

西海捕鯨で栄えた町を巡る

かつて西海は日本有数の捕鯨地だった。江戸時代の最盛期には、藩をあげて捕鯨を支援した。唐津藩呼子の中尾組、平戸藩生月島の益富組、大村藩深澤組らが沿岸の島々から福江島、中通島、宇久島、杵岐島まで捕鯨の範囲を広げて活躍。そうした中、杵岐島の上肥組、宇久島の山田組、中通島の有川鯨組など島でも鯨組が組織された。栄華を極めた鯨組主たちの足跡を巡り、彼らの息吹に触れてみよう。

呼子

よぶこ

佐賀県唐津市



唐津は「唐へ渡る津(港)」という意味の地名で、古くから中国や朝鮮半島との交流が盛んだった。虹の松原、名護屋城跡など見どころも多い。日本三大朝市の一つ呼子の朝市通りには、かつて古式捕鯨で栄えた鯨組の豪荘な屋敷も。

呼子と鯨

呼子では捕鯨の歴史があり、家庭では鯨が当たり前のように食べられています。とくにお正月やお盆のときは欠かせない食材です。

残念ながら、現在は観光客の目当ては活きイカです。鯨組主の屋敷も残っていますが、歴史を伝えていく上でも呼子で鯨が食べられるようになるといいですね。



呼子鯨組
代表 八幡崇経さん(右)
唐津市鯨組主中尾家屋敷館長 山口忠義さん(左)

冬の玄界灘で 総勢800人を率いて 鯨を捕った中尾家

初代中尾甚六が捕鯨を始めたのは正徳年間(1711)~1716(1717)と言われている。中尾家は、

もとは松浦党波多氏の親縁だったが、豊田秀吉によって一党が滅ぼされると浪人になって、1622(元和8)年に呼子村に來たとされる。

中尾家の捕鯨の拠点は、呼子から船で20分ほどの周囲4キロの小さな小川島。山見や納屋場

を設けていた。捕鯨の季節が来ると、小川島の納屋場に拠点を移す。その際、羽差たちには祝い酒や祝いの膳が振る舞われたそうだ。二代目甚六は捕鯨の漁具や技術の改良などを行い、長崎・五島へ進出。鯨の捕獲量が増え、経済力をつけていった。

1773(安永2)年「小児の弄鯨一件の巻」、小川島での捕鯨の様子が描かれている(「肥前国産物図考」上村家本より、画像提供:呼子鯨組)



鯨組主中尾家が 莫大な財産を築いたのは 二代と三代目の甚六の時

二代目甚六は、五島列島中通島(現在は新上五島町)の鯨組主湯川助三郎の子を養子に迎え、三代目甚六を襲名させた。三代目の偉業として残っているのは、毎年秋に開催される「長

崎くんち」である。甚六が長崎に滞在している時に、大きな鯨の背中から汐を吹き出す鯨曳きを提案した。1778(安永7)年、諏訪神社に奉納したのが始まりで、当初から人気の出物だった。万屋町の人々は、中尾家の菩提寺龍昌院に今でも訪れている。1877(明治10)年に鯨組中尾家が解散するまで、八代にわたって鯨組主を務めた。



1 3代目中尾甚六の墓(左)、鯨鯨供養塔(中)、鯨鯨千本供養塔(右)、3代甚六が建立した龍昌院にある2 君塚に眠る初代甚六夫婦の墓 3 君塚の鯨供養塔 4 1771(明和8)年、中尾家が八幡神社に奉納した神輿(画像提供:八幡神社)

栄華を誇る中尾鯨組の屋敷

鯨組主中尾家屋敷

江戸時代から明治時代初期にかけて、8代170年間にわたり呼子を拠点に捕鯨を行っていた鯨組主の屋敷。当時の様子を描いた「小川島捕鯨図屏風」にも豪華な建物が描かれている。当時の町屋建築を現代に伝える建物として、県の重要文化財に指定。


 唐津市呼子町呼子3750-3
 ☎0955-82-0309
 開8:45~17:00(入館は16:30まで)
 休水曜(休日の場合は翌日)
 大人210円、小・中学生100円
 JR唐津駅から車で30分
 P有料P利用



1 佐賀県重要文化財指定の主屋 2 客人をもてなした座敷 3 貴賓を迎えるための杉戸絵 4 鯨骨を砕き脂を取った石臼 5 桃の釘隠



中尾家と捕鯨に関する資料が展示されている動定場

日本と朝鮮の歴史がわかる

佐賀県立名護屋城博物館



1 グレーを基調にしたお洒落な外觀 2 名護屋城・城下町の復元模型を中心に配した常設展示室

「小川島捕鯨図屏風」左隻(名護屋城博物館蔵)、江戸時代後期、森一鳳作、縦117.7cm


 唐津市鎮西町名護屋1931-3
 ☎0955-82-4905
 開9:00~17:00
 休月曜(祝日の場合は翌日)
 無料(特別展は有料)
 JR唐津駅から車で30分 Pあり



くじらしゅうまい8個 ¥1296
 松浦漬と同じ鯨のかぶら骨の食感を味わう海鮮しゅうまい

松浦漬缶詰180g
 ¥1296

広島県西条の酒粕を贅沢に使った松浦漬。コリッとした食感にファンが多い



松浦漬小箱80g ¥648



1 店脇に山見を再現 2 店内には松浦漬を始め粕漬が並ぶ 3 鯨の頭の軟骨 4 機械で均等にカットしたかぶら骨 5 さらにカットしたかぶら骨

創業者の創意工夫から誕生

松浦漬本舗

1892(明治25)年に誕生した松浦漬。捕鯨基地にもかかわらず、鯨のかぶら骨は利用価値が少なく調理法もなかった。創業者の山下ツルは、酒粕に漬け込むことを思い立つ。今では酒粕の風味と独特の食感に、一度食べたなら惚れ込む客が多い。


 唐津市呼子町殿ノ浦5
 ☎0955-82-3111
 開9:00~17:00
 休土曜、日曜
 JR唐津駅から車で25分 Pあり



佐賀玄海漁協の直営店

呼子台場 大漁鮮華

2010(平成22)年に道の駅をイメージして、呼子の朝市に次ぐ名所を目指してオープン。呼子名物のイカ、ウニやアワビなどの新鮮な魚介類、地元の野菜、おみやげなどを販売。祝事に欠かせない鯨肉も扱う。注文すれば、鯨の部位も取り寄せてくれる。


 唐津市呼子町呼子1740-11
 ☎0955-82-3331
 開9:00~17:00
 (土、日、祝日は~18:00)に
 休第3水曜
 JR唐津駅から車で30分
 Pあり

鯨のイラストが目印の鯨コーナー。行事に欠かせない湯かけくじらやウネス100g1000円、皮100g35円などが並ぶ



玄海漬缶詰
 160g
 ¥1080

大漁鮮華の入口。海を眺めながら、炭代1名200円でサザエなどの海鮮BBQが楽しめる



朝市通りに面した鮮魚店

さかな市場

早朝から観光客で賑わう朝市通りに面し、アジやカマスの干物を作りながら販売している鮮魚店。正月やお盆など行事に欠かせない「湯かけくじら」や、煮物に使う黒皮はいつも用意しているという。唐津の魚市場で競り落とした、鯨の生肉も販売している。


 唐津市呼子町呼子3764-5
 ☎0955-82-1991
 開8:00~12:00
 休なし
 JR唐津駅から車で30分
 Pあり



太地漁協から仕入れたマゴンドウの生肉



朝市通りと呼子港に面した店

太地町漁協の販売証明書

鯨料理と創作料理の店

鯨料理 割烹とんぼ

1999(平成11)年に割烹料理店をオープン。主人の小嶺さんが和食の板前ということもあり、唐津のイカ御膳をヒントに鯨御膳を提供する店になった。今では鯨料理と言えば「とんぼ」の名が挙がるほどで、鯨の郷土料理も楽しめる。



住 長崎市銅座町11-13
 ☎ 095-820-8234
 時 18:00~21:30(LO)
 休 不定
 交 長崎電鉄・電停観光通りから徒歩3分
 P なし



くじらピザ¥1300
 くじらカツをトッピング。生地も手作り、最初は裏メニューだったとか



くじら御膳¥4900
 手前右から時計回りで、おばの酢味噌、うねす、鯨の肉じゃが、竜田揚げ、刺身3点盛(末広、さえずり、ベーコン)、くじら鍋



江戸時代の長崎県では、多くの鯨組が捕鯨を行っていた。近海で捕った鯨は東彼杵に集まり九州各地へ。出島での貿易で栄え、裕福な人が暮らしていたため今も鯨食文化が続いている。

長崎

ながさき

長崎県長崎市

長崎と鯨

海と山に囲まれた坂のまち、長崎の夜景は、「世界新三大夜景」にも認定されています。またグラバー園、出島、大浦天主堂など歴史を感じる観光地が多く、近年では世界文化遺産に登録された端島(軍艦島)も注目を集めています。

長崎ではちゃんぽん、カステラが有名ですが、鯨食文化も根付いています。



長崎国際観光コンベンション協会企画部
 石川真梨子さん

創業70年のクエ専門店

銀鍋

長崎産の魚の刺身、焼き物、揚げ物、煮付けをメインにした食事処。長崎名物のクエ、鯨料理、卓袱料理の一品「ハトシ」も味わえる。夜の営業が多い銅座界隈で、ランチが味わえるのはうれしい。平日限定の日替わり定食は880円。



住 長崎市銅座町7-11
 ☎ 095-821-8213
 開 11:30~14:00(LO)、17:00~20:00(LO)
 休 月曜
 交 長崎電鉄・電停観光通りから徒歩4分
 P なし



電停観光通りから中華街に向かう途中にある



落ち着いたエントランス

鯨盛合せ¥3000
 (左) 鹿の子、うねす、ベーコン、さえずりの4点盛
鯨すじボン¥770
 (右) 鯨のすじを湯がいてタマネギなどで和えたもの。あっさりして酒によく合うとか

地魚と鯨の店

銅座呑

店名の通り、酒に合う肴に人気があり、地元の会社関係の利用客が多い。長崎県出身の下田さんは県下のホテルの和食部門で修業し、1998(平成10)年に独立。鯨の本来の旨さが味わえると、刺身中心のメニューを構成している。



1 くじら盛合せ¥3300
 くじら竜田揚げ¥924
 ピリッと自家製ソースとよく合う
 2 飲む気にさせる看板 3 カウンター以外は個室になっている



住 長崎市銅座町14-15 2階
 ☎ 095-829-3788
 時 18:00~24:00(LO)
 休 火曜
 交 長崎電鉄・電停観光通りから徒歩3分
 P なし

鯨料理と卓袱料理

割烹・角煮こじま

角煮で知られる角煮家こじまの姉妹店。長崎ならではの、クルマエビや鯨など四季折々の食材を使った料理に定評がある。和洋中が混じり合う、卓袱料理が味わえるのは「こじま」ならではの。観光客をはじめ、接待利用のお客も多い。



住 長崎市銅座町14-14
 ☎ 095-827-1696
 時 11:30~13:50(LO)、17:00~21:00(LO)
 休 不定
 交 長崎電鉄・電停観光通りから徒歩3分
 P なし



割烹料理店らしい設えのエントランス



にぎり2買¥時価
 鯨の尾の身とさえずりのセットで提供



板前さんたちの調理する様子が見られる、人気のカウンター席



くじらしゃぶコース¥6600~

手前右から時計回りで鯨盛合せ(ベーコン、さえずり、胃袋、ひらめ、カンパチ)、しょうが焼き、さらしくじら、うねすのしゃぶしゃぶ、ハモの子の塩辛、角煮、竜田揚げ



さらし鯨(うねす) 60g ¥490
 湯がいてあるのでそのままでも食べられる。酢醤油に柚子胡椒が唐辛子で



ゆで鯨 100g ¥2450
 末広とも呼び、祝い事に欠かせない



長崎の家庭でよく使うため、量り売りを始めたという生くじら。よくダシが出るそうだ



築町商店街入口にある店

珍しい鯨肉の量り売り

井上商店

1904(明治37)年創業の老舗鯨肉専門店。品揃えが豊富で、刺身用からさまざまな部位の小パック、ブロックとアイテム数が多い。家庭でよく使うという、うねすの生くじらは、100g1000円の量り売り。肉じゃがや煮しめなどに使うとか。



住 長崎市築町5-10
 ☎ 095-824-2351
 時 9:00~18:00
 休 日曜(7、8、11、12月を除く)
 交 長崎電鉄・電停西浜アーケードからすぐ
 P なし



3 くじらスティックかつ ¥500
 食べやすいと女性に人気のフィンガーフード。注文するとその場で揚げてくれる

4 鯨スティックカツ200g ¥1000
 おみやげに購入する人も



1 鯨を扱う店に掲げているタペストリー 2 店中央の鯨の冷凍ショーケース



鯨工芸品と椿油の店

くじら工芸 万屋町観光通り店

創業者は捕鯨船の乗組員で、作業の合間に鯨の歯で工芸品を作っていたという。鯨の工芸品店を開いてから52年。現在は娘の村野さんが技術を継承する一方、自家の畑で椿を育て、椿油中心にした商品を開発。工芸品PRに一役買っている。



住 長崎市万屋町5-4
 ☎ 095-823-1765
 時 10:00~18:00
 休 なし
 交 長崎電鉄・電停観光通り、めがね橋から徒歩5分
 P なし



店内に入ると特大の船長が迎えてくれる



カフスとタイタックのセット ¥55,000
 マッコウクジラの歯を使った人気商品。注文が間に合わないという



革ひものペンダント ¥16,500



チャーム ¥22,000
 マッコウクジラの歯で作った飾り

ブローチ(ボタン) ¥41,800



ペンダントトップ&ブローチ ¥85,800
 唐草模様で18Kを使用



買い物で賑わうベルナード観光通りにあり、大きな鯨の看板が目印。ほかに本店(本長町)と長崎空港店がある



生月島

いきつくしま

長崎県平戸市生月町



生月島は、長崎県の平戸島の北西にある島。平戸島から生月大橋を渡ると、海と緑に囲まれた人口約6000人の生月島だ。かつて西海捕鯨最大の規模を誇る益富組の拠点があり、現在でも鯨を使った伝統料理が数多く残る。



鯨の親子のモニュメントがお出迎え



古式捕鯨の道具類が展示されている

益富組の納屋場の模型



益富組の捕鯨の様子をジオラマで紹介。鯨の上に乗っているのはハザシ

生月島の魅力を伝える

生月町博物館 島の館

江戸時代中期から島を根拠地にして始まった、鯨組益富家の網掛け突き取り式捕鯨の歴史をわかりやすく紹介。ほかに戦国時代にヨーロッパから伝わったキリシタン信仰をはじめ、島の暮らしや平戸の漁業、歴史と文化が体感できる。



〒平戸市生月町南免4289-1
☎0950-53-3000
🕒9:00~17:00(入館は16:30まで)
🆓なし(臨時休館あり)
👤大人520円、高校生310円、小中生210円
📍松浦鉄道平戸口駅から車で約30分
🅐なし



鯨のヒゲのキーホルダー¥400

くじらのキーホルダー¥730

生月島と鯨

平戸のシンボルは、やはり本土と平戸を結ぶ赤い大橋とエメラルドグリーン的大海。世界遺産の春日集落など見どころはたくさんあります。

クエ、ウチワエビ、あご、カドースなどが平戸を代表する味覚です。生月島に渡れば、日本最大規模を誇った鯨組の歴史に触れ、鯨料理も楽しめるのも魅力ですね。



平戸観光協会 次長 脇川親義さん

西海捕鯨は 紀州からやってきた 人により始まった

平戸の捕鯨は1624(寛永元年)年に紀州の藤松半右衛門の組が度島(平戸市)に、また1625(寛永2年)年に紀州の興四兵衛組が的山(的大島)に進出し、突き取り捕鯨を開始したことにより始まった。

一方、1626(寛永3年)に地元の平戸町人も捕鯨に参入している。初期投資が必要な捕鯨業への進出を可能にしたのは、平戸町人が海外貿易によって富を蓄えていたためとされる。

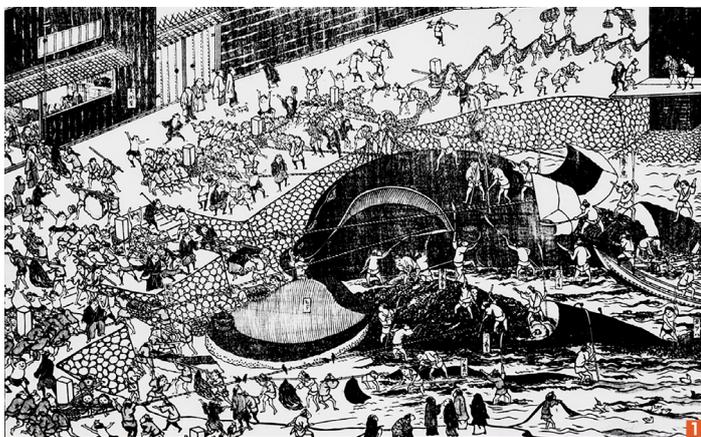
西海での突き取り捕鯨の操業は17世紀中頃に最盛期を迎えたが、その後1677年(延宝5年)に太地で考案された網掛け突き取り捕鯨が西海に伝播し、西海捕鯨はさらなる発展を遂げることになる。

生月島を拠点に 日本最大規模の 鯨組を組織した益富家

生月島では、1725(享保10)年に置屋(後の益富)又左衛門と田中長大夫が共同で突き取り捕鯨を始めた。その後置屋の単独操業となり、本拠地を島の北部御崎浦に移した後、1733(享保18)年、本格的に網掛け突き取り法による益富組の操業を始めた。

益富組は、さらに西海屈指の漁場であった吉岐にも進出。吉岐では地元勝本を拠点とする土肥組がすでに操業していたが、1739(元文4)年、平戸藩の仲介で吉岐の二つの漁場を益富組と土肥組が交代で使うことが取り決められた。

1820年代に入ると、益富組は吉岐の2カ所の漁場を独占。網組5つを経営する日本最



1「勇魚取絵詞」より鯨の解体 2 納屋場跡の北側斜面の神社は納屋場の守り神 3 益富組の鯨唄は、「生月勇魚捕唄」として今も継承 4 住吉神社は、1797(寛政9)年に益富家関係者が建立 5 白山神社の二の鳥居は、益富家4代当主が建立 6 白山神社本殿脇の鯨恵比須像 1 3 4 6 画像提供：平戸市生月町博物館 島の館



平戸藩主を迎えるために設えた、益富家住宅の御成門

大の鯨組となり、多いときは3000人もの人を雇用したという。

1844~48(弘化年間)年以降は、日本の近海に進出してきた欧米の捕鯨の影響とされる深刻な不漁により、益富家は、1874(明治7)年に捕鯨から撤退した。



くじらちゃんぽん ¥1350

鯨の塩皮、小エビ、殻付きエビ、豚肉などボリュームたっぷり。鯨の皮は水でさらして塩を抜き、スープでさっと煮て盛り合わせている



平戸ちゃんぽんの店

やまみ
鯨見店

地元の冠婚葬祭を担う仕出しと、看板メニューの平戸ちゃんぽんが味わえる食堂。地元客に混ざり、多くの観光客が訪れている。豚と鶏ガラに玉ねぎやニンニクなど、たっぷりの野菜で1日以上かけて取るスープは濃厚で白濁している。



〒平戸市生月町南免4432-42
☎0950-53-2880
🕒11:00~14:00
🍷なし
🚗松浦鉄道平戸駅から徒歩35分
📍あり

葬儀などがあると、店を閉めてしまうので電話で確認を



じりじり焼いた鯨鍋が自慢

活烹旅館 池月

生月島の捕鯨が最盛期の時にオープンし、鯨が捕れば鯨関係の人たちが毎日のように宴会を開いていたという割烹旅館。創業して120年以上経つ。新鮮な魚介類の料理のほか、生月に伝わる鯨を使った郷土料理が楽しめる。



〒平戸市生月町老部浦143-1
☎0950-53-0011
🕒11:00~13:30(LO)
🍷なし
🚗松浦鉄道平戸駅から徒歩40分
📍あり

カウンター脇にある生け簀には、仕入れたばかりの魚介類がいっぱい



じりじり鍋定食 ¥3500 (前日までの予約で2名~)

刺身(黒皮・白皮、さえずり、うねすの3種)、湯かけくじら(手前左)、じりじり鍋の具(中央)、竜田揚げ(右上)、くじらのポン酢あえ(右中)、茶碗蒸し、ご飯、汁物、香の物、フルーツが付く

頭からしっぽまで、鯨丸ごと1頭を販売? イワシクジラやミンククジラを中心にヒゲクジラの専門店



なんとなく鯨に見える外観。店内には鯨のヒゲや歯の工芸品がいっぱい

店内のショーケースには、刺身用の尾の身から内臓肉、ベーコンや竜田揚げなど豊富な種類の鯨肉商品がそろう

皮、歯ぐき、さえずり、うねす、鹿の子、尾の身から腎臓や腸などの内臓肉まで、鯨の部位肉やベーコンなどの加工品を卸・小売り販売する専門店。

特筆すべきは、マッコウクジラの歯やシロナガスクジラなどのヒゲ板、骨までも販売していること。

骨や歯に彫刻を施すポーンカービング用で、ハワイなどではお守りとして身につけていたと言われていた装飾品。プロの人や趣味で購入する人もいそう。

また、それらを原材料にして作られた工芸品も扱っている。

現在3代目の吉永さんは、鯨の販売するかたわらナガスクジラのヒゲ板を使い、漆塗用のヘラも自ら制作。ヒゲ板は一見するとプラスチックの



鯨ヒゲを使った工芸品
シロナガスクジラのヒゲ板は黒っぽく、ナガスクジラのヒゲ板は根元部分が黒から灰色に近く、先端部になるほど紅色になる。作り手がいなくなり、非売品だ

ようだが、弾力があるため江戸時代からからくり人形を動かすバネに使われてきたほど。その弾力が手作業で漆を塗るのに適しているため、京都や輪島の漆器業界からの注文が多いそう。



漆塗用のヘラ ¥1650
長さ30cmのナガスクジラのヒゲ製のヘラ。昔から漆を塗るのに使われてきた



鯨のヒゲ ¥8800
シロナガスクジラのヒゲ板を用いたヒゲ糸は、ヴァイオリンの弓の持ち手(ラッピング)や日本刀の柄巻にも使われている

平戸口 吉善商店



〒平戸市田平町山内免333
☎0950-57-0036
🕒8:30~18:00
🍷日曜、不定休
🚗松浦鉄道平戸駅から徒歩10分
📍あり

生月みやげがそろう道の駅

道の駅 生月大橋

平戸島と生月島を結ぶ、生月大橋のもとにある道の駅で1993(平成5)年にオープン。島名産のアゴ(トビウオ)の加工品などがおみやげとして人気がある。生月島は、アゴだしラーメンの発祥地だとか。鯨肉や鯨の加工品も扱っている。



〒平戸市生月町南免4375-1
☎0950-53-2927
🕒8:30~17:30(8月は18:00まで)
🍷なし
🚗松浦鉄道平戸駅から徒歩30分
📍あり



生月大橋を渡ってすぐのところがあり、ここからの眺めも素晴らしい



鯨肉コーナーでは、イワシクジラの赤身やニタリクジラの皮各1パック800円、うねす100g当たり800円などがあり、刺身用に人気がある

歴史絵巻が垣間見られる

東彼杵町歴史民俗資料館

旧石器時代から江戸時代にかけての東彼杵の歴史や、江戸時代に捕鯨で活躍した深澤儀太夫などの資料を展示。また、宿場町として栄えた東彼杵の歴史や文化なども紹介。県指定史跡「ひさご塚古墳」を含む歴史公園「彼杵の荘」にある。



東彼杵町彼杵宿郷437-1
☎0957-46-1632
時9:00~17:00(入館は16:30まで)
休火曜、12/29~1/3
大人200円、小中生100円
JR彼杵駅から徒歩10分
Pあり



歴史民俗資料館前の彼杵の古墳(ひさご塚)は県の指定史跡。長崎県の代表的な古墳で、規模も県内最大級の前方後円墳。5世紀前半から中頃に造られたもの。石室の中から銅鏡などが見つかった。



1資料館入口は、道の駅「彼杵の荘」に隣接
22階の歴史館では、対馬藩から深澤組へ渡された捕鯨免許状など深澤組に関する資料を展示



江戸時代には大村藩の所領だった東彼杵。藩の支援を受けた、深澤儀太夫が捕鯨を始めたのは1684(貞享二年)のことで、藩は彼杵港を水揚げ地に指定した。以来、東彼杵の人々は、家庭でも鯨料理に慣れ親しんでいる。

東彼杵

ひがしそのぎ

長崎県東彼杵町

東彼杵と鯨

東彼杵は、鯨とお茶の町。大村湾を望む台地には茶畑が広がっています。特産の「そのぎ茶」も知名度が上がってきました。海から5mの昭和初期の面影が残る千綿駅も人気のスポットですね。

鯨は学校給食に年3回登場します。家庭でも季節の野菜を使った煮しめ、炊き込みご飯など、鯨は欠かせません。



東彼杵町まちづくり課 課長 岡田半二郎さん

元禄年間に築かれた 彼杵港は 鯨肉の中継基地だった

大村藩の下級武士だった中尾次郎左衛門勝清(後の深澤儀太夫)は、旅の途中に紀州太地で捕鯨の勇壮さに出会う。帰郷した勝清は大村藩の支援を受け、崎戸付近で捕鯨を始めた。大村藩は鯨の水揚げ港として彼杵港を指定し、儀太夫に専売権を与えた。捕鯨で得た財産は、新田開発などに使った。五島列島で捕獲解体された鯨肉は彼杵港に運ばれ、九州各地に広がっていき、江戸、明治、大正を通じて、有数の鯨肉中継基地だった。



雁木も残る彼杵港



鯨肉倉庫だったよう

東彼杵名産の鯨とそのぎ茶のプロジェクトで誕生したくじら焼



くじら焼1個¥190
Sorrisoriso(東彼杵町瀬戸郷1303-1)が拠点。月数回は県内を移動販売する

かつて陸路と海路が交差し、宿場町として賑わいを見せていた東彼杵町。

そんな活気ある町を取り戻そうと、地元有志が集まり立ち上げたのが、一般社団法人東彼杵ひとこともの公社「くじらの髭」だ。東彼杵ひとこともの公社と九州電力地域振興グループの「Q電にぎわい創業プロジェクト」の協業で、そのぎ茶と合う「くじら焼」が生まれた。くじら焼は、鯛焼と同じように鯨の形をした皮の中にあんが入ったもの。

キッチンカー CHANOKOで焼きたてのくじら焼を、東彼杵町を中心に移動しながら販売している。鯨とそのぎ茶の町らしい商品に期待がかかる。



鯨カツ丼 ¥880
お椀、漬物付き



鯨カツ ¥780
下味が付いているので、レモンをかけて



鯨御膳 ¥3600
刺身(ひめわた、うねす、さえずり、胃袋、ひやくひろ、赤身)、湯かけくじら、赤ベーコンのサラダ、鯨カツ、鯨の大和煮、鯨ご飯、おばいけの吸い物

お客様の要望で増えた鯨料理

御食事処・寿し割烹 魚徳

20年前、鯨ゆかりの地なのに鯨料理を食べさせる店がなかったという。1品、2品とメニューに載せているうちに増えていったそうだ。湯かけくじら、鯨の煮物、くじらご飯など東彼杵の鯨を使った、家庭料理が味わえると人気の店だ。

東彼杵町彼杵宿郷606
☎0957-47-0753
時11:00~14:00(LO)、17:00~21:00(LO)



休月曜
JR彼杵駅から徒歩15分
Pあり



カウンター、テーブル席と小上がり席がある落ち着いた店内



黒を貴重にした店で、国道34号線に面しているのわかりやすい

鯨料理と地元の食材が

道の駅「彼杵の荘」

近隣農家の野菜や漁協が持ち込む海産物、鯨肉などが店頭並ぶ。近隣のお客にとってはスーパー代わり、週末は福岡など県外からのお客が列をなす道の駅だ。隣接の食堂では、手頃な鯨料理に人気があり、すぐに売り切り終いになるそうだ。



住 東彼杵町彼杵宿郷747-2
☎ 0957-49-3311
時 8:00~18:00
(レストランは9:00~17:00、
食事は11:00~15:00)
休 なし
交 JR彼杵駅から徒歩10分
P あり



建物右側がレストランで、大きなガラス戸がありとても明るい。価格が値ごろなので、昼時は並んで待つことも覚悟して



だご汁定食¥550 「だご」とは白玉粉と小麦粉を練って茹でた団子のこと。野菜、湯かけくじら入りのだご汁に小鉢が付く

くじらちゃんぽん¥660
湯かけくじらと野菜がたっぷり入ったちゃんぽん

鯨のつけ揚げ ¥356
鯨肉が入った蒲鉾を油で揚げたもの



1 建物左側の物販部門。お茶をはじめ、東彼杵の産品がそろって
2 「くじらあります」のように種類も多い



1 窓からは大村線も
2 鯨ざるそば ¥1350
湯かけくじら入りのつゆで味わう

国道205号線沿いにあり、眼下に大村湾を望むロケーションにある店

大村湾を間近に望む

そば処立石

東彼杵出身のご主人、立石さんは子どもの時から鯨を食べて育ったという。鯨を扱う町なので1994(平成6)年のオープン以来、北海道産などそば粉8割の手打ちそばの「鯨ざるそば」をメニューに載せている。絶好のロケーションにある。



住 東彼杵町大音琴郷1783-1
☎ 0957-47-1388
時 11:00~20:00
休 水曜
交 JR彼杵駅から徒歩5分 P あり



国道34号線沿いの看板の鯨のしっぽが目印の店



カウンターには酒類が並び、カフェバーといった雰囲気

形にこだわらない料理

屋台屋いんごち

標準と名ネズミゴチの別名「インゴチ」が店名に。「ほかに無いメニューを提供する、ただの居酒屋」と、主人の楠本さん。鯨料理だけではなく、サバの塩焼きなどの料理が並ぶ。料理7、8品にご飯かパスタが選べる2000円セットも人気だ。



住 東彼杵町八反田郷1012-1
☎ 0957-46-1623
時 18:00~22:00(LO)
休 月曜、火曜
交 JR千綿駅から徒歩18分 P あり

鯨の海老チリ風 ¥880 (右上)
中華の海老チリがイメージとか
鯨の海鮮 ¥980 (手前)
中華丼をイメージ、いずれも前日までに予約を



月1回鯨肉の入札を実施

彼杵鯨肉

月1回開催する鯨肉の入札には佐世保、諫早、武雄などからも業者が参加する。仕入れの共同組合を1950(昭和25)年に法人化したのが彼杵鯨肉。筑豊地区では、今でも塩蔵鯨(ツチクジラの赤肉)しか食べないという。



住 東彼杵町蔵本郷1777-1
☎ 0957-46-0023
時 8:00~17:00
休 日曜、祝日、土曜は隔週
交 JR彼杵駅から徒歩1分
P なし

1 「鯨」の文字が目を引く 2 月1回の入札風景。捕鯨が行われていた歴史があるから、彼杵では鯨のどの部位も食べるといふ。筑豊地区はキロ単位で販売。地元用は小パックで用意しているという

