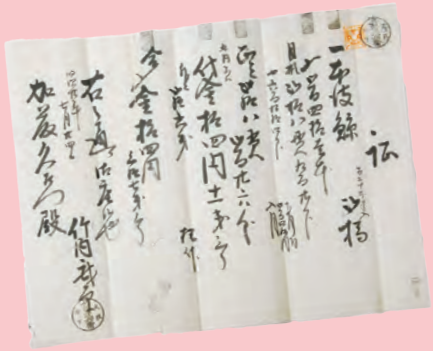
鯨ゆかりの地を見て、食べて、歩く。

日本鯨紀行

くじら

北前船と鯨



特集

海軍ゆかりの地の鯨料理 p16
鯨ラーメン p45
アイヌ民族と鯨 p48
北前船が運んだ京菓子ゆかりの鯨餅 p51
究極のご当地鯨カレー p54

裏表紙に 読者アンケート

★抽選でご希望の賞品をプレゼント！

大坂 p04
兵庫津 p05
飾磨津 p07
坂越 p08
多度津 p09
下津井 p10
鞆の浦 p12
尾道 p13
しまなみ海道 p14
御手洗 p15
下関 p17
浜崎 p19
浜田 p21
美保関 p22
伊根 p23
宮津 p24
小浜 p25
敦賀 p25
河野 p26
橋立 p27
金石 p28
輪島 p29
氷見 p31
東岩瀬 p32
寺泊 p32
新潟 p34
会津若松 p36
佐渡 p37
加茂 p38
酒田 p40
土崎 p41
能代 p44
松前 p49
江差 p50

一般財団法人 日本鯨類研究所

江戸中期から明治30年代まで
大坂と北海道を結んだ北前航路

北前船と鯨

モノを売買しながら大坂（阪）から北海道までたった一枚の帆を操作し、1回の航海で莫大な利益をもたらした北前船。
海に育つ男たち、誰しもが挑戦したくなる一攫千金の夢だろう。
かつての日本人の男はロマンがあり、気骨があった。
そんな男たちの夢の足跡を辿ってみよう。

酒田の日和山公園の千石船。
2分の1のサイズで再現した

山形県大江町で発見された、鯨の骨格に食い込んでいた巨大ザメの歯

1804～17（文化年間）に設置された、能代の方角石

新綿を積んだ菱垣廻船が大坂の安治川に集まり、出帆する様子を描いた「菱垣新綿番船川口出帆之図」（にしのみやデジタルアーカイブ提供）。年1回、秋にできた新綿を江戸に運ぶレースが行われた。西宮では、新酒を江戸に運ぶレースも開催

江戸百万人の生活を支えた菱垣廻船、樽廻船、尾州廻船それぞれの役割とは

天下の台所と言われる大坂から大消費地になった江戸へ、塩や砂糖などの生活物資を運んだのが菱垣廻船や尾州廻船だ。菱垣廻船の主な積荷は綿で、運賃のみという輸送業だ。樽廻船も同様で、酒だけを江戸へ運ぶ輸送業である。

尾張国に船主が所在する尾州廻船の内、知多半島南部の内海（現在は南知多町）を拠点とした船は内海船とも言い、瀬戸内海各地から江戸まで、商品を売買しながら運航した。扱った荷は米を中心に塩、砂糖、小麦、魚肥など多岐にわたり、最盛期には100隻の船が運航していた。

内海船の有力船主だった内田佐七家の場合、残された文書などから創業時には兵庫津で購入した大豆を多く運んでいたことがわかっている。

また、内田佐七家の文書に「鯨皮改三千枚代金受取」の覚書もあり、紀州から鯨を購入していたこともわかった。

酒田から米を運ぶために整備された西廻り航路と北前船

1672（寛文12）年、幕府は河村瑞賢に命じ天領があった最上川流域の米を大坂経由で江戸まで運ばせた。それまでは日本海側の各藩の米は敦賀（福井県）でいったん陸揚げし、人力で山越えをして琵琶湖まで運び、再び船に乗せて大津経由で京都や大坂まで運ぶという方法でとても経費がかかった。

西廻り航路が整備されると、各藩は御用商人たちに大坂まで米を運ばせた。近江商人は北陸の船頭や船乗りを雇ったが、後に船主となって莫大な財産を築いた人たちも生まれた。

大阪府泉佐野市（p5）、福井県南越前町河野（p26）、加賀市橋立（p27）、石川県輪島市黒島（p30）、新潟県佐渡市宿根木（p37）などは北前船の船主を輩出している。

北前船などの廻船が運んだものちり紙から書籍まであらゆるモノを運んでいた

気候温暖な瀬戸内海沿岸には、江戸時代には広大な塩田がいくつもあり、塩田長者を生み出すほど。塩は、ヒトを含めて動物の生命維持には欠かせないミネラルの一つ。日本海側でも製塩は行われていたが、量産はできず他地域から運ばれてくる塩に依存した。

北前船や塩廻船によって大量の塩が運ばれるようになると塩数の子、塩鮭、塩鯨などの塩蔵品を生産。塩は生命維持だけではなく、冷蔵庫がない時代の食品保存に適していたからだ。

北海道松前や江差に運ばれたものは塩、木綿、古着、米、莚（むしろ）、縄、草鞋（わらじ）、酒、酢、砂糖、漁具、薬種、雑貨など多彩だ。松前や江差からは昆布、鰊粕、塩カズノコ、石焼鯨などがある。

大坂近郊や瀬戸内海沿岸では塩だけでなく、綿が多く生産されていたが、綿をはじめとする栽培物の肥料として干鰯や鰊粕が重用されていた。

1887（明治20）年3月14日の仕切書（p5）は、下関の廻船問屋などが連名で加賀橋立の幸重丸與平に宛てたもの。兵庫からの積荷に本皮鯨5樽のほか、千寿銘酒60樽、阿波産煙草17箱、土佐半紙6〆入10丸、琉球黒砂糖40挺、塩400俵、大判綿などが記されている。

客船帳や古文書から北前船は鯨肉、鯨油も運んでいたことがわかる

大坂、神戸（兵庫津）、下関（赤馬関）など主要な寄港地を始め、寄港地には乗組員が宿泊する宿や廻船問屋の存在は欠かせない。宿では、船の拠点や乗組員の数まで記載しているものもある。

江戸時代中期から始まったころの北前船の乗組員は、船頭を含めて2～3人と船も小さく、陸地に沿って航行。帆は莚1枚といった船で規模も小さい。

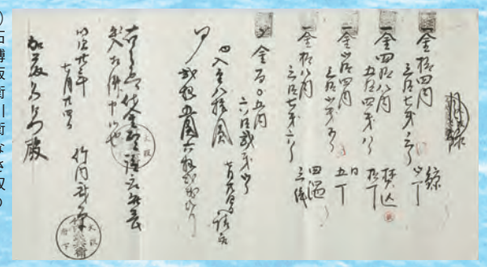
幕末になり、帆布が普及するに従い乗組員も12～15・6人と船も大きくなっている。明治時代になると、積荷のある客船帳も残っている。船が大型になると、小さな港には寄らずに一気に北上することもある。

各港の廻船問屋は、売れる商品や注文の品（高額な京雛など）を買う。各地に残っている古文書の仕切書から、鯨肉が廻船問屋を通じて売買されていたことがわかる。

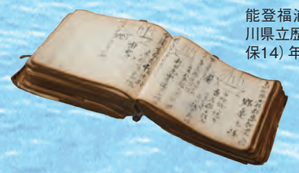
■ 江戸時代の主な鯨組

鯨組名	本拠地（現在）	操業開始	廃業	主な漁場
醍醐組	千葉県鋸南町	1648（慶安元）年	1869（明治2）年	江戸湾
太地組	和歌山県太地町	1606（慶長11）年	1880（明治13）年	熊野灘
亀島村※ P23参照	京都府伊根町	1656（明暦2）年	1927（昭和2）年	伊根湾
津呂組	高知県室戸町	1624（寛永元）年	1906（明治39）年	土佐湾
通組	山口県長門	1673（延宝元）年	1908（明治41）年	青海島
中尾組	佐賀県呼子町	1711～1715（正徳年間）	1877（明治10）年	小川島
土肥組	長崎県壱岐島	1736（元文元）年	1854～1859（安政期）	壱岐、対馬、長門仙崎
益富組	長崎県生月島	1725（享保10）年	1861（文久元）年	壱岐、平戸、宇久島、中通島、的山大島
深澤組	長崎県大村	1624～1644（寛永年間）	1792（寛政4）年	壱岐、角島・中通島、松島

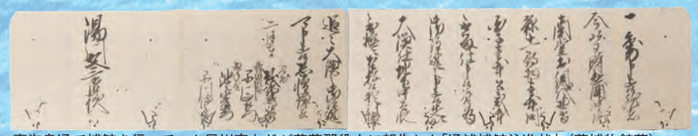
※大型鯨捕獲の最古及び最後の記録



1887（明治20）年の仕切書（石川県立歴史博物館蔵）。大坂の竹内武兵衛が白山市美川の加藤久左衛門へ出した鯨などの代金が記されている。領収書のようなもの



能登福浦、佐渡屋の客船帳（石川県立歴史博物館蔵）。1729（享保14）年から1923（大正12）年までの約200年間にわたり、43カ国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある



青海島通で捕鯨を行っていた早川家などが萩藩郡役人に報告した「通浦捕鯨注進状」（萩博物館蔵）。「八つ時、当浦で親子のナガスクジラを捕獲した」旨が書かれている。p19参照

鯨網を製造し、網大工として捕鯨に携わった人たちを輩出した島

ここから網掛け突き取り捕鯨が広がった

1860（万延元）年に完成した高さ27mの多度津の高灯籠（国指定重要有形民俗文化財）。内部は3階建てで、壁には江戸時代の落書きが残っている。木造灯籠としては日本一高い

1859（安政6）年に建てられた常夜灯がシンボルの、鞆の港（広島県福山市）。雁木も残る港周辺の建物は、江戸時代の風情そのまま

尾道の住吉神社にある力石。江戸時代に浜の仲仕たちが石を持ち上げて力比べをした

鯨の皮にそっくりな鯨餅

北前船主右近家を輩出した南越前町河野の町並み

2つの背骨が結合した状態で発見された、会津の鯨の化石

参考文献：『尾州廻船』（南知多町教育委員会）、『郷土研究誌みなみ』66号（南知多郷土研究会）

商業史に欠かせない、日本の商都

大阪府大阪市 大坂 OSAKA

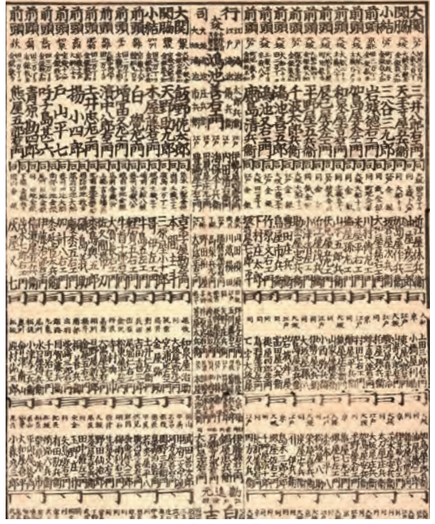
豊臣秀吉が大阪城を築き、京都伏見や堺から多くの商人を集めて町を形成。また大坂は都が置かれた京都と川で結ばれ、「商業の町」として栄えてきた。幕府直轄領となると鴻池や住友、食野など多くの豪商や財閥が生まれた。

大坂は物流ターミナルとして北前船や菱垣廻船などさまざまな船で賑わっていた

河村瑞賢によって西廻り航路が整備されると、東北や北陸などから直接大坂に米が運ばれるようになった。大坂の堂島米市場で米の取引が行われ、中之島周辺には津軽藩や村上藩などの蔵屋敷が120以上も建ち並んでいた(新修大阪市史より)。米が採れない蝦夷地からは昆布や海産物などが運ばれた。

大坂は、日本海航路(北前船)と瀬戸内海航路(尾州廻船)の中継地で、各地からモノが集まり、物流の拠点として機能していた。各地から集まった品々を売買したのが船場の商売人たちである。

大坂に集まった塩や木綿などを江戸へ運んだのは菱垣廻船、酒を運んだのは樽廻船と言った。大坂からは捕鯨に使われた、鯨網なども積荷として北前船で各地へ運んでいた。



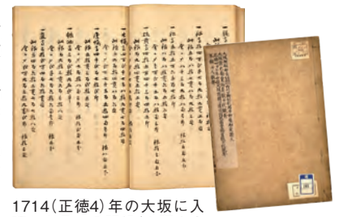
1836(天保7)年の長者番付表(泉佐野ふるさと町屋館蔵)。前頭に平戸の鯨組増富(益富)又左エ門、肥前(壱岐)の土井(土肥)忠左エ門、長州の呼子島(中尾)甚六の名が載る

紀州太地組、壱岐土肥組など大坂の廻船問屋へ直接鯨肉などを持ち込んだ

紀州太地の和田(後の太地)忠兵衛頼元が尾張師崎の伝次、泉州堺の伊右衛門と組んで突き取り捕鯨を始めたのは1606(慶長11)年。捕獲した鯨の肉や鯨油は、大坂へ運ばれた。

一方、壱岐土肥組4代目市兵衛は、大坂の豪商鴻池家で3年間丁稚奉公して信用を得て、鯨組の運営資金を借用。土肥組は、自家船で鯨肉や鯨油を運んでいたと思われる。平戸・生月島の益冨組も、天満屋など大坂の廻船問屋に直接運んでいた。

1892(明治25)年、大坂の松谷卯兵衛が加賀橋立の善歳丸に宛てた領収書の内訳に鯨網の名が(北前船の里資料館蔵)



1714(正徳4)年の大坂に入荷した品々の記録(大阪市史編纂所蔵)に鯨油392石

住吉大社と鯨の関係 江戸時代の住吉祭には鯨だんじりが奉納されていた

航海の神、海の神と崇められている大阪市住吉区にある住吉大社は、全国各地に約2300社余りの住吉神社の総本社で、船舶関係の多くが灯籠などを寄進。壱岐の土肥組が寄進した石灯籠も見られる。

1954(昭和29)年、住吉大社に奉納した鯨踊り(住吉大社提供)

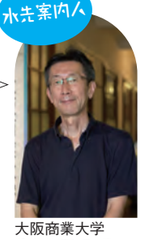
正月に鯨が住吉さんにお参りに来ると伝えられ、住吉祭では「鯨だんじり」を奉納。

かつて20年に一度奉納されていたが、近代にその伝統が途絶えた。2008(平成20)年に堺出島の有志により、再び復元奉納された。

1 1809(文化6)年、壱岐の鯨組土肥家が奉納した石灯籠 2 住吉大社にはたくさんの石灯籠が

大阪は粉もん、お笑い、お金にがめついというイメージを皆さんお持ちですよね。江戸時代に大阪に富が集中すると、町人や摂河泉の豪農までが俳句や書画、絵画に傾倒していく。そうした人たちがお気に入りの人をバックアップする形は現在も変わりません。そうした一面も感じてほしいですね。

水先案内人



大阪商業大学 公共学部 教授 明尾圭造さん

近世大阪の商業がテーマ

大阪商業大学商業史博物館

昭和初期に建てられた旧校舎を移転復元した谷岡記念館2階にあり、江戸時代の大阪商人の活動を体系的に紹介。かつて大学で教鞭をとられた佐古慶三教授が収集した、貴重なコレクションも展示。1階にはアミューズメント産業研究所がある。

住 東大阪市御厨栄町4-1-10
☎ 06-6785-6139
時 10:00〜16:30
休 日曜、祝日、2/15、年末年始、大学の休暇中(HPで発表)
¥ 無料
交 近鉄奈良線河内小阪駅から徒歩5分
P あり

キャンパス内の谷岡記念館2階にある博物館

扱う品がひと目でわかる商家の看板

1 北前船の模型を中心に蔵屋敷の資料などを展示 2 道頓堀川沿いの商家の水帳(土地台帳)。地主が変わると新地主の名の紙を貼る 3 商取引のお金は包んであり、表に金額が表示

泉佐野

尾張徳川家、紀州徳川家をはじめ多くの大名が借金し廃藩置県で借金を踏み倒された北前船主食野家

1 p4の長者番付表に大関として記載のある食野家の蔵。かつては48棟も建ち並んでいた 2 醤油業を営んでいた旧新川家を泉佐野ふるさと町屋館として開放(☎072-469-5673) 3 町屋館の内部。中庭では毎日朝市を開催(9時〜16時)

江戸時代中期から幕末にかけて、北前船の廻船業と大名貸しで巨万の富を築いたのが食野家だ。自家船130余艘を持っていたという。その繁栄ぶりは、1688(貞享5)年に井原西鶴による「日本永代蔵」にも書かれているほど。

1761(宝暦11)年には鴻池、三井、加島屋など名だたる富豪と並び5万両の御用金を受けている。明治時代に入り、大名たちに貸していた返済金が回収できず一気に没落した。

創業100年の老舗うどん店

お食事処・一品料理 植田

うどんがメインの店だが、近くの泉佐野漁港で水揚げされる魚の天ぷらが人気だ。駅前という立地を生かし、昼間は定食屋、夜は居酒屋で、20年前から鯨料理を提供している。一番人気は一人鍋のはりはり鍋で、ほかに鯨の生姜焼き880円、鯨フライ880円などがある。

住 泉佐野市若宮町1-22
☎ 072-462-0344
時 11:00〜21:30(LO)
休 月曜
交 南海本線泉佐野駅西口前
P あり

料理人も買いに来る

クレハラ商店

大阪府下で1、2位を争う漁獲量を誇る、泉佐野漁協が運営する青空市場の店のほとんどが鮮魚店。1983(昭和58)年の出店以来、鯨肉を販売しているのはここだけだ。

住 泉佐野市新町2-5187-101
☎ 072-463-2227
時 10:00〜16:00(土日は8:00〜)
休 水曜
交 南海本線泉佐野駅から徒歩10分
P あり

さまざまなジャンルのプロも通う。刺身用の鯨肉が人気だとか

1 ハリハリ鍋¥1400(右) 鯨造り¥980(左手前) 鯨竜田揚げ¥880(左上) ミンククジラかイワシクジラを使用。2 1920(大正9)年創業の店で、リピーター客が多い

兵庫県神戸市 兵庫津 HYOGONOTSU

神戸港開港まで表玄関だった

今でも日本一の酒どころと、呼ばれている灘一帯。下り酒として江戸で人気を博した灘の酒は兵庫津で船に積み込み、大坂を経て江戸まで運ばれていた。1868(慶応3)年に神戸港が開港し、現在の町の礎となっている。

北風荘右衛門や高田屋嘉兵衛らによって繁栄した兵庫津

神戸港の西側に位置する港は、かつて兵庫津と呼ばれていた。兵庫津は平安時代末期に平清盛によって改修され、日宋貿易の拠点となり、室町時代には日明貿易で栄えた。

江戸時代には、北前船や尾州廻船も兵庫津を拠点とした。兵庫津を代表する豪商北風家の一族は、酒、味醂、酢の醸造業、海運業を営んでいた。66代当主北風荘右衛門(1834〜1895年)の時代は、「北風の兵庫か、兵庫の北風か」と、呼ばれていた。商売は優秀な番頭らに任せ、自身は幕府の御用を務め、明治に入ると国事や新川運河の建設などに私財を投じた。

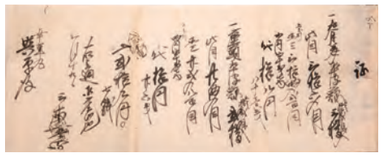
司馬遼太郎は、淡路島で生まれた北前船主高田屋嘉兵衛(1769〜1827年)の生涯を小説『菜の花の沖』にまとめている。高田屋嘉兵衛と北風荘右衛門との関係や北前船があげていた莫大な利益がわかる。

土佐の鯨組は北風家に鯨船の売買について相談していた

北風家の惣支配役の喜多文七郎による『喜多文七郎日誌』(1870〜1876年)には、買い物の内容や金額、金銭貸借、鰹節買受、お布施の代金、飼い猫のことなどが、こと細かく書かれている。

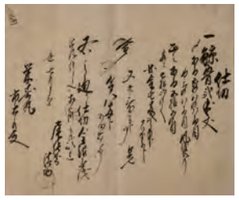
その中に「一月十五日曇り、夜九時から雨 ・土州鯨船之件」とあり、土佐の鯨組から鯨船の売買の相談を受けている。このことからも土佐の鯨組は、兵庫津に鯨肉や鯨油を運んでいたことが伺える。

北風家は喜多文七郎死後、使用人の不祥事などにより、1893(明治26)年に破産した。



大坂の三木市兵衛が加賀橋立の幸重丸に宛てた、売買明細書である仕切書(北前船の里資料館蔵)に兵庫津出航の積荷に本皮鯨五樽

現在の神戸港



兵庫で絞油業と廻船問屋を経営していた井上善右衛門家文書(神戸市文書館蔵)に鯨骨弐本の仕切書

神戸はモダン、ハイカラ、神戸牛、パンやお菓子など洋風のイメージを皆さんお持ちだと思います。平清盛が日宋貿易のために整備した大輪田泊は、北前船の時代は兵庫津と呼ばれて大阪と並び発展した港町でした。そんな歴史を知ると、神戸の町がさらに楽しくなるのではないでしょうか。

水先案内人

神戸市立博物館 学芸員 三好 俊さん

※本誌の各種データは2022年12月末現在のものです。価格は税込み。変動する可能性がありますので、お出かけ前にご確認ください。

兵庫県姫路市

飾磨津 SHIKAMATSU

姫路藩の外港として栄えた港町

シラサギが羽を広げたような美しい姿から、白鷺城と呼ばれている国宝姫路城。姫路藩の外港として御船役所が置かれた飾磨津は、城から約4キロの距離。1846(弘化3)年に湛保が整備され、北前船の寄港地となった。

姫路市を代表する観光地は、世界文化遺産の姫路城。ハリウッド映画などの撮影が行われたロケ地、書寫山圓教寺も人気があります。名物はアナゴ料理、姫路おでん、アーモンドバタートーストです。市内には酒蔵が多く、酒粕が出る季節になると、鯨の粕汁を作る家庭もあるようです。

水先案内人

姫路市観光スポーツ局
観光課
飯濵 慶さん

くじらカツ￥599、くじらの刺身￥999
豊洲市場から鯨が入荷したらメニューに載る。鹿の子、皮、赤身の3種盛の刺身は1299円

アイドルタイムなしがいい

海鮮居酒屋三ノ宮産直市場

「産地とお客様を繋ぐ」がコンセプトの居酒屋。全国各地の新鮮な食材を使った料理が、手頃な価格で楽しめる。刺身などの和食のほか、カレーライスやビフテキと和洋の料理が味わえる。鯨が入荷すれば、おすすめメニューに登場する。

住 神戸市中央区琴ノ緒町5-2-3 地下1階
☎ 078-862-5758
時 11:00～22:00(LO)　休 無休
交 JR三ノ宮駅から徒歩2分
P 有料P利用

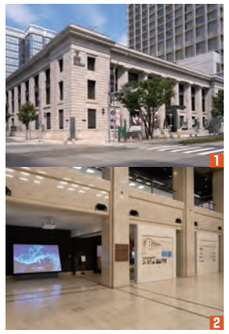
店内中央にカウンター席があり、それを囲むようにテーブル席を配置。関西圏フェアなど、地域の郷土料理が味わえるイベントも開催

常設展示室は何と無料！

神戸市立博物館

1935(昭和10)年に建てられた、横浜正金銀行神戸支店を増改築して開館した博物館。1階(無料ゾーン)の「神戸の歴史展示室」では、「大輪田泊から兵庫津」など4つのコーナーに分けて、神戸の歴史をわかりやすく展示している。

住 神戸市中央区京町24
☎ 078-391-0035
時 9:30～17:30　休 月曜
¥ 無料(常設展示室)
交 市営地下鉄海岸線旧居留地・大丸前駅から徒歩5分
P 有料P利用



1 建物は国の有形文化財
2 博物館の入口

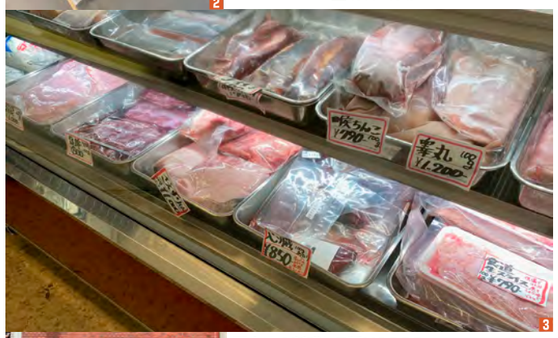
3 北前船や尾州廻船が行き交う兵庫津の様子のジオラマ 4 現在の博物館の位置もわかる開港後の居留地のジオラマ。ジオラマは、当時の人々の行き交う様子などいずれも詳細に作られている。ジオラマはストリートビューで見られ、まるで自分が町を歩いているような気になれるのも魅力 5 開化で変化した暮らしを紹介

希少部位が勢ぞろい

神戸鯨精肉店

鯨肉ネット販売と鯨料理で評判の居酒屋鯨肉を営む店主の鄭さんは、「若いZ世代の人に鯨の良さを知ってほしい」と2022年に鯨肉専門店を南京町にオープン。刺身用からおでんや鍋物用、珍味の内臓類など、鯨のさまざまな部位を販売。

住 神戸市中央区元町通2-1-13
☎ 078-584-3274
時 9:00～19:00(LO)
休 不定休
交 JR元町駅から徒歩3分
P 有料P利用



1 本日の刺盛り5種￥1000
左から赤身、本皮、鹿の子、心臓、かわすべーコン
2 串カツ￥250(右)、**竜田揚げ￥350**(左)
3 全国的にも珍しい、対面販売の鯨肉専門店。小腸、食道、胃袋、心臓、歯茎などの希少な部位も手頃な価格で用意している。4「神戸鯨」のブランド名で展開する鯨肉専門店。店は、中国料理店が並ぶ南京路にある

鯨の串カツ1本￥100、鯨3種盛￥1480
おばけ￥480(手前左)
鯨ベーコンの和風カルパッチョ￥780(左上)
刺身は赤身、本皮、鹿の子の盛合せ

鯨の南蛮焼き￥780
スパークリングワインに合う

鯨肉の食文化が残る、新開地ならではの価格も魅力だ

シャンパンに合う鯨料理

Food & Drink 八喜為 hakidame

1971(昭和46)年、「八つの喜びの為に」という意味を店名に込めてオープンした串かつ屋台が前身。神戸でもおもしろいディープな町にあり、現在は開店当初から人気の鯨料理に洋風のテイストを加え、シャンパンやワインに合う料理も。

住 神戸市兵庫区新開地3-3-17-101
☎ 078-381-8874
時 11:00～22:00
休 水曜
交 JR神戸駅から徒歩6分
P 有料P利用

鯨の粕汁￥495
姫路には酒蔵が多く、酒粕を使う鯨の粕汁は家庭料理だそうだ。冬の酒粕が出回る季節になるとメニューに載る

鯨コース￥5500(2日前の予約で2名より)
写真は2人前、尾の身とさえずりの造り、鯨カツ、はりはり鍋が味わえるコース料理

2日前の予約で鯨コースが

ときわや金次郎

大阪の故神田川俊郎氏の下で修業し、24歳の時に独立して20年。地元の飾磨津港に水揚げされる鮮魚のほか、地の利を生かして日本海側の魚を使った料理が味わえる。70種もの日本酒を用意しているので、日本酒好きにはたまらない店だ。

住 姫路市今宿2-1-34
☎ 079-298-2815
時 17:30～23:00
休 月曜
交 JR播磨高岡駅すぐ
P あり

1 丁寧な仕事で評判の店主の二宮さん 2 アクセスもよく、コスパがいいと人気 3 和モダンの店内には、見事なアンティークの飾り障子

鯨のしょうが焼￥850、鯨の竜田揚げ￥850、さらしくじら￥750
しょうが焼は素焼きにした鯨に大根おろしと、長ネギがたっぷり

カウンターに座れば、熱々の炉端焼きが味わえる

熱々の炉端焼きが人気の店

炉ばた焼 みちのく

創業して47年。以来、人気の炉端焼きのほかさまざまな鯨料理を提供。鯨のひとくちカツ850円、尾の身刺身2000円などがあり、夏季はさらしくじら、冬季は鯨の粕汁がメニューに加わる。鯨料理が目当ての先代からのなじみ客が多い。

住 姫路市南町5 モルティひめじ内
☎ 079-282-7088
時 11:00～13:30(LO)、17:00～21:30(LO)
休 月曜
時 山陽姫路駅から徒歩1分
P 有料P利用

カウンター席以外は完全個室。著名人が多く来店、店内にはたくさんの色紙が飾られている

鯨のしょうが焼￥2800～
尾の身の握り1個￥1600～
ほかに尾の身の造り、さえずりの酢の物もある

伝統的な播磨料理を提供

姫路 すしー

希少な瀬戸内産天然アナゴ、叔父が作る米など、食材にこだわる寿司を中心にした店。鯨を使ったメニューもあり、突き出し、尾の身のお造り、さえずり、鯨の生姜焼きなどが付く、はりはり鍋コース1人前15000円(2名～)がおすすめ。

住 姫路市坂元町35
☎ 079-222-6961
時 11:00～14:00(LO)、16:30～22:00(LO)
休 不定休
交 JR姫路駅から車で約2分
P あり

塩田で作られた塩は坂越から全国へ

兵庫県赤穂市 坂越

SAKOSHI

赤穂市は兵庫県西南端と岡山県の県境にあり、江戸時代には播州赤穂と呼ばれ、忠臣蔵として語られている赤穂事件ゆかりの地。町の中心には名水百選に選ばれた千種川が流れ、海岸線は瀬戸内海国立公園の一角となっている。

水先案内人

坂越のまち並みを創る会
会長 寺井秀光さん

7世紀半ば、能楽の祖と言われている秦河勝がこの地にたどり着いたと伝えられているように坂越の歴史は古いんですよ。旧庄屋などが残る、古い町並みをゆっくりと散策してほしいですね。カルデラを通した水が海に流れ込んでいるため、ミネラル豊富な海で育った坂越カキはおすすめですよ。

潮の干満の差と瀬戸内の穏やかな気候が塩づくりに適していた

中国山地から流れる千種（ちくさ）川は大量の砂を運び、河口部に広大な干潟を造った。気候温暖な瀬戸内気候と遠浅の海は、潮の干満差を利用した入浜式塩田を整備するのに適していた。

沿岸部一帯は、奈良時代から平安時代後期にかけて東大寺の所有する荘園で、すでに塩づくりが行われていたという。

1645（正保2）年、浅野長直が初代藩主となると、大規模な入浜式塩田の開拓に着手した。浅野家が断絶したあとも藩主永井家などに引き継がれ、千種川を挟んで東西400ヘクタールに拡大。生産された塩は塩田から高瀬舟に積み込み、坂越近くの千種川の船着き場まで行き、そこから大八車に積み替えて坂越港まで運んだ。坂越から塩は、塩廻船や尾州廻船、北前船により各地に運ばれ、鯨の保存にも使われた。

播磨の塩づくりは備前、備中、備後、安芸、周防、長門、阿波、讃岐、伊予の9カ国に広がり、合わせて十州塩と呼ばれた。

塩俵を載せた大八車が行き交った、大道の両側には商家が建ち並ぶ

1832（天保3）年に完成した浦会所。藩主専用の部屋「観海楼」があり、ここから藩主は海を眺めた

国史跡の赤穂城址は、日本100名城の一つ、三之丸大手門

愛称は「塩と義士の館」

赤穂市立歴史博物館

国指定史跡日本100名城のひとつ、赤穂城址に隣接する博物館。赤穂の塩、赤穂の城と城下町、赤穂義士、旧赤穂上水道の4つをテーマに常設展示。塩のコーナーでは塩づくりの歴史が系統的に見られ、赤穂からの塩の流通も紹介している。

住 赤穂市上仮屋916-1
☎ 0791-43-4600
時 9:00～17:00（入館は16:30まで）
休 水曜（祝日の場合は翌日）、年末年始
¥ 大人200円、小中学生100円
交 JR播州赤穂駅から車で約3分
P あり

国指定重要有形民俗文化財237点を含む製塩用具を所蔵

真塩俵。塩廻船で大坂に運ばれる塩は1斗俵、江戸向けは5斗俵だったという

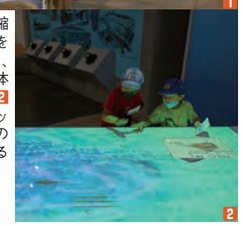
塩問屋竹嶋屋が扱った5斗入塩俵を坂越の廻船、弘治丸に積み込んだ覚え

日本の塩づくりの歴史がわかる

赤穂市立海洋科学館・塩の国

兵庫県立赤穂海浜公園内にあり、館内では赤穂近海に生息する魚、赤穂で行われてきた製塩について紹介。科学館前には、入浜式塩田や流下式塩田などを整備。入館すれば無料で塩づくりの体験ができ、作った塩は持ち帰ることができる。

住 赤穂市御崎1891-4
☎ 0791-43-4192
時 9:00～16:30（入館は16:00まで）
休 火曜（祝日の場合は翌日）、年末年始
¥ 大人200円、小中学生100円
交 JR播州赤穂駅から車で約10分
P 有料Pあり



1 18%に濃縮したかん水を土鍋で炊く、塩づくりの体験ができる 2 泳ぐ魚にタッチすると魚の説明が現れる

約400年続いた入浜式塩田を再現。入館すると、ここで製塩した塩をプレゼントしてもらえる

昭和20年代後半からは、傾斜した粘土盤に海水を流して太陽熱で水分を蒸発させ、枝を吊るした枝条架で濃い塩水を作る流下式塩田が主流になる

江戸時代から金毘羅詣での玄関口

香川県多度津町 多度津

TADOTSU

香川県中部に位置し、南は讃岐平野、北は瀬戸内海国立公園に面した小さな町。天然の良港に恵まれ、古くから港を中心に発展してきた。明治に入ると丸亀・多度津・琴平間に四国初の鉄道が開通。四国の重要拠点となる町。

水先案内人

多度津町立資料館
館長・学芸員
西山慶祐さん

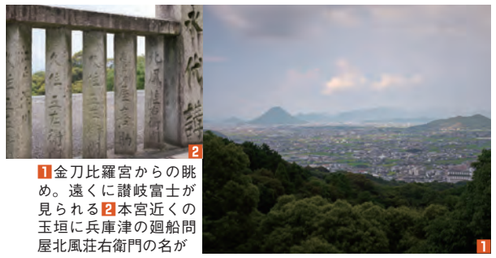
20代後半は東京新橋で暮らしていたことがありますが、多度津に戻ってきて古い文化が感じられ、あらためていい町だなあと実感しました。かつて北前船の寄港地で、金毘羅さんの玄関口でもありとても賑わっていました。今でも多度津にふらっとやってきて、そのまま住んでしまう人もいます。

1855（安政2）年、土佐の鯨方津呂組から金刀比羅宮に奉納された捕鯨絵馬

江戸時代に飼い犬が代参したと言われる金刀比羅宮本宮。年間400万人が訪れる

金毘羅参りは船関係者だけでなく庶民も魅了した

「こんぴらさん」と親しまれている本宮は、門前町から785の石段を上った象頭山の中腹にある。祭神は大物主神と崇徳天皇で、古くから農業、殖産、医薬、海上守護の神として信仰されている。金刀比羅宮の玉垣や石灯籠は、廻船問屋や船関係の名が刻まれているものが多い。1660（万治3）年、丸亀藩主京極高和は当時江戸藩邸があった芝・三田の地に金刀比羅宮本宮の金刀比羅大権現を勘定。1679（延宝7）年、藩邸を虎ノ門に移したときに金刀比羅宮も遷座した。



1 金刀比羅宮からの眺め。遠くに讃岐富士が見られる 2 本宮近くの玉垣に兵庫津の廻船問屋北風荘右衛門の名が

信心深い江戸っ子たちは、藩邸の外から賽銭を投げてお参りするようになり、藩邸では月次祭にあたる毎月10日に藩邸を開放して参拝できるようにした。

江戸の金毘羅信仰は益々盛んになり、「一生に一度は金毘羅参り」と、本家である讃岐の金毘羅宮に参詣する人が増えたそうだ。

江戸方面からの参拝客は、大坂道頓堀から丸亀まで金毘羅船を利用。大坂から播州飾磨津や備前下津井に出て、多度津まで金毘羅船を利用するルートもあった。

1835（天保6）年に建てられた、日本最古の芝居小屋の金丸座。国の重要文化財

金毘羅船、北前船など大小の船が多数訪れ活気を帯びていた

北前船の積荷として多度津からは讃岐三白といわれる「砂糖、綿、塩」の3品が主。主な買荷は綿の栽培に欠かせない干鰯で、幕末には廻船問屋が70余りを数えた。

多度津港から金刀比羅宮に向かう街道沿いの港近くは旅館が集まり、本通には商家が建ち並んでいた。桜川河口近くには金刀比羅神社もある。

現在でも捕鯨関係者は航海の安全と豊漁を願い、金刀比羅宮に参拝している

商家が並ぶ金毘羅街道の本通の町並み

1 桜川の縁にある金刀比羅神社
2 神社の石灯籠楼に尾州廻船の名が

町に縁のある資料を展示

多度津町立資料館

旧多度津藩士浅見家の敷地に建つ資料館で、所蔵する美術品や工芸品の一部は浅見家から寄贈されたもの。館内には多度津藩陣屋のジオラマや1755（宝暦5）年に高見八幡宮に奉納された弁才船の模型（県指定有形民俗文化財）などを展示。

住 仲多度郡多度津町1-6
☎ 0877-33-3343
時 9:00～16:30（入館は16:00まで）
休 月曜（祝日の場合は翌日）、年末年始
¥ 無料
交 JR多度津駅から徒歩約10分
P あり

町制施行100周年を記念して建てられた資料館。香川県で初めて多度津ー丸亀間に開通した讃岐鉄道関連の展示もしている

岡山県倉敷市

下津井

SHIMOTSUI

昔懐かしい港町の風情が残る

倉敷市児島地域の港町で、下津井のタコで知られる。江戸時代から明治にかけては、北前船の寄港地として発展、金毘羅詣での渡し場としても賑わっていた。漁港周辺の軒先に吊るされた干しダコは、冬の風物詩になっている。

下津井港の高台にある祇園神社からの眺め。1988（昭和63）年に開通した、瀬戸大橋も見える

倉敷と言うと、ほとんどの方が美観地区だけ見て帰られてしまう。ちょっと足を延ばして、古くから栄えていた下津井に来てほしいと思います。かつては岡山城の出城があった城下町でもあり、北前船で栄えた港町です。下津井はタコが有名ですが、私は子どもの時から鯨料理は食べていますね。

水先案内人

倉敷市むかし下津井回船問屋
館長 堂下和紀さん

北前船と回船問屋の売買などの決まりを定めた『長浜記』

下津井港には大坂や西国からも早手船や尾州廻船が寄港したが、とくに北海道や北陸、山陰の積荷を載せた北前船が寄港した。下津井の回船問屋は港で待っているのではなく、北前船がやってくる時期になると、取引を有利にするため途中の港まで伝馬の船を走らせた。こうした活動や売買における、手間賃などが詳細に決められていた。また、船員の所要品を小売りする場合、中間マージンを取ることを禁止していた。

小さな港町下津井に回船問屋が24軒もあったというから、問屋同士の北前船（客）の取り合いが激しかったようだ。

下津井の繁栄を紹介する、むかし下津井廻船問屋（☎086-479-7890／9:00～17:00／火曜休／無料）

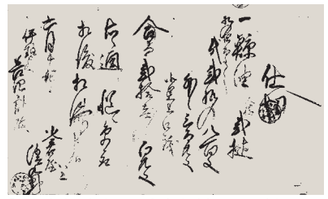
売買する商品の手数料や積み下ろし作業の手間賃も商品ごとに取り決めが

北前船の下津井港からの積荷は児島の綿と塩が主製品。下津井の問屋が扱っている商品は長浜記にも記載されているように御用米、穀物類、大豆、小麦、トウモロコシ、黒ゴマ、干鰯、ニシン、〆粕、しひら、数の子、鰹節、鯨、油粕、ローソク、足袋、材木、みかんなど生活必需品が多岐にわたっている。

儲けが出ると宮銀として徴収し、問屋24軒の経費や祇園神社の維持費に充てていた。

祇園神社の宮司赤星さんは、「"おばけ"は冷凍庫にありますよ」と言う

倉敷市重要文化財に指定されている祇園文書『旧長浜記』（祇園神社蔵）は、1801（寛政13）年に記されている。鯨は4歩で買い、口銭3歩、仲仕5朱、客戻り5朱などと記載。暴利を得ることを注意している



「仕切」（玉島米屋三宅家文書）。1807（文化4）年6月に唐津呼子の小倉屋が伊勢丸に鯨油大樽2挺を売り渡した際の仕切書

江戸幕府直轄地 天領として栄えた倉敷は白壁の町並みが美しい

倉敷市の平野部一帯は、400年前までは「吉備の穴海」と呼ばれ、一面が海だったという。かつて倉敷は、高梁川の河口の干潟に位置していたが、江戸時代からの新田開発によって埋め立てられた。

その埋め立て地に、塩分に強い綿やイグサなどを栽培した。綿は基幹産業として現在も続き、繊維製品出荷額日本一の「繊維のまち」になっている。

1863年に建てられた、旧野崎浜灯明台

1960年の小学5年生の社会の教科書（倉敷市歴史民俗資料館蔵）に捕鯨のことが掲載

1倉敷川沿いに白壁の町並みが続く美観地区 2脇に入れば、なまこ壁が並ぶ小路が 3天領なので、2階から見下ろせないようにした倉敷窓の軒先には紋瓦

倉敷美観地区は、倉敷川からの舟運によって繁栄をもたらした、豪商たちの蔵屋敷が建ち並ぶ。観光スポットとしても人気が高いエリアだ。

さらしくじら￥550、くじらカツ￥850、クジラの刺身￥850
刺身はお客の要望で、熊井醤油の甘露醤油を使用

38卓280席、すべて個室

創作ダイニング 菜乃家

「子どもの時は、肉と言えば鯨だった」と言う、店主の野中さん。5、6年前に卸の人に勧められて、鯨を取り入れたそうだ。ジャンルの異なる飲食店6店舗を経営していたが、10年前に各店舗を集約。刺身からデザートまでメニューが豊富だ。

住 倉敷市中新田298-2
☎ 086-422-8778
時 11:00～14:30(LO)、17:30～21:30(LO)
休 不定休
交 JR倉敷駅から車で約10分
P あり

最大280席収容できる部屋もある

お洒落な暮らしを提案する

atiburanti アチブランチ

倉敷駅から美観地区に向かう本町通りにある、ギャラリー併設のセレクトショップ。猫や犬など動物をモチーフにした絵皿やマスキングテープ、紙製品など、日常使いの雑貨類を中心に販売。2週間から1ヶ月ごとに企画展も開催している。

住 倉敷市阿知2-23-10
☎ 086-441-7710
時 10:00～18:00
休 月曜（祝日の場合は翌日）
交 JR倉敷駅より徒歩約10分
P なし

手頃な価格の雑貨類は、倉敷みやげにぴったり。美観地区散策の帰りに寄る人が多い

1
鯨の絵皿（大）￥2640
鯨の絵皿（小）￥1210
絵皿は型染めのデザイナーがデザインしたもので、人気商品のひとつ

2
マスキングテープ
1個10m巻￥253
鯨などが描かれている

瀬戸内海の鮮魚を中心に

瀬戸内の味 清香

日本料理の神様と言われた、故西村元三郎から料理人としての考え方を学んだという主人の岩津さん。漁家に生まれ、船で持ち込まれた鯨をマグロなどと交換していたから子どもの時から鯨は食べていたそうだ。開店当初から鯨料理は献立に。

住 倉敷市児島駅前4-8
☎ 086-474-1667
時 11:30～13:30(LO)、17:00～21:00(LO)
休 木曜
交 JR倉敷駅から車で約50分
P あり

瀬戸大橋線児島駅から徒歩5分だが、倉敷からはレンタカー利用がおすすめ

1岩料理￥1760
瀬戸内の風景をイメージして、いろいろな料理を盛り込んでいる。岩の上に乗っているのは、さらしくじら。ほかに天ぷら、煮魚、下津井名物のタコ飯、お椀、デザートが付く。ランチタイムだけのメニューの一つ

2白ベーコン￥1980
上品な風味が人気の鯨料理

倉敷の海でかつて捕鯨をしていた蔵元で生まれた純米酒「鯨正宗」

「鯨正宗」は、かつて児島郡福田村（現在は倉敷市福田町）にあった蔵元の酒。岡部酒造と言い、酒造りを始めたのは1819（文政2）年で、それ以前は油屋や捕鯨を行っていたので屋号は「鯨屋」。

鯨屋の目の前は海だったというが、江戸時代後期から始まった干拓により今はまったくその面影はない。「鯨を供養した名残なのか、鯨墓地と呼ばれている墓地は福田町に残っていますよ」と岡部さん。

岡部酒造は2004年に廃業したため、南部杜氏の流派の岡部東一郎さんは「鯨正宗」の銘柄とともに平喜酒造（浅口市鴨方）に移籍。現在、平喜酒造が引き継ぎ醸造している。倉敷市内の地酒専門店で手に入る。

鯨墓地近くの現在の様子。住宅が広がり、海だった面影はない

鯨正宗720㎖ ￥1155
鯨正宗300㎖ ￥475
岡山でご飯として食べている「あけぼの」を使った純米酒。すっきりしたやや辛口の酒。ほかに1.8ℓ2332円もある

万葉集にも詠まれた潮待ちの港

広島県福山市

鞆の浦

TOMONOURA

瀬戸内海のほぼ中央に位置し、潮流がぶつかる地点で、古くから瀬戸内を通過する船は潮の流れが変わるのを待つため「潮待ち港」と言われた。日本初の国立公園に指定された、瀬戸内海を代表する景勝地の一つでもある。

1福山市鞆の浦歴史博物館からの眺め。船荷を収蔵する蔵や常夜灯、雁木など江戸時代の港がそのまま残っている

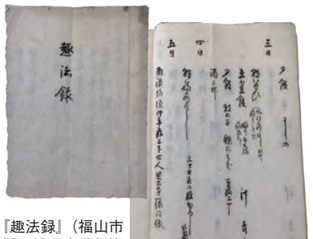
2焚場跡。船底を焼いて船虫などから保護する場で、作業は1804～1830年に1000艘に及んだという

鞆の浦の繁栄に貢献した中村家は、正月3日の夕食に鯨を食べていた

江戸時代には北前船の寄港地となり、鞆の名産「保命酒」も積荷になっている。保命酒は大坂から移り住んだ中村家によって、1659(万治2)年、生薬と味醂粕を原料にして作られた薬膳酒だ。

1710(宝永7)年には保命酒の独占権を獲得。中村家5代目から10代目にかけては上方の文化人や茶人との交流を盛んにして情報を集め、藩の諸事業の役職に就くようになる。

中村家の1845(弘化2)の食事内容を記録した『趣法録』によると、元日の朝から2日の昼までは野菜中心の料理で、3日目の夕食に数の子、鯨が献立に載っている。おそらく庶民は口にできない、高級食材であっただろう。



『趣法録』(福山市鞆の浦歴史民俗資料館蔵)

旧中村家の建物だったが、明治に入り太田家が継承

鞆港は福山藩の本港で、田島は脇港としていずれも北前船の寄港です。田島は麻で作る鯨網の技術に長け、かつて古式捕鯨が行われた九州の生月島などからも鯨網の職人が招聘されていました。近代捕鯨時代になると、田島から捕鯨船に150人ほど乗船していたので今でも鯨肉を食べています。

水先案内人

スタンフォード大学客員教授
宮本住逸さん

鯨網、鯛網発祥の地 備後田島の網大工や船乗りは西海捕鯨に欠かせなかった

鞆の浦の近く沼隈半島の南に浮かぶのが田島で、1989(平成元)年に内海大橋で繋がるまで、船を使った海上交通に頼るしかなかった島だ。スタンフォード大学客員教授の宮本さんは、島の住民の半分は村上姓と言うように、田島は村上水軍の拠点の一つとして栄えた。

鯨網の製造に麻は欠かせず、その麻を使い鯛網漁で使う「縛り網」の技術を応用して鯨網を製造した。田島の網大工は、平戸藩生月島の益富組、大村藩深澤組、唐津藩呼子の中尾組、福江藩の有川組等に網職人として招かれ、双海船の網の運用を任された。多いときは、170人以上も重用された。水軍のDNAを受け継いだ、田島人たちの特徴でもあるようだ。深澤組を率いた深澤与五郎は田島出身だ。

田島の鯨網の製造は1600年代から始まり、田島の網問屋を通じて各地へ広がった。

田島から睦橋で結ばれた横島には歴史民俗資料展示室(うつみ市民交流センター内)があり、田島の鯨網について学ぶことができる。

横島の歴史民俗資料展示室。鯨網のことがよくわかる

歴史民俗資料展示室(住福山市内海町88-60／うつみ市民交流センター☎084-986-3111)

田島の睦橋近くの住宅にある網すき場。女や子どもが鯨網を作っていたという。小さな灯籠が目印

鞆の浦が一望できる

福山市鞆の浦歴史民俗資料館

鞆港を見下ろす絶景のロケーション、鞆城址公園内にある資料館。中世の繁栄から朝鮮通信使、鞆鍛冶、保命酒、人気の鯛網漁で使う鯛網など、鞆の浦の歴史を紹介。鞆の観光などのビデオもあるので、鞆の町歩きをする前に訪れるといい。

住福山市鞆町後地7536-1
☎084-982-1121
時9:00～17:00
休月曜、年末年始
¥大人150円、高校生まで無料
交JR福矢山駅から車で約30分
P有料P利用

「浜の真砂は尽きるとも、大坂屋の財産は尽きぬ」と謳われた、豪商大坂屋の襖の下張りから見つかった文書。備前屋平兵衛に鯨油25挺販売した記録が綴られている。ほかに生月島から大坂屋に宛てた手紙もある

1保命酒を販売していた店先を再現。万病と長寿に効果があるとしてその名は全国に知れ渡った2伝統漁法である鯛網は「鯛しばり網」と呼ばれ、漁船8～9隻、漁師60～70人で行われる。田島の鯨網は、鯛網を応用したものだ3北前船が訪れている鞆の浦を再現。パネルを触ると夜の風景になる

寺と坂と小路のある町

広島県尾道市

尾道

ONOMICHI

広島県東部に位置する気候温暖な町で、今治市まで橋でつないだ「しまなみ海道」の愛媛県への玄関口。瀬戸内海に浮かぶ芸予諸島は、かつて日本最大と言われる海賊の本拠地でもあった。しまなみを自転車で巡る人も多い。

幅200m、長さ2kmの川のような尾道水道

江戸時代後期には尾道では盛んに鯨が食べられていた

尾道の開港は古く、1169(嘉応元)年に大田荘から紀州の高野山に納められる年貢米を運ぶことになったからだ。室町時代になると中国明との貿易が始まり、尾道からは山陰の鉄を使った刀剣が輸出されている。鍛冶が集まっていた鍛冶屋町は、6000坪近くの面積があったという。

尾道が最も栄えたのは北前船の時代になる。新修尾道市史によると、文政期(1804～1830年)の尾道に入港した船籍地は長崎、薩摩、大村、豊後、唐津、五島、平戸、壱岐、対馬など九州方面が多いが、土佐、仙崎と捕鯨に関わる地域もあり、積荷に「鯨赤身」の名が見える。

ほかに東北や北陸からも荷が届き、北海道の鰊粕や数の子、昆布などもあるので途中で買積したものと思われる。

明治時代の尾道物価表に皮鯨と身鯨の値段が記載されているのを見ると、尾道では鯨肉が流通していたことがわかる。

1890(明治23)年の尾道物価表(広島県立文書館蔵)に皮鯨と身鯨の価格が記載されている
2北前船の船乗りが力自慢をした石が残る住吉神社

尾道は海に面した坂の上に迷路のように民家や寺が建ち、小説の舞台や映画のロケ地に取り上げられ、たくさんの観光客が訪れています。かつては北前船の寄港地でもあり、造船所も多く捕鯨船の修理をするために関係者も尾道に来ています。そのためか、飲食店や家庭でも鯨はよく食べられていますね。

水先案内人

きっ粋
店主
須賀真吾さん

オーナーシェフの朝は漁師

Don Federico

地元出身の岡田さんはシチリア、ピエモンテのイタリア料理を学んでいるときに地方を廻り、地元食材を巧みに使った料理や店のスタイルに感動。帰国してから開店準備を。オープンして22年、季節ごとの瀬戸内の食材がメニューに使われている。

住尾道市浦崎町379-1
☎0848-73-5032
時11:00～14:00(土日祝日は14:30LO)、17:30～20:00(LO)
休火曜
交JR尾道駅から車で約40分
Pあり

尾道から鞆の浦に向かう途中にあり、ヨーロッパの田舎町を思わせるレストラン。ブドウ棚を通ると入口に

鯨のカルパッチョ¥1650
ニタリクジラと旬野菜に、自家栽培の野菜もプラス

鯨の唐揚げ¥1000
鯨の赤身刺¥1000
繊維が細かいナガスクジラのみ使用。捕鯨船の乗組員にも好評のメニューだという

その日に入った小魚中心に

隠れ居酒屋 きっ粋

その日に捕れた、瀬戸内の魚をメインにした店。22年前に創業して以来、子どものときから食べなれた鯨をメニューにしているそうだ。小さくてネブトと呼んでいる、魚の唐揚げや地エビの唐揚げなど瀬戸内の味覚のほか、馬肉のレバ刺なども。

住尾道市土堂2-7-4
☎0848-21-2357
時18:00～24:00
休不定休
交JR尾道駅から徒歩10分
Pなし

店主との会話が弾む、カウンター席。尾道郵便局前のビルの奥まったところにある店。隠れ家的な雰囲気だ

向島・因島・生口島・大三島・伯方島

尾道からちょっと足を延ばしてしまなみへ

広島県尾道市と愛媛県今治市を結ぶ、約60㎞の瀬戸内しまなみ海道。因島の因島水軍城、「神の島」大三島など見どころが多い。

捕鯨にゆかりの船も建船

内海造船

かつて北前船の寄港地として塩が積み出された瀬戸田にあり、貨物船やフェリーなどを建造。共同船舶の捕鯨母船や目視調査船などのメンテナンスも行っている。内海造船のほか、しまなみには造船所が多い。

住 尾道市瀬戸田町沢226-6
交 向島ICから車で約40分
P あり

内海造船のほか、しまなみには造船場が多い

村上水軍の武具や甲冑などを展示

因島水軍城

掟は厳しかったという村上水軍の戦法会議を再現

因島水軍城下にある金蓮寺の村上水軍の墓地

因島村上家は海の大名だった

因島水軍城

因島村上氏が残した武具や遺品、古文書などを展示している資料館。村上氏は11万石余りを領有し、遣明船の使節たちの警護なども行っていた。

住 尾道市因島中庄町3228-2
☎ 0845-24-0936
時 9:30～17:00
（1/2～1/3は10:00～15:00）
休 木曜
¥ 大人330円、小・中学生160円
交 向島IC入口から約15分
P あり

本堂は村上水軍家老の屋敷だった

甲冑の保存は全国一

大山祇神社

日本建国の大神、大山積大神が御祭神。室町時代に再建された本殿は、国指定重要文化財。全国の国宝や国の重要文化財の指定を受けた、武具類の約8割が宝物館に保存展示されているという。

切妻造りに檜皮葺きの屋根の拝殿

供養のために奉納した鯨観音

梵音山慈眼寺對潮院

對潮院は臨済宗に属した寺で、村上水軍の家老稲井家の屋敷だったところ。境内には通称鯨観音と呼ばれている、聖観音菩薩がある。台座には、「昭和6年4月吉日、願主北畑定之助」とあり、捕鯨船の砲手として鯨1400頭以上を捕獲したため供養のために寄進した。

住 尾道市因島土生町474-1
交 向島ICから車で20分
P あり

聖観音菩薩

鯨のヒゲ板なども展示

大三島海事博物館

1972（昭和47）年に昭和天皇の海洋生物の採集船「葉山丸」を永久保存するために建てられた博物館で、大山祇神社宝物館に併設されている。

住 今治市大三島町宮浦3327
☎ 0897-82-0032
時 8:30～17:00（入館は16:30まで）
休 無休
¥ 大人1000円、高校・大学生800円、小・中学生400円
交 大三島ICから車で15分
P 近隣P利用

鯨のヒゲや歯なども展示

昭和天皇ゆかりの葉山丸

鯨鬚張半弓
中国元の時代のもので、長さ178㎝、厚さ3.5㎝。文永・弘安の役に尽くした河野通有が奉納。国の重要文化財（大山祇神社蔵）

道の駅に隣接

イルカと泳げてうれしそう

見る、触る、泳ぐ

ドルフィンファームしまなみ

イルカと一緒に泳ぐると人気のドルフィンファーム。夏休み中は、遠方から訪れる家族連れが多い。スイム体験60分、9900円。小学生以上なら参加できる。

住 今治市伯方町叶浦1673
☎ 0897-72-8787
時 9:00～17:00
休 悪天候時
交 向島ICから車で40分
P あり（道の駅伯方SCパーク利用）

インストラクターはまずはイルカを紹介

接待業で栄えた港町

広島県呉市

御手洗

MITARAI

風待ち、潮待ちの港として江戸時代に開かれた町。瀬戸内の小さな島々に囲まれた入江には、瀬戸内を巡る小さな船から北前船、大名の交易船までが立ち寄った。海辺の小路には、白壁に千本格子の家並みが今も残っている。

向かいの岡村島との間に、他藩の多くの船が風待ち潮待ちをしていたという

小さな港町御手洗には遊女が100人以上もいて商取引が盛んだった

1724（享保9）年、広島藩から若胡屋が初めて茶屋営業免許を得て茶屋を開業。徐々に御手洗の地名が広がり、風待ち潮待ちをする船も増え、それに伴い船宿も増えていった。

1760年代の明和期に延岡藩の船宿に指定された竹原屋は、九州や瀬戸内海沿岸部を船籍とする船と商取引を行っている。1857（安政4）年までの約60年間を記した竹原屋客船帳には紀伊、備前・備中・備後、長門・周防、讃岐、土佐などの船が見られる。最も多いのは長門・周防から256隻、備前・備中・備後231隻、土佐157隻と続く。

1827（文政10）年の『他国商事正金銀出入差引人別書出帳』は、御手洗における他藩との商取引が紹介されている。その中に「かつを」と「くしら」が並列で表記されている。長門や土佐からの船も多く寄港しているので、鯨は長門か土佐産かもしれない。

御手洗地区の人口は、現在は200人程度。江戸時代の全盛期は、遊女を含めて1500人も住んでいたんですよ。結婚してこの島に来ましたが、時間が止まったようなところですね。特産物は、糖度13度以上の大長みかんです。1994年の台風で町は壊滅状態でしたが、修復して保存地区になりました。

水先案内人

豊町観光協会
事務局長
石田雅恵さん

1730（享保15）年頃から江戸末期までの、遊女や童子など100人が眠る

『商事ニ付他国へ正金銀出入差引御尋ニ付人別書出し寄せ帳』（呉市文化スポーツ部文化振興課提供）

住吉神社
広島藩の御用商人を務めた、大坂の豪商、鴻池善右衛門が本殿を寄贈

船宿若本屋
宇和島藩と大須藩の船宿に指定され、藩の年貢米や産物の販売や借財の用立て、書状の中継ぎなど御用商人の役割もしていた

歴史の見える丘公園（おいらん公園）
遊歩道を下って行くと、西側の斜面に遊女の墓が見えてくる。2003（平成15）年に有志によって現在地に移転された

伝統的建造物群保存地区に指定された、御手洗の町並み

御手洗 MITARAI 町歩きマップ

高灯籠
1832（天保3）年に庄屋金子忠左衛門によって建てられたもの。元は千砂子波止の突端にあった

若胡子屋跡
「諸国色里番付」には西の11番目に。熊本藩主細川越中守も豪遊した

旧金子家住宅館
町年寄・庄屋役の金子家（三笠屋）の屋敷。1867（慶応3）年、薩摩・長州・広島の3藩は倒幕同盟を結び、御手洗から出航している

旧柴屋住宅
町年寄を代々務めた高橋家（柴屋）の別宅の一部。1806（文化3）年、伊能忠敬が大崎島の測量の際、宿舎として利用した

遊女の墓

満舟寺石垣
戦国期の築城術「乱れ築き」と呼ばれる石積みで、御手洗の警護にあたっていた来島の小早川水軍の城址でないかと言われている

千砂子波止
恵美須神社周辺の港が手狭になったため、1828（文政11）年に築かれたもの。船を係留するための石柱も残っている

多田家（竹原屋）の屋敷跡
日向延岡藩の御用商人で、薩摩藩とともに鉄砲の密貿易を行った。1863（文久3）年、都落ちした三条実美ら五卿も立ち寄っている

乙女座
1937（昭和12）年、当時の御手洗町長が私財を投じて建てた劇場兼映画館

新光時計店
1858（安政5）年創業の時計店

恵美須神社
神社前に大雁木が築かれ北前船の荷揚げ場だった。北前船が来ると、ここから遊女を乗せたおちょろ舟が水主たちを迎えにいったという

豊町観光協会
御手洗の散策マップなどがもらえ、休憩所にもなっている。大長みかんジュースも販売

元薩摩藩の船宿、脇屋家住宅

北前船を迎えるように、海に向かって建てられた鳥居

海軍ゆかりの地の鯨料理

海上自衛隊呉基地のある呉港は、実物の潜水艦が間近で見られる「アレイからすこじま」などがあり、迫力満点のロケーション。海自ゆかりの鯨肉料理が味わえるのも呉ならではだ。

1901（明治34）年創業の海軍御用達の料亭
4代目池田さんは海軍グルメ研究会会長

「潜水艦一家は団結が固く、五月荘（メイ）を利用することが多かった」と、海軍の公文書に書かれている店

1階では海軍グルメが楽しめる海軍御前3300円などもある

くじらカツ¥968（上）
鯨肉にカレー粉を使った、戦艦長門「ウェールスモールカツレツ」の作り方がベースになっている。そのまま味わい、次はソースを付けて2種類の味が楽しめる

クジラユッケ風¥880（手前）
刺身用の新鮮な鯨肉に塩、コショウ、ゴマ油のみで和えたもの。食感と風味はレバ刺し風。刺身用の鯨が入荷すればメニューに載る

くじらカツ

海軍さんの料亭 五月荘

1889（明治22）年に旧海軍の鎮守府が置かれて以来、呉は軍港として発展してきた町。創業以来のつきあいの中で、海上自衛隊で使われてきたレシピ集を手に入れた。昭和14年の空母赤城は「鯨の味噌煮」、間宮は「鯨肉のフーガーデン」、伊勢は「鯨肉グラタン」など多種のメニューがあり、艦隊間で味を競っていたそうだ。

住 呉市本通2-4-10
☎ 0823-21-5121
時 11:30～14:00(LO)、17:00～21:00(LO)
休 火曜
交 JR呉駅から車で約4分
P なし

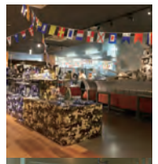
海自テッパンカレー

呉ハイカラ食堂

呉市内では「呉海自カレー」を展開。海上自衛隊呉基地に所属する艦船で食べられているカレーを、海自の調理員から直接作り方を教えてもらい忠実に再現して提供している。ただし、その艦長から「これはうちのカレーだ」と認定があって初めて、呉海自カレーと名乗れるのだそうだ。ここでは潜水艦そうりゅうのカレー。

住 呉市宝町4-21 折本マリンビル3号館2階
☎ 0823-32-3108
時 11:00～15:30(LO)
休 火曜（祝日の場合は翌日）
交 JR呉駅から徒歩5分
P 有料P利用

隊員の健康を第一に考える調理員のこだわり
海上自衛隊では毎週金曜の昼食にカレーを食べる



レストラン入口はおみやげコーナー。潜水艦カレーや艦めし、ブッシュハットなどが人気

レストラン内はサブマリンをイメージ。骨付きチキン1本を添えた、明治海軍式チキンライスなどもある

海自テッパンカレー¥1550
鯨カツが添えられたカレーは、潜水艦「そうりゅう」艦長のお墨付き。艦内でもカレーの時は牛乳も一緒に提供。海自で実際に使われているプレートで

海上自衛隊のさまざまな船の艦長が来店
夏は冷ややっこや鰻、冬は湯豆腐からふぐ刺しまで

ビジネスホテル初勢の1階にある店

カウンターと小上がりの店内は、奥さんと二人で切り盛りする。その日のメニューはホワイトボードで確認を

鯨の竜田揚げ¥1650（左）
ほとんどのお客が注文するという人気メニュー。醤油と酒1対1におろしショウガを入れて揚げ、仕上げにコショウを

鯨の生姜焼き¥1650（右）
鯨を素焼きにして、特製のタレでからめるだけ。鯨はいずれもイワシクジラを使用

鯨の竜田揚げ

居酒屋・割烹 磯亭

呉出身の造賀さんは東京などで修業し、店を始めて40年近く。アナゴを初めて刺身で提供した店として知られている。子どものときから食べていた鯨は、開店当初からメニューに載る。「潜水艦の士官によると、艦内のカレーにはブルーベリーが入っているそうです」と造賀さん。レシピもいろいろ伝授してもらったそうだ。

住 呉市中通3-2-8 初勢ビル1階
☎ 0823-24-2229
時 17:15～22:00(LO)
休 木曜、月2回水曜
交 JR呉駅から徒歩約15分
P 有料P利用

江戸時代から鯨の流通が盛んだった

山口県下関市

下関

SHIMONOSEKI

下関はかつて赤間関（赤馬関）とも呼ばれ、山陰道や山陽道の起点で九州からの玄関口でもある。北前船の時代は潮待ちの港、また九州や瀬戸内からの荷の中継地としても栄えた。近代捕鯨発祥地で鯨食文化が根付いている。

「オランダ商館長御用船下関入湊図」（下関市立歴史博物館蔵）は、江戸時代後期の下関海峡の様子。オランダの国旗を掲げた船と多くの千石船が行き交い、賑わいを見せている

水先案内人

下関市立大学経済学部
特命教授
岸本充弘さん

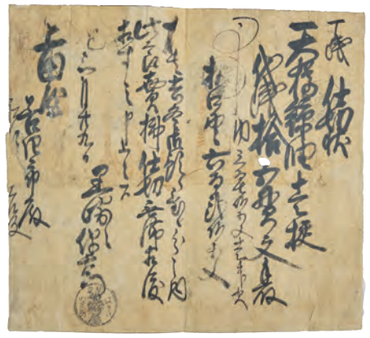
下関では、若い人たちは鯨をあまり食べていないのが現状です。10、20年先のことを踏まえ、若い人たちの視点で鯨食文化を広めていこうと、市内の大学や高校などでプロジェクトがスタート。鯨の皮や骨などを利用した、商品開発も始めています。新しい鯨の活用を下関から発信したいですね。

長州捕鯨の流通に地理的条件が優位だった下関と鯨の関係

日本海に面した通、瀬戸崎、川尻（現長門市）などは北浦地域と言い、1673（延宝元）年頃から捕鯨が始まり、長州捕鯨あるいは北浦捕鯨と呼ばれている。

それぞれの浦で捕獲された鯨は、問屋が各浦へ出向き、解体した鯨を下見してから入札。問屋を経て売りさばいた。鯨骨は、鹿児島方面から商人が来て仕入れていたという。後に下関商人の積極的な進出によって、鯨肉や鯨骨などは早手船によって下関（赤間関）に回漕されるようになる。

『下関二千年史』によると、1779（安永8）年の「問屋口銭定（赤間関、現下関）」で、「鯨油四斗樽一挺二付二百七十文宛」とあり、この頃すでに下関で鯨油が取り引きされていたことがわかる。また、「鯨油十六挺」が博多の黒崎屋伴右衛門から上田屋善四郎へ販売された仕切状が残っている。



博多の黒崎屋伴右衛門から上田屋善四郎宛の仕切状（山口県文書館蔵）

佐川家文書の「畳屋又吉書状」（山口県文書館蔵）

西海捕鯨で財を成した益富家（現平戸市生月島）は畳屋とも言い、北浦や壱岐でも捕鯨を行っている。1813（文化10）年の『算用帳』（益富家文書）によると、壱岐の勝本を出港し、鞆（p12）、室（たつの市）、兵庫（p5）、大坂（p4）と、それぞれの廻船問屋で鯨商品を販売して本拠地の生月島御崎浦に2ヵ月で帰港している。江戸時代に平生町佐合島で庄屋を務めた佐川家文書に、畳屋又吉が双海船の世話になったお礼に鯨を進上する旨が書かれた手紙が残っている。

1836（天保7）年の長者番付表（p4）に掲載されているように、呼子（唐津市）の鯨組中尾家（呼子島甚六）や壱岐の鯨組土肥家（土井忠左エ門）は西海だけではなく、北浦でも捕鯨を行い巨万の富を得ている。

1857（安政4）年の北海道からの海産物輸出表（牧野隆信著『北前船』）によると、大阪・兵庫が42・2%、長門・下関が14・8%を占めて2番目に多く、下関が流通の中継地として重要な要だったことが伺える。

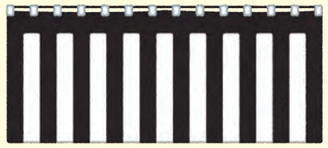
長州藩は捕鯨からの運上銀など財テクに長けていた？

長州藩は鯨組に対し鯨の大きさによって運上銀（税金）を課し、藩財政の一部としていた。また、赤間関に越荷方役所を設置した。越荷とは北前船で運ばれた商品のことで、役所は越荷を担保として保管業や販売業、金融業を営み財源を確保した。

幕末の商人白石正一郎は荷受問屋を赤間関で営み、薩摩藩の御用も務め、九州諸藩とも取り引きを行っていた。白石は、薩摩藩などに鯨骨を販売して、高杉晋作による奇兵隊を支援していたと言われている。

壇ノ浦にあった石灯籠を、奇兵隊が日和山公園に移したという

葬儀で使う鯨幕ってなあに？



通夜や葬式の際に使われる黒白の縦じまの幕のことを鯨幕と言うが、鯨の黒い皮の部分と脂身の白い部分から連想され、そう呼ばれるようになったとか。黒は、もともと高貴な色として使われていた。皇室では、現在でも納采の儀や結婚式などの慶事に黒白の幕を使っているそうだ。

鯨幕は通夜や葬儀というイメージが強いが、鯨幕を弔事に使うようになったのは昭和に入ってから。鯨が身近な存在であったことが伺える命名のようだ。

国指定史跡の旧萩藩御船倉。奥行26.9m、高さと間口各8.8m。両側に石垣を組み、その上に太い梁が。現在底部分は埋め立てられている

山口県萩市

浜崎

HAMASAKI

見どころいっぱいの萩城下町

松本川と橋本川に挟まれた、萩(長州)藩毛利家36万石の城下町として栄えた町。日本の近代化の礎を築き、新しい時代を切り開いた多くの人々を輩出している。かつての北前船寄港地浜崎には、虫籠窓の町屋が多く残存。

水先案内人

浜崎しっちょる会
副会長
藤山愛一郎さん

城下の港町として栄えた浜崎には、10ヘクタールの中に江戸時代に建てられた町屋が40棟現存し重要伝統的建造物保存地区に指定されています。江戸時代の地図とまったく変わらず、静かな町並みを散策してほしいですね。藩主の御座船を格納していた、御船倉など見どころがたくさんありますよ。

長州捕鯨を支援した毛利藩主もお姫様も鯨赤身や尾の身を食べていた

殿様の御あがり糧として鯨を上納する旨の覚書(萩博物館蔵)

萩城址から西に位置する長門市の瀬戸崎(仙崎、通、川尻は江戸時代に捕鯨基地として栄えていた。萩藩が各捕鯨地に、「鯨が捕獲される度に殿様の御あがり糧として、これまで通り、鯨の赤身肉や尾の身を五十鈴御殿の厨房に届けるように」という覚書が残っている。五十鈴御殿は山口市の五十鈴川沿いに建てられた御殿で、毛利元徳(後の14代藩主)の居館だったところ。ほかに八重姫様の分の覚書もある。「鯨が取れる度」とあるように、殿様も姫様も鯨が好物だったようだ。

また、通でナガスクジラの親子を捕獲したことを庄屋、鯨組早川家らが萩藩の郡役人湯川文三郎に報告した「通浦捕鯨注進状」(萩博物館蔵)があり、捕鯨する度に藩に報告していたことがわかる。

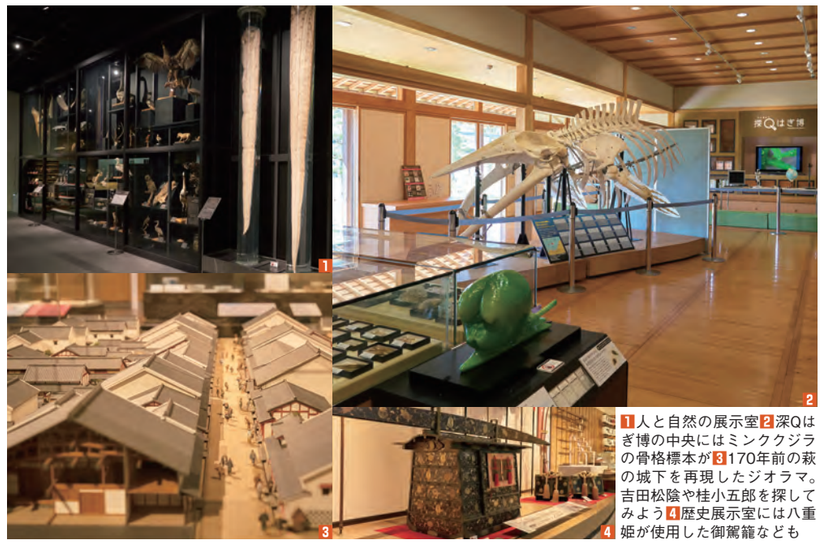
萩城下の経済を支えた港町浜崎は現在も江戸時代の町並みが健在

川岸を10mほど埋め立てた、現在の浜崎港。昔は御船倉前が港だった

松本川に面した浜崎は古くから港町として栄え、江戸時代には北前船の寄港地としても賑わい、港の荷揚げを管理する藩の御番所が置かれていた。鯨肉も、早手船で浜崎港に送られた。

この浜崎に藩主の御座船を格納する、旧萩藩御船倉が1棟残っている。毛利家の水軍の本拠地は三田尻(防府市)で、そこにも御船倉跡がある。毛利家は、かつての村上水軍を中心に毛利水軍を編成していた。

浜崎には約40棟の江戸時代の建物が残り、重要伝統的建造物群保存地区に指定されている。



1人と自然の展示室 2深Qはぎ博の中央にはミンククジラの骨格標本が 3170年前の萩の城下を再現したジオラマ。吉田松陰や桂小五郎を探してみよう 4歴史展示室には八重姫が使用した御駕籠なども

世界遺産の中にある博物館

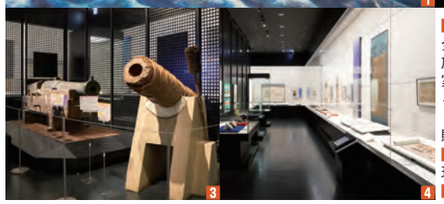
萩博物館

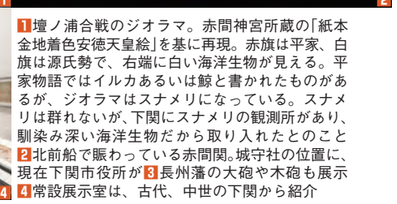
萩城下町と明治維新の歴史、萩の自然を深堀りする「深Qはぎ博」、故田中市郎の生物標本コレクションなどがある。高杉家から寄贈された資料を紹介している資料室もある。城下を散策する前に訪れると、より萩が楽しめるのでおすすめ。

住 萩市大字堀内355
☎ 0838-25-6447
時 9:30-17:00(入館は16:30まで)
休 月曜、年末年始
¥ 大人520円、高校・大学生200円、小・中学生100円
交 JR東萩駅から車で約6分
P 有料Pあり

漆喰壁、なまこ壁、杉板下見張壁の外壁など、萩らしい博物館

※本誌の各種データは2022年12月末現在のものです。価格は税込み。変動する可能性がありますので、お出かけ前にご確認ください。





1壇ノ浦合戦のジオラマ。赤間神宮所蔵の「紙本金地着色安徳天皇絵」を基に再現。赤旗は平家、白旗は源氏勢で、右端に白い海洋生物が見える。平家物語ではイルカあるいは鯨と書かれたものがあるが、ジオラマはスナメリになっている。スナメリは群れないが、下関にスナメリの観測所があり、馴染み深い海洋生物だから取り入れたとのこと 2北前船で賑わっている赤間関。城守社の位置に、現在下関市役所が 3長州藩の大砲や木砲も展示 4常設展示室は、古代、中世の下関から紹介

幕末維新を中心に紹介

下関市立歴史博物館

博物館のテーマは、海峡に育まれた下関の歴史と文化。壇ノ浦の合戦と武家政治、戦国大名の時代、毛利秀元と長府藩、海陸交通と交易、攘夷戦争、幕末維新など下関の歴史を時系列でわかりやすく紹介。下関を旅する前に訪れるといい。

住 下関市長府川端2-2-27
☎ 083-241-1080
時 9:30-17:00(入館は16:30まで)
休 月曜、年末年始など
¥ 大人210円、大学生100円(企画展・特別展は別途)、18歳以下無料
交 JR長府駅から車で約8分
P 有料Pあり

館内に入ってすぐの光庭には、坂本龍馬など下関ゆかりの人物7人の群像彫刻が

眼下に海峡の大パノラマが

海峡ビューしものせき

2002(平成14)年にオープンした下関市営国民宿舎で、関門海峡絶景の宿として人気。ここでは宿泊しなくても2階のレストランで鯨料理が味わえる。フク、鯨、ウニの下関3大ブランドが楽しめる、長州会席8800円(要予約)も用意。

住 下関市みもすそ川町3-58
☎ 083-229-0117
時 11:30〜13:30(LO)
休 なし
交 JR下関駅から車で約15分
P あり

鯨刺し¥1610
イワシクジラの刺身。鯨種は入荷によって異なる

鯨竜田揚げ¥1000

絶景のロケーションにある国民宿舎。海峡を行き交う船を眺めながら食事を

鯨陶板定食¥1650
イワシクジラはしっかり味が付いているので、そのままアツアツを食べよう。小鉢、刺身、茶碗蒸しが付いて値頃感が。予約がおすすめ

1くじらかつ丼¥1200(奥)
くじら刺身¥1100(手前)
今回はイワシクジラを使用 2鯨かつカレー¥1100(サラダ付) 3塩くじら200g ¥1080、さらしくじら50g ¥432、冷凍くじらベーコン60g ¥500、竜田揚¥1080

角島と角島大橋を望む

道の駅北浦街道ほうほく

トリップアドバイザーが選ぶ道の駅ランキングで、2018年に全国1位を取得。本州最西端の北長門海岸国定公園に指定された美しい景観が眼下に広がるロケーションにある。下関ブランドのフク、鯨、ウニなどが味わえ、おみやげも手に入る。

住 下関市豊北町大字神田上314-1
☎ 083-786-0111
時 8:30〜18:00(レストラン「わくわく亭」は10:00〜)
休 第1・3火曜日(季節により変更あり)
交 JR新下関駅から車で約50分
P あり

九州や関西方面からも観光客が訪れる人気の道の駅。地元客もスーパー代わりに

鯨の竜田揚定食￥1870
入荷によってニタリかミンククジラになるそうだ

山口県産にこだわる

割烹千代

「地元の食文化を伝える」ことを店の理念として、1966(昭和41)年に創業。県産の米をはじめとする食材から、塩や醤油なども地元産にこだわりを持つ料理店。節分や正月に鯨を食べる習慣が萩にあり、20年前から鯨料理を始めたという。

住 萩市今古萩20-4
☎0838-22-1128
時 11:30～14:00、18:00～22:00
休 月曜夜、第1・3火曜(月曜が祝日の場合は翌日休)
交 JR萩駅から車で約5分
P あり

観光客が萩博物館に向かう散策コースにあり、夏みかんジュース440円やコーヒー440円などもある

釜めしが人気の店

御食事処わらじ

明治初期に始めた食料品店が前身で、50年前に食堂を開店。現在3代目の坂倉さんは、「長門で鯨が捕れていたので、名物にしようと鯨を取り入れた」と聞いているそうだ。町歩きコースの通りに面しているので、散策の途中に寄るのもいい。

住 萩市呉服町1-4
☎0838-22-6100
時 11:00～17:00
休 不定休
交 JR東萩駅から車で約6分
P あり

1 丁寧な仕事で評判の店主河村さん 2 落ち着いたカウンター席 3 **鯨のにぎり鮨￥1320** ニタリクジラの赤身と皮を重ねて紅白に 4 **鯨心臓刺￥880** ゴマ油と塩で味わう。器はすべて萩焼を使用 5 **鯨の竜田揚￥880** 甘めのソースに付けて味わう

大つちの塩くじら￥1134
井町海産ではくじらかつ1080円、竜田揚972円、さらしくじら432円などが

魚市場直結の道の駅

道の駅萩しーまーと

漁協をはじめ、地元の生産者が集結して運営する生鮮市場。鮮魚店や海産物店、飲食店などを中心に地酒や萩の特産品を扱い、地元客や観光客でにぎわっている。なかでも「井町海産」や「大つち」では、鯨肉や塩くじらなどを販売している。

住 萩市椿東4160-61
☎0838-24-4937
時 9:30～18:00(金土日・祝日は9:00～)
休 無休
交 JR東萩駅から車で約3分
P あり

ほろよい亭の鯨油くじラー油870円のほか萩のおみやげが揃う

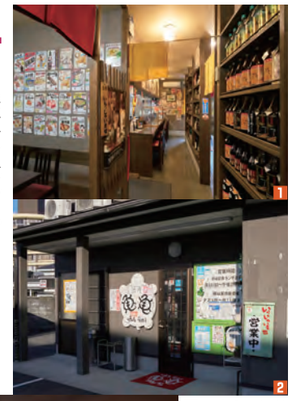
裏手には萩漁港があり、新鮮な魚が手に入ると評判の道の駅

長州どりが味わえる店

亀亀

平飼いで育てられた、長門ブランド長州どりの焼き鳥(1本190円～)が、手頃な価格で楽しめると人気の居酒屋。ランチは、日替わり定食780円や刺身定食1580円などがある。長門から届くヒラソ(ヒラマサ)、タイ、イカは鮮度バツグン。

住 萩市吉田町42
☎0838-25-1688
時 11:30～14:00、17:00～23:00
休 火曜
交 JR萩駅から車で約5分
P あり



1 通路の棚には酒類がたくさん 2 「鶴は千年亀は万年から店名を命名したそうだ。長門もある 3 **鯨刺身￥1080、鯨竜田揚￥980** いずれも食べやすいミンククジラを使用

石見神楽と石州半紙の町

島根県浜田市

HAMADA

島根県西部の石見地方。秋になると町の神社から太鼓や笛の音が響く、伝統芸能「石見神楽」で知られている。また漁業や廻船で栄えた町で、かつては大小多くの港があった。その内の一つ、瀬戸ヶ島は捕鯨にも縁がある。

国の天然記念物「石見畳ヶ浦」は、1600万年前の地層が露出する大変貴重な場所です。鯨や貝などの化石が点在し、自然の博物館と言えます。いろいろな景色が楽しめるので、フォトスポットとして人気があります。浜田城址も見どころの一つです。唐辛子を練り込んだ、赤てんは町の名物です。

水先案内人

浜田市観光協会
山崎喬二さん

瀬戸ヶ島を中心に網掛け突き取り法で捕鯨が行われていた

「板絵著色瀬戸ヶ島捕鯨図」(厳島神社蔵、浜田市教育委員会提供)

浜田市瀬戸ヶ島町にある厳島神社に、奉納された捕鯨絵馬が残っている。瀬戸ヶ島を中心に伊勢島、矢筈(やな)島、馬島の構図に、3頭の鯨を双海船や勢子船の2つの船団が追込み、一方では船と船の間に捕獲した鯨を固定して解体場所に向かっている様子が描かれている。板絵は焼けてしまい細かな描写は定かではないが、瀬戸ヶ島で網掛け突き取り式捕鯨が行われていたのは間違いないだろう。

厳島神社は1354(正平9)年に足利直冬が九州五島から勧請し、同時に7軒が移住した。その中に、海中に潜って貝などを採る海士を生業にしていた人もいたと伝えられている。

瀬戸ヶ島の民謡「鯖割節」に「麦はうれるなり　鯨船はいぬる　何をたよりに　ヨーイヤナー　愛を刈るよ」という歌詞がある。九州西海からやってきた捕鯨船団は、麦が色づくころになると瀬戸ヶ島を後にした。

瀬戸ヶ島には鯨銛などが残り、海士集団もいるので、海士がハザシとして船団に加わっていたことは否定できない。

浜田市ではひな祭りの時期に「鯨ご飯」を食べるという。お魚のなかだを営む仲田さんは「昔は家庭で作っていたが最近はどうだろう」と言う。また地域によって混ぜご飯か、炊き込みご飯かの違いがあるそうだ。

鯨ご飯(撮影協力：お魚のなかだ☎0855-25-5065)

石見焼など浜田の産業も紹介

浜田市郷土資料館

北前船が寄港した客船帳などが展示されている館内

1984(昭和59)年に元社会保険事務所の建物を利用して、浜田市の散逸していた歴史資料など収集してオープン。畳ヶ浦の化石、古代寺院と誕生仏、城下町と北前船、石見焼、長浜人形、瀬戸ヶ島の捕鯨など、浜田の歴史と暮らしがよくわかる。

住 浜田市黒川町3746-3
☎0855-23-6453
時 9:00～17:00(入館は16:30まで)
休 月曜、祝日の翌日、年末年始
¥ 無料
交 JR浜田駅から徒歩約10分
P あり

作業台として使われていた鯨骨

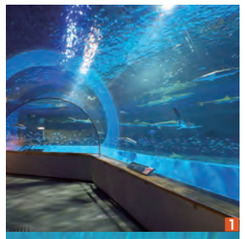
個人宅の神棚奥から見つかった鯨銛

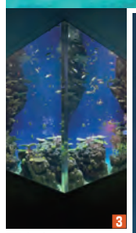
珍しいシロイルカを繁殖飼育

島根県立しまね海洋館 AQUAS

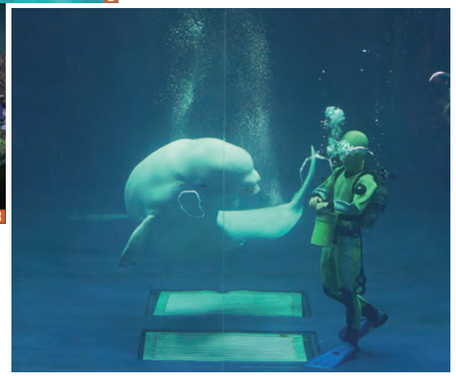
浜田市がロシア・ウラジオストクと姉妹都市の縁で、シロイルカを譲り受けて2000年にオープン。約400種1万点の海洋生物を展示。シロイルカの繁殖プールの設備があるのが特徴だ。神話の海、創造の海などテーマごとに展示している。

住 浜田市久代町1117-2
☎0855-28-3900
時 9:00～17:00(7/20～8/31は18:00まで)
休 火曜(祝日の場合は翌日)
¥ 大人1550円、小・中・高校生500円、幼児無料
交 JR浜田駅から車で約20分
P あり





1 海底トンネルを通って、サメやエイが泳ぐ創造の海へ 2 「海のカナリア」と呼ばれているシロイルカの繁殖プール 3 熱帯魚が泳ぐコーラルリーフ



パフォーマンスプールでは、7頭いるシロイルカのうち3頭のパフォーマンスが見られる

豊富なメニューで人気の居酒屋

おいでや

駅ロータリーから脇道に入ったところにある居酒屋。浜田名物の魚のすり身に唐辛子を練り込んだチーズ赤天650円や海鮮チヂミ680円など、手頃な価格の酒のつまみのメニューが豊富だ。開店と同時にビジネスマンやグループ客で満席に。

住 浜田市浅井町56-16
☎0855-22-7017
時 17:30～23:30
休 日曜
交 JR浜田駅からすぐ
P あり

1 くじら竜田揚￥800
クジラの刺身￥930
いずれもイワシクジラ
2 駅近の好立地の居酒屋

海、川、湖……、水の都

島根県松江市

美保関

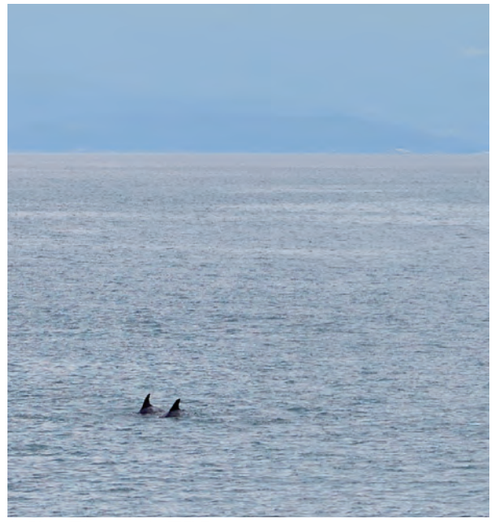
MIHONOSEKI

松江市のシンボル国宝松江城のある町から約30キロ。島根半島先端部の美保関は、かつて藩財政を立て直すために捕鯨が行われたところだ。また、北前船の風待ちの港として賑わいを見せ、1日に千隻もの船が出入りした。

水先案内人

福間館
社長
福間 隆さん

船乗りの信仰を集めた美保神社、国重文5体のある仏谷寺。海から切り出した青石を敷いた石畳の通り沿いには北前船の時代は船宿を兼ねた回船問屋が軒を連ね、多くの文人墨客が訪れています。今も江戸時代の姿が残る、町並み散策と毎朝水揚げされる海鮮料理を楽しんでほしいですね。



美保湾で野生のイルカ2頭発見

財政難の松江藩は平戸から鯨師を呼び寄せ藩事業として捕鯨を始めた

藩の財政を立て直すには、「鯨とるより外なし」と、松江藩家老朝日丹波郷保（7代藩主松平治郷の下、藩の大改革を行った）は進言した。

美保関から西に約1キロの海崎に鯨方を置き、鯨の解体場や油を採る小屋、貯蔵庫などを建てた。平戸からは350人が来て、総勢1000人が捕鯨に携わった。

海崎は鯨捕り見物客で賑わい、酒や饅頭などを売りに行く者や舟を仕立ててどんちゃん騒ぎもする者もいたという。江戸時代のホエールウォッチングは、さぞ賑やかだっただろう。

かつて鯨方が置かれた海崎港

1836（天保7）年正月21日には藩主も見物に来ているが、捕鯨数が減少し1838（天保9）年、たった7年間で事業からの撤退を余儀なくされた。

潮待ち、風待ち北前船の寄港地としても賑わった美保関

美保関には全国各地にある、事代主神を祀る「えびす社」の総本宮である美保神社があり、漁業の神様として篤く信仰されている。また多くの船が出入りし、廻船問屋も建ち並んだ。

国登録有形文化財に指定されている美保館専務の定秀さんは、「北國屋の蔵に鯨銛や鯨秤があったはず」と案内してくれた。定秀家は、源頼朝の家臣松田十郎藤原貞秀を祖とし800年続く家系。北国7カ国の廻船業の独占権を持ち北國屋と呼ばれた。道具類は見つからなかったが、海産物の倉庫として使っていたという風穴があった。

三代家は「米子屋」という屋号で廻船問屋を営んでいた。三代家には鯨ゆかりの品々が残っている。1717（享保2）年に廻船問屋を営んでいた福間館別館の国登録有形文化財に指定されている、「浜延屋（はまのや）」は船宿だったところ。

ここにも鯨ヒゲなどが残っていることから、廻船問屋を営みながら鯨と何らかの関りがあったのではないだろうか。美保館、福間館は現在いずれも旅館として営業している。

1島根半島から出ると風が一段と強くなる。西風に追われて北前船は北上したという（福間館所有船FUKUMAKAN丸から撮影）2行燈 3鯨油を保存した鯨油壺 4柄と提灯をつなぐ部分に鯨ヒゲが使われている馬提灯。馬上で揺れても鯨ヒゲがバネとなり、火が消えにくい 5美保神社拝殿 6北國屋では風穴に海産物や鯨肉を貯蔵していた 7江戸時代には50軒もの廻船問屋が並んでいた青石畳通り 7小泉八雲も泊った浜延舎 8高田屋嘉兵衛の定宿だった「網干屋」の看板。散策するのも楽しい 9路地を歩いていると、さまざまな来歴を紹介する看板が目に入る

西川津遺跡から山陰では珍しい鯨骨製のアワビオコシが出土

宍道湖と中海とを結ぶ剣川に流れ込む朝酌川沿いで、1939（昭和14）年の水田工事が端緒となり発見されたのが西川津遺跡だ。

大規模な遺跡で弥生時代前期の集落では、鍬や斧柄などの木製品、石斧、石包丁などの石器類、装身具などが大量に出土した。鹿角やイノシシの牙から作った釣り針や鯨骨で作ったアワビオコシが見つかっている。古くから鯨と関りがあったのだ。

アワビオコシ（画像提供：島根県埋蔵文化財調査センター）

参考文献：『美保関街道を行く』（松前郷土館）、『美保関港のみなとの文化』（三代暢実著）

日本で一番海に近い町

京都府伊根町

伊根

INE

1階は漁から戻った船がそのまま入れるガレージ、2階が住居となっている独特の建物が軒を連ねる舟屋集落。北前船の風待ち港でもあり、海と共に暮らす人たちの生活スタイルは江戸時代中期から続き、今も変わらない。

水先案内人

京都府北部地域連携都市圏振興社 伊根地域本部 野村智美さん

日本で最も海に近い暮らしをしているのが、伊根の舟屋です。ガイドツアーに参加すれば、遊覧船で海上から舟屋が見られ内部見学もできます。また、住民が魚のアラをエサにして、晩御飯の魚を調達する「もんどり漁」も見られますよ。かつて捕鯨を行っていました。たまに定置網にかかることも。

1656（明暦2）年から1927（昭和2）年まで行われた伊根の捕鯨

伊根湾沿いにずらりと並んでいるのが舟屋。かつての舟屋の屋根は藁ぶきで、壁の代わりに藁や古縄、網などの漁具をぶら下げていたという。伊根湾はイワシ、アジ、サバ、ブリ、鯨などが捕れる漁場であった。

江戸時代の伊根湾沿いには日出村、平田村、亀島村の3つの村があり、鯨を捕獲する権利は亀島村と平田村にあったが、1656（明暦2）年以降は亀島村が独占。平田村はイルカの捕獲を主にした。

亀島村は高梨、亀山、耳鼻（にび）、立石と4つに分かれ、鯨が湾に入ると村の庄屋の合図で鯨漁が始まった。網船を出すのは高梨。他の地区にも役割が決められ、子どもから年寄りまで村人総出で行ったという。

1657（明暦3）年から1913（大正2）年までの間に350頭の鯨を捕獲した記録『鯨永代帳』が残っている。

1右側が青島、左の耳鼻地区に鯨を追い込んだ 2青島にある鯨の墓（伊根町観光協会提供）。島は立ち入り禁止 3『鯨永代帳』（「亀島区有文書」京都府立丹後郷土資料館提供）

鯨が捕れると宮津藩に知らせ役人が立ち合い入札した

鯨の入札は亀島村4区で行われるが、入札前に試食用として背中の肉を約1メートル四方切り取り、4区に持ち帰った。また、落札高の10分の1を鯨運上として藩に納入した。

利益は網置代、船乗り代などの経費を引き、残った金額を亀島村の百姓株75株に割り、それぞれ分配。落札した区は、浜売りと宮津売場に出したという。

1625（寛永2）年、宮津藩初代藩主京極高知は、領内の漁村に「魚運上」を課した。同時に宮津に魚問屋を設けた。問屋の下で魚を買い集めた業者を「追掛（おっかけ）」と言い、集荷には船を使った。当時は宮津追掛11隻、伊根追掛21隻だったが、1842（天保13）年には伊根の追掛は64隻に増加。藩は、運上税として船1隻に付き年に銀1枚を上納させた。

伊根はブリ漁も盛んで、富山の氷見、五島列島と並び今でも日本三大ブリ漁場の一つ。藩は、鯨のほかブリにも課税した。

定置網漁を行っている伊根浦漁業によると、鯨が混獲された場合、鯨をブツ切りにして保冷車で舞鶴魚市場に配送。さらに境港に転送しているという。

4鯨を追い込んだ耳鼻地区 5魚を広く売買できるよう、役人に提出した「口上之覚」（亀島区有文書）。村人が直訴して罰せられないよう、全員で署名した 6耳鼻区の鯨入札証（京都府立丹後郷土資料館蔵）。ナガスクジラ1頭66円60銭の値が 7舟屋の内部 8300年以上続く伊根祭。船屋台は、鯨の売益で造営した

北前船は伊根湾でも商品の売り買いをしていた

丹後半島先端に位置する経ヶ岬沖は、風が強く潮の流れが速い。難所の一つで、船頭はお経を唱えながら岬を超えたと言われている。

伊根湾に浮かぶ青島が風除けになり、湾内は波穏やかで凪いでいる。そのため北前船は、風待ち潮待ちのために入港した。伊根の船宿は、北前船から米や塩、砂糖、材木などを購入。北前船は伊根の鯨や鰹などを積荷にし、新潟方面で販売したという記録が残っているそうだ。

伊根町観光協会で閲覧できる絵本

伊根ゆかりの鯨も味わえる

食事処・呑み処 なぎさ

主人の高橋さんは、2011（平成23）年に神戸から移住し、干し鮑や干し海鼠の中華食材を製造輸出する水産加工会社を経営。直営店だから干しあわび丼3800円や干しなまこ丼1600円が。予約はメールuusuteki@gmail.comで受け付ける。

住 与謝郡伊根町平田563
☎ 0772-32-0022
時 予約のみ
休 無休（予約で営業）
交 伊根町観光案内所から徒歩約10分
P 有料町営P利用

1 鯨の紅白づけ丼￥1900
伊根産の京水菜がよく合う
2 鯨の盛合せ￥3000
本皮、赤身、ベーコン。2000円から提供
3 七面山駐車場が便利

舟屋群中心に位置する店の入り口には、ニタリクジラの幟が

伊根の捕鯨資料を展示

おちゃやのかか

伊根の住民が運営する資料館。漁具古民具、捕鯨に関する資料を展示している。館名の「おちゃやのかか」は、毒のある魚のオチャカカをもじったとか。1階は交流スペース、2階が資料館で要予約。12月～3月はクローズしているので注意を。

住 与謝郡伊根町亀島780-2
☎ 090-6905-0330（倉）
時 予約のみ
休 月曜～金曜（土・日曜オープン）
¥ 無料
交 伊根町観光案内所から徒歩約20分
P あり

館内2階には、伊根浦の捕鯨についての説明や捕鯨道具、鯨骨などを展示している

海の京都を代表する天橋立を望む町

京都府宮津市

MIYATSU

京の都へ多くの物資が流入する玄関口として栄えた宮津。宮津湾と内海の阿蘇海を3・6キロの天橋立が隔てている。日本三景の一つで、海の京都最大の観光スポットだ。丹後ちりめんの生産地としても知られている。

宮津藩小田宿野の漁師と伊根の漁師は競って鯨を捕っていた

天橋立の東に粟田半島があり、若狭湾に面した小田宿野でも江戸時代から明治にかけて捕鯨を行っていたという。文書はなく語り継がれているもので、伊根方面に鯨が向かうと村人は一斉に船を出し鯨を追いかけ、伊根の鯨船と競い合って鯨を捕獲した。「明治」の年号が入った鯨銛が残っているそうだ。

宮津藩城下では、主に酒造業や醸造業が盛んに行われていた。河原町に残っている旧三上家は、1776（安永5）年に始めた、元結（ひも類）の製造販売が家業のため屋号を元結屋といい、後に酒造業、廻船業などに参入。8隻の船を所有する「元結屋は、『諸国御客船帳』（島根県浜田市）や「御客入船帳」（新潟県出雲崎町）にその名が残っている。

『三上家文書』によると大坂（33件）、下関（20件）、酒田（64件）の商人と取引をしていたことがわかる。鯨は宮津の魚問屋を経て、北前船の積荷になっていたかもしれない。

1893（明治26）年、京都府が発行した捕鯨鑑札。収益の20分の1を税金として納めることが記されている

多彩なイベントを開催

京都府立丹後郷土資料館

1階の常設展示室では、「海国・丹後を巡る―丹後の歴史と文化」をテーマに丹後の織物、宮津の北前船、捕鯨関係の資料などを展示。ほかに企画展や特別展なども開催している。また、文化財よろず相談や古文書講習会、体験活動も開催。

住 宮津市字国分小字天王山611-1
☎ 0772-27-0230
時 9:30～16:30
休 月曜、年末年始（臨時休館あり）
¥ 大人200円、小・中学生50円
交 京丹後鉄道天橋立駅から車で約15分
P あり

1 国指定重要有形民俗文化財に指定された裂織（さきおり）2 北前船やベザイ船の模型、丹後の漁労、丹後の織物などを紹介 3 資料館から天橋立が望める 4 伊根で使っていた鯨銛 5 船磁石 6 北前船の商品として広く流通した、石見焼の水がめ

宮津は海に面した城下町で、珍しい造りです。地域の生業として漁業があり、天橋立を挟んで外海と内海があります。江戸時代から内海では丸々太った黄金色の金樽イワシが捕れ、現在オイルサーディンとして販売しています。北前船で賑わっていた新浜の通りも面影が残り、魅力のある町ですよ。

水先案内人

京都府立丹後郷土資料館 資料課 青江智洋さん

主屋をはじめ8棟が国の重要文化財に指定された旧三上家住宅

参考文献：伊根町史／宮津市史

朝廷に海の幸を献上した御食国

福井県

小浜

OBAMA

古来より天皇家の食膳に、海の幸などを献上する「御食国」としての歴史がある若狭小浜。小浜は豊かな食材を京へ届け、季節によってはサバが運ばれるようになったため、小浜から京へつながる道を鯖街道と呼んでいる。

明治末期から大正期にかけて帆走する北前船（井田家所蔵古写真・福井県立若狭歴史博物館提供）。井田米蔵（1887～1968）は、小浜で写真館を営業するかたわら若狭の風景や町並み、漁業や農業の暮らしなどを撮影した

日本海各地の港と京を結ぶ日本海側屈指の港町だった

さまざまな物資や多くの人が行き交う若狭国小浜は、いろいろな文化が集まる港湾都市だった。1672（寛文12）年に河村瑞賢が酒田から下関を通り大坂へ向かう西廻り航路を整備した後でも、1680（延宝8）年には1054隻の船が入港するほどであったが、徐々に小浜港へ入る船は減少した。

物資の中継都市としての機能が薄れていく中で、1727（享保12）年、廻船業に参入したのが古河嘉太夫教俊である。

古河嘉太夫はさまざまな物資のほか鯨も運んでいた

初代は丹波茶を新潟や秋田で販売する小規模経営だったが、2艘の船を持つようになった。

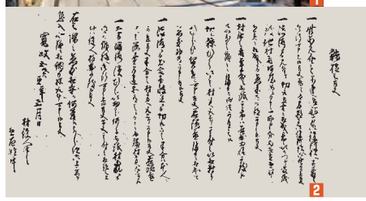
6代目の時代、1831（天保2）年4月14日付で、能代の廻船問屋が古河屋に鯨の代金を支払った古文書が残っている。

古河屋別邸（護松園）は藩主を迎えるために1815（文化12）年に建てたもの

小浜から京都までサバを塩漬けにして運んだ鯖街道があったように、サバを使ったヘシコや鯖寿司、ささ漬けが名物です。昔の町並みが残る「小浜西組」は、人気のスポット。北前船関係の歴史や文化が、現在の小浜の町の成り立ちに大きく影響していることを考えると感慨深いですね。

水先案内人

若狭おばま観光協会 松岡雅光さん



1 軒下に赤い布で作られた身代わり申が吊るされた三丁町の町並み 2 大音家文書の『鯨掟之事』（福井県文書館提供）。鯨発見や分配についての決まりが小浜藩から村役人と惣百姓宛に出された。国重文

御食国若狭おばま食文化館では日本各地の雑煮を展示。八戸は塩鯨が、神戸は鯨の赤身を使った雑煮を紹介

東北や北陸の物資を運ぶ中継地

福井県

敦賀

TSURUGA

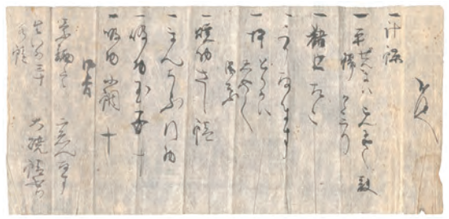
福井県南西部にあり、江戸時代は北陸道と若狭路との分岐点の宿駅で、北前船の寄港地だった。北前船で蝦夷地から昆布が運ばれ、現在でも昆布の加工地として名を馳せている。レトロな町並みも残り、散策するのもいい。

敦賀港は北国の年貢米の集積港として繁栄した

江戸時代前期は、津軽藩、秋田藩、庄内藩など、東北や越後、越前方面からの年貢米の多くは、敦賀港から琵琶湖を経由して大津へ運ばれていた。大津の琵琶湖畔には、年貢米を貯蔵する藩の蔵屋敷が19も建ち並んでいたという。

西廻りの航路が整備されると、各地の藩米は北前船で直接大坂へ運ぶようになった。また米だけではなく、蝦夷地からは昆布、鰊などが運ばれ、敦賀では身欠鰊と大根、麹で作る「にしんずし」が郷土食になっている。

敦賀の代官打它伊兵衛による、1667（寛文7）年の『寛文雑記』に、松前から届く商品として昆布、干鮭、串貝、塩引、いりこ、鯨、鰊、数子、おっとせい、生鶴、真羽、塩鳥之類、皮之類が記載されている。



飯田広助家文書（福井県文書館提供）の献立表。最初に「一 汁 鯨」と記載され、鯨が高級な食材だったことを伺わせる

敦賀は鉄道と港で栄えた町で松尾芭蕉、武田耕雲斎、杉原千畝など歴史的にも有名な方々の足跡に触れられる町でもあります。名物は敦賀真鯛、フグ、にしん寿司、サバ寿司、ソースカツ丼などです。小学校の給食で鯨のベーコンを食べていたので、旅先で鯨を見るとつい注文してしまいます。

水先案内人

敦賀観光協会 会長 池田裕太郎さん（左）、主事 佐野亮太さん（右）

下側から時計回りで**鯨赤身￥800、鯨さえずり￥1800、特上鯨ベーコン￥2000**ほかにはりはり鍋1800円やステーキ1000円、尾の身3500円などもある

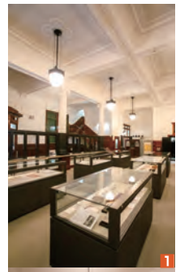
1鯨の竜田揚げ￥1000、塩くじら￥600（写真は2人前）。塩鯨はお茶漬けにする人も**2**住宅地の中に店が

馬刺しと鯨料理の店

居酒屋玄海

女将の千代子さんは熊本出身、ご主人は福岡出身。子どもの時から食べ慣れ親しんだ馬刺しと鯨を食べさせる店が敦賀にないと、自宅の一部を改装して居酒屋に。住宅地にポツンとあるにもかかわらず、お客は市内一円から来店するそうだ。

住 敦賀市和久野8-21-91
☎ 0770-23-0622
時 17:00～23:00
休 月、火、水曜
交 JR敦賀駅から車で約11分
P あり



博物館の建物は重要文化財

敦賀市立博物館

1927（昭和2）年に竣工した大和田銀行本店の建物を修復し、2015（平成27）年に博物館をリニューアルオープン。銀行開設当時は、地下の食堂を市民に開放するなど経営方針も画期的だった。1階は銀行の成り立ち、2階は古代から近世の敦賀の歴史などを展示している。

住 敦賀市相生町7-8
☎ 0770-25-7033
時 10:00～17:00
休 月曜（休日の場合は翌日）
¥ 大人300円、高校生以下無料
交 JR敦賀駅から車で10分
P あり

122歳で北前船の船荷問屋初代大和田荘七の養子となった、2代目荘七が1892（明治25）年に大和田銀行を設立**2**銀行への来客のほか、敦賀に来た賓客をもてなすための貴賓室**3**地下のレストラン**4**1階の銀行窓口のカウンターは大理石、上部の柵は真鍮製**5**丸瓦は大和田家の廻船の旗印だった

福井県南越前町

五大北前船主を輩出した町

河野

KONO

南越前町河野は、敦賀湾のほぼ中央に位置する。17世紀後半、近江商人が共同で河野の船を使い、北海道から敦賀港に荷を運んでいた。幕末から明治にかけて河野から北前船の船主や船頭を多く輩出し、富豪の町と言われた。

五大北前船主の一つに数えられた右近家を育んだ町

南越前町河野は越前海岸の南端に位置し、敦賀湾のほぼ入口にあたる。古くから府中（現在の越前市）と敦賀を結ぶ海陸の中継地として栄えた。河野の人々は、河野と敦賀間の船稼ぎに従事していた。

17世紀後半になると近江商人に雇われ、船主や船頭として北海道の産物を回漕。幕末から明治にかけては、右近家や中村家、刀禰家のように、何艘もの廻船を持つ日本海沿岸有数の北前船主を輩出した。

金相寺の襖の修復の際に見つかった、下張りに使われていた右近家の文書。水に浸けて丁寧に1枚ずつはがしている

北前船から損害保険会社を

北前船主の館 右近家

右近家は北前船主として、1781～1801（天明～寛政）年の頃から活躍し、全盛期には八幡丸など30隻以上を保有。北前船の衰退を見ると蒸気船を導入、近代化を進めるとともに海上保険業にも参入。損保ジャパンとして現在に至っている。

住 南条郡南越前町河野2-15
☎ 0778-48-2196
時 9:00～16:00
休 水曜、年末年始
¥ 大人500円、小・中学生300円
交 JR武生駅から車で25分
P あり

1北海道増毛の笹森兼造が、右近家の仁恵丸与七から鯨壱丁の代金を受け取ったという証。**2**赤間関（下関）の網屋三郎兵衛が、右近権左衛門に鯨尾羽毛拾斤を八拾五銭で販売した覚え**3**本宅の前面に風除けのために蔵を配置**4**印半纏

堅牢で豪華な造りの屋敷が並ぶ、河野北前船主通り

山、海、里の3つの異なった、特色ある町が楽しめるのが南越前町です。河野の北前船主の屋敷は、海から吹き寄せる風を遮るために海側に長屋門と土蔵を配置し、山側の主屋を守っているのが特徴です。右近邸や西洋館、北前船主通りをご案内しますので、ぜひ河野へお越しくださいね。

水先案内人

河野北前船主通り案内の会
会長 千馬仁視さん

石川県加賀市

橋立

HASHITATE

赤瓦が美しい橋立船主集落

石川県の南端に位置する橋立は赤瓦の屋根の家々が建ち並び、ひなびた漁村にしっくりと溶け込んでいる。有数の漁場として知られ、ズワイガニなど四季を通して数百種の魚介類が水揚げされ、訪れる人を楽しませてくれる。

日本で1、2位を競った富豪村 巨万の富を築いた北前魂

橋立は北前船の船主集落で、かつて北前船主や船頭、乗組員が多く住んでいた町。海に面した斜面には、敷地の高低差をなくすため盛り土をして石垣を組んで家屋を建てている。石垣は福井県産の笏谷石を使い、濡れると青さを増すのが特徴だ。

家屋は日本海から吹き付ける風から守るため、潮風に強い船板で覆われている。当時は萱葺き屋根がほとんどだった中で、赤瓦の屋根は富を象徴していた。

1箱枕（蔵六園蔵）は全て鯨のヒゲ板製。北前船の乗組員は、橋立から大坂まで数日かけて歩いて行く際、携帯枕として使った**2**重要伝統的建造物群保存地区の加賀橋立船主集落

1888（明治21）年、下関の河崎善七郎から酒谷吉五郎が、鯨本皮5樽購入しているのがわかる買仕切（北前船の里資料館蔵）

加賀温泉郷を代表するのは、なんと言っても片山津温泉、山代温泉、山中温泉の三つの温泉地です。また、城下町「大聖寺」や橋立漁港があり、温泉、歴史、食と三拍子が楽しめます。橋立は北前船の寄港地ではありませんが、船主や乗組員たちがかつて住んでいだ町並みの散策もおすすめです。

水先案内人

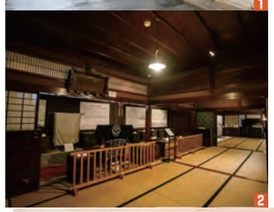
加賀市観光情報センター
所長 佐野立子さん

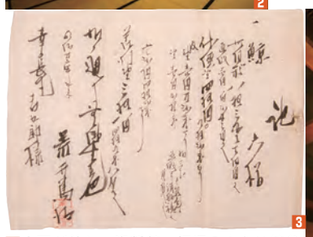
北前船の魅力がわかる

北前船の里資料館

江戸から明治にかけて、北前船の船主として財を成した酒谷長兵衛が1877（明治10）年に建てた屋敷を利用した資料館。館内では酒谷家の船で使用した船箪笥、和磁石などを展示している。古文書から鯨網や鯨肉なども売買していた様子が。

住 加賀市橋立町イ乙1-1
☎ 0761-75-1250
時 9:00～17:00（入館は16:30まで）
休 無休
¥ 大人350円、高校生以下無料
交 北陸自動車道片山津ICより車で10分
P あり





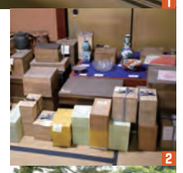
1赤瓦が美しい資料館。板塀の土台は笏谷石を使用**2**広い座敷には船箪笥、船仏壇、酒谷家の印半纏、古文書などを展示**3**1889（明治22）年、函館の荒井篤治から酒谷吉五郎の幸長丸宛の文書で、鯨6樽を購入したことがわかる**4**8寸角のケヤキを使った大黒柱、太い梁は杉、板戸は一枚板の秋田杉など贅を凝らし、囲炉裏を配した30畳敷の「オエ」と呼ばれる大広間

紅がら漆塗りの贅沢な造り

蔵六園

大聖寺出身のご主人の中越さんは、代々古美術商を営み8代目になる。北前船主たちとの付き合いも代を重ね、船主酒谷長蔵氏の屋敷を譲り受けた。当初は、顧客のためにお茶会などを開催していたが、市の要望で30数年前に一般公開。

住 加賀市橋立町ラ47
☎ 0761-75-2003
時 9:00～17:00（12月～2月は9:00～16:00）
休 無休
¥ 中学生以上400円、中学生以下200円
交 北陸自動車道片山津ICより車で10分
P あり



1幕末に建てられた北前船主酒谷家の屋敷**2**邸内には古九谷、吉田屋などの古美術が満載**3**大聖寺藩14代藩主前田利鬯公が命名

※本誌の各種データは2022年12月末現在のものです。価格は税込み。変動する可能性がありますので、お出かけ前にご確認ください。

石川県金沢市

加賀百万石の華麗な城下町

KANAIWA

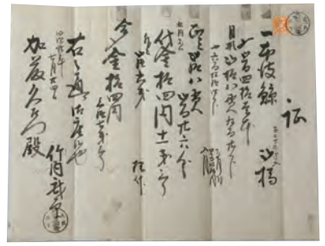
加賀藩前田家が残した伝統工芸、伝統芸能、食文化が今も脈々と受け継がれている。金沢城をはじめ、茶屋街や武家屋敷など見どころが多い。茶の湯文化が定着し、「鯨羹」が夏の和菓子店の店頭を飾るのも金沢ならではだ。

加賀百万石の財政を支えた銭屋五兵衛など豪商を生んだ金石と大野

犀川の河口に位置する金石は城下町金沢の海の玄関口で、北前船の寄港地だったところ。両替商を営んでいた銭屋に生まれた五兵衛は、39歳のときに質流れになった120石の船で米を運んだのを契機に、北前船主として活躍する。

すぐ隣の大野は醤油や味噌の製造が盛んで、北前船で各地に運ばれていった発酵食の町。金石や大野には、廻船問屋や古民家、醤油蔵などを利用したギャラリーやカフェなどが建ち並ぶ。

現在でも多くの醤油醸造元が集まる大野は、醤油の五大生産地の一つ。旨口の醤油を求めて県内外から人が訪れる



大坂の竹内武兵衛から本皮鯨2樽を購入

下関の荷捌き問屋、芳岡六左衛門から加藤久左衛門が鯨本皮5樽を購入した仕切書(石川県立歴史博物館蔵)。加藤は、加州本吉(白山市美川)を拠点に、船頭として廻船経営に携わった人物

一年を通して日本海の幸が楽しめる金沢は、北前船の時代から金石(宮腰)や大野といった外港を通して物資や食材が集まる城下町でした。市場に行くと、金沢近郊や能登方面で獲れた旬の味覚が目白押しです。ぜひ城下町の面影を色濃く残す金沢で、歴史や食文化に触れてみてください。

水先案内人

石川県立歴史博物館
学芸員
吉田朋生さん

1江戸時代後期の茶運び人形
2江戸時代後期のからくり人形。ぜんまいに鯨ヒゲも使っていた

1兼六園の四季が映像とともに楽しめるジオラマ2 3面巨大スクリーンや頭上のスピーカー、映像に合わせて振動する床など、金沢の祭礼を体感できるシアターもある

緑に囲まれた赤レンガ造り

石川県立歴史博物館

本多の森公園内の赤レンガの建物3棟が連なる建物は、かつて陸軍の兵器庫だったところ。1986(昭和61)年に県立郷土資料館が移り、歴史博物館として開館。石川の歴史と文化を豊富な実物資料やジオラマ、映像などで楽しく学べる。

住 金沢市出羽町3-1
☎ 076-262-3236
時 9:00〜17:00(入館は16:30まで)
¥ 一般300円、大学生240円、高校生以下無料
休 年末年始、展示替え期間
交 JR金沢駅から車で10〜15分
P あり

3ユニークな展示室。銭屋五兵衛の航海道具は弁吉が製造したという4目の前は金沢港

からくり体感ミュージアム

大野からくり記念館

からくり師大野弁吉(中村屋弁吉)の業績を展示している。弁吉は京都の羽細工師の子に生まれ、長崎で理化学や医学などを学び、1831(天保2)年に中村屋八右衛門の長女の婿になり、それを機に大野に永住。からくりの世界が楽しめる。

住 金沢市大野町4甲2-29
☎ 076-266-1311
時 9:00〜17:00(入館は16:30まで)
¥ 大人300円、小人200円、園児以下無料
休 水曜(祝日の場合は翌日)、年末年始
交 JR金沢駅から車で15〜20分
P あり

3博物館の建物は、1990(平成2)年に国の重要文化財に指定4能登で行われている漁法や網の製法を描いた『能登国採魚図絵』には、鯨漁などが紹介されている

石川県

里山里海の魅力がいっぱい

WAJIMA

鮮魚などの露店200軒が立ち並ぶ、日本三大朝市の一つ、輪島の朝市と伝統工芸輪島塗で知られる奥能登の観光地。荘厳な静けさが漂う大本山總持寺祖院や北前船で栄えた黒島集落、里山里海の幸など旅の魅力がいっぱいだ。

日本の伝統工芸品 輪島塗に欠かせない鯨ヒゲ板製のヘラ

輪島と言えば、「輪島塗」が有名だが、石川県内には「金沢漆器」、「山中塗」の漆芸品がある。また、全国に「津軽塗」、「会津塗」、「鎌倉彫」、「飛騨春慶」などの伝統工芸品に指定されている漆芸品が広く知られている。

輪島塗を含む技術伝承者を養成している「石川県立輪島漆芸技術研修所」では、沈金、木工芸、髹漆(きゅうしつ)、蒔絵などの重要無形文化財保持者(人間国宝)による直接指導が行われている。

研修所の教務課内島さんは、漆を塗る時に必要なのが、鯨のヒゲ板製のヘラだと言う。最近ではヒゲ板の代用品を使うところもあるそうだが、研修所では昔からの道具を生徒自ら加工して使うことを指導している。

輪島塗の工程は、100以上あるいは120以上とも言われ、鯨のヒゲ板製のヘラは、最終工程で多く使われるという。基礎を学ぶ専修科2ヶ年、髹漆科、蒔絵科、沈金科などの専門分野は3ヶ年の計5年、伝統の技が無償で学べるので生徒は全国から集まってくるそうだ。

塗りの輪島塗、蒔絵が美しい金沢漆器、木目が美しい山中漆器と三つの漆芸品が全国に広まったのは、北前船によるものが大きい。鯨のヒゲ板も手に入りやすく、塗師屋は自ら漆器を販売できたからである。さらに加賀藩はお膝元の金沢漆器や輪島塗、大聖寺藩は山中漆器を庇護していたことも挙げられる。

1ナガスクジラのヒゲ板2目の粗い砥石、細かい砥石と、徐々に先端を薄くして作るヘラ。ヒゲ板が短くなれば、木で持ち手を加えるなど工夫している。輪島漆芸技術研修所の生徒は使いやすくするために、自分に合ったさまざまなサイズに仕上げている3漆塗膜を油桐炭で水研ぎし、黒漆を塗った後、鯨ヘラで余分な漆をすき取っている

鯨の蒔絵の万年筆
¥1,320,000
製造に8ヵ月
輪島漆器大雅堂製

細かい鯨ヒゲも

輪島塗や朝市のほか、日本で初めて世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」を代表する景勝地「白米千枚田」など自然と伝統が感じられる町。日本屈指の漁獲量を誇る、天然フグ料理も人気があります。隣町の能登町宇出津で鯨が混獲されるとスーパーなどで販売されることもありますね。

水先案内人

輪島市観光課
主事
尾崎 優さん

日本海の幸を丸ごと味わう

宝生寿し

初代は、かつて北前船で栄えた大野港を拠点に数隻の漁船を持つ漁師だったとか。高度成長の人手不足から、1966(昭和41)年に同じ魚を扱う寿司店に転業。毎日仲買から直接ネタを仕入れているので、新鮮な寿司が味わえると人気の店だ。

住 金沢市大野町4-72
☎ 076-267-0323
時 11:00〜21:00(LO)
休 水曜
交 JR金沢駅西口から車で約15分
P あり

1おまかせ寿司 9貫¥2750
能登の宇出津や珠洲の定置網で混獲されたときのみメニューに鯨がのぼる2落ち着いた店内

駅中で味わえる金沢おでん

季節料理 おでん 黒百合

鶴来の老舗料理宿「和田屋」の次男が70年前に、おでん専門店として開業。提供する料理は、時代の流れに合わせて少しずつ変わり現在の形になったという。日本酒「萬33ys歳楽」は、鶴来の蔵元「小堀酒造」の銘柄のみ提供。蔵元も縁戚だとか。

住 金沢市木ノ新保町1-1 金沢百番街「あんと」
☎ 076-260-3722
時 11:00〜22:00
休 無休
交 JR金沢駅からすぐ
P 有料Pあり

1コの字型のカウンター席正面に座れば、おでんは目の前2駅構内の店

北陸の中核を担う水産会社

大口水産

市民の台所・近江町市場を拠点に、水産物の卸売り販売をしている。鮮魚通り中央に広い面積を占め鮮魚、乾物、総菜、業務用の4部門で展開。能登の宇出津や珠洲で鯨が混獲された場合は店頭に並ぶ。金沢では冷凍ものは食べないそうだ。

住 金沢市上近江町50
☎ 076-263-4545
時 8:00〜17:00
休 水曜
交 JR金沢駅東口から車で約5分
P 有料Pあり

鯨の赤身のほか心臓やレバー、本皮などを販売。刺身用の鯨は、店頭に出した途端に売り切れてしまうほど人気とか

鯨の刺身¥1000前後、鯨のユッケ¥880前後
定置網で混獲された鯨が手に入ればメニューに登場

北前船主を輩出した黒島は寄り鯨の配分では鹿磯村と争いになった

能登半島西側には福浦、黒島そして輪島と北前船の寄港地がある。天領の黒島は番匠屋、森岡屋、浜岡屋、中屋、角海家の五大船主のほか、数十軒もの北前船主を輩出した。

小さな入江を挟んで黒島と鹿磯（かいそ）があり、1718（享保3）年に寄り鯨が原因で海境を巡り争いが起きている。鹿磯村は、1689（元禄2）年2月にも隣の深見村と流れ鯨の配分を巡り役所に嘆願書を提出。鯨は村にとって、重要な収益源だった。

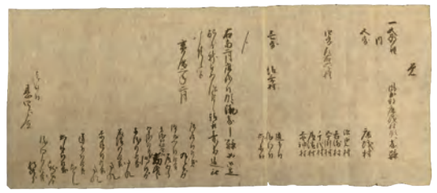
さらに海岸線を輪島方面に向かった上大沢地区の日吉神社の境内には、1912（明治45）年4月に21メートル余りの漂着鯨を記念した石碑があり、鯨の脊椎が奉納されている。

加賀藩は、1652（承応2）年に寄り鯨の配分を定めた。鯨が寄った村は五歩、残りの半分を左右3ヶ村合わせて6ヶ村で四歩、その後方里方3ヶ村が一歩である。

鹿磯村には文書に残っているだけでも、前述のほか1752（宝暦2）年にも鯨が寄っている。

1687（貞享4）年、深見村肝入が道下村清助に宛てた「塩鯨3樽代運賃代」という『道下区有文書』が道下に残っている。この頃すでに、流れ鯨を塩漬けにして保存していたようだ。

手前の家並みは天領だった黒島。入江の右側奥が加賀藩鹿磯で、岬の向こうが深見。鯨を巡り、プライドの高い天領と加賀藩の戦いが目に浮かびそう


「寄り鯨に付配分覚」（鹿磯区有文書・輪島市教育委員会提供）には、定めにより鹿磯村が五歩となっている

桜滝のある深見の滝神社に奉納された鯨骨。時代は不明だが、7つの村で鯨を分配した

1 間垣に囲まれた上大沢。この奥に日吉神社がある 2 漂着鯨記念碑 3 神社に奉納された鯨骨

天然フグ料理で知られる
丸山料理店

輪島ではマフグなど多様なフグが水揚げされるため、年間を通じてフグのコース料理が食べられると人気の店。宇出津の定置網で鯨が混獲されると、早朝3時くらいに連絡が入る。入荷次第、鯨のコース料理9品ほどが楽しめる。

住 輪島市門前町広瀬口1
☎ 0768-42-0221
時 前日までの完全予約制
休 不定休
交 輪島市街から車で約20分
P あり

1 鯨の料理コース￥6600
12月中旬から翌1月にかけて、混獲されるミンククジラやイワシクジラを使用。お盆の上は紅白の刺身、白皮の唐揚げ、うねすの握り。時計回りでうねすとさえずりベーコン、ユッケ、カツ、竜田揚げ、ハリハリ鍋

2 店主の丸山さんは、大阪の高級料理店「おでん万ん卵」に勤めていた。ダシの効いた、さえずりのおでんは得意料理で人気の一品

黒島の代表的な廻船問屋
国重要文化財 旧角海家住宅

旧角海家は、1843（天保14）年に北前船主中屋の船頭であった角屋が独立して開業。全盛期には北前船を7隻所有し、黒島屈指の廻船問屋になった。1863（文久3）年の長州征伐の際に、中屋とともにそれぞれ500両を加賀藩に納めている。また、100mほど離れたところには、黒島天領北前船資料館があり、希望者は案内してくれる。問い合わせは、旧角海家住宅へ。入館料は、別途必要。

住 輪島市門前町黒島町ロ-94
☎ 0768-43-1135
時 9:00～17:00（入館は16:30まで）
休 月曜（祝日の場合は翌日）、12/29～1/3
¥ 大人320円、小・中・高校生150円
交 輪島市街から車で約30分
P あり

黒島天領北前船資料館の展示物 1 引き上げられた北前船の錨 2 城をかたどった、総輪島塗金箔仕上げの曳山

3 庇下のサガリと呼ばれる風除けの幕板や、大戸口、簾虫籠、格子が特徴の旧角海家 4 3畳ほどの望楼の間。北前船の出入りをここから見張っていたという

参考文献：『北前船で栄えた能登黒島町』（輪島市黒島公民館）、『新修門前町史』（門前町史編さん専門委員会）、『諸岡村史』（諸岡村史発刊委員会）

富山県

氷見 HIMI

越中式定置網発祥の地

立山連峰の雪解け水が川から湾内に流れ込み海が育まれ、多種多様な魚が湾内に。そのため富山湾は天然の生け簀と呼ばれ、400年以上前から定置網で魚を捕獲。改良を重ね、越中式定置網が編み出され現在に至っている。

大型定置網の向こうに立山連峰を望む（氷見市観光協会提供）

氷見では縄文時代からイルカを食べていた？

氷見駅からほど近い、湊川に面した朝日貝塚から大量のイルカの骨が見つかったのは、1921（大正10）年から1924（大正13）年に実施された発掘調査でのこと。朝日貝塚は縄文時代前期（約6000年前）と中期（約4000年前）が主体の遺跡だ。

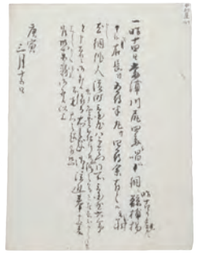
アカガイやハマグリなど貝殻による貝層のほか、人骨、土器、石器、骨角器、動物骨が多数出土している。哺乳類では人骨、イルカ、ツキノワグマ、ニホンジカ、イヌなど。なかでもイルカは哺乳類の約60パーセントを占めているという。

氷見市立博物館の氷見の歴史コーナーでは、大境洞窟遺跡を紹介。ここでもイルカの骨が出土し、食用としていたと思われる

戦国時代末期から行っていた定置網漁

戦国時代末から明治にかけて、富山湾周辺で行われていた定置網漁には藁で編んだ網が使われていた。春はイワシ、夏はマグロ、冬はブリと、魚種によって網の構造や規模が異なるという。

氷見と言えばブリの名が挙がり、1595（文禄4）年、前田利家がブリを所望した文書も残っている。また氷見では定置網で混獲された鯨が古くから食され、定置網に迷い込んだ鯨について、氷見の役人や網元が書いた文書も多く残っている。


1830（天保元）年、中村屋文書『鯨捕揚げに付き注進控え』（氷見市立博物館蔵）。鯨の大きさと鯨漁を巡るトラブルが書かれている

水先案内人

氷見市観光協会企画・情報担当 奥村寿江さん

氷見には大小約30の定置網があり、年間を通じて新鮮な魚が300種ほど水揚げされます。その時期に獲れた魚を提供するのが氷見です。氷見の持続可能な定置網業は、日本農業遺産に認定されました。ほかに棚田で育った棚田米もおすすめです。氷見牛もあるので、ぜひ氷見へいらしてください。

かつて北前船の寄港地だった伏木に足を延ばし地魚にこだわった新鮮なネタの寿司を味わう

鯨の竜田揚げ￥1100
鯨の握り1貫￥220～￥330

毎朝、車で約20分の氷見港に新鮮な魚を仕入れにいくという主人の中川さん

市内で唯一望楼のある廻船問屋の、旧秋元家（高岡市伏木北前船資料館）の真下に位置しているのがなか川寿し。「氷見では、鮮度保持のために大量の氷を使っているから身が締まって魚がおいしんですよ」と中川さん。

大型定置網で鯨が混獲されると、氷見鯨（ミンククジラ）として界隈の人たちに人気があるそうだ。鯨が手に入れば、ネタケースに並べる。東京や大阪など遠方からのお客も多く、完全予約制だが、希望すれば昼間も開けてくれる。

鯨の刺身
￥1650
クセがなく、旨味が口に広がるミンククジラの刺身

信楽焼の大きな狸が店頭に

なか川寿し

住 高岡市伏木錦町2-8
☎ 0766-44-0793
時 17:00～21:00
休 月曜
交 JR伏木駅から徒歩5分
P あり

鯨桶や鯨包丁なども展示
氷見市立博物館

歴史、漁業、農家の暮らしと、3つのテーマで氷見を紹介。定置網の仕組みやブリ定置網の始まりなど、氷見の漁業のことがよくわかる。氷見とその周辺地域の漁労用具一式は、国登録有形民俗文化財。実物の和船をはじめ、造船関係の資料も充実。

住 氷見市本町4-9
☎ 0766-74-8231
時 9:00～17:00（入館は16:30まで）
休 月曜（祝日の場合は問合せを）
¥ 大人100円、小中学生50円
交 JR氷見駅から徒歩7分
P あり

ブリなどの定置網漁で使われた藁台座も国登録有形民俗文化財

鯨包丁
鯨は身が焼けるのが早いと言い、水揚げ後すぐ解体される

鯨を塩漬けにして長期保存するために使われていた口径33.3㎝、高さ38.5㎝の鯨桶

1 昔の農家の暮らしをリアルに再現 2 大型定置網の模型、漁具などがあり、氷見の漁業を紹介している

越中富山と言えば「反魂丹」

富山県富山市

東岩瀬

HIGASHIIWASE

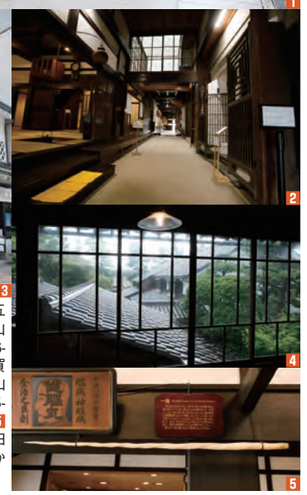
江戸の昔から現在まで、全国を行脚する薬売りの町として知られている。神通川河口に位置する東岩瀬は北前船の寄港地として栄えた町で、旧北国街道沿いには廻船問屋が残っている。シロエビなどの新鮮な魚介も楽しめる。

北前船は越中の売薬に大きく貢献した

1690（元禄3）年、江戸城で腹痛に苦しむ三春藩主（現福島県）秋田氏に、富山藩主前田正甫（まさとし）が携帯していた反魂丹をすすめたところ、たちまち腹痛が収まった。諸大名たちから反魂丹を所望されたのを契機に、越中の薬売りが始まったという。

和漢薬の原料になるのが生薬でケイヒ（ケイ皮）などの植物由来のもの、犀角（サイカク）など動物に由来するものなどが使われている。イッカク（一角）は、鯨の仲間で北極海に棲息し長い牙を持ち、その牙は解熱や解毒剤の生薬として珍重されていた。江戸時代以降、「一角丸」「一角散」などの市販薬にも使われたそうだ。

動物性生薬は、中国から長崎経由で入荷していたと思われている。一角だけはオランダ船が長崎に持ち込み、犀角の代用品としても用いられた。



1東岩瀬の町並み 2北陸五大船主の一つの馬場家（富山市東岩瀬町107-2／076-456-7815）の通り庭 3反魂丹が買える池田屋安兵衛商店（富山市堤町通り1-3-5／076-425-1871） 4馬場家の2階から 5イッカクが飾られている池田屋安兵衛商店。今でも遠方から訪れるお客もいる

東岩瀬は江戸時代後期から活躍した北前船主の家が残り、富山の新しい観光スポットとして注目をされているエリアです。富山を代表する「満寿泉」の蔵元をはじめ、古民家を活用したレストラン、バー、ビール工場など個性豊かな店が続々と出店しています。岩瀬の町並みを楽しんでください。

水先案内人

GEJO
店主
下條貴大さん

氷見に鯨が揚がれば料理を

GEJO ゲジョウ

イタリアやフランスでワインと料理を学び、ブルガリアではプライベートシェフとして勤務したという下條さんの店。新鮮な魚が手に入る地の利を生かし、寿司をメインに独創的な料理をおまかせで提供。口コミで東京など遠方からもお客が。

住富山市東岩瀬180
☎076-471-8522
時12:00～15:00、18:00～24:00
休不定休
交富山港線東岩瀬駅下車、徒歩10分
Pなし

おまかせコース ¥23,100
刺身3点は、珠洲の角花さんの塩を使った鯨の脂身、赤身、炙り。左上は鯨のしゃぶしゃぶ、奥は鯨の握り

鯨塚がなぜか寺泊に集中

新潟県長岡市

寺泊

TERADOMARI

新潟県中部に位置する寺泊。かつては北陸街道終駅の宿場町で、佐渡に渡る玄関口でもあり、北前船の寄港地の港町だったところ。今は「魚の市場通り」と呼ばれ、寺泊産の鮮魚やカニなどを販売する店が軒を連ねている。

新潟県の本土側で鯨塚が見られるのはなぜか寺泊だけ

寺泊は佐渡と最短距離で結ばれているため、順徳天皇、日蓮をはじめ多くの流人がここから佐渡へ渡ったところ。そして佐渡金山で採掘された金は、新潟港や寺泊港、出雲崎港に荷揚げされ、会津街道、三国街道、北国街道を経て江戸に運ばれた。

そんな寺泊に鯨に関わる碑などが数基ある。最も古い鯨塚は1849（嘉永2）年のもので、長岡市寺泊水族博物館正面の元火葬場だった松林にある。

寺泊水族博物館を見下ろす、松林に転がっていた

また、大和田観音堂近くには、1897（明治30）年と刻まれた鯨塚がある。さらに弘智法印即身仏のある西生寺には鯨の頭蓋骨があり、「鯨頭御霊験骨」と記されている。西生寺の阿刀住職

大和田の鯨塚。唯一残った鯨の肋骨を特別に供えてもらった

日蓮は、ここから佐渡に流されたんですよ。また、良寛の庵もありました。寺院が多いので「北の鎌倉」と呼ばれています。佐渡のトキは知られていますが、寺泊の分散飼育場「トキみ～て」でも見られます。見どころも多く、新鮮な魚料理もありますよ。ぜひ、いらしてね。

水先案内人

長岡市寺泊水族博物館
館長 青柳 彰さん

骨を撫で、具合の悪いところさすると霊験が

2014年の春 1頭のコククジラが寺泊にやってきた

寺泊の信濃川大河津分水路河口付近にコククジラ1頭が出現。水深3～7メートルの河口に3月中旬から4月中旬まで滞留した。コククジラは、砂泥底にいるワタリガニやバイ貝などを捕食し、泥を吐き出している様子も見られている。

翌2015年には、3月に柏崎沖、下旬には大河津分水路河口付近、4月中旬には胎内川河口（胎内市）、5月中旬には新発田市の落堀川河口付近で再びコククジラが出現。寺泊水族博物館館長の青柳さんは、「同一個体で、北上する途中にエサの捕食のために沿岸に来ているのではないか」と話す。

は、「野積地区は、寄り鯨が多かったと聞いています。この鯨の頭蓋骨は、江戸時代のものだと思います」と言う。

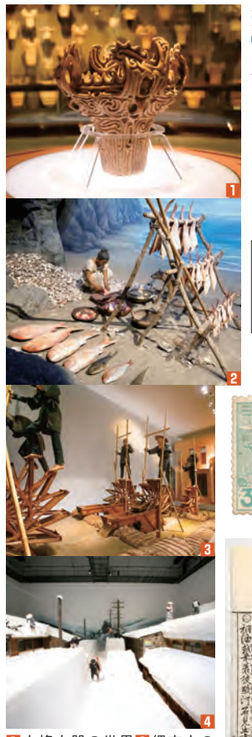
寺泊周辺に現れたコククジラ
（長岡市寺泊水族博物館提供）

細密なジオラマがおもしろい

新潟県立歴史博物館

新潟県のあゆみ、雪とくらし、米づくり、縄文人の世界など新潟県の歴史をわかりやすく展示している博物館。講堂では、等身大で展示されている縄文人のジオラマの制作工程などが映像で紹介されている。日曜は体験プログラムを用意。

住長岡市関原町1丁目字権現堂2247-2
☎0258-47-6130
時9:30～17:00（入館は16:30まで）
休月曜（祝日の場合は翌日）、年末年始
¥大人520円、高校・大学生200円、中学生以下無料
交JR長岡駅大手口から車で約30分
Pあり



1火焔土器の世界 2縄文人の世界、夏の海 3米づくりでは、西蒲原郡三潟の水抜きの様子が 4雪国ならではの雪下ろしの様子をジオラマで紹介

5 1951～1952年の捕鯨切手
6 1831（天保2）年発行の『農家心得』。稲の害虫駆除に鯨油が最上である。五島、平戸、熊野、伊予より産出したもので、値段は4斗樽入銀100目前後と紹介。いずれも博物館所蔵

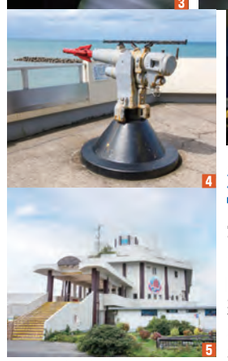
1小学生の体験学習。子どもたちは海洋生物に大興奮 2エントランス正面にある、1番水槽のウミガメが出迎えてくれる

海に浮かぶ八角形の水族館

長岡市寺泊水族博物館

1983（昭和58）年に3代目の水族館として開館。日本海には20種以上の鯨類が回遊し、寺泊周辺の海域でも漂着することがあるという。また、同じコククジラが2年続けて滞留したこともあり、博物館ではそうした資料なども展示している。

住長岡市寺泊花立9353-158
☎0258-75-4936
時9:00～16:30（入館は16:00まで）
休無休（臨時休館あり）
¥大人700円、中学生450円、小学生350円、3歳以上200円
交JR越後線寺泊駅から車で15分
Pあり



3 1994（平成6）年に寺泊野積の海岸に打ち上げられたナガスクジラの脊椎（手前）。3階に上るらせん階段壁面には、鯨類の資料が展示されている 4 2階のペンギン広場に展示されている捕鯨砲 5 海辺に建つ館内は、八角形の3階建て。約300種10000点の魚などを展示

ズワイガニが箱買いできる

山六水産

かつてカニ船を所有し、ベニズワイガニ漁を行っていたというだけあって、店頭には朝一番で茹で上げたカニが山盛りとなる。夏は寺泊産のノドグロ、秋はサケやイクラなどが並び、遠方からのお客も多い。年間を通して鯨肉類を販売。

住長岡市寺泊下荒町9772-38
☎0258-75-3161
時8:30～17:00
休無休
交JR越後線寺泊駅から車で15分
Pあり

1ズワイガニの目利きは確か。みそありは1杯1500円～、みそ少なめは1箱1500円～。奥には旬のさまざまな魚介類が並ぶ 2並びに支店もある

皮鯨はツチクジラ、イワシクジラをブロックやスライスで販売。ナガスクジラの味噌漬け、ベーコンなどもある

親族で切り盛りする店は、寺泊中央海水浴場そばの北陸街道と並行した裏道に

酒の肴は、鯨の味噌漬け

寺泊こまどり

1984（昭和59）年創業で、味噌ラーメン950円が人気の店。「10年ほど前、長崎で食べた鯨料理がおいしかったので、鯨の味噌漬けを酒の肴に出すようになったんですよ」と、店主の海津さん。場所柄、夜は居酒屋を兼ねた営業となる。

住長岡市寺泊上田町7618-23
☎0258-75-2339
時11:00～14:00、17:00～20:00（土・日・祝日の夜は19:30まで）
休月曜、第1火曜
交JR越後線寺泊駅から車で14分
Pなし

1鯨の味噌漬け ¥600
新潟県産味噌などに漬け込み、仕上げにアサリの汁を加える
2カウンター席と座敷。開店と同時に味噌ラーメンの注文が

港町新潟は観光スポットや美味満載

新潟県新潟市

新潟

NIIGATA

江戸時代は北前船の寄港地として賑わった新潟は、本州日本海側唯一の政令指定都市。1858(安政5)年の日米修好通商条約による開港5港の一つである。米どころ、酒どころでもあり、四季折々の美味が堪能できる町だ。

新潟には西国と松前から鯨が入荷していた

新潟の夏の郷土料理に鯨汁がある。1697(元禄10)年、新潟港への入荷量を示す表(個人蔵)に松前鯨39樽と記載がある。1689(元禄2)年の「売物定之覚」(『新潟町会所』)では、町の商店で販売してもよい品が列記され鯨も含まれている。

新潟への移入品の金額を質問された巡見使に、鈴木家は「西国鯨千五百五十両程」と回答。1761(宝暦11)年のことで、鈴木家は平島(現新潟市西区平島付近)で庄屋を務めていた。

新潟では300年以上前から市中に鯨が出回り、鯨が親しまれていた。さらに鯨は、信濃川や阿賀野川の舟運で内陸に運ばれていった。

信濃川河口の右側の背の高いビルは朱鷺メッセ新潟コンベンションセンターで、その先に佐渡に渡るフェリーや高速船乗り場がある

『新潟町会所文書』(新潟市歴史博物館蔵)には鯨、縄席俵、干鮭、鍬、硯石、昆布などが記されている

平島鈴木家文書『御巡見様御尋之節御答留』(新潟市文書館蔵)に西国鯨の記載が

北前船によって栄えた新潟の古町花街には今も料亭・割烹が建ち並び、古町芸妓が活動しています。お座敷遊び体験が気軽にできるイベントも開催しています。寿司をはじめのっぺなどの郷土料理、ご当地グルメタレかつ丼も人気です。夏のスタミナ食として鯨汁を食べる家庭もありますね。

水先案内人

新潟観光コンベンション協会
誘客推進部
鈴木文香さん

周辺には多くの見どころが

新潟市歴史博物館みなとぴあ

信濃川に面した「みなとぴあ」にあり、敷地内には旧新潟税関庁舎などがある。2階の常設展示室では、海と川に育まれた市域の人々の暮らしを古代から近代まで紹介。幕末の新潟の様子などを、わかりやすく紹介する、ミュージアムシアターもある。

住 新潟市中央区柳島町2-10
☎ 025-225-6111
時 9:30～18:00(10月～3月は17:00まで、入館はいずれも閉館30分前まで)
休 月曜(祝日の場合は翌日)
¥ 大人300円、高大生200円、小中生100円
交 JR新潟駅から車で12分
P あり

1湊町新潟の様子を紹介。新潟市内の白山神社の大船絵馬(複製)が目に入る。1852(嘉永5)年に奉納されたもの2出山遺跡の製塩炉跡をモデルに再現した模型3 1831(天保2)年の宴会料理を再現4博物館前には復元された荷揚げ場があり、当時の信濃川の川岸だとか。ここから阿賀野川を経て、さらに内陸に必要な生活物資が運ばれていた5 1911(明治44)年建築の2代目新潟市庁舎のデザインを取り入れた本館

1パフォーマンスを見せてくれるのは、ハンドウイルカとカマイルカ2ハンドウイルカの体の作りや海中で出す音なども紹介3アクアラボでは、イシイルカとオガワマッコウの骨格標本を展示

海の「顔」に会える場所

新潟市水族館マリンピア日本海

多様な分類群の水族約600種30000点を紹介する。日本海に生息する魚類を浅瀬と深場に分けて展示している日本海大水槽、ドルフィンスタジアム、ペンギン海岸などがある。新潟県に漂着した、鯨類10種40個体の調査も行っている。

住 新潟市中央区西船見町5932-445
☎ 025-222-7500
時 9:00～17:00
休 12/29～1/1、3月の第1木曜と翌日休
¥ 大人1500円、小中学生600円、幼児(4歳から)200円
交 JR新潟駅から車で約15分
P あり

本皮の味噌漬け
¥770(奥)
鯨汁のにゅうめん
¥990(手前)
味噌漬けは、塩抜きして湯でこぼした本皮を新潟の赤味噌に1週間ほど漬け込んでいる
にゅうめんはそうめんを加えたもので、新潟の家庭料理だとか。ほかに鯨料理のメニューは盛りだくさんだ

専門店顔負けの鯨メニュー

さかな料理専門店 魚まさ

カニ、ツブ貝、アジなど魚介類中心の店で、開店当初から肉の代わりに鯨肉を取り入れたそうだ。「新潟の人は食べず嫌いの人が多く、鯨汁と味噌漬けしか食べないんですよ」と店主の本間さん。鯨料理の美味をPRするために奮闘している。

住 新潟市東区山木戸4-7-14
☎ 025-383-8936
時 11:30～13:00(LO)、17:30～21:00(LO)
休 月曜
交 JR新潟駅から車で約8分
P あり

1階が駐車場、2階が店ですべて座敷。掘りごたつ式のテーブル席もある

江戸中期、元禄時代に創業

日本料理 行形亭(いきなりや)

松林の中の茶店から始まり、300年以上の歴史を持つ老舗。祖父、父親、現在11代目の店主行形さんが修業したのは、東京築地の新喜楽。江戸時代の建物が残る料亭では、一期一会をモットーに最大のもてなしでお客を迎えてくれる。要予約。

住 新潟市中央区西大畑町573
☎ 025-223-1188
時 11:30～14:00、17:00～21:30
休 日曜、祝日
交 JR新潟駅から車で10分
P あり

1船の帆柱に使う約15mの杉の長押がある寿の間2樹齢数百年の黒松が茂る、2000坪の庭に趣の異なる離れが点在3屋号は浦島屋だったが、いきなりやと呼ばれて屋号に。国登録文化財

鯨の沢煮椀
夏の名物、イワシクジラの本皮を使った沢煮椀。吸い口はコショウ。梅雨明けから8月末までの会席コースに付く。昼は12,870円～

気に入ったらその場で調理

本町 鈴木鮮魚

1934(昭和9)年、初代がリヤカーに魚を載せて売り歩いたのが始まりで、今は佐渡沖で漁獲される魚介類を中心に販売。一角にはテーブルがあり、海鮮丼や刺身定食などが楽しめる。好みの魚介類は、刺身やその場で焼いて供される。

住 新潟市中央区本町通6番町1114-1
☎ 025-228-9675
時 9:00～17:00
休 木曜、第3水曜
交 JR新潟駅から車で8分
P 有料P利用

塩くじらスライス¥900、鯨の味噌漬けスライス¥1080、くじらベーコン¥3000

ぶらっと本町商店街の青海ショッピングセンター内にあり、店先に貝類の生け簀もある

鯨汁は夏限定で、定食に付くことも。中身はその日によって変わる

鯨のおいしさを追求する

元祖くじらや

1966(昭和41)年創業の鯨料理専門店。初代が東京の専門店で鯨料理を学び、食文化を守りたいと帰郷して開業した。人気は、ハリハリ鍋か鯨ステーキコース6600円。刺身盛り合せや唐揚げが付いてボリューム満点。2日前の完全予約制。

住 新潟市中央区水島町7-22
☎ 025-244-1746
時 17:00～23:00
休 お盆、正月
交 JR新潟駅から徒歩10分
P なし

駅から徒歩圏の店。ゆっくり味わってほしいとテーブルは3席のみ

くじら汁¥550
年中味わえるくじら汁は、ナガスクジラの本皮に季節の野菜が入り、山椒が隠し味になっているそうだ

刺身盛り合せ¥1430、朝鮮焼¥990
刺身はミンククジラのベーコン、ナガスクジラの本皮、ニタリクジラの赤身。韓国焼き肉をイメージした朝鮮焼はニタリクジラ。濃いめの味付けで食べやすい

白クジラ100g当たり
¥1200
味噌漬け100g当たり
¥2000
新潟の地酒を約20種用意。常連さんが多い店だ

新鮮な魚で朝から飲める

古川鮮魚

終戦後に近くの人情横丁で魚屋を始めたという山田さん。春はサクラマス、夏は岩ガキ、秋はイクラ、冬はノドグロなど新鮮な魚が店頭に並ぶ。脇にはカウンターがあり、新潟や佐渡の鮮魚8点盛りの刺身定食1500円などが味わえる。

住 新潟市中央区本町通6番町1114-1
☎ 025-223-2966
時 10:30～17:00
休 木曜
交 JR新潟駅から車で8分
P 有料P利用

※本誌の各種データは2022年12月末現在のものです。価格は税込み。変動する可能性がありますので、お出かけ前にご確認ください。

蕎麦の花が広がる山裾の風景

北前船がもたらした食材の数々は、会津の郷土料理となって人々の舌を今も魅了

会津若松は日本海と太平洋のほぼ中間距離にあり、四方を山に囲まれた会津盆地の中核都市。夏は暑く、冬は寒さが厳しい盆地特有の気候である。農業が中心で季節の農作物が自慢だ。

信濃川、阿賀野川を経てさまざまな物資が会津に運び込まれた

1633(寛永10)年の洪水で、阿賀野川(阿賀川)は信濃川の河口に流れ込むようになったという。このため新潟と上流の津川間は津川船道(ふなどう)として発展し、津川には会津藩時代に船番所が置かれ西の玄関口として重視された。明治時代に津川町は新潟県に編入されている。

津川の川港は大船戸と言い、1884(明治17)年まで使われた。それ以降は、大船戸から下流90メートル付近に築港した新河戸に移行している。

1849(嘉永2)年の『蒲原郡小川庄津川町高分限書上帳』によると、津川船道を経由した物資が記載されている。会津からの下り荷は、江戸に運ぶ廻米を中心に炭、薪、塗り物など。新潟からの上り荷は身欠鰊、昆布、鯨、スルメ、棒鱈、干鰯、鰹節などである。

1880(明治13)年の上り荷の記録では、身欠鰊、鯨、干しいか、棒たら、帆立貝などが挙げられている。

大船戸から上流は水運には適さず、会津まで物資の運搬は会津街道約236キロを人馬が担った。

1江戸時代、150隻の船が出入りしたという河湊跡の大船戸2旧会津街道は、今も石畳や一里塚が残り、参勤交代や人馬の往来で賑わった

手前から時計回りでこづゆ、鯨汁、棒鱈煮、鰊の山椒漬け(撮影協力：会津郷土料理鶴我会津本店)。会津塗の浅い小さな椀に入っているこづゆは、昆布と干し貝柱でダシを取り、同じ大きさにカットした里芋、人参、糸こんにゃく、キクラゲ、豆麩が入る祝い料理。鯨汁で使う塩鯨は、1㎝幅にカットしてから麹味噌に漬けて保存していた。棒鱈煮は、棒鱈を水で戻して甘辛く煮たもので、骨まで食べられる。身欠鰊を米のとぎ汁で戻し、生山椒と醤油などを1週間ほど鰊鉢で漬ける

こづゆ、鰊の山椒漬け、鯨汁…郷土料理の食材は新潟から届いたものばかり

会津には馬肉をはじめ蕎麦などの美味がたくさんあるが、海がないのに海産物が使われている料理が郷土料理として定着。

こづゆは干し貝柱が欠かせないし、鰊の山椒漬けは漬けるための鰊鉢まで作られている。鯨汁は、冬の寒さを乗り切るために人々を支えてきた。

素朴だけど味わいのある、会津の郷土料理は、江戸時代から今も受け継がれている。

喜多方で1000年前の鯨やアシカの化石が次々と見つかった

2002(平成14)年、喜多方市高郷町の阿賀川に架かる塩坪橋の架け替え工事中に発見されたのが鯨やアシカ、アイヅタカサトカイギュウなどだ。新潟港から約95キロ、会津若松駅から約33キロ離れたところで、約1000万年前、ここが海だったことを証明している。

高郷第一小学校を活用したカイギュウランド内のクジラ化石展示室

ナガスクジラと思われる鯨の腰椎と連結した頸椎、中手骨などの化石とカイギュウやアシカ、セイウチなどの化石が一緒に見つかるのはとても珍しいそうだ。

喜多方市カイギュウランドたかさと(喜多方市高郷町西羽賀字和尚堂3163☎0241-44-2024)では、ミンクジラの骨格標本とともに発掘された化石を展示している。

大型鯨の頭骨や下顎などがわかりやすく紹介

落ち着いて料理が楽しめる店は、会津若松市役所そば

郷土料理を楽しむなら

会津郷土料理 鶴我会津本店

熊本や長野と並び、古くから馬肉が食べられているのが会津若松。会津ブランドの馬肉は8部位以上が味わえるという。人気のメニューは会津会席5500円で、桜鍋(馬肉)や棒鱈煮、鰊の山椒漬け、こづゆ、鯨汁の郷土料理が楽しめる。

住 会津若松市東栄町4-21
☎ 0242-29-4829
時 11:30～14:00、17:00～22:00
休 年始のみ
交 JR磐越西線会津若松駅から車で10分
P あり

鯨汁¥880(写真上)、天ぷらまんじゅう2個¥330(写真左)
塩抜きした鯨皮、ジャガイモ、人参、タマネギをダシで煮た味噌仕立て。餡入り饅頭の天ぷらは会津だけの料理

造船の拠点として栄えた港町

新潟県佐渡市

佐渡

SADO

奈良時代に流刑地に定められた佐渡には、順徳上皇、日蓮上人をはじめ多くの人たちが配流されている。江戸時代に金銀の鉱脈が発見されると幕府は天領とした。佐渡金山をはじめ、北前船で栄えた宿根木など見どころが多い。

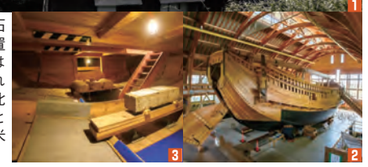
佐渡を代表する見どころは、世界文化遺産登録を目前に控えた佐渡金山です。また、動植物の南限北限の地とされ、リンゴとミカンを一緒に収穫。日本海を縦断する魚種が豊富で、冬は寒ブリ、夏はマグロなどが水揚げされます。名物料理はイゴネリかなあ。

水先案内人

佐渡観光交流機構
専務理事
祝 雅之

千石船の基地として繁栄した当時の集落が今も見られる宿根木の町

佐渡の最南端に位置する宿根木は、北前船の時代には10人余りの船主のほか、船乗りや新造船を手掛けた船大工が多く居住していた。1万平方メートルの狭い土地に数本の小路があり、今も200棟を超える板張りの家屋が密集して建っている。家に入るには、村を流れる称光寺川に架かる石橋を渡らなければならない家もある。石材は瀬戸内海の尾道から北前船で運ばれてきた御影石で、石工も同行したという。



1宿根木の屋根には石が置かれ、木羽葺石置き屋根という。港には船繋ぎ石も2復元され白山丸と命名された北前船。船内に入ることができる3船底には米や石を積み込んだ

佐渡国小木民俗博物館(☎0259-86-2604)には、宿根木で建造された「幸栄丸」を実物大に復元して展示。館内では、船大工道具などを展示している。

一般公開している清九郎家(南佐渡観光案内所☎0259-86-3200)は、廻船3隻を所有した船主らしい贅を尽くした豪華な造りが見られる。

4石橋5清九郎家1階の床はケヤキ、面取り柱、内装は漆塗り62階は書院造り。狭い敷地を最大限活用するため、畳は特注7裏手の穴蔵の扉は福井の笏谷石

両津から宿根木に向かう県道45号線沿いになぜか集中する鯨塚

両津港から宿根木方面へ県道45号線を車で15分ほど行くと、椎泊の集落に着く。この集落にある広誉山願誓寺前の小路に鯨墓がある。1888(明治21)年、寄り鯨の所有を巡り両津と椎泊の漁師が争い裁判となった。椎泊の漁師が勝ったが、その間に鯨が腐ってしまった。鯨を憐れんだ願誓寺の住職は、「釋震聲能度鯨魚」と戒名を付け葬った。

羽二生集落を過ぎた山側には漂着した大鯨の魚霊塔が、さらに大川の集落を通り過ぎた海岸線側の道路にも魚霊塔が建つ。片野尾集落の旧道入口付近の山側には、鯨の顎骨を建てて供養塔にしている。1860(万延元)年の暮れに流れ着いた、大鯨の霊を弔ったもの。鯨は体長30メートルのナガスクジラかザトウクジラの雌で、この鯨は片野尾と隣村の月布施とで分けたという。片野尾の地蔵院で供養大念仏を修し、村中で「海王妙応信女」の戒名を付けて人間と同じ扱いで過去帳に記した。

対岸の寺泊集落にも鯨塚が多くあり、寺泊と佐渡間の海は鯨の回遊路であるように思われる。

8願誓寺住職が建てた鯨墓9羽二生集落の魚霊塔。石碑が6基あり、左から2番目10大川集落の魚霊塔11片野尾の鯨供養塔。鯨肉は顎骨とともに片野尾と月布施で分けたが、月布施の顎骨はいつの間に消失したそうだ12片野尾の地蔵院にあった鯨の過去帳は、現在月布施の観音寺で管理。現在、位牌は行方不明

鯨のロースト赤ワインソース
(コース料理¥8800より)
ニタリクジラをローストして焼き面を贅沢にカット。本皮、小木の黒イチジク、アンズダケ、金井の黒米などを使用

元禄時代に酒造業を営み、その儲けで200石の小さな船を取得。江戸末期にはどこの港でも「佐州 宿根木 伊左衛門」でも通用した。屋号は穴口

フレンチを古民家で味わう

お料理 あなぐち

宿根木の北前船主として活躍した佐藤伊左衛門の屋敷穴口邸で、2022年5月にオープンしたフレンチの店。オーナーシェフの菊池さんは、地域おこし協力隊の隊員として出身地東京から参加。船人と同様に、新しい文化を構築したいと語る。

住 佐渡市宿根木402
☎ 0259-58-7227
時 11:00～14:00、ディナーは予約のみ
休 日、月、火曜
交 両津港から車で1時間30分
P あり

山形県鶴岡市 加茂

KAMO

庄内は山の幸、海の幸いっぱい

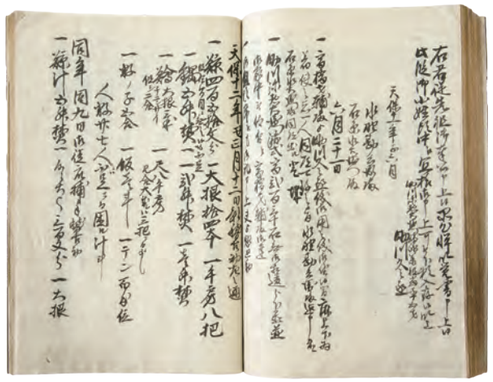
羽黒山、月山、湯殿山の出羽三山に囲まれた庄内平野に佇む鶴岡は、酒井家庄内藩の城下町。酒井家が鶴岡に来て400年、今も旧藩主酒井家が暮らす町の食材は、自然に恵まれとても豊か。独自の食文化も魅力な町だ。

庄内藩士は正月稽古のあと鯨汁でもてなしていた

庄内藩士助川弥惣右衛門の家は、代々直心流居合術と至心流柔術の師範を務めていた。正月の稽古のあとに料理を作って、門人たちにふるまっていたことが、助川家の覚書(鶴岡市郷土資料館蔵)に残っている。

1841(天保12)年正月12日、影(流)稽古初　左之通と食材と鍋の大きさを記している。

一　鯨　四百五十文分　一　大根拾四本　一　午房八把
一　鍋五升焚　一　弐升焚
一　壱升焚



助川家の鯨汁は、鯨450文分、大根14本、午房8把を3つの鍋合わせて8升分を調理。年3回でもかなりの散財であっただろう

旧致道館は庄内藩9代藩主酒井忠徳が1805(文化2)年に学問所として創設し、1816(文化13)年に10代藩主忠器が現在地に移した

一　膾(なます)大根三本、チュンサイ但二合
一　尺八午房　見合大成ルハ三把二テよし
一　数の子　五合　一　飯一斗
一　テン(草)百匁位

最後の文章は、「人数二十七人ニハ不足ニテ困ル汁バカリ」となっている。

助川家では毎年正月の稽古のあとに、影流居合1回、柔術2回の計3回鯨汁をふるまっていた。醤油味か味噌味かは不明だが、若い門人たちは汁より鯨をたっぷり食べたに違いない。鯨汁は汁だけが残って困ったと書かれてはいるが、たくましい門人たちを優しい目で見守っている様子が伺われる。

致道館の広間型の講堂で、生徒が一堂に会して講義を受けたところ

北前船の寄港地 加茂港から城下に入ってきた品々

加茂港から鶴岡城下に向かう国道112号線の途中、加茂坂トンネルを抜け羽前大山駅近くの大山を経由する。かつて加茂港から北前船で運ばれた荷を城下まで運ぶのを許されていたのは加茂村と大山村の馬子であったという。

加茂港は、城下の生活物資を陸揚げする重要な港だった

郷政録の著者、国学者田中政徳の祖父は大山村で造り酒屋を営み、年寄役、長百姓役を世襲し儒者頼春水とも交友があったという

大山村出身の国学者田中政徳が1813(文化10)年に記した『郷政録 女』(鶴岡市郷土資料館蔵)に、加茂港から城下に運ばれた商品名が書かれている。

「…身欠鯡、数の子、棒鱈、鯨、昆布」などとあり、これらは北前船で北海道から運ばれてきたものと思われるが、商品名が羅列されているだけで商品がどこの産地かは不明だ。

加茂湾に面して廻船問屋が並んでいたという

出羽三山、侍ゆかりのシルク、北前船寄港地と山、里、海の3つの日本遺産を有する城下町。歴史や文化、ユネスコにも認められた食文化など魅力あふれる観光地です。名物は殿様も食べた、だだちゃ豆、コシが強い細打ちうどんの麦切り、寒だら汁があります。ぜひ、鶴岡にいらしてくださいね。

水先案内人

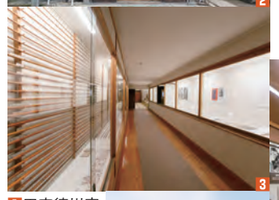
鶴岡市観光物産課
専門員
長瀞かおりさん

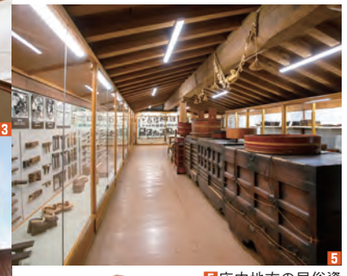
旧藩主酒井家由縁の博物館

致道博物館

郷土文化向上のため酒井家伝来の文化財や土地建物が寄贈され、1950(昭和25)年に博物館として開館。敷地内には国重要文化財の建物3棟のほか、幕末に江戸中屋敷の一部を移築したと伝わる藩主の隠居所「御隠殿」や名勝庭園などがある。

住 鶴岡市家中新町10-18
☎ 0235-22-1199
時 9:00～17:00
(12月～2月は16:30まで。いずれも入館は閉館30分前)
休 12月～2月は水曜、年末年始
¥ 大人800円、高大生400円、小中生300円
交 JR羽越本線鶴岡駅から車で10分
P あり





1田安徳川家の姫が酒井家へ輿入れした際に江戸屋敷に建てられた赤門2 3旧庄内藩主御隠殿では、庄内竿の展示や庄内の戊辰戦争を映像で紹介4重要文化財の旧鶴岡警察署庁舎

5庄内地方の民俗資料を展示している民具の蔵6船中で使われた火鉢。船が揺れても中の火入れ部分は安定するように作られている

くじら汁¥500
塩皮鯨、ジャガイモ、ナス、長ネギが入った醤油仕立て。
6月から9月上旬まで。子どものときは焼き鯨だったとか

カウンター席と小上がりの店内。メニューは経木に書かれている

6月には鯨汁目当ての客が

いな舟

「祖父は魚屋だったのですが、父は魚料理店を開き、それを手伝って今日に至っています」と、女将の山口さん。魚の目利きは確かで、刺身から焼く、煮る、蒸す、揚げるなど、同じ魚でもさまざまな味が楽しめる。口コミで観光客も訪れる。

住 鶴岡市本町2-18-3
☎ 0235-22-1061
時 17:30～22:30
休 日曜
交 JR鶴岡駅から車で約5分
P あり

店内には魚介類の名前が付いた座敷がある

鯨のしぐれ煮¥550
ニタリクジラとゴボウを甘辛く煮たもの

商品開発にも余念がない

魚亨 岡ざき

食文化創造企業と銘打ち、仕出し・弁当、加工品製造、水産物卸売を行っている。代表の岡崎さんの父親は、遠洋漁業でマグロ船に乗っていたこともあり、店ではマグロ料理と庄内浜で水揚げされた魚料理を提供。魚好きの客が多い。

住 鶴岡市美咲町2-46
☎ 0235-25-0086
時 11:30～13:30(LO)、17:30～21:00(LO)
休 月曜、ほか不定休あり
交 JR鶴岡駅から車で約10分
P あり

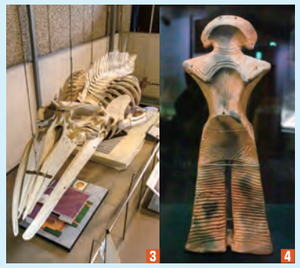
鯨カリー¥1080(要予約)
以前は鯨のステーキなどのメニューもあったとか。今はカレーとしぐれ煮だけ

600万年前のマムロガワクジラの化石を展示 山形の自然や歴史、文化を紹介する総合博物館

霞城公園(国指定史跡山形城址)内に開設された博物館で、地学、植物、動物、考古、歴史、民俗に分けて山形県を紹介している。

館内の鯨コーナーでは、山形県真室川町大沢の山中で、約600万年前の地層から1992年から1994年にかけて発掘された鯨の化石を展示。発掘されたのは一つの個体ではなく大小多数の鯨の化石のため、化石全体を「マムロガワクジラ」と称している。

1巨大ザメの歯が食い込んでいる鯨の骨格。最上川河床から発見された2酒田と並ぶ舟運基地として栄えた河岸の町大石田をジオラマで紹介



3クロミンククジラの骨格標本4 2012年に国宝に指定された「縄文の女神」。約4500年前の縄文時代中期のもので、西ノ前遺跡から発掘

発掘された鯨は大型のヒゲクジラ類が主体で、体長15～18mと推定され、鯨がいつ大型化したかなど、鯨の進化を考える上で重要な化石だという。600万年前、真室川町は海だったこともわかり、興味深い。

山形県立博物館

住 山形市霞城町1-8(霞城公園内)
☎ 023-645-1111
時 9:00～16:30
(入館は16:00まで)
休 月曜、祝日の場合は翌日
¥ 大人300円、学生150円
交 JR山形駅から徒歩10分
P あり

週末は県外からも客が訪れる、おさかな市場。飲食店や鶴岡名物の品々がそろう物産店もある

365日休みなしの鮮魚店

菅原鮮魚

庄内観光物産館のおさかな市場内にあり、酒田、鼠ヶ関、由良の3港に水揚げされる魚介類を販売。底引き網漁が解禁になる、9月1日からはさまざまな種類の魚介類が並ぶ。エビだけでもガサエビなど、種類が多いのも日本海ならではだ。

住 鶴岡市布目字中通80-1
☎ 0235-25-3715
時 9:00～18:00
休 無休
交 JR鶴岡駅から車で10分
P あり

塩くじら(ツチクジラ)
200g ¥1200

生の鯨が入荷すれば、スライスして刺身用として販売する。鮮魚は刺身用や焼き魚用に下処理までしてくれる。12月の大黒祭りのときは、ハタハタをお供えするので最も混雑するそうだ

山形県酒田市

酒田

SAKATA

北前船が繁栄をもたらした港町

北に鳥海山、南に月山を望む、雄大な庄内平野の中央には最上川が流れ、河口に町が広がる。北前船の寄港地になると、「西の堺、東の酒田」と言われ、東北随一の商業都市となった。酒田では紅花を積み、帰り荷には雛人形が。

酒田のシンボル、山居倉庫は1893(明治26)年に建造。土蔵造りの12棟の倉庫が連なっている。米の保管倉庫だったが、現在も農業倉庫として利用されている

寺子屋では酒田港の移出入品などを子どものころから学んでいた

1672(寛文2)年、伊勢商人の河村瑞賢が出羽の年貢米を大坂、江戸に運ぶために整備した西廻り航路(北前船)の起点となったのは酒田港だ。

江戸後期に歴史家池田玄斎が記した『玄斎文庫』の内、1冊に『松竹往来』がある。庄内の村や町の名物、移出入品などが列記されたもので、寺子屋の教科書として使われていたそうだ。

1672(寛文12)年、酒田からの積荷は最上紅花、最上あかね染、青芋(麻)などの農作物が中心で、酒田港に入ってきたものは海産物をはじめ鼻紙、書物、鯨髭細工など幅広い。

また、伊勢塩鯨、京都の宇治碾茶、稲荷山塩松茸、京都大坂大津小間物、熊野節、肥前唐津焼物、会津筆、越後蝋、村上茶、新潟塩曳、能代材木、横手馬など産地がわかるものも多い。

『松竹往来』(酒田市立光丘文庫蔵)。松前から干鮭、石焼鯨、鯡(鰊)、数子、昆布と記載

庄内藩3代にわたって記録した『大泉叢志』(酒田市立光丘文庫蔵)は、玄斎文庫を複写したもの。伊勢塩鯨の名が

酒田で人気の観光スポットは、ケヤキの並木に背後を囲まれた、土蔵造りの12棟の倉庫が連なる山居倉庫ですね。華やかな上方文化が伝わった港町は、ほかにも見どころはたくさんあります。今、飛島産のトビウオだしを使った酒田ラーメンが注目されています。ぜひ、酒田にお越しください。

水先案内人

酒田観光物産協会
専務理事
荒生 満さん

北前船はきらびやかな文化も運んできた

大坂や京都と直に結ばれた酒田は最上川の舟運も盛んになり、1683(天和3)年には川舟を含めて約3000もの上方船が出入りしていたという。

豪商らは上方文化に憧れ、華麗な雛人形をこぞって買い求めた。それは酒田周辺だけではなく、最上川沿いの河港で栄えた豪商たちも同様だ。

茶道や俳諧、生花が教養の一つとして盛んになり、港町には茶屋や料亭が次々とでき、豪商たちは風流を競い合ったという。

最上川上流周辺の米や紅花を積んだ船で賑わっていた最上川河口

秋田県秋田市

土崎

TSUCHIZAKI

商業史に欠かせない、日本の商都

雄物川の河口に位置する土崎(現在の秋田港)は、江戸時代には佐竹氏久保田藩の藩港として栄えた港町。秋田は日本酒をはじめ味噌、醤油、しょっつる、漬物など、雪深い土地で育まれた豊かな食文化が受け継がれている。

現在の雄物川河口。杉の材木が今も集積されている

秋田杉や年貢米の集積地、土崎港は城下より賑わっていた

1788(天明8)年、地理学者、旅行家で知られる古川古松軒は幕府巡検使の随員に採用され秋田を訪れている。『東遊雑記』の中で土崎港について「町あしからず、千三百軒、娼家もありて賑わしき町なり。久保田の本町よりも湊町の方すぐれたり」と記している。

1819(文政2)年の『中村家文書』(秋田市立土崎図書館蔵)によると、家屋千七百軒位、問屋拾壱軒、小宿弐拾軒、蔵数三拾七戸などとある。中村家は船方を務めていたので、土崎港の移出品についての記載もある。

1803(享和3)年の『土崎湊有町文書』(秋田市立土崎図書館蔵)には、内陸部の仙北行塩着三拾六品が記載され、なかに石焼鯨が記載されている。

1808~1810(文化5~7)年の土崎港への移入品が記録されている『経済秘録』(秋田県公文書館蔵)には、年平均の鯨の量は「一万九百六拾貫目」とあり、約41トンの重さだ。

『経済秘録』は1866(慶応2)年に写されたもので、土崎港への商品の入荷量が記載されている。鯨の年平均量は約41t

仕切書(石川県立歴史博物館蔵)は、秋田港の問杉五郎八に鯨5樽の販売を託した際のもの

秋田のソウルフード 鯨のかやきは夏の食べ物?

大町の飲み屋街を歩くと、店先に「鯨のかやき」と書かれたメニューが目に入る。かやきとは貝焼きのことで、かつて帆立貝の殻に具材を入れて焼いて食べたのが由縁だそうだ。

鯨のかやきは、山菜のミズやナスが出回る夏のスタミナ食で、「ミズが入っていないのは、正当なかやきではない」と言う店もあるほどだ。

店によって、ジュンサイやジャガイモ、豆腐が入ったり、また鍋料理として提供する店もある。食べ比べてみるのも楽しそうだ。

秋田と言えば、東北三大祭りのひとつ「秋田竿燈まつり」が挙げられます。4日間で約130万人が訪れます。四季がはっきりしているので、季節ごとにいらしても飽きさせません。比内地鶏、きりたんぽ、稲庭うどん、ハタハタなどの美味がたくさん。秋田犬を見られる所ありますよ。

水先案内人

秋田観光コンベンション協会
事業担当 主査
豊島大樹さん

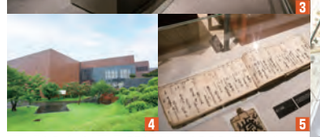
6月下旬から7月下旬にかけて収穫されるミズは、シャキっとした食感と少しの粘りがある

デワクジラの化石を展示

秋田県立博物館

県立小泉潟公園内にある博物館。1階の自然展示室では生物と地質の2つのテーマで、2階では旧石器時代から近現代までの秋田の歴史と暮らしを展示。秋田県東成瀬村で出土した、緑色岩(アオトラ石)製の石斧は国の重要文化財。

住 秋田市金足鳥崎字後山52
☎ 018-873-4121
時 9:30~16:30
(11/1~3/31は~16:00まで)
休 月曜(祝日の場合は翌日)
¥ 無料(特別展は別途)
交
P あり



1 1階の自然展示室には、1960年に雄物川河口に打ち上げられたオウギハクジラの骨格標本などが 2 秋田で見られる魚をアクリルに封入しているので、魚の裏側も見られる 3 2階の人文展示室 4 緑に映えるレンガ色の建物 5 土崎湊に入港した船の船籍や船頭名を記した歳々入船帳 6 海岸から20㎞ほど入った、出羽山地の1000万年前の地層から出土したデワクジラの化石。通路が透明になっているので真上から見られる

くじらベーコン
100g入¥862
塩くじら85g入¥308
ナガスクジラ刺身用¥864

飛島行のフェリーターミナルに隣接、向かいにはみなと市場もある

庄内浜産の地魚が中心

さかた海鮮市場

酒田港で水揚げされたばかりの魚介類や自家製の塩辛、総菜などを販売。1階の「和ん」では20貫の握り1080円などが、2階の「とびしま」では朝定食も味わえ、いずれも直営店ならではの海鮮料理が楽しめる。季節の鮮魚は送ってもらえる。

住 酒田市船場町2-5-10
☎ 0234-23-5522
時 8:00~18:00
休 不定休、年6回水曜休
交 JR羽越本線酒田駅から車で約4分
P あり

コース料理は落ち着いた個室で味わえる。レストランも併設している

庄内の山海の幸が魅力

若葉旅館

春は孟宗筍の粕汁、夏は鯨汁、秋は芋煮、冬はタラ汁など酒田の郷土料理と平田牧場の三元豚を使った創作料理が味わえるコースがおすすめ。宿泊しなくても、部屋で味わえるのもいい(要予約)。山居倉庫など観光名所のほとんどが徒歩圏だ。

住 酒田市本町2-3-9
☎ 0234-24-8111
時 12:00~13:00(LO)、18:00~20:00(LO)
休 日曜
交 JR羽越本線酒田駅から車で約4分
P あり

鯨汁(夏のコース料理4400円~)は塩皮鯨、ジャガイモ、ナス、タマネギ、インゲン入り。希望すれば、ほかの季節でもOKだ

土崎の歴史を伝える

秋田市土崎みなと歴史伝承館

ユネスコ無形文化遺産に登録された「土崎神明社祭の曳山行事」や北前船の寄港地である土崎の資料、土崎空襲関連資料などを展示紹介。圧巻は、高さ11.5mの曳山の実物展示だ。北前船の10分の1の模型、秋田絵巻のタッチパネルもある。

住 秋田市土崎港西3-10-27
☎ 018-838-4244
時 9:00～17:00
休 火曜（祝日の場合は翌日）、年末年始
¥ 無料
交 JR奥羽本線土崎駅から徒歩10分
P あり

土崎の歴史がタッチパネルで見られるほか、「土崎神明社祭の曳山行事」などが大迫力の9面マルチビジョンで見られる

天然フグが味わえる店

酒肴旬彩 白帆

日本海で育つフグは成長が遅い分、身が引き締まる。北限の秋田フグと呼ばれるフグと地魚寿司が楽しめる店。フグは春と秋が旬だという。男鹿産サザエ、ゆず風味のカブがっこなど秋田ならではの本日のおすすめを用意。ランチは880円～。

住 秋田市土崎港中央1-14-11
☎ 018-847-0189
時 11:00～13:30(LO)、17:30～22:00(LO)
休 日曜、祝日
交 JR奥羽本線土崎駅から徒歩12分
P あり

ミズ入り茄子クジラカヤキ¥980
脂抜きした鯨の皮にミズ、ナス、タマネギが入り、ほんのりと甘みがある。初夏から秋口まで提供する

鯨となす鍋¥1078
6月から9月のみ提供。塩皮鯨、ナス、豆腐の入った味噌仕立ての鍋で、6月はミズが加わる

郷土料理を秋田の地酒で

喰処 北州

きりたんぽがメインの郷土料理店で、秋田の飲み屋街「川反（ぼた）通り」にある。おすすめは、ジュンサイやハタハタ一夜干しなどのほか、きりたんぽ鍋か塩魚汁（しょっつる）鍋が選べる郷土料理セット3850円。肝も使ったイカ鍋はコクがあり、人気のひとつ。

住 秋田市大町4-1-11
☎ 018-863-1316
時 17:30～23:00
休 日曜
交 JR秋田駅から徒歩15分
P あり

くじらかやき¥1100
鰹節と昆布で取ったダシに、下準備をした塩皮鯨とナスを入れる。時期によってミズやジュンサイが入り、自家製の麹味噌で味を調える。醤油仕立てにも

秋田を食べ尽くすなら

秋田きりたんぽ屋

冠婚葬祭では必ず登場するという秋田の郷土料理きりたんぽを中心に、だまこ鍋、男鹿半島の石焼鍋、夏のくじら貝焼きなど秋田を代表する鍋料理が。ほかにも比内地鶏、稲庭うどん、かすべなど豊富な秋田の食材を使った料理が目白押し。

住 秋田市中通2-7-6
☎ 018-801-2345
時 17:00～23:30(LO)、日曜・祝日は11:30～14:30(LO)、17:00～22:30(LO)
休 無休
交 JR秋田駅から徒歩3分
P なし

狩猟道具がディスプレイされた、マタギの家のようなエントランス。店先ではきりたんぽを炭火で焼いている様子が見られる。店内は個室風の席

くじら貝焼き鍋¥1408
皮鯨、白菜、みず、ナス、豆腐が入り、しょっつるを使った鍋

秋田の食材を存分に生かす

和食 お多福

「自分の作った漬物と味噌を食べてほしいと母が始めた店なんです」と、店主の安倍さん。現在も毎年味噌づくりは欠かさない。かつて2010年にはアメリカで各地の日本料理を紹介する調理人にも選ばれ、きりたんぽを紹介。くじらかやきも提供。

住 秋田市大町4-2-25
☎ 018-862-0802
時 17:00～21:00(LO)
休 日曜
交 JR秋田駅から徒歩15分
P なし

東京などから訪れる、会社関係者への接待で使われることが多いという。店主は浅草の料亭に勤務後、1974（昭和49）年に帰郷して母親の店を継いだ

鯨の尾の身¥1980（手前）
鯨の赤身¥880（奥）
「昔は店に入ってくるなり、鯨鍋」と注文されたと、店主の佐々木さん

天然熊料理も味わえる

懐石・郷土料理 味治（みはる）

男鹿や沿岸部から届く魚介類、近隣の山から届く山菜や熊、猪、鹿肉など、使う食材のほとんどが秋田産。そんな秋田を味わってほしいと、メニューの頭に「郷」と表示。手間のかかるハタハタ寿司をはじめ、しょっつるまで手作りする。

住 秋田市大町5-2-7
☎ 018-864-5972
時 17:00～23:00(LO)
休 日曜（日、祝と続く場合は祝日休）
交 JR秋田駅から徒歩15分
P なし

くじら鍋 ¥2200
味噌仕立ての汁に塩皮鯨、ナス、しめじ、キャベツ、豆腐を入れて味わう鍋スタイル。夏バテ防止で、昔、週2回は食べていたそうだ。店は、川反通りの一角にある

塩干物ならおまかせを

高寅

秋田市民の台所「秋田市民市場」内にあり、塩鮭、すじこ、たらこ、干物、塩鯨などを販売。北前船の寄港地の寺院巡りが趣味という店主の高橋さんは、毎日朝4時に来て開店の準備をするそうだ。本家が作る「浜しょっつる」も人気商品。

住 秋田市中通4-7-35
☎ 018-832-6930
時 5:00～16:30
休 日曜
交 JR秋田駅から徒歩6分
P あり

早朝から賑わう市場内の店。秋田の人は塩鯨しか食べないという
ツチくじら200g¥800
汐皮くじら70g¥270
汐皮くじら（ブロック）100gあたり¥350

男鹿半島の船川第一小学校は鯨の代金で建設され「鯨学校」と呼ばれている

男鹿半島の付け根あたりにある船川港。近くに道の駅もある

「泣く子はいねがー」と、面と蓑を身にまとった鬼が家々を回る。秋田の代表行事「なまはげ」の聖地、男鹿半島南部に位置する旧船川港町は江戸時代には土崎港（秋田港）へ向かう風待ちの港でもあったところ。

1889（明治22）年3月10日未明、船川の鼻子碕の海岸に鯨110頭余りが打ち上げられた。住民はこれを捕獲し、このうち50頭を地元民に配分し残りを売却。その代金120円を元金にし、海を見下ろす高台に、総額370円で約258㎡の学校を新築した。そのために「鯨学校」と呼ばれている。

鯨学校誕生100周年にあたる1991（平成3）年、鯨の供養をするために男鹿市役所裏手に「鯨学校記念碑」を建てた。

男鹿には江戸時代初期にも鯨が相当数寄ってきたようで、古文書からも伺える。

近所の子どもたちの遊び場になっている、中川公園内にある鯨の碑。ちょうど市役所裏手の高台にある

秋田藩の家老を務めた『梅津政景日記』（秋田県公文書館蔵）によると、1620（元和6）年に男鹿南磯女川村より鯨56駄久保田城お台所に献上。1629（寛永6）年3月男鹿より24駄お台所へ、1631（寛永8）年2月20駄、翌年2月100駄となる。いずれも2月と3月に集中。

学校建設の契機となった鯨は妊娠していたそうで、子育てのために南下している途中だったのだろう。

1875（明治8）年に創立した南港小学校が前身。明治22年に船川第一小学校となる

※本誌の各種データは2022年12月末現在のものです。価格は税込み。変動する可能性がありますので、お出かけ前にご確認ください。

鯨のかやき（4000円コース～）
ナガスクジラの本皮、ジュンサイ、ミズ、ナス、豆腐、糸コンニャクが入った味噌仕立ての鍋。ほかに小鉢2品、お造り、焼き物、寿司、フルーツが付く。かやきは夏季のみ

店は県道28号線沿いに面している

1975（昭和50）年に開店。カウンターと座敷のある店内

夏季は鯨のかやきを提供

寿し割烹 一心

寿司と日本料理の店。店主の進藤さん夫婦で切り盛りし、「経費をかけない分お客に還元」が創業以来のコンセプト。天然の魚介類や地元で採れる、旬の山菜や野菜を使った料理にファンが多い。コース料理が中心で3000円から用意している。

住 秋田市手形山崎町9-40
☎ 018-835-1739
時 17:00～22:00(LO)
休 月曜
交 JR秋田駅東口から徒歩15分
P あり

世界自然遺産「白神山地」を擁す町

秋田県能代市

能代

NOSHIRO

秋田県北西部、米代川の河口に位置した港町。川の流域には鉱山が多く、そこで採石された鉱石は舟運で河口まで運ばれた。豊かな自然の中で注目されたのが「秋田杉」。明治中期には、生産量が増え東洋一の木都と呼ばれた。

幕末から明治にかけて秋田杉の移出で賑わった能代では鯨を食べていた

能代港は、幕府御用銅の積み出し港として発展。また、米代川流域から伐採された秋田杉も能代港から各地に移出された。

1831(天保2)年4月、能代の廻船問屋清水久兵衛から小浜(福井県)の廻船問屋古河屋佐兵衛宛の覚えに「鯨壱樽拾切入、同壱樽八切入、同壱樽拾壱切入、壱樽九切入、四樽也　売払次第右代銭相渡可申候」とある。小浜籍の船が能代に鯨を搬入したことが、この『古河家文書』(個人蔵)からわかる。

また、1866(慶応2)年の『経済秘録』によると、能代港には木綿、繰綿、綿入古手、単物などのほか、白砂糖、鰹節、鯨、茶が入荷している。

能代港への移入量が記された『経済秘録』(秋田県公文書館蔵)。鯨は3429貫400目と記載されている

天然秋田杉をふんだんに使った、かつての料亭金勇や、一度は乗ってみたい人気の五能線を走るリゾート列車など、おすすめはいろいろ。白神山地が市内から望め、登山口までのアクセスも便利です。夏の郷土料理、鯨とナスの鍋が居酒屋などで食べられます。能代はラーメン店も多いんですよ。

水先案内人

能代観光協会
事務局・誘客推進担当
藤田好美さん

秋田杉の殿堂と言われる、1890(明治23)年創業の旧料亭の大広間。樹齢260年以上、畳1畳の杢目板を卍型に配した天井が見事だ

豊富な料理が手頃な価格で

お食事処 田舎や

子ども連れの家族から風力発電やロケット実験場の人たちなど、女将の気さくな人柄や豊富なメニューに魅了されて訪れる人が多い。能代では珍しいにしんそば500円のニシンは京都から、そうめんは奈良からと産地にこだわりを持っている。

住 能代市西通町1-14
☎ 0185-54-4099
時 17:00〜23:00(LO)
休 月曜
交 JR能代駅から徒歩13分
P 有料P利用

くじら鍋¥800
塩皮鯨、ナス、豆腐、青ネギたっぷりの鍋は花鰹、昆布、干しシイタケでダシを取るのがポイント。年間を通して味わえる

カウンター頭上にはメニューの木札がズラリ。「書き変えるのは大変だから」と、価格は以前のままだ

お弁当の配達から仕出しまで

やま久

米は能代産のあきたこまち、味噌は地元山下醸造店の初音など食材にこだわる料理店。お弁当の配達から慶弔時の仕出しまでを手がけている。ボリューム満点のランチは800円から。女将の山谷さんは、郷土の味・夏の鯨鍋もおすすめという。

住 能代市上町6-12
☎ 0185-54-8611
時 11:00〜14:00(LO)、15:30〜20:30(LO)
休 日曜、祝日
交 JR能代駅から車で3分
P あり

L字型の建物で、正面入口は裁判所と市役所に面している。反対側にも入口が。1階はテーブル席と小上がりの席も

鯨鍋¥800(写真は2人前)
塩皮鯨をダシに入れ、たっぷりのナスとミョウガを加えて味噌味に

酒の肴が多品種そろう店

肴の市場 満月

若い女性客が多くなったと小料理屋から居酒屋になり、メニューも和洋中とジャンルも幅広くなった。開店して20年以来、鯨にはこだわり、メニューによって品種が異なるそうだ。能代の人が帰郷するとまず立ち寄る店で、郷土の味覚が堪能できる。

住 能代市柳町6-13
☎ 0185-55-3699
時 17:00〜24:30(LO)
休 月曜
交 JR能代駅から徒歩7分
P 有料P利用

鯨なす鍋¥1200
ナガスクジラの本皮、ナス、豆腐が入った味噌味の鍋。以前は魚醤を使っていたそうだ

柳町商店街にある店は、カウンターと小あがりがある

イワシ鯨刺し¥1100(上)
クセのないイワシクジラの刺身は、ショウガ醤油で
鯨の竜田揚げ¥800(右上)
イワシクジラを魚醤入りのタレに漬けてから揚げている
鯨ベーコン¥2300(手前)
鯨のアゴからお腹にかけてのうねす部分のベーコンは、プルっとした食感

鯨ラーメン

日本人のソウルフード、ラーメンに鯨の美味しさを加えたメニューが登場。鯨のさえずりや赤身肉を惜しげもなく使い、濃厚な旨味を抽出したスープと麺との相性バツグンのラーメンだ。近くに来たら、ぜひ味わいたい。

大阪 豊中

麺哲で修業したので店名に「哲」を取り入れました。和食ベースのラーメンを目指しています

ラーメン哲史
店主の甲斐博史さん

新潟 長岡

夏はウニ、秋はマツタケなど、とんでもない食材を使った限定ラーメンもメニューに登場しますよ

ラーメンおこじょ
店長の塚原 豊さん

北海道 松前

くじら汁ラーメンは、年間を通して召し上がっていただけます。松前にお越しの際は、ぜひお試しくださいね

レストラン矢野
女将の工藤夏子さん

山口 下関

鯨肉は健康にも優れた食材です。鯨ラーメンはコラーゲンたっぷりだから、お肌にもいいのよ

下関くじら館
店主の小島純子さん

東京 あきる野

鯨骨やうねす、特上カルビを使った鯨ラーメンは、日替わりで楽しめます。また季節によっても変わるので、お楽しみに

くじら肉専門店 らじっく
代表の板花貴豊さん

山口 下関

鯨の部位ごとに、手間をかけて取ったスープを合わせています。コクウマのラーメンをぜひ、試してみてください

Jazz Club BILLIE
料理長の田邊秀彦さん

くじら肉専門店 らじっく

下関くじら館

Jazz Club BILLIE

ラーメン哲史

ラーメンおこじょ

レストラン矢野

美肌にいい、コラーゲンたっぷり！

POINT 1
ダシは昆布とカタクチイワシ

POINT 2
トロトロすじ肉と
さえずりのチャーシュー風

はりはりラーメンコース￥9000
（要予約）
昆布とカタクチイワシのダシと、鯨の舌ずりやすじ肉から出るうま味のあるスープを使ったはりはり風ラーメン。食べるにつれ、鯨の甘みが際立ってくるから不思議だ。コースには鯨珍味のお通し、竜田揚げ、尾の身・鹿の子・ほほ肉の極上の刺身が付く。鯨の旨さが存分に楽しめる

山口

下関くじら館

西日本一の鯨料理店といっても過言ではない店。全国から鯨料理ファンが多く集う。鯨は下関の三大ブランドの一つ。店主の小島さんは、その名に恥じぬよう鯨のおいしさを追求しつつ「鯨を次世代に伝えていくのが使命」と、日本の伝統料理に即しながら、鯨料理の開発に余念がない。

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

山口県最大の歓楽街と言われる豊前田町にあり、日暮れごろから町は活気づく

POINT 1
ちゃんぽん仕立てで
野菜もたっぷり！

POINT 2
鯨汁とラーメンが合体

北海道

レストラン矢野

北海道松前の冬は、とてつもなく寒い。そんな厳しい寒さを乗り切り、体を芯から温めるための汁物が鯨汁だ。塩漬けの鯨の皮と野菜をたっぷり使っているのが特徴。松前や江差、函館など鯨が流通している地域の郷土料理で、冬の料理として家庭ではよく作られているという。

DATA p49参照

郷土料理の「鯨汁」をもっと気軽に！

くじら汁ラーメン￥1000
ベースのスープは鰹節と昆布、塩。スライスしたミンククジラの脂身を、塩抜きして1時間ほど茹でておく。あとは脂身と野菜をスープで煮て、ちゃんぽん風に仕立てている。濃厚な野菜のうま味と鯨の脂身が溶け合い、さっぱりした中にもコクがあるラーメンだ

山口

Jazz Club BILLIE

2006（平成18）年にジャズクラブをオープン。2010年には、ジャズシンガーの大御所サリナ・ジョーンズを迎えてライブを開催。その際、サリナが「ラーメンを食べたい」と生まれたのが鯨ラーメンだ。レストランでは、海鮮天丼御膳1700円やデザートプレート1200円などもある。

住 下関市一の宮本町2-2-22
☎ 083-263-6555
時 11:00～14:30、
17:30～21:30
休 月曜
交 JR新下関駅から車で約5分
P あり

エントランス脇のカウンター席。緑に囲まれた住吉神社の社務所跡地にある店

一流アーティストと鯨ラーメン

POINT 1
トッピングは、
さえずりとうねす

POINT 2
隠し味は、
ドライトマトや鶏油

鯨のラーメン￥1400
ミンククジラのさえずりとイワシクジラのうねすのスープ。ミンククジラの赤肉とうねすベーコンのスープ。この2種類のスープをオーダーごとに合わせて提供する。隠し味のドライトマトと鶏油がコクを与え、濃厚なスープが麺に絡み合ってラーメンの旨さを発揮。鯨肉入りの餃子とおにぎりが付いて、ボリュームも満点だ

新潟

ラーメンおこじょ

月2～3回提供する限定ラーメンが人気。ジャンルを超えた料理からインスピレーションを受け、試行錯誤の末にメニューに載せる。スナップエンドウの冷製ラーメン・フレンチ仕立てなど、手の込んだスープと食材が醸し出す、ユニークなラーメンを告知すると行列ができるほどだ。

住 長岡市蓮潟4-11-18
☎ 0258-89-8536
時 11:00～15:00、
17:00～21:00（LO）
休 不定休
交 JR長岡駅から車で約10分
P あり

ピカピカに磨き上げられた厨房で、最後の仕上げにかかる店長

売り切れ終いの限定ラーメン

POINT 1
隠し味は
シェリービネガー!!

POINT 2
何と器と箸置きは鯨骨

**鯨の西京味噌仕立て
ラーメン￥1500**
本鰹節、昆布をベースにしたダシに、ナガスクジラから取ったダシを加え、白醤油、西京味噌仕立てのスープに。麺は北海道産夢ちからの細麺を使用。トッピングのミンククジラはネギを巻いて食べるか、スープに入れてもいいそうだ

斬新で個性的な鯨ラーメン何と日替わりで登場！

POINT 1
継ぎ足しのタレで煮
込んだ、さえずり
チャーシューが魅力

POINT 2
あごの旨味を抽出した、
かえしが特徴

鯨肉出汁ラーメン￥850
鯨のすじ肉や赤身肉をたっぷり使ったスープストックに、あごだしベースのかえしを加えて作るスープが特徴。麺は、らーめんいつ樹の自家製麺を使用。ツルっとした喉ごしの太麺は、スープによく絡む。濃厚なのに後味がさわやか

東京

くじら肉専門店 らじっく

鯨肉を扱う店を開くために自ら捕鯨船に3年間乗り、捕獲から解体まで学んだ板花さん。下船後すぐに鯨肉と鯨肉を使った弁当を販売する店をオープン。店内では定食のほか、日替わりの鯨ラーメンが楽しめる。鯨肉たっぷりの油そば、鯨骨ラーメン各850円などが日替わりで登場。

住 あきる野市雨間709
☎ 042-842-3172
時 11:00～18:00
休 水曜
交 JR五日市線秋川駅から徒歩15分
P あり

鯨専門店だから、くじらキーマカレー850円などメニューは多彩。弁当も販売

SNSで広まった裏メニュー

POINT
生麺300gと
ボリュームたっぷり！

**鯨のすじ肉入り
マーラータンタンつけ麺
￥1300**
車で数分の豊南市場内の鯨肉専門店「くじらの田井」で、鯨のすじ肉が手に入ったら今日のメニューに載せるという。トロトロの鯨すじ肉がたっぷり入った、辛みの効いた濃厚なつけ汁とストレート麺が特徴。最後は、つけ汁にご飯を入れておじや風にしたり、スープで割って味わうなど2度楽しめるのもこの店ならでは

大阪

ラーメン哲史

鶏ガラと昆布だけで作る、和食ベースのスープが基本。醤油700円などの4種類のラーメンがメニューだ。少し太めのストレート麺と、中太のちぢれ麺の2種類の自家製麺を使用。日本蕎麦のように、すすって食べるラーメンを追求している。ラーメン本来の旨さが伝わってくる。

住 大阪府豊中市小曽根4-9-2
☎ 06-6151-9956
時 11:30～14:00、18:00～
22:00（日曜は～21:00まで）
※麺が無くなり次第終了
休 木曜（水曜の夜）
交 地下鉄御堂筋線江坂駅から徒歩約15分
P 有料P利用

麺もタレも違うという、牛のホルモンを使ったラーメン「シマチュウ」1000円も看板メニューで、こちらも人気

アイヌ民族と鯨

白糠では、アイヌ三大祭りの一つに鯨祭りとも言われている「フンペ祭イチャルパ」があるように、アイヌの人たちと鯨は馴染み深い。松前藩から北前船で運ばれた鯨肉は、アイヌの人たちによって捕獲され加工されたものだった。

江戸時代の松前藩はアイヌとの独占的な交易で利益を得ていた

初代藩主松前慶広は徳川家康より黒印状を受け、アイヌ民族交易の独占権を得た。領内で米ができないため、扶持米として家臣を養うことができなかった。藩は、運上金の納入を条件に蝦夷地の交易権を商人に任せる「場所請負制」を取り入れた。藩財政や家臣の生活を支えたのは、アイヌの人たちとの交易による収入である。

アイヌの人たちが持ち込んだのは鮭の干し物、ニシン、干しアワビ、海獣の毛皮、石焼き鯨などで、北前船が運んだ米や塩、味噌、醤油のほか、酒、タバコ、キセル、木綿、木綿針、木綿糸、古着、鍋釜と多岐にわたるモノと交換した。1739(元文4)年に刊行された、松前の風俗や習慣、産物などを紹介する『北海隨筆』に鯨(石焼、かい鯨、棒鯨)が記されている。

近江商人の経営者は本国に居住し、運営は番頭などに任せていた。番頭たちは任されたことをいいことにアイヌの人たちに不利益な交易を行い、私腹を肥やした。

蝦夷風俗図(函館市立図書館蔵)には、アイヌの人が手に銛を持ち大きな獲物を狙っている様子が描かれている。「土人　海獣ヲ　挿ス」と記されている。鯨だろうか

1604(慶長9)年1月27日付。徳川家康が松前志摩守へ与えた黒印状(北海道博物館蔵)。松前氏の対アイヌ民族交易の独占を認め、アイヌ民族の行動は全く自由であることを明記している。これは松前藩の立藩の基礎となった

アイヌの人たちにより捕獲された鯨は松前名産の「石焼き鯨」に

アイヌの人たちが積極的に捕鯨を行っていたかは定かではないようだが、北海道白糠町で毎年9月に開催される鯨祭りでは奉納舞踊として「フンペリムセ」が演じられている。海岸に打ち寄せられた鯨(フンペ)を集落のみんなで分けて食料にしたというものだ。フンペリムセは白老町にもあり、寄り鯨は天からの恵みで感謝の気持ちを歌と踊りで表現している。

1987(昭和62)年に厚岸湖でアイヌの人たちが使っていた丸木舟が発見された。丸木舟に板を綴じて舷側を高くして横波に耐えるように工夫されている。板綴舟と言い、発見されたのは底の部分6メートル弱の大きさで、この船でアザラシなどの海獣を捕獲していた。

海岸近くで弱っていた鯨を銛で突いたり、毒を塗った銛で突いて捕獲したことは想像できる。捕鯨を目的に定期的に出漁したという記録がないため、捕鯨は限定的であったと考えられる。

17世紀後半以降とされる板綴舟(国立アイヌ民族博物館蔵)の底部分で、長さ566㎝、幅60㎝、高さ19㎝。底の厚さは2㎝でセンノキを使用

アイヌ民族が海獣などの漁に使用した銛(国立アイヌ民族博物館蔵)

1645(正保元)年に刊行された『毛吹草』の諸国名産にも松前の産物として「石焼き鯨」が記されていることから、鯨の流通量は、かなりのものであったのだろう。

石焼き鯨は熱く熱した石の上で鯨を焼き、乾燥させた保存食で交易に適していた。

明治時代の中頃、アイヌの人が銛で鯨を突いて捕獲し、鯨祭りに用いた鯨の骨(八雲郷土資料館蔵)

白老町　ウポポイ(民族共生象徴空間)にあるアイヌ民族のことがわかる博物館

中央に設けられた円形のコーナーを中心に6つのテーマごとに展示

2階の基本展示室は大きく6つのテーマに分かれ、アイヌ語も併用し紹介されているのが特徴だ。地図と年表が連動する映像で歴史を紹介。また、衣食住から音楽や舞踊など、アイヌ文化の特色や地域差もわかるようになっている。

魚や海獣を捕る道具類が展示されている漁撈コーナー

ウコアプカシ(私たちの交流)では、交流品を通してさまざまな民族と交流していたことを紹介。また、ネプキ(私たちのしごと)では、アイヌの人たちが自然と向き合いながら行ってきた狩猟、漁撈、採集、農耕など多様な仕事も紹介している。

「探求展示テンパテンパ」は体験を通じてアイヌ文化に触れられるコーナーで、ジオラマ、模型、立体パズルなど6つのテーマに対応した体験ユニットがあり、大人も子どもも楽しめる。

アイヌの伝統儀式「カムイへの祈り」で使われる道具

国立アイヌ民族博物館

住 白老郡白老町若草町2-3-1
☎ 0144-82-3914
時 9:00～18:00(7/16～8/28、8/29～10/31の土日祝日は20:00まで、11/1～翌3/31は1700まで)
休 月曜、祝日の場合は翌日
¥ 大人1200円、高校生600円、中学生以下無料
交 新千歳空港ICより車で約40分
P あり

京文化が残る、北海道唯一の城下町

北海道

松前

MATSUMAE

松前と言えば「昆布」と言うように、江戸時代から全国に知られるようになったのは北前船のおかげだ。松前からは昆布をはじめ、塩鮭、干しアワビ、鹿皮、熊皮、石焼き鯨など、アイヌの人たちから手に入れた品々が多い。

松前城周辺には250種もの桜が見られるという。早咲きの南殿(なでん)は、江戸時代に本州から持ち込まれた品種。松前生まれの白鳳、紅豊、幸福も見事(松前観光協会提供)

北前船がもたらした数々の郷土料理は城下の繁栄のたまもの

廻船問屋をはじめ町屋、漁家などもアイヌの人たちとの交易の恩恵にあずかっているようだ。1788(天明8)年に松前を訪れた古川古松軒は、『東遊雑記』の中で「町屋でさえも花を活け、金銀の屏風を立て、毛氈を敷いている」と驚いているほど。

松前の産物に昆布とスルメがあり、松前漬けが郷土料理の代表格だが、「鯨汁」は冬のご馳走で、塩鯨もアイヌの人たちとの交易によるものであろう。

上方から北前船によって伝えられた「寄せ豆腐」や「けいらん」なども、今では郷土料理として定着している。

松前屏風-福山湊之図(函館市中央図書館蔵)。1751～1763(宝暦年間)年に小玉貞良によって描かれた

北海道では唯一の城、松前城があり、城の周辺では4月中旬から5月中旬まで250種の桜が次々と見られます。名物は松前の昆布とスルメイカを使った「松前漬け」ですね。それに「鯨汁」です。旅館によっては郷土料理として提供しているところもあるので、ぜひ松前にいらしてくださいね。

水先案内人

松前観光協会
事務局長
松村忠司さん

藩主料理¥3520
❶季節の煮物❷京都から伝わった寄せ豆腐❸ニシンと数の子、ミカン。お城には紀州から飛脚でミカンが届けられたそうだ❹婚礼時はスルメと昆布の炊き込みご飯だったが、矢野では贅沢にアワビを使用❺蝦夷ニオという山菜が入ったくじら汁❻「けいらん」は餡入りの白玉団子が入った吸い物で、秋田や青森方面から伝わった❼いくら❽松前漬け❾甘酒

くじら汁¥600
春にワラビやニオなどの山菜を採り、塩漬けにして貯蔵。1年中使えるようにしている

近江商人の松本家土蔵は築191年。町の有形文化財に指定されている。土蔵をリノベーションして「居見世茶蔵」として開放

藩主の婚礼料理に鯨汁が

レストラン矢野

郷土料理が楽しめると評判の温泉旅館矢野に併設。14代徳広公の1860年に行われた婚礼時の祝膳を再現した「藩主御膳」に人気がある。ハンバーグセット1100円や松前の手摘み岩海苔を使った、松前海苔だんだん1400円などメニューが豊富だ。

住 松前郡松前町字福山123
☎ 0139-42-2525
時 11:00～20:00(LO)、10月～3月は14:00～17:00休
休 無休(10月～3月末は木曜)
交 函館空港から車で約2時間
P あり

旅館からも出入りできるレストラン。カフェとしても利用できる。旅館オリジナルの桜アイスクリーム650円や松前漬チャーハン850円、鰊そば1000円などもある

❶商家に近江屋、越後屋など商人たちの出身地にちなんだ屋号が❷蝦夷地に出入りする船や荷物、人などをあらため、税する沖の口奉行所❸漁が終わって一段落する漁家の人たち

栄華を誇る城下町を再現

松前藩屋敷

幕末の松前には8000戸、人口3万人の仙台以北最大の都市と言われた最北の城下町。その松前を再現した建物が14棟。奉行所、武家屋敷、商家、旅籠などが並び、藩政期の城下町が楽しめる。2日前の予約で松前漬け作りの体験もできる。

住 松前郡松前町字西館68
☎ 0139-43-2439
時 9:00～7:00(入館は16:30まで)
休 開館は4月上旬～11月上旬で、期間中は無休
¥ 大人360円、小中学生240円、松前漬け作り体験1500円(5月～10月)
交 函館空港から車で約2時間
P あり

北海道

江差

ESASHI

ニシンの繁栄が息づく町

「江差の5月は江戸にもない」と謳われたほど、幕末から明治時代にかけてニシン漁で繁栄した。いにしえ街道には二シン交易を担った商家が建ち並び、江差の町並みを構成している。年一回、江差追分の全国大会を開催。

恵まれた自然を背景にニシンとヒノキの交易で繁栄した港町

江差町の向いに浮かぶ鴎島。島は波を抑え、埠頭の機能を持っていたため北前船が係留することができたという。

江差町は高台の上町と海岸線の下町に分かれ、最盛期の江差の下町には、能登や越後、佐渡、近江などから移住してきた北前船主や豪商が居を構え、町は活気にあふれていた。

いにしえ街道には華やかな時代を誇った商家や町屋、土蔵などの建物がそのまま残っている。

鯨を使った郷土料理もあり、「鯨汁」は年末年始やお祝いの席には欠かせないそうだ。

切妻屋根の建物が建ち並ぶ街道。看板や壁面には家ごとの屋号が掲げられ、見ながら歩くのも楽しい

「くじらそうめん」は江差の郷土料理。1年中食べるという。撮影：すしと炉ばたの店鮨亭

水先案内人

江差と言えば、ニシンと江差追分です。江差追分は全国大会があり、江差で行います。私も郷土芸能として「江差五勝手鹿子舞」に参加しています。郷土料理には鯨の皮を使った鯨汁と鯨だしそうめんがあり、冠婚葬祭に欠かせません。能登出身者が多いのも北前船の影響なんでしょうね。

江差町役場
追分観光課 係長
辻 恵吾さん

「くじらそうめん」や「鯨汁」を作る地元客のために、塩鯨100g 590円も販売している

松前漬けと海産物の店

松前物産館

松前の真昆布と南茅部町のがごめ昆布の2種類の昆布と道南産のスルメイカを使った松前漬けと、アワビなどの海産物を販売。松前漬けは鰹節と昆布で取ったダシに醤油を加えた汁に2、3日漬け込んでいる。地場産のタコの松前漬けもある。

住 松前郡松前町字松城57
☎ 0139-42-4545
時 9:00～17:00
休 無休
交 函館空港から車で約2時間
P あり

町の人を支える食料品店

フードショップ大杉

創業して76年、鮮魚をはじめ野菜や乾物、菓子などを扱う食料品店。郷土料理のくじらそうめんや鯨汁に欠かせない塩皮鯨や鯨ベーコンを函館魚市場から仕入れて販売。主人の大杉さんの先祖は、石川県小松市からやってきたという。

住 檜山郡江差町字愛宕町37
☎ 0139-52-0277
時 7:30～19:00
休 日曜
交 函館空港から車で約2時間
P あり

塩鯨はキロ5000円。函館魚市場で仕入れるそうだが、最近は上質な塩皮鯨が手に入らないという。ナガスクジラの3年塩漬けにしたものがおいしいそうだ

鯨汁¥770
主人自ら採取するワラビやフキ、タケノコなどがたっぷり。自分で焼く炉ばた料理は、1人3300円～

自分で焼く海鮮料理が人気

すしと炉ばたの店 鮨亭

裁判所などすべての省庁があったという、江差町が最も景気がよかった40年前に創業。地物を使った寿司種と自分で焼きながら食べるツブ貝やホタテなどの海鮮が人気の店。お盆や正月に帰省する人が多くなると、鯨汁を提供する。

住 檜山郡江差町字新地町26-6
☎ 0139-52-4326
時 17:00～22:00
休 日曜
交 函館空港から車で約2時間
P あり

江差の歴史や民俗がわかる

江差町郷土資料館

北海道の出先機関である郡役所と警察署の業務を行っていた建物を活用。1887（明治20）年に建築され、北海道有形文化財に指定されている。江差の自然や歴史などを常設展示。北前船のコーナーもあり、江差に入港した客船台帳なども紹介。

酢の醸造が盛んに行われていた尾道（広島県）では、家印が記された専用の瓶に酢を入れて北前船で運んでいた。江差にはこの瓶が多く残っている

住 檜山郡江差町字中歌町112
☎ 0139-54-2188
時 9:00～17:00（入館は16:30まで）
休 無休（11月～3月は月曜、祝日の場合は翌日）
¥ 大人300円、小中高生100円
交 函館空港から車で約2時間
P あり

江差の自然をわかりやすく展示している

1 明治時代に江差の商人が永宝丸を新造した際に作られた模型や北前船の船内に祀られていた金刀比羅宮（香川県）の木札などを展示している

2 屋根は能登瓦、土台には福井市で産出される笏谷石が使われている洋風建築

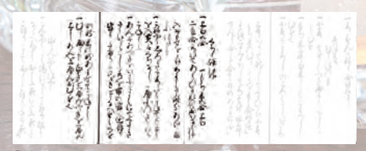
北前船が運んだ京菓子ゆかりの鯨餅

北前船の多くは大坂で荷を積み、瀬戸内海から関門海峡を抜け、日本海から北海道の松前を目指す。瀬戸内海の尾道、日本海側の小松、金沢、鰺ヶ沢に「鯨餅」が見られるように、点と点を結ぶと北前船との関りが見えてくる。

江戸時代に発行されたお菓子のレシピ本に鯨餅の作り方が紹介

日本で最も古いと言われている料理本に『料理塩梅集』がある。1668（寛文8）年に塩見坂梅庵が著したもので、「くぢら餅仕様」が記されている。

「もち米を水でよく洗い、米が乾いたら細かく挽く。白い部分は水でこねて砂糖を入れ、黄色はくちなしか、紅を入れてこねる。あんは小豆をよく煮て水分を漉し、砂糖、葛粉、米粉を合わせてこねる。蒸し方は、下に白、次に黄、上に餡を置き蒸す」となっている。



『料理塩梅集』（鹿児島大学附属図書館蔵）

また、1718（享保3）年に京都で発行された「古今名物御前菓子秘伝抄」は、日本で初めての菓子製法の専門書と言われている。その中の29番目に紹介されているのが「くし羅も（うるち）」だ。「粳（うるち）の上白米を粉にし、絹篩（ふるい）を通し、粉一升に氷砂糖の粉二合を加え湯でこね、羊羹を蒸すときのような箱の中に一寸五分ほどの厚さに伸し、その上に餡一升に葛粉二合をまぜたものを厚さ四分に伸し重ねて黒みを添え、蒸籠で蒸し、四時間ほど冷ます」と今も作られている鯨餅と基本は同じだが、当初は3色だったようだ。

19世紀の写本『色分模様菓子図絵』にも鯨餅が紹介されているように、江戸時代には鯨餅は定番の菓子だった。現在は黒部分の餡は昆布に、餅と餡が混ざってピンクと、地域によって進化している。

『色分模様菓子図絵』（国文学研究資料館蔵）

『古今名物御前菓子秘伝抄』（国文学研究資料館蔵）

山形県の郷土菓子「鯨餅」も北前船と関連がある？

山形県内陸部の新庄市や尾花沢市には、今も鯨餅を作っている菓子店がある。新庄の鯨餅は、新庄藩3代藩主戸沢正庸（1664～1740年）の時代に、腹持ちがいいと兵糧食に取り入れられたのを始まりとしている。

尾花沢市の菓子店うろこやは、最上川の河港、大石田でかつて川船を持つ船問屋を営んでいた。大石田には蔵が現存し、北前船で運ばれてきた雛人形などが残っているそうだ。

酒田から最上川を利用して荷を運ぶ舟運の衰退を見越し、菓子店に業種替えしたのは江戸末期。17代目の戸田さんは、「船問屋だったから鯨の塩漬けや鯨餅の作り方の料理本も手に入ったのかもしれない」という。

大石田では京雛を持つ家が多く、ひな祭りの時期になると雛壇に鯨餅を供える習慣が今も続いている。

鯨のように大きく育つようにと作られた鯨羊羹

宮崎市佐土原町にも鯨羊羹がある。佐土原藩4代藩主島津忠高は、惟久を残して26歳で逝去した。この惟久を中心にお家騒動が起こり、50人余りが殺される松木事件があった。

生母松寿院は政敵に囲まれた環境の中で、「鯨のように力強い男子に育ってほしい」と願いを込め、菓子屋に命じて祝い菓子を作らせたのが始まりだという。

蒸したうるち米を餡で挟んだ、佐土原の鯨ようかん（宮崎市観光協会提供）

加賀藩御用菓子司 森八2階のカフェコーナー

くじら羹1本￥840（7月上旬〜8月中旬まで販売予定）
以前は「鯨餅」と呼んでいたが、餅と間違えるので「くじら羹」に変えたという。黒い部分は昆布を直火で焼き、すりつぶして寒天で固めたもの。白い部分は味甚粉、砂糖、寒天を使用。作り方は江戸時代と変わっていない

B

鯨羊羹1本￥1440
黒い部分は、寒天液に昆布を粉状にして竹炭と混ぜている。白い部分は、道明寺粉を水で戻してから蒸し寒天液に加え、鯨の白皮と呼ばれている脂肪層を模している。捕鯨図をあしらった、包装紙に包んでくれる

A

鯨羹1個￥346（夏季のみ販売）
道明寺の粒々感と昆布本来の香りとほんのりとした塩味、モチッとした食感が相まった絶妙な鯨羹。茶会用で古九谷の器を使うなど、器に合わせて菓子を作るのが店の特徴。写真の器は11代大樋長左衛門作

D

鯨餅1本￥972（6月中旬〜8月中旬まで販売）
金沢では、夏に鯨の皮を使ったすましを味わうという。その文化を模した菓子が鯨餅だ。黒い部分は、昆布を燃やした灰を砂糖の入った寒天で固めたもの。白い部分は、砂糖の入った寒天に蒸した道明寺を加えて固めている

C

石川県 E
柴舟小出

1917（大正6）年に初代が煎餅の卸を始め、5年後に菓子製造小売店を開店。代表する菓子は、ほどよい反り加減の小判型煎餅に生姜蜜を塗って仕上げた、「柴舟」が店名になっている。月ごとに異なった和菓子も魅力だ。

住 金沢市横川7-2-4
☎ 076-241-3548
時 9:00〜18:30（日・祝日は〜18:00）
休 無休（元旦、2日）
交 JR金沢駅から車で約20分
P あり

石川県 D
吉はし

1947（昭和22）年に市内の森八から独立。差別化を図るため、当初は茶会用や料理店からの予約のみで菓子を作っていたという。今では、「漆器の能作」や加賀屋グループの料理旅館金沢茶屋などで、吉はしの季節菓子が味わえる。

住 金沢市東山2-2-2
☎ 076-252-2634
時 9:30〜17:30
（日曜、祝日は予約のみで〜11:00）
休 無休
交 JR金沢駅から車で約7分 P あり

石川県 C
加賀藩御用菓子司 森八

1625（寛永2）年創業の金沢屈指の老舗和菓子店。代表する菓子は3代藩主前田利常の命を受け、小堀遠州が命名揮毫した「長生殿」で日本三名菓のひとつ。本店には菓子木型などを展示する美術館を併設している。

住 金沢市大手町10-15
☎ 076-262-6251
時 9:00〜18:00
休 無休
交 JR金沢駅から車で5分
P あり

石川県 B
御菓子司 松葉屋

1852（嘉永5）年に加賀の名刹那谷寺の門前で、寺侍の那谷吉兵衛が羊羹を作って販売したのが始まり。菓子の作り方は、創業以来変わっていない。看板商品には、栗むし羊羹「月よみ山路」840円などがある。

住 小松市大文字町69
☎ 0761-22-0120
時 9:00〜18:00
（水曜、日曜、祝日は〜16:00）
休 無休
交 JR小松駅から徒歩7分 P あり

広島県 A
御菓子司 中屋

「鯨羊羹」で知られる尾道の菓子店。20年前、高齢で廃業することになった、親戚の田沼清甘堂で作っていた鯨羊羹を継承した。向かいの岩子島近くの大小の島周辺には冬になると鯨が寄り、島は大鯨、子鯨と呼ばれている。

住 尾道市久保1-2-1
☎ 0848-37-2580
時 9:30〜17:00
休 木曜
交 JR尾道駅から徒歩15分
P なし

くぢら餅
1本￥772
みそ味と白砂糖味

もち米とうるち米を粉にして、味噌と砂糖蜜を練り、型に入れて蒸したもの。表面に刻んだクルミが載っている。雛祭りの時期は、1日1000本は売れるという

F

鯨羹1個￥162
（7月中旬〜8月中旬まで販売）

昔、鯨の皮を食べたらおいしかったので、鯨の皮をお菓子に見立てたとか。黒い部分は日高産の昆布を使用。白い部分は落雁粉を使っている

E

久慈良餅
1本￥500

「いく久しく慈（いつく）しまれる良い餅」であるようにと命名。材料は自家製粉した津軽米、小豆、砂糖、クルミ。クルミの食感と香りが餅の甘さを引き立てている

H

鯨餅1本￥380

津軽の農家と契約したもち米、京都産の小豆、砂糖、塩など材料はいたってシンプル。ピンク色の鯨餅は歯切れもよく、ほんのりした甘さが特徴。旧陸軍の夜食にも使われた

G

くじら餅
1個￥150

松前の法事に欠かせないのがくじら餅。仏壇両側に山のように供え、その後参列者に配るという。黒い部分は黒砂糖、白い部分は白砂糖で、どちらも上新粉を使っている

J

くじら餅
1本￥550

スーパーなどの依頼を受け、くじら餅を作り始めて30年。上新粉9割、餅粉1割をベースに漉し餡、水飴、砂糖、クルミが材料。市民の台所、アウガ新鮮市場内にある

I

北海道 J
蝦夷松前城下菓子処 北洋堂

初代は、松前町の弁天島付近で漁師のかたわら和菓子を作っていたという。イカ漁で資金を作り、町内の松城に移り、本格的な菓子店を始めた。今では、シュークリームなどの洋菓子20種と和菓子30〜40種を扱う和洋菓子店に成長した。

住 北海道松前郡松前町字松城64
☎ 0139-42-2058
時 9:00〜19:00
休 木曜
交 函館空港から車で約2時間
P あり

青森県 I
お菓子のいと福アウガ店

戦後、闇市でアンパンを製造卸販売したのがきっかけで和菓子の卸製造業に。今では和菓子150種ほどをスーパーや小売店などに卸している。大福だけでも草大福、きなこ大福など10種もあり、地元客に親しまれている。

住 青森市新町1-3-7 アウガ地下1階
☎ 017-773-4933
時 5:00〜16:30
休 月1回水曜
交 JR青森駅から徒歩2分
P あり

青森県 H
永井久慈良餅店浅虫バイパス店

初代は鰺ヶ沢で廻船問屋を営んでいたが、北前船の寄港が減り浅虫に移住。当時浅虫温泉には、多くの人が療養に来ていたが、菓子や土産物がなかったため、1907（明治40）年に鰺ヶ沢で習い覚えた鯨餅の製造を始めた。

住 青森市大字浅虫字坂本51-5
☎ 017-752-3228
時 9:00〜17:00
休 不定（冬期は土日祝のみ営業）
交 青い森鉄道浅虫温泉駅から徒歩10分 P あり

青森県 G
名産鯨餅本舗 村上屋鯨餅店

1907（明治40）年創業以来、鯨餅ひと筋の店。藩政期の鰺ヶ沢は津軽藩の御用港として栄え、北前船も多く寄っている。初代村上又兵衛は、船問屋を営むかたわら餅を販売。村上家にゆかりのある工藤家が作り続けている。

住 西津軽郡鰺ヶ沢町大字本町72
☎ 0173-72-3021
時 8:00〜18:00
休 元旦休
交 JR五能線鰺ヶ沢駅から徒歩15分 P あり

山形県 F
うろこや総本店

創業は1684（貞享元）年、近江出身の初代戸田安右衛門は、守り本尊の千手観音を背に行商の末に大石田に着き船問屋を経営。江戸時代末期に舟運の行く末を案じ菓子屋に転業。現在では、和菓子からロールケーキなどの洋菓子も製造販売。

住 尾花沢市尾花沢1524
☎ 0237-23-3111
時 9:00〜18:30
休 無休（元旦休）
交 JR山形新幹線大石田駅から車で約5分 P あり

※本誌の各種データは2022年12月末現在のものです。価格は税込み。変動する可能性がありますので、お出かけ前にご確認ください。

究極のご当地鯨カレー！

日本全国47都道府県に、さまざまなご当地カレーが存在する。蕎麦屋、中華料理店、フランス料理店などでもジャンルを超えてカレーがメニューに載るほど。子どもから大人までカレーが嫌いという人は見たことがない。今や立派な国民食だ。そうした中で鯨ゆかりの地で生まれた、究極の鯨カレーを紹介しよう。

★甘め
★★やや甘め
★★★普通
★★★★やや辛め
★★★★★辛め

買…購入できるところ

くじら捕鯨船カレー　180g ￥702

東冷
住 下関市垢田町5-24-16
☎ 083-252-8380
買 ご当地レトルトカレー専門店カレーランド、下関おみやげ市場ふくの関、山口宇部空港、壇ノ浦パーキングエリアなど

捕鯨ゆかりの地の鯨肉専門店のカレー

刺身用鯨肉やさえずり、ベーコンなど鯨肉を加工販売する、東冷の「関太郎印のくじら専門店」の中辛カレー。北西太平洋産のクジラの柔らかいスジ肉を使っている。

★★★★　山口

北新地どおぞの 鯨カレー
210g ￥770

どおぞの
住 大阪市北区曽根崎新地1-5-6 VIPビル1F
☎ 06-6345-5221
買 どおぞの本店、新どおぞの

鯨料理で定評の薬膳カレー

クミン、フェネグリーク、チンピなど20種以上のスパイスを使った薬膳カレー。パイナップル、バナナ、リンゴなどフルーツを使い、ゴロンとした大きな鯨肉は食べ応えが。

★★★★　大阪

海のジビエくじらカリー　160g ￥1080

魚亨 岡ざき　p39参照
住 鶴岡市美咲町2-46
☎ 0235-25-0086
買 庄内観光物産館、山形天童の産直店サンピュアなど

海のジビエは山形から

豊かな海のジビエ、ニタリクジラを10種類のスパイスと山形クラフトコーラ「八咫(やた)コーラ」で煮込んだカレー。自家製カレーペースト、デミグラスソース、完熟トマトが入り、甘めのカレーに仕上げている。

★　山形

長門の海の恵カレー鯨
160g ￥650

63Dnet　ながとラボ
住 長門市西深川270-10
☎ 0837-23-0777
買 道の駅センザキッチン

古式捕鯨で栄えた長門国のカレー

地域産業の発展と生産者の所得向上、次世代の担い手、雇用の創出を目的に設立された6次産業化施設の鯨カレー。近代式捕鯨発祥の地ならではの鯨肉は家庭でも一般的な食材だ。

★★★　山口

土佐くじらカレー　200g ￥680

四国健商
住 高知市新田町20-32
☎ 088-832-1101
買 ひろめ市場などのみやげ物店、道の駅キラメッセ室戸など

古式捕鯨ゆかりの土佐の味

県産食材を使用した商品開発や飲食店などを経営。土佐あかうしカレーなどのレトルトカレーは7種。その内の一つが土佐で人気の鯨を使ったカレーで、特産品のショウガを使用。

★★★　高知

つ印鯨カレー　180g ￥540

外房捕鯨
住 南房総市和田町和田636
☎ 0470-47-3211
買 直営店(つ印くじら家)、道の駅和田浦WA・O

自社で捕獲したツチクジラのカレー

南房総市にある捕鯨会社「外房捕鯨」のカレー。房総半島沖で捕獲したツチクジラを原料にして、ショウガ、ニンニク、チャツネなどのほか醤油が隠し味になっている。シンプルだけど、ソテーオニオンの甘みが。

★★★　千葉

薩摩川内の鯨料理くじらカレー
200g ￥648

アトスフーズ
住 薩摩川内市中郷町6485-7
☎ 996-22-5524
買 薩摩川内駅市、道の駅「樋脇」遊陽館、大浦特産品直売所ふるさとくじら館

薩摩川内から本格カレーを

農産物加工、レトルト食品製造、製造委託、食品の企画などを行う食品加工会社のカレー。桑の葉、紅はるかを使った焼き芋、ドラゴン&パッションなどの島旅ジェラートも販売。

★★★　鹿児島

くじらカレー　200g ￥540

マル幸商事
住 下関市彦島西山町4-13-48
☎ 083-267-3727
買 海響館売店、宇部空港ANA売店、北九州空港(井筒屋)、道の駅豊北、新山口駅構内売店など

鯨の町・下関から発信

本場下関ならではの鯨をはじめ、ふぐ、冷凍魚、すり身などの水産加工品の製造、卸、小売を行っている水産会社のカレー。コリアンダーなど、20種類以上のスパイスを使用。

★★★　山口

くじらカレー　200g ￥600

ハクダイ食品
住 南房総市千倉町白子20
☎ 0470-44-3608
買 ハクダイ食品直売所、自社サイト、道の駅和田浦WA・O、道の駅ちくら潮風王国道、道の駅うまくたの里、市原SA(上下)など

房総沖のツチクジラがカレーに

房総名産の鯨のタレや塩皮鯨などを製造販売する、水産食品加工会社のカレー。ツチクジラをカレー粉のほか、チャツネ、ウスターソース、ケチャップなどを加えてじっくり煮込み、ほどよい辛さに仕上げている。

★★★　千葉

インドのスパイス料理はイギリスを経て日本にやってきた

カレーは、インドのタミル語karriが語源とされている。18世紀、インドはイギリスの植民地で、カレーはインドからイギリスに伝わったという。

日本にカレーが紹介されたのは、1872(明治5)年に発行された、仮名垣魯文著の『西洋料理通』が初めらしい。魯文は、横浜に居留していたイギリス人が日本の雇人に料理を命じるためのレシピ本を手に入れ、それを種本にした。

日本のカレーには、タマネギやジャガイモ、ニンジンが定番のように使われている。タマネギは、1871(明治4)年にアメリカから導入され、北海道開拓使により栽培が始まっている。ジャガイモも同様だ。ニンジンは東洋系と西洋系があるが、西洋系は江戸時代末期に日本に伝来、明治以降に普及した。

1873(明治6)年には、陸軍幼年学校にカレーが登場、3年後には札幌農学校が開校し、寮では1日おきにカレーが食卓に上っていたそうだ。

明治の終わりごろになると、タマネギ、ジャガイモ、ニンジンがカレーの食材として定着した。

カレーに使うスパイスは体の調子を整える薬の働きもある

インドの家庭料理では、スパイスを30～40種を使うという。カレーでは香りを付けるために月桂樹の葉、黒粒コショウ、カルダモン、シナモンスティック、クミンシード、赤唐辛子、ショウガ、ニンニク等をホウル(現状の形のまま)で使う。味付けのためのコリアンダーやクミン、ターメリックは粉状にして使う。ターメリックはウコンともいい、カレーを黄色く色付けるもので健胃作用や抗酸化作用がある。カルダモンはリラックス効果、整腸作用などスパイスにはそれぞれ薬の働きを持っている。

鯨の心臓は破傷風やジフテリアのワクチンにも使われ、鯨肉は低カロリー、低脂肪、高タンパク質。しかも体内の余分な糖分を体外に排出する働きや抗酸化作用がある。

鯨肉に含まれるバレニンは疲労を抑え、体脂肪を効率よく燃やしてくれる。鯨のカレーは、まさしく薬膳料理と言える。

キッチンカーで鯨の美味をPR！

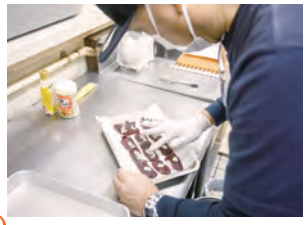
「バレニンでみんな元気！」をコンセプトに、鯨肉の美味しさのPRを務めているのがくじらキッチンカー。日本近海で捕鯨を行っている、共同船舶のPR事業の一環として2021年にスタートした。

キッチンカー用に開発した、業務用のオリジナルカレーを主軸に5種類のお弁当を販売する。使用する鯨肉は、疲労感やストレスを軽減するという、ヒゲ鯨類や国産のツチクジラを使用している。

販売場所は火曜と木曜が東京都中央区豊海町、金曜が八丁堀の週3回。11時30分にオープンして売り切り終いとなる。

火・木曜の出店場所は、清澄通りの中央豊海郵便局裏手の駐車場。屋根付きだから雨でもOK

２日間ドリップ処理をしながら熟成させる。さらに鯨肉を流水にさらしながら、下準備する



十分水気を取ってから鯨肉に塩コショウをふる。赤身肉はクセのないニタリクジラだ

１枚ずつ玉子、パン粉を付けて、サラダオイルでカラリと揚げる。見るからにおいしそうだ

一番人気の鯨肉ソースカツ丼のでき上り。甘辛ソースが鯨肉とキャベツに絡み合い、絶妙な味

12時前には早くもお客が。今日も30食完売

お品書き

鯨肉ゴロゴロカレー¥700
なんと贅沢な、さえずりとすのこ入りのカレー

くじらのコロッケ付き ¥800

鯨肉ソースカツ丼 ¥800
煮卵が付いて、食べ応え十分。ハチミツ入りの自家製ソースは、鯨カツとの相性バッチリ。吸い物付き

くじら弁当¥500
くじらのコロッケと竜田揚げの２種類が楽しめる定番のお弁当。ふりかけがおまけに付く

くじらの竜田揚げ付き ¥800

読者アンケート

（応募締切は、賞品が無くなり次第終了）

アンケートにご回答いただいた方から毎月抽選で、ご希望の賞品をプレゼントします。

A 鯨の下敷 ＋ 世界のクジラ料理
毎月60名

日本近海に生息する鯨のイラストの下敷きとレシピ付きの小冊子

B 日本鯨紀行 東日本版＋西日本版
毎月60名

C the 鯨　毎月5名

鯨のステーキやハンバーグなどの鯨料理の総合的レシピ本（A4判、172ページ、オールカラー）

【応募要項】
- 当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。
- アンケートはおひとり様1回限りとさせていただきます。
- 賞品のお届け先は国内に限ります。お届け先情報の記載がなかった場合、当選は無効とさせていただきます。
- 応募受付の確認、当選・落選についてのご質問は受け付けておりません。
- ご記入いただいた個人情報は厳格に管理し、外部に提供することはありません。

必要事項
- ご希望の賞品（A、B、C）
- アンケート回答
- ご住所
- お名前（ふりがな）
- 電話番号
- 性別
- 年代

ご回答はこちらから！

本格インド料理に鯨肉が

インド料理HATSUMOMIJI

靖国通りでふぐと鯨料理店を50年。10年前にハイジヤに移ったのを機に、デリー出身のインド人シェフを招いて本格インド料理店を開店。インドから取り寄せるスパイスを使ったカレーは日本人に合う、まろやかな味だ。

住 東京都新宿区歌舞伎町2-44-1 東京都健康プラザハイジヤB1
☎ 03-3205-4750
時 11:00～21:00
休 不定休
交 JR新宿駅から徒歩5分
P 有料P利用

タンドリーくじら定食¥880
タンドリーチキンの鯨バージョン。スパイスとヨーグルトをまぶしたニタリクジラを焼いたもので、白いご飯によく合う

鯨の竜田揚げ定食などもある

くじらカレー¥780
ほどよい辛さのカレーに鯨の竜田揚げを添えたもので、ナンかライスが選べる

発　行：一般財団法人 日本鯨類研究所／企画・編集：㈱プランニングアドゥ／デザイン・印刷：㈱横浜プリント／2023.0228.20000