



狭い路地が多い
段浦の家並み



江戸時代初期から明治にかけて、山口県北浦沿岸の瀬戸崎(現仙崎)、青海島の通、川尻(現油谷)を中心に鯨組が組織され、長州藩の捕鯨基地として栄えた。明治になると、ノルウェー式近代捕鯨会社が仙崎で設立された。

長門

ながと

山口県長門市

早川清兵衛による 独自の網掛け式捕鯨で 大きな鯨を狙う

青海島と本土側仙崎との距離は、最も近いところで50メートルほど。1965(昭和40)年に青海大橋ができるまで、仙崎へ

の交通手段は船だけだった。この通で捕鯨が始まったのは、1673(延宝元年)ごろと言われているが、1592(天正20)年11月に毛利氏家臣の佐世元嘉が、青海島の大比浦に鯨油の上納を申し付けているように、島では早くから捕鯨が行われていたようだ。

紺碧に澄んだ日本海と美しい砂浜。迫力ある奇岩巨岩が連なる青海島など見どころがたくさんあります。水産物が豊富で、仙崎イカやかまぼこが名産ですね。仙崎や通は捕鯨ゆかりの地なので、今でも節分や大晦日などに、鯨を食する文化が残りに、道の駅センザキッチンでも鯨肉を販売しています。



長門市観光コンベンション協会
畑村陽子さん

長門と鯨

唐戸市場の鯨専門店

藤野商店

唐戸市場のオープンは早朝の3時半。2代目の店主藤野さんは夜中12時に起床し、開店前に卸用の鯨の準備をする。鯨のほとんどの部位を扱っているが、売れ筋は赤身、尾の身、ベーコンが基本。プロから市民、観光客が鯨を求めて訪れる。



住 下関市唐戸町5-50 唐戸市場1階
☎ 083-232-1103
時 3:00~15:00
休 市場休に順する
交 JR下関駅から徒歩10分
Pあり



国道側の赤間神宮寄りの入口から入ってすぐの店。鯨のほかにフクも扱っている

デパ地下1階の鯨専門店

マル幸大丸下関店

1919(大正8)年創業の鯨専門店。鯨の刺身、ベーコン、おばいけ、さらしくじら、竜田揚げなど鯨製品がズラリと並ぶ。駅に近く、ほかにフクの加工品や辛子明太子、かまぼこなど、下関の特産品もそろっている。おみやげ選びにぴったりだ。



くじらカレー¥540
下関ご当地カレーとして人気の商品

刺身の種類も多く、どれにするか迷いそう。鯨のレトルトカレーやソーセージなどの加工品も多くそろう



住 下関市竹崎町4-4-10
☎ 083-232-1111(大丸松坂屋)
時 10:00~19:30
休 不定
交 JR下関駅から徒歩1分
Pあり



鯨の新種が見つかった 響灘に浮かぶ小さな島・角島へ



つノしま自然館
下関市豊北町角島893-1
☎083-786-0430

角島は、周囲17kmほどの小さな島だ。2000(平成12)年に開通した、1780mの角島大橋は海士ヶ瀬に架かる。

角島と鯨

1998(平成10)年、角島に向かう船が海士ヶ瀬を通過中に1頭の鯨に衝突し、その後死亡したため、鯨体が海岸に埋められた。専門の研究者たちがその骨格を調査し、ナガスクジラの新種・ツノシマクジラとして発表した。骨格のレプリカが「つノしま自然館」で見られる。

江戸時代の海難事故

1692(元禄5)年、大村藩の深澤儀平次傘下の鯨組

66人が角島周辺で遭難。33人は角島尾山裏の山へ、残り33人は誓念寺(豊北町神田)に埋葬された。



- 1 ツノシマクジラの骨格標本
- 2 角島の深澤組遭難者供養碑
- 3 誓念寺境内の遭難者供養碑
- 4 誓念寺の庫裏は、向津具半島の鯨組の建物を移築したもの

江戸時代の通地区は 11月から翌3月までが 捕鯨シーズンだった

1673(延宝元年)に早川清兵衛が芋(林)網を考案、それまでの網は藁でできに破れてしまっていた。網の目は80から90センチ四方、捕獲対象はザトウクジラ、セミクジラ、コククジラで、小さなミンククジラは網から逃れるようになっていたそう。

「通は昔も今も変わらず、漁に出て生計を立てているんですよ」と、かつて鯨組をまとめた早川家18代当主早川義勝さんは言う。冬の日本海は時化て漁に出られなくなる、11月から翌3月までが捕鯨シーズンとなる。鯨が捕れなくても捕れなくても給料制だから、生計の心配はない。川尻や瀬戸崎ではシーズンになると、よそから季節労働者を雇い入れていた。通は堅実で、



早川家当主18代目の
義勝さん



段の波止場と呼び、鯨漁の網を洗浄する場所だった

捕鯨絵図(八坂神社蔵、画像提供:長門市)





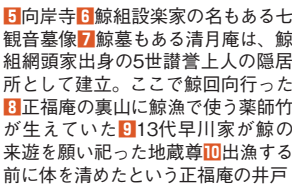
今でも鯨回向を行う

向岸寺

浄土宗の寺院で、1679(延宝7)年に5世讃誉上人が捕らえた鯨の回向を行って以来、鯨漁の終わる時期に今でも毎年開催。国指定史跡の「鯨墓」は上人が発案し、1692(元禄5)年に鯨組の網頭によって建立。法要のあとは鯨唄が奉納される。



住 長門市通936
☎ 0837-28-0064
交 JR仙崎駅から約10.8km
P なし



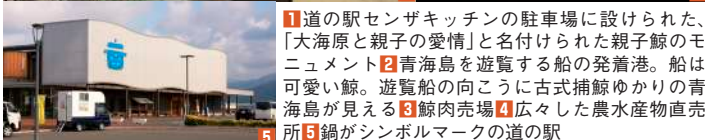
食べて遊んでくつろげる

道の駅センザキッチン

2018(平成30)年にオープンした、道の駅のシンボルマークはズバリ鍋。食べる、買うが楽しめ、海と人と木をつなぐ長門おもちゃ美術館も併設。農水産物直売所では長門産の食材も豊富にそろい、刺身用やステーキ用などの鯨肉も販売。



住 長門市仙崎4297-1
☎ 0837-27-0300
時 9:00~18:00
休 第2木曜(8月、祝日は除く)
交 JR仙崎駅から徒歩5分 P あり



1 道の駅センザキッチンの駐車場に設けられた、「大海原と親子の愛情」と名付けられた親子鯨のモニュメント 2 青海島を遊覧する船の発着港。船は可愛い鯨。遊覧船の向こうに古式捕鯨ゆかりの青海島が見える 3 鯨肉売場 4 広々とした農水産物直売所 5 鍋がシンボルマークの道の駅



文化財を多数所蔵する

くじら資料館

大きな鯨のモニュメントが目印の資料館。国指定重要有形民俗文化財の140点の「長門の捕鯨用具」を中心に展示している。資料館前には、日本水産から寄贈された捕鯨砲が。展示室には、鯨の皮で作った銭袋などが展示されている。



住 長門市通671-17
☎ 0837-28-0756
時 9:00~17:00 休 火曜
料 大人200円、小中高生100円
交 JR仙崎駅から約10.3km
P あり



1 大きな鯨が目印の資料館前 2 祭りで使う鯨 3 鯨を引き上げるロクロ



捕鯨道具を中心に、鯨の皮で作った銭袋なども展示



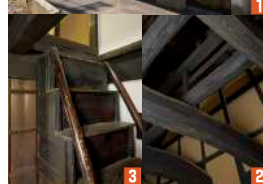
国指定重要文化財建造物

早川家住宅

中世の早川家は土豪だったが、毛利水軍としての功績により早川姓に。代々網頭や浦方役人として活躍した家柄で、通鯨組も組織した。建物のもと廻船業も営んだ黒川家のもので、1785(天明5)年の大火で類焼した早川家が買い取ったもの。



住 長門市通1032
非公開
交 JR仙崎駅から約11km
P なし



1 重厚な構え 2 鯨脂を練り込んだ土壁 3 隠し部屋への階段

子どもから大人まで大人気

TURCARRI

仙崎イカを中心に提供する飲食店とトラフグ養殖で知られるきらくの姉妹店。捕鯨ゆかりの地なので鯨を使ったカレーをメニューとして考案。仙崎海鮮カレー700円や長州チキンカレー700円などがある。鯨の竜田揚げ550円にも人気がある。



住 長門市仙崎4297-1
☎ 080-2910-3397
時 10:00~16:00(LO)
休 第2木曜(8月、祝日は除く)
交 JR仙崎駅から徒歩5分 P あり



道の駅センザキッチンダイニング棟にあり、隣は観光船乗り場になっているのが目印

鯨カツカレー ¥800
長州鶏のスープをベースにしたカレーは、ほどよい辛さに仕上がっている。香ばしく揚がった鯨カツとの相性がいい



金印と山笠に象徴される

福岡市博物館

1990(平成2)年に福岡の歴史と民俗を研究展示する博物館としてオープン。常設展示に1784(天明4)年に志賀島で発見された、国宝 金印「漢委奴国王」が展示されている。福岡のあけぼのから現代の福岡までの歴史がよくわかる。



福岡市早良区百道浜3-1-1
☎092-845-5011
🕒9:30~17:30
📅月曜(祝日の場合は翌日)
👤大人200円、高・大生150円
🚶地下鉄西新駅から徒歩15分
🅐あり



地下鉄工事に発見された、鎌倉時代から現在までの地層断面。13~14世紀頃の地層に鯨類の骨が埋まっている



- 1 博物館正面入口
- 2 1954(昭和29)年に国宝に指定された金印
- 3 捕鯨屏風
- 4 筑前名所図会より「鯨の図」
- 5 筑前名所図会より「大鳴鯨組之図」。
- 6 福岡藩領の大島でも捕鯨が行われていたことがわかる
- 7 1826(文政9)年に発行された農書「除蝗録」より、害虫を駆除する鯨油の撒き方を説明



第1展示室 シックな建物

考古学情報の発信基地

福岡市埋蔵文化財センター

福岡には1000ヵ所以上の遺跡があるという。なかでも板付遺跡や元寇防塁などの一部は、国の史跡として公開している。館内では、遺跡から出土した木製品や金属器などを展示、それらの保存方法も紹介。中世の博多の出土品も展示している。

福岡市博多区井相田2-1-94
☎092-571-2921
🕒9:00~17:00(入館は16:30まで)
📅月曜、12/28~1/4 無料
🚶西鉄天神大牟田線雑餉隈駅から徒歩15分 🅐あり



椎骨

椎骨

肋骨

肋骨



画像提供:福岡市

古来より海に開けた商都であった博多。江戸期は西海捕鯨と長州捕鯨の中間点で、鯨肉や鯨油の集積基地でもあった。戦前は、下関とともに鯨の流通加工を担っていた。「辛子明太子業者は、かつて鯨屋だったところもある。」



ふくおか

福岡県福岡市

福岡と鯨

福岡は意外と自然が豊かで能古島、志賀島、海の中道などに人気があります。古くからの博多文化が感じられる博多旧市街も人気です。

新鮮な魚をはじめ、とんこつラーメン、もつ鍋、水炊き、明太子、博多ひと口餃子など、何を食べてもおいしいですよ。鯨は、酒の肴として買うことはありますね。



福岡観光コンベンションビューロー広報戦略係長 森 俊宏さん

神官から鍛冶屋、刀匠と続く宗家 日本で唯一、鯨包丁の技術を継承

宗家の先祖、藤原助宗は太宰府から対馬に赴任し、後に宗家を興す。一族の中の一人は神官として上五島の有川に赴任した。

神官がなぜ鍛冶屋になったのか不明だが、有川は捕鯨が盛んだったところ。有川に鍛冶屋は何軒もあったが、宗家の鯨包丁は評判がよく、旧大洋漁業から福岡への移転を促された。昭和の初めで宗昌親さんの祖父の時代のこと。

かつて宗家は、吉凶の占いも行っていた。鍛冶屋に職業替えたのも、ご神託があったのかもしれない。

全盛期は40年ほど前だという。20人も抱え、365日鯨包丁を作っていた。遠洋捕鯨停止を機に大幅に減少したが、今も作り続けている。

昌親さんは1983(昭和59)年にこの道に入った。現在、需要も減り、技術を残すために美術刀剣も製造。息子さんが技術を承継することになった。



鯨包丁を作る前、必ず「鯨の御霊」にお参りする



鯨包丁の作り方は江戸時代から変わらない



重要なのは刃先で、反り具合も昔のまま



鯨大石焼ステーキ ¥2750~

(写真は2人前)
東京から直送のイワシクジラの赤身に塩コショウをしてから石焼に。ほんのりとニンニクが香り、食欲がわく一品だ。おろしポン酢とタルタルソースを好みで付けて味わう。スペイン、イタリア、チリ、フランスの赤・白ワインが充実しているのでお試しを

酒の肴のメニューが豊富

小料理大石

福岡や東京で修行後、西中洲でお父さんが経営していた鯨料理店を経て、2015(平成27)年に独立。「捕鯨文化が廃れている中で、反骨精神であえて鯨料理にこだわっている」と大石さん。高級住宅地薬院という土地柄が、ワイン持参の客も。



福岡市中央区薬院1-9-15
☎092-752-1002
🕒17:30~24:00 休 日曜
📍地下鉄薬院駅から徒歩5分
🚫なし



市内で1、2位を競う高級住宅地にある店
会話が弾むカウンター席



1 鯨南蛮カツ ¥935
味が付いているので、そのまま食べられる
2 鯨はりはり鍋
¥1980~(2人前より)
ダシが効いているので、丼は雑炊がおすすめ。片栗粉を付けて油で揚げた肉と皮、水菜が入った鍋



柔らかくて歯切れのいい肉にするため、筋をひとつずつ丁寧に取り除くこと。お客に喜んでもらう重要な作業工程だ

プロの料理人が足を運ぶ

幸村英商店

博多の台所、柳橋連合市場内に店を構えて40年。20歳で店を継いだという幸村茂雄さんは、年配の人が来ると「鯨が高くなった」と言われるとか。扱っている鯨はイワシクジラをはじめ、ミンク、ナガス、ツチなど。家庭用に少量パックも用意。



福岡市中央区春吉1-6-1
☎092-751-7940
🕒8:00~17:00
休 日曜、祝日
📍地下鉄中渡辺通駅から徒歩5分
🚫なし



くじら盛合せ
¥3240
ウネ、ベーコン、百尋の3種



赤身肉100g
当たり ¥648

1 市場を入ってすぐの店
2 鯨コーナーでは、小パックも用意



鯨の葱しゃぶ ¥1100 (2人前より、写真は4人前)。
ダシ汁に先にネギを入れるのがポイント。鯨のウネをさっとダシにくぐらせ、ショウガの効いた甘めのタレに付けて味わう



ハツ刺 ¥1200 (手前)
鯨の心臓の刺身で、ゴマ油がかかっているのが好みで塩を付けてもいい
鯨のホホ肉刺 ¥1580 (奥)
ホホ肉で青唐辛子を巻き、醤油で



1 シックな雰囲気のお店
2 カウンター席以外は全室個室になっている

相性バツグン、鯨とネギ

博多ほてい屋本店

料理人でもある社長の佐伯真二郎さんが、豚しゃぶをヒントに考案したのが「鯨の葱しゃぶ」。支店のほかに天神でも買えるようにと、福岡藩3代藩主が庇護した小石原焼ギャラリーも経営。気軽に入れる居酒屋だが、使う器も凝っている。



福岡市博多区下川端1-338
☎092-291-2320
🕒18:00~24:00 休 不定
📍地下鉄中洲川端駅から徒歩5分
🚫なし