゆったりと配した店内



住 高知市追手筋1-6-21
 ☎ 088-821-0800
 時 11:30~14:00(LO)、16:30~21:00(LO)
 休 なし
 交 JR高知駅から徒歩5分 Pあり

朝から飲める? 酒豪御用達のひろめ市場

かつて土佐藩家老の深尾弘人蕃頭(ばんとう)の屋敷があり、この一帯は「弘人屋敷」と呼ばれていた。屋敷はちょうど市場のあるところで、ここから名前を取り、「ひろめ市場」と命名。さまざまな業種の60ほどの店が軒を連ね、迷路のようになっている。

土佐の味が楽しめる飲食店は人気があり、行列が絶えない。鯨料理を食べさせてくれる店も多い。



くじらカツ定食 ¥1300
 目の前で豪快に焼く、鯨のたたきが人気の店。くじらカツ、鯨のたたき、カツオのフレーク、ご飯、味噌汁付き(土佐料理司食堂)

鯨カツ ¥1000

いろいろな鯨料理が味わえる(鯨料理千松)

フードコートで食べるので、いろいろな店の料理が味わえる



住 高知市帯屋町2-3-1
 ☎ 088-822-5287
 時 9:00~23:00(日曜は7:00~、店によって異なる)

休 なし(元日と年6日程度)
 交 路面電車はりまや町駅から徒歩5分 P有料Pあり



鯨カツカレー(サラダ付) ¥1300
 土佐の地酒もいろいろあり、鯨のベーコンなども(鯨処ばっちり)



鯨の土佐煮 ¥1078~¥2100
 皮須、うねす、すじの3種類、酒の肴にぴったり(老舗仕出しのあんど)

高知県のアンテナショップ

土佐せれくとしょっぷ てんこす

「てんこす」とは、土佐弁で「てっぺん」のこと。生産者の思いを大切にし、食品から工芸品まで幅広くラインナップ。地の利を生かし、県産の素材を使った調味料や菓子類も豊富にそろそろ。土佐らしく鯨をモチーフにした靴下やタオルなども。



住 高知市帯屋町1-11-40
 ☎ 088-855-5411
 時 10:00~19:00 休なし
 交 路面電車はりまや町駅から徒歩5分 Pなし



中心街にあり、アクセスもいい

鯨ナイフ各 ¥2300

1 マッコウクジラ 2 ミンククジラ 3 ナガスクジラ、富士源刃物製作所製で6種類ある



鯨ジャーキー ¥430



鯨ハム ¥540



剣千代口 ¥715

底がコマのようになって、置くことができない盃。土佐の焼き物「尾戸焼」



くじらぐるま ¥2500

かつて室戸の捕鯨漁師により作られていた木製のおもちゃで土佐の伝統玩具



エコバッグ ¥1100

鯨のしっぽのイラストがかわいいエコバッグ



捕鯨絵馬下絵(室戸市教育委員会蔵)
「捕鯨図」は津呂組鯨方頭元奥宮氏が河田小龍に依頼し、1855(安政2)年に讃岐の金刀比羅宮に奉納している



王子宮にある手形包丁が刺さった鯨の模型は、当時の網掛け突き取り捕鯨の様子がよくわかる

1624(寛永2)年室戸で始まった土佐の捕鯨は、津呂組に次いで浮津で始まった浮津組という二つの捕鯨組によって操業されてきた。

津呂組の創始者は多田五郎右衛門で、水重200人の扶養と教練のため突き取り捕鯨を始めたという。1628(寛永5)年には隆盛を極めたが、やがて鯨の来遊が減少し、13年後には廃業せざるを得なかった。

1660(万次3)年になると、津呂の多田氏と浮津の有力者が

約360年続いた 土佐古式捕鯨の 面影を垣間見る

室戸

むろと

高知県室戸市



土佐には藩の支援を受け、浮津組と津呂組の二つの鯨組があった。津呂組の創始者は多田家。土佐名物「本釣り鯨のたたき」が味わえるのは山田家があったから。鯨料理と鯨料理の発祥の地で、歴史とともに味わいたい。

室戸と鯨

世界ジオパークに認定されている、室戸ジオパークが人気の観光スポットですね。次は弘法大師が修行した御厨屋です。

なんといっても室戸は古式捕鯨ゆかりの地ですから、いろいろな部位が味わえる。家庭でも焼き、鯨のたたき、酢の物にして食べています。



室戸市観光協会
橋本真理さん

土佐藩の援助を受けて捕鯨を再開した。土佐捕鯨再興のため、1683(天和3)年、五郎右衛門の長子吉左衛門が紀州太地寛右衛門から指南を受け、網掛け突き取り捕鯨を取り入れた。

また、地元の庄屋を中心とした浮津組も1685(貞享2)年に網掛け突き取り捕鯨を導入し、土佐捕鯨は復活した。

土佐藩は、二つの鯨組に足摺岬と室戸岬に限定して漁場の独占権を与え、資金面や待遇面でも厚遇した。

現、室戸岬町にある王子宮は津呂組の氏神様で、津呂組が奉納した品々が残っている。



中道寺の鯨の位牌。年に鯨を35頭以上捕獲したときは、盛大に鯨の供養をした

土佐一本釣り鯨漁を 伝授した山田家も 捕鯨に参入

郷土料理として鯨料理とともに鯨料理が味わえるのは、山田家の活躍があったからだ。

山田家は現高知市そばの出身の郷土職の出で、主人筋が没落をしたため紀州へ移り住み、そこで鯨の釣り方を学んだ。

寛永時代に土佐に戻り港を構築し、伝馬船を使った「鯨の一本釣り」を始めた。その技術を独占せず、藩内津々浦々の漁師に教えたという。

明治に入り、山田家八代目は津呂捕鯨株式会社に参加して捕鯨業に参入。同じころに浮津で



金剛頂寺にある捕鯨八千頭
精霊供養塔

も浮津捕鯨社が発足した。

1906(明治39)年にノルウェー式の近代捕鯨が始まる。津呂捕鯨株式会社も浮津捕鯨社も操業停止をせざるを得ず会社は解散した。古式捕鯨や地元捕鯨会社は衰退したが、土佐からはその後も多くの捕鯨船乗組員を輩出している。



山田家10代目の山田紘一さん(右)と多田家18代目の多田運さん(左)



自然の砂地を
利用して鯨を
引き上げた。
その浜を「鯨
浜」と呼ぶ

鯨料理を存分に味わえる

料亭花月

1925(大正14)年に西洋料理店で創業。その後遠洋漁業で港が賑わい、お客の要望で日本料理に転換したという。定置網で混獲されるミンククジラを中心に料理を提供。今では鯨料理目当てのお客が多く、室戸観光を兼ねて訪れている。



☎ 室戸市室津2586
☎ 0887-22-0115
🕒 11:00~13:30(LO)、
17:00~20:30(LO)
📅 不定(日曜、祝日は夜は休業)
📍 高知空港から約65km 📶あり



1 靴を脱いで入る座敷には、さまざまな魚介類の剥製が飾られている 2 店は室津漁港そばにあり、港を散策するのもいい



鯨御膳 ¥6000(夜のみ、要予約)。2段目左から時計回りで鯨のたたき、鯨の煮付け、竜田揚げ、さえずり、尾の身の刺身の鯨尽くしだ

戦国武将長宗我部氏の居城跡に建つ 土佐の歴史と文化が学べる歴史民俗資料館

土佐ゆかりの戦国大名長宗我部氏の居城、国史跡岡豊城跡の一角に建つ博物館。2階には長宗我部展示室があり、長宗我部氏に関する文書や工芸品などを展示。中央には阿波・中富川合戦時の長宗我部軍の本陣を再現、戦国時代にタイムスリップできる。長宗我部氏は、秀吉に鯨を献上したことで有名だ。

3階の総合展示室は、高知県の旧石器時代から現在に至る歴史や文化を紹介している。



3階の近世の産業コーナー。土佐の古式捕鯨の歴史や鯨組の暮らしを紹介

土佐は鯨が有名だが、捕鯨も産業の一つとして重要だった。総合展示室の近世のコーナーでは、室戸の古式捕鯨の『浮津組鯨商人札』や江戸時代中期の動物学書の一つとされる、鯨の名前や用途を書いた『鯨志』なども展示されている。

民俗コーナーには郷土玩具が展示されているが、玩具の中には「鯨」がモチーフになったものが多い。室戸の鯨捕り

が子どもへのみやげとして作ったのが始まりだとか。

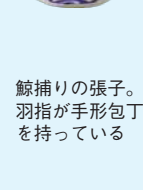


土佐の郷土玩具、鯨船。鯨を追うためスピードが出る細い船体をした勢子船を模している

車輪が付いているので紐で引っ張って遊んだという鯨車。現在でも人気の玩具だが、鯨から潮が吹いているものは珍しい



鯨捕りの張子の起き上がりこぼし。羽らゆらと揺れ、羽指が鯨から落ちまいとしがみついているよう



鯨捕りの張子。羽指が手形包丁を持っている

高知県立歴史民俗資料館

〒南国市岡豊町八幡 1099-1
☎ 088-862-2211
🕒 9:00~17:00(入館は16:30まで)
🆓 なし(臨時休館あり)
👤 大人470円、高校生以下無料、企画展は520円
📍 高知空港から約13km
🅐 あり



遭難した万次郎の波乱に満ちた人生 幕末の日本を支えた国際人だった

多くの小説や絵本で取り上げられている「ジョン万次郎」こと、中濱万次郎は現在の高知県土佐清水市中浜で生まれた。1841(天保12)年、14歳のときに仲間(船頭を含め4人)と漁に出て遭難。漂流後太平洋の鳥島に漂着し、143日間の無人島生活を強いられた。そこで奇跡的に米国の捕鯨船に救出され、ホイットフィールド船長の保護を受けることになる。この出会いは、万次郎の生涯を大きく変えることになった。

1843(天保14)年、万次郎が16歳の時に船長の故郷であるフェアヘーブンに行った。船長の支援もあり、アメリカではさまざまな教育を受け、航海士として捕鯨船にも乗船している。

万次郎が日本の土を踏んだのは1851(嘉永4)年。ペリーが黒船で来航する2年前のこと。1860(万延元)年には遣米使節団の通訳として、勝海舟



ジョン万次郎48歳(画像提供: 万次郎直系5代目中濱京)

や福沢諭吉とともに咸臨丸にも乗船。幕府を説得してアメリカ式捕鯨船を導入、1863(文久3)年には小笠原でマッコウクジラ2頭を捕獲している。

波乱万丈の人生を送った万次郎は、1898(明治31)年に亡くなり、東京の雑司ヶ谷霊園に眠っている。

土佐清水市に「ジョン万次郎資料館」(☎0880-82-3155/8:30~17:00/無休/大人440円、小中学生220円)があるので、出かけてみるのもいい。

体験型で古式捕鯨が学べる

道の駅 キラメッセ室戸 鯨館

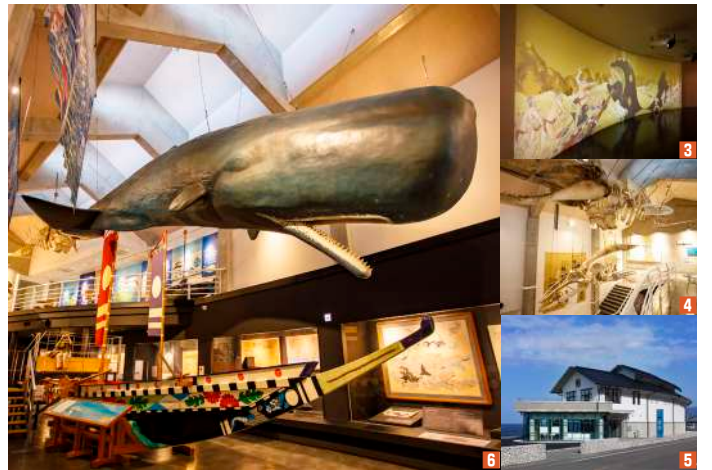
かつて室戸で行われていた、古式捕鯨をデジタルアート化して学べる博物館。頭上や足元で泳ぐ鯨が見られるバーチャル体験は大迫力で、子どもだけでなく大人でも興奮するほど。展望デッキでは、専用アプリを使い鯨と記念撮影ができる。



📍 室戸市吉良川町丙890-11
☎ 0887-25-3377
🕒 9:00~17:00
📅 月曜(祝日の場合は翌日)
👤 大人500円、高校生以下無料
📍 高知空港から約59km
🅐 あり



1 噴気孔に穴をあけるための手形包丁 2 鋸などの捕鯨道具



3 室戸の捕鯨絵図をデジタルアート化し、鯨の発見から捕獲、解体まで室戸の古式捕鯨が学べるシアター 4 ザトウクジラなどの骨格標本 5 土佐湾を望むロケーションにある鯨館 6 館内中央にある、勢子船の後ろのベンチでバーチャル体験ができる。まるで海中の生き物になったようで、目の前に大きな鯨が現れてびっくり



鯨たたき ¥1450
酸味がまるやかな自家製ポン酢で味わう



土佐くじらカレー ¥650
売上げナンバーワンのレトルトカレー



鯨チャップ定食 ¥1250
ポークチャップの鯨版で、ニンニク風味のトマトソースとの相性バツグンで、鯨の郷一番人気のメニューだとか

足袋ソックス ¥550



土佐湾の大海原を望む

食遊 鯨の郷

1995(平成7)年にオープンした、道の駅キラメッセ室戸内の食事処。地元客も多いが、週末は関西圏から観光客も多く訪れる。鯨フライ定食1250円や鯨石焼ビビンバ1200円など鯨料理のメニューが豊富だ。鯨のおみやげも充実している。



📍 室戸市吉良川町丙890-11
☎ 0887-25-3500
🕒 11:00~15:00(LO)、16:30~18:30(LO)
📅 休あり
📍 高知空港から約59km 🅐 あり

1 土佐湾のパノラマが広がる店内。豊富なメニューで選ぶのは悩みそう 2 昼どきは並ぶのも覚悟を

下関

しものせき

山口県下関市



本州最西端に位置している下関は瀬戸内海と日本海に面し、水産物にも恵まれている。壇ノ浦や巖流島など歴史スポットもあり、見どころも多い。南氷洋など遠洋捕鯨基地として栄えてきただけあり、さまざまな鯨料理を提供している。

日本で初めてノルウェー式捕鯨を始めたのは下関

江戸時代から海洋交易が行われていた下関は、問屋を中心とする商業の町として栄えている。長門の鯨組などへの資金提供も行っていた。鯨油、鯨骨や皮を北国に運ぶ北前船の積荷港にもなっていた。

幕末には、高杉晋作らが創設した奇兵隊を、白石正一郎は薩摩に鯨骨を販売して支援した。明治時代末には捕鯨砲による近代捕鯨が始まり、岡十郎と山田桃作は長門に日本遠洋漁業を立

ち上げ、下関に出張所を置いた。1934(昭和9)年には日本捕鯨の国司浩助の提案により、南氷洋捕鯨が始まった。一方、下関に本拠地がある林兼商店も近代捕鯨に乗り出し、1936(昭和11)に中部幾次郎が林兼商店を組織替えし、大洋捕鯨株式会社を創設。翌年から南氷洋捕鯨を始めた。



南部町郵便局そばの、木材から鯨まで扱っていた旧秋田商会ビル



1 大洋漁業が1958(昭和33)年に体長25m、重さ130tのシロナガスクジラをモデルにして建てたくじら館 2 1926(大正15)年に建てられた国登録有形文化財の蜂谷ビルは、かつて旧東洋捕鯨下関支店の事務所だ 3 唐戸商店街の壁画

下関と鯨

下関と言えば壇ノ浦、巖流島、赤間神社のほか、城下町長府、唐戸市場などが人気の観光スポットですね。

名物料理はフク料理がトップに挙げられますが、鯨を始めとする海の幸。フク、ウニ、鯨、アンコウなど、下関の名産品をそろえたフルコース料理「下関満関善席」も市内14店舗で提供しています。



下関観光コンベンション協会専務理事 中川清隆さん

水の世界を旅しよう

下関市立しものせき水族館「海響館」

関門海峡の潮流を再現した関門海峡潮流水槽や世界一の種類数を誇るフクの仲間の展示など、下関ならではの水族館。ペンギン展示施設「ペンギン村」は日本最大級の規模。世界に数体しか現存していないシロナガスクジラの全身骨格標本の展示も。



住 下関市あるかほ一と6-1
☎ 083-228-1100
時 9:30~17:30 休なし
¥ 大人2090円、小中学生940円、3歳以上410円
☑ JR下関駅から徒歩で7分
P 有料Pあり



水族館の正面入り口。周辺には鯨やイルカ、ペンギンのモニュメントが



1 1日に約4回潮の流れの向きが変わる関門海峡を再現した水槽 2 イワシの群泳も見られる海中トンネル 3 日本で唯一のシロナガスクジラの全身骨格標本 4 珍しいイルカとアシカのショーも人気 5 間近に見られる、ペンギン村南極ゾーン

長府庭園内にオープン

鯨資料展示室

長府庭園は、かつて日本の三大捕鯨会社の筆頭でもあった旧大洋漁業(現マルハニチロ)の創業者、中部幾次郎の邸宅だったところ。1936(昭和11)年、旧大洋漁業が初めて南氷洋に出漁した時に使った海図や捕鯨資料などを二の蔵で展示。



住 下関市長府黒門東町8-11
☎ 083-246-4120
時 9:00~17:00
休 12/28~1/4(臨時開園あり)
¥ 大人210円、小中学生等100円
☑ JR下関駅から徒歩で20分
P あり



1 幾次郎お気に入りの池 2 捕鯨船第二十五利丸の模型などを展示している



3 隣接の一の蔵で販売しているカード類 4 二の蔵の鯨資料展示室

古代を知れば未来が見える

下関市立考古博物館

綾羅木郷遺跡のある史跡公園に隣接する博物館。園内には古墳や弥生時代と古墳時代の竪穴住居が復元されている。館内では古墳の副葬品や綾羅木郷遺跡の出土品を中心に展示。装身具、祭祀具、炭化米など弥生時代の暮らしを学べる。



住 下関市大字綾羅木字岡454
☎ 083-254-3061
時 9:30~17:00(入館は16:30まで)
休 月曜
¥ 無料
☑ JR山陰本線榎栗郷台駅から徒歩5分 P あり

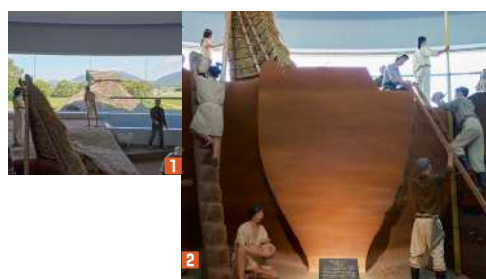


1961(昭和36)年、吉母浜遺跡から出土した鯨骨製のアブオコシ。先端が薄く、わずかに反っているので使いやすくなっている



スロープを下っていくと、古墳時代と弥生時代の世界に到達する

1 貯蔵用竪穴の上部の様子 2 左は弥生時代の貯蔵用竪穴。コメや木の実などを入れた土器を貯蔵。右は2100年後に考古学の研究者が蔵の跡を発掘している様子





お雑煮(お正月のコース料理より)
昆布、鰹節、本皮でダシをとり、白味噌を使った甘めの雑煮。ダイコンなどの根菜に生の本皮を湯引きして味を調べてから加えている



関門海峡が眺められる

花尾羽のジュレドミルフィユ(サブライズメニューより、3日前の要予約)。おぼの食感とフレッシュな果物の風味のコンビネーションが絶妙

クジラのスモーク(コース料理より)
鯨の赤身を桜のチップを使い、低温でスモーク。青リンゴとバルサミコのソースとグリーンピースのソース添え



鯨がデザートに变身?

Maison de basara

「子どもの時から尾羽を食べて育った」という、筑後地域の福岡県朝倉市出身のオーナーシェフの大楠さん。フレンチの店らしく、尾羽の新しい食べ方として誕生したのがデザートだ。「プロは、鯨の調理法を研究すべし」と、苦言を呈す。



住 下関市観音崎町12-5 第2林ビル2階
☎ 083-234-1780
時 12:00~14:30(LO)、18:00~21:30(LO) 休 日曜
交 JR下関駅から徒歩3分 Pあり

本格インド料理が楽しめる

インド料理ミラマハル

北インドのデハラドゥン市出身の料理人たちが作る、インド料理が評判の店。カレーに使う、スパイスも本国から取り寄せるほどのこだわりだ。鯨の町下関を盛り上げるために、鯨料理を考案。現在は1品だけだが、今後も挑戦するとか。



住 下関市長門町7-9
☎ 083-294-6629
時 11:00~15:00(LO)、17:00~22:00 休なし
交 JR下関駅から徒歩5分 Pあり

インド風鯨フライミントソース添え ¥1100

鯨の赤身をオリジナルスパイスで半日漬けたものから油で揚げたものに、インドのミントをメインにしたソースを付けて味わう。ピリ辛の爽やかなソースでいくらかでも食べられそう



コーゲンたっぷり"はりはり"ラーメン(コース料理より)は、鯨のさえずりとすじ肉入り。要予約



塩くじら茶漬 ¥825
手作りの塩くじらをほぐしてから玄米茶をかけて

1 カウンター席がおすすめ 2 最も賑わう豊前田町にある店

鯨のことならお任せを

下関くじら館

「鯨食文化の伝統を絶やすまじ」と、業界新聞の記者だった父君が1977年に創業。専門店の味を求め全国から来店。竜田揚げなどの伝統料理を伝承する一方、「おいしい鯨を食べてほしい」と、女将の小島さんは新メニューの考案に日夜奮闘。



住 下関市豊前田町2-6-2
☎ 083-232-2559
時 17:00~23:00
休 不定
交 JR下関駅から徒歩8分
P なし



開店と同時に満席に

海転からと市場寿司

新鮮なネタの寿司がリーズナブルな価格で味わえると、地元はもちろん遠方からのお客も多い。本日のおすすめは要チェック。下関らしく、とらふくの握り485円やふくの赤だし220円もある。鯨が初めての人でも食べやすく提供している。



住 下関市唐戸町5-50 唐戸市場2階
☎ 083-233-2611
時 11:00~14:30(LO)
休 電話で確認を
交 JR下関駅から徒歩10分 Pあり



1 唐戸市場の2階にある
2 下関の味覚がリーズナブルな価格で味わえると人気の店



鯨ベーコン ¥340
風味とコリッとした食感が魅力



鯨のさえずり ¥485
火で炙っており香ばしい



くじら ¥430
赤身でさっぱりした味わい

くじら御膳 ¥2650

鯨の刺身3種、竜田揚げ、赤身カツ、小鉢、茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、漬物付き。定番の鯨料理が一度に味わえる人気のメニューだ



JR下関駅の改札口を出て階段を下りた西口にあり、電車の待ち時間に利用する人も多い



味庵定食1220円などメニューが豊富だ



JR下関駅構内の和食処

味庵しものせき

昼間は、観光や出張などで下関を訪れる人たちが電車待ちの合間に利用。夕方からは仕事帰りの人が一品料理で一杯と、時間帯でお客のカラーが変わる。人気は刺し身、天ぷら、小鉢、茶碗蒸しなどが付く、値頃感のある味庵定食1220円だとか。



住 下関市竹崎町4-3-1
☎ 083-228-1877
時 11:00~21:30(LO) 休なし
交 JR下関駅から徒歩すぐ
P なし