



アイヌ民族古式舞踊ファンペリムセと
 鯨八幡の室蘭神楽「鯨神の舞」 p12
 鯨の缶詰工場2社訪問 p13
 北海道から東京まで、ラベルも楽しい鯨の缶詰

鯨ゆかりの地を見て、食べて、歩く。

日本鯨紀行

くじら



昭島でホエールウォッチング？
 野毛くじら横丁 p35
 鯨ゆかりの地ならではの郷土食
 裏表紙 p34



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！



横須賀 p38
 東京 p30
 和田 p26
 宇出津 p24
 鮎川 p20

山田 p18
 八戸 p16
 函館 p10
 釧路 p08
 網走 p06



母船式捕鯨業

母船と捕鯨船で船団を組み、初夏から晩秋にかけて拠点港の下関港を出港する。

千葉から北海道までの200海里内を北上しながら操業。捕鯨船で捕獲した鯨は母船に運び、解体して部位ごとに冷凍保存する。対象鯨種はニタリクジラ、イワシクジラ。



共同船舶の捕鯨母船 関鯨丸
2024年3月に完成予定
船の長さは113m、9100t
乗組員は100人



共同船舶の捕鯨船 第三勇新丸
船の長さは約70m、742t
乗組員は25人
操業海域

日本のEEZ境界線
(排他的経済水域)



小型捕鯨業

基地式捕鯨業とも言い、東日本には拠点港として網走、鮎川、和田の3カ所がある。捕獲対象の鯨種はミンククジラ、ツチクジラ、コビレゴンドウ、オキゴンドウの4種。



外房捕鯨の小型捕鯨船
船の長さは約25m、30t
乗組員は船長、砲手、機関員、甲板長など6人ほど
主な操業海域

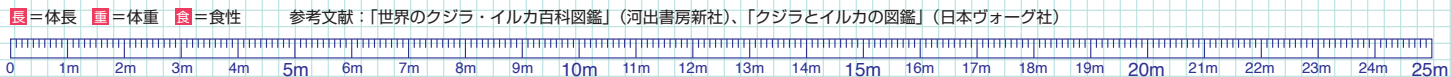
鯨 基本② どうやって捕獲するの？

東日本には和田(千葉)、鮎川(宮城)、網走(北海道)と小型捕鯨の拠点港が3カ所ある。初夏は拠点の沿岸域で、秋からは太平洋側の北海道沿岸域で捕鯨する。それに対し、大型船を伴って捕鯨する母船式捕鯨がある。

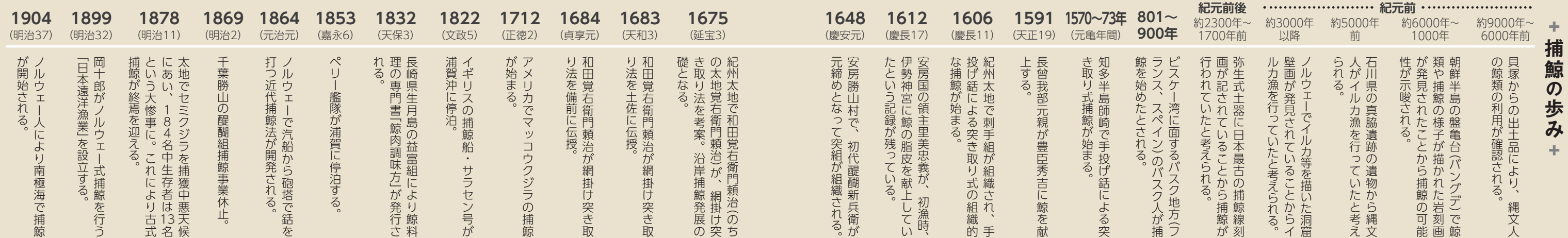
鯨 基本① 東日本で見られる鯨は？

鯨は現在約90種確認され、そのうち日本の沿岸に現れるのは40種ほど。また鯨はヒゲクジラとハクジラの2つに分類されている。イルカも鯨の仲間だ、体長4メートル以上を鯨、4メートル以下をイルカと呼んでいる。

- マッコウクジラ**
ハクジラ類で最も大きく、オスはメスより大きく行動範囲が広いなど雌雄で異なっている。
長 11~16m
重 30t
食 大型のイカ類など頭足類、底魚
- スジイルカ**
泳ぐのが早く集団で移動し、広範囲に分布する。細長い体で、黒いスジの模様がある。
長 2.2~2.4m
重 90~150kg
食 小型の浮き魚、ハダカイワシ類、イカ類
- イシイルカ**
イシイルカ型とリクゼンイルカ型の2種あり、リクゼンイルカは北日本太平洋沿岸に生息。
長 1.7~2.4m
重 100~200kg
食 ニシン、イワシ類、イカ類など
- マイルカ**
温暖な海域に10~数千頭の群れを作り、集団で暮らしている。
長 1.6~2.4m
重 150~250kg
食 イワシ、サバ類、イカ類
- ハシナガイルカ**
日中は水深の浅い湾で過ごし、夜は沖合に出てエサを捕る。10~50頭の群れを成す。
長 1.6~2.4m
重 75kg
食 中深層の小型魚、イカ類
- ヒゲクジラ**…歯の代わりに繊維が板状になった器官で、海水と一緒にエサを飲み込み海水だけを吐き出す。喉元から腹にかけて、伸び縮みする歌がある
- ハクジラ**…歯があり、魚をはじめタコ類やイカ類などの頭足類など、さまざまなものを食べる
- ハンドウイルカ**
バンドウイルカともいい、水族館で最も多く飼育している。好奇心旺盛で船に付いて泳ぐこともある。
長 1.9~4.3m
重 260~650kg
食 群集性、非群集性の魚、小エビ、タコ類、イカ類
- ニタリクジラ**
ほとんど単独か2頭で行動し、水温が20℃以上の温かい海に生息。
長 11~15.5m
重 1.2~2t
食 オキアミ類、カタクチイワシ
- ザトウクジラ**
夏はエサが豊富な寒冷、冬は温暖な海域の3000kmもの長距離を回遊。
長 11.5~15m
重 25~35t
食 オキアミ類、ニシン、イワシ類、サケ
- ミンククジラ**
沿岸域の大陸棚、島の周囲に1頭から複数頭で生息。
長 6.3~9.1m
重 5~8t
食 サンマ、タラ、ニシン、イワシ類、イカ類
- カマイルカ**
個体数が多く広範囲に、10~100頭の集団で生息。仲間と協力してエサを捕る。
長 1.7~2.5m
重 135~180kg
食 カタクチイワシ、マイワシ類、ニシン、イカ類
- オキゴンドウ**
おもに水深の深い外洋に生息が、島の沿岸部でも見られ、10~40頭で生息。
長 3.5~6.1m
重 1~2t
食 シイラ、マグロ、イカ類
- ツチクジラ**
回遊性で水深1000~3000mの深層を好み、3~10頭で行動。一気に水深1500m以上潜水し、45分から1時間以上潜水することができる。
長 12~12.8m
重 9~12t
食 底魚、甲殻類、タコ類、イカ類
- ネズミイルカ**
日本海、オホーツク海や北太平洋の沿岸で見られ、鯨類の中でも最小のタイプ。
長 1.3~2m
重 35~100kg
食 ニシン、タラ、ハゼ、イカ類
- スナメリ**
1~5頭で沿岸域に生息。背びれや口ばしがないのが特徴。
長 5.1~7.3m
重 1~2t
重 40~70kg
食 小型の魚、イカ類、甲殻類など



参考文献:水産庁HP



+ 捕鯨の歩み +

アメリカの捕鯨は 17世紀後半に東部で始まった

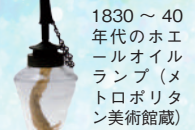
アメリカの捕鯨は、マサチューセッツ州最南端にある小さな島「ナンタケット島」で始まったと言われている。1660~70年ごろで、当初は小型の船で沿岸のセミクジラを捕っていた。



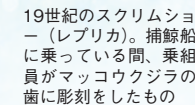
「オランダの捕鯨船団」1690~1700年の油彩画（シカゴ美術館蔵）。北極海での捕鯨の様子を描いたもの。1650年頃のオランダでは、毎年250隻以上の大型捕鯨船が出漁していた。

1700年代になると捕鯨の方法も改良され、価値が高いマッコ

ウクジラに目を付け、次々と漁場を広げていく。鯨から照明用の油を採るのが目的で、肉や骨は海に廃棄していた。ペリーが日本に開国を求めたのは、捕鯨船の水や食糧の供給と荒天時の避難場所確保のため。日本周辺で鯨を根こそぎ捕るアメリカ式捕鯨は、日本沿岸捕鯨の衰退を招く要因となった。



1830~40年代のホエールランプ（メトロポリタン美術館蔵）



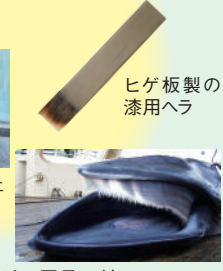
19世紀のスクリムショー（レプリカ）。捕鯨船に乗っている間、乗組員がマッコウクジラの歯に彫刻をしたもの



文楽人形の精妙な首の動きに欠かせないのが鯨ひげ。1633（寛永10）年ごろから東京人形町には歌舞伎や人形浄瑠璃の芝居小屋が集まり、文楽人形を作る人形師や雛人形を扱う店が多かったことが人形町の町の由来。



人形町にある鯨のオブジェ



ヒゲ板製の漆用ヘラ



鯨の下顎から腹部までのじゃばら状の部位。脂身の白い部分を鯨、内側の赤い部分を須の子と呼び、2つが一緒になったものが畝須。

ひげ

ヒゲクジラ垂目の鯨の上顎から下向きに板状に生えているもので、「鯨ひげ」ともいう。ヒトの爪などと同様にケラチン質を多く含んでいる。

うねす 畝須

脂皮

鯨を覆っている表皮で、本皮、黒皮とも呼ぶ。宮城県捕鯨地、鮎川では黒い皮部分を取り除いた白い脂身を「とじ」と呼んでいる。塩漬けの脂身を「塩くじら」として販売されている。能登半島宇津では、背中の表皮を「黒皮」、腹部分を「白皮」と分けている。

赤肉

背中から腹部にかけての部位で、鯨体の30~40%を占めている。刺身をはじめ唐揚げなど料理法も幅が広い。

尾肉 尾の身

尾に近い部分で脂がよくのり霜降りになっている。赤身に網目状の脂のサシが入っている部位は最高級品。

尾羽

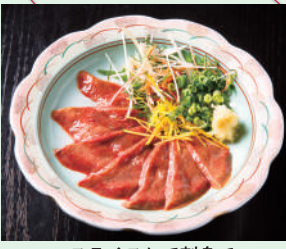
鯨の尾の部分で骨はない。脂肪とセラチン質の部位で、薄くスライスして茹で、酢味噌などで味わう。オバケ、オバケとも呼ばれる。

ひやくしょう 百壹胃腸



茹でたものをスライスして、ポン酢などで食べる。

ひやくひろ 百尋小腸



スライスして刺身で。ゴマ油と塩で食べる。

肝臓 レバー



茹でたものをスライスして食べる。脂肪分はまったくなくレバー風味。

心臓 ハツ

食用はスライスして刺身で。乳幼児から学齢期に打つ、ワクチンの製造に欠かせない。

まめわた 豆腸 腎臓



茹でてからスライスして食べる。

鹿の子



鯨の下顎を覆っている部位で、脂が鹿の背の白い斑点に似た模様に見える。

舌 さえずり



鯨の舌の部分で脂肪が多い。根元と先では味や食感が異なる。塩漬けにしてから茹でて使う。

鯨 基本4 鯨の優れているところは？

鯨の心臓は、ジフテリアや破傷風のワクチンにも利用。低カロリー、低脂肪、高タンパク質の鯨肉は、美容や健康に最適な食材と言える。また大海を自由に泳ぐ、鯨のパワーの源になっているバレニンが話題になっている。

長距離を飛び続ける渡り鳥、一生泳ぎ続けるマグロなどの回遊魚。そのパワーはイミダゾールジペプチドが体内に含まれているからと言われている。イミダゾールジペプチドは疲労回復をはじめ、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。

鯨肉からイミダゾールジペプチドの一種、「バレニン」が発見された。鯨は半年をエサ場で、半年を絶食状態で子育てし、数千キロメートルも不眠不休で泳ぎ続ける。このパワーのもとこそがバレニンで、疲労を抑え、体脂肪を効率よく燃やす優れた食品なのだ。

| 食品成分 | エネルギー Kcal | たんぱく質 g | 脂質 g | コレステロール mg |
|--------|------------|---------|------|------------|
| 肉の種類 | | | | |
| 牛サーロイン | 317 | 17.1 | 25.8 | 72 |
| 豚ロース | 150 | 22.7 | 5.6 | 61 |
| 鶏胸肉 | 145 | 21.3 | 5.9 | 73 |
| 馬肉赤肉 | 110 | 20.1 | 2.5 | 65 |
| 鯨 赤肉 | 106 | 24.1 | 0.4 | 38 |

日本食品標準成分表 2015年版（七訂）より

| 2019 (令和元) | 2018 (平成30) | 2008 (平成20) | 2005 (平成17) | 2000 (平成12) | 1994 (平成6) | 1988 (昭和63) | 1987 (昭和62) | 1985 (昭和60) | 1982 (昭和57) | 1978 (昭和53) | 1976 (昭和51) | 1972 (昭和47) | 1970 (昭和45) | 1964 (昭和39) | 1963 (昭和38) | 1951 (昭和26) | 1948 (昭和23) | 1946 (昭和21) | 1934 (昭和9) | 1931 (昭和6) | 1925 (大正14) | |
|---------------------------------------|-----------------|-------------|------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|---|---|------------------|-------------------------------|--------------------|---------------------|---------------------------------------|--|---------------------|--|---------------------------|
| 日本はIWCから脱退、日本の領海及び排他的経済水域にて商業捕鯨を再開する。 | 日本はIWCからの脱退を通告。 | 鮎川捕鯨会社設立。 | 第2期南極海鯨類捕獲調査を開始。 | ミンククジラを対象とした北西太平洋鯨類捕獲調査を開始する。 | ミンククジラを対象とした北西太平洋鯨類捕獲調査を開始する。 | 日本は北太平洋でミンククジラ、マッコウクジラの捕獲を停止。 | 日本は南極海でクロミンククジラの捕獲調査を開始する。 | 日米協議の結果、日本はIWCに対し、異議申し立てを撤回する。 | IWCが1986年からの商業捕鯨モラトリアムを決定。日本はこの決定に対し、異議申し立てをする。 | IWCにより、南極海でイワシクジラの捕獲が禁止される。 | IWCにより、南極海でナガスクジラの捕獲が禁止される。 | 同年開催されたIWCの年次会でもモラトリアムの提案があったが、科学的根拠がないと否決。 | 国連人間環境会議で商業捕鯨を10年間停止（モラトリアム）する決議が可決される。 | 北海道網走の下道水産が捕鯨開始。 | IWCにより、南極海でシロナガスクジラの捕獲が禁止される。 | 日本がICRWに加入、IWCに加盟。 | 千葉和田浦で外房捕鯨が捕鯨を開始する。 | ICRWが発効。その執行機関として国際捕鯨委員会（ICRW）が設立される。 | 国際捕鯨取締条約（ICRW）が米、国、ワシントンで15ヶ国により署名される。 | 日本は、南極海にて母船式捕鯨を始める。 | クジラ資源の国際的な管理を目的とする最初の国際捕鯨取締条約がジュネーブで署名される。 | 地元資本により鮎川捕鯨株式会社創業。捕鯨を始める。 |

鯨 基本3 鯨は何に使われているの？

縄文時代から日本人は鯨を自然からの贈りものとして神に感謝をして、鯨を捕っては余すことなく使ってきた。21世紀に入ってもそれは変わらず、新たに健康をテーマにサプリメントやワクチンなども開発されている。



手造りベーコン¥1848(奥)、鯨の黒味噌ザンギ¥1078(右)、赤身刺身¥1408(手前)
ベーコンは塩漬後に蒸して余分な脂を落とすから、噛むほどに旨味が増す。ザンギも店オリジナルの味を追求したもの



ホテル裏手には網走川沿いに遊歩道が整備。食事前の散歩にいい

網走の山海の幸が楽しめる

網走ロイヤルホテル

近くのモヨロ貝塚から命名したモヨロ鍋セット、鯨・海鮮丼セットなど4つの料理から選ぶ宿泊プラン(1泊2食付き9000円〜)が人気のホテル。捕鯨地なので鯨料理が人気で、席が空いていけば泊まらなくてもOK。前日までに要予約を。



住 網走市北6条西7丁目
☎ 0152-43-1888
時 18:00~20:00(LO)
休 12月29日~1月3日
交 JR網走駅から徒歩5分
Pあり

鯨・海鮮丼セット¥2000
網走港で水揚げされたミンクジラの刺身、生妻焼き、竜田揚げ、ミニ海鮮丼、味噌汁付き。単品ではミンクジラの刺身、鯨の竜田揚げ各1000円

創意と工夫を凝らした鯨料理

酒菜亭 喜八

1995(平成7)年開店のオホーツクの海の幸を提供する海鮮居酒屋。鯨肉を使ったメニューもそろそろ。赤身、舌、はつ、鹿の子、畝須のお造りを盛り合わせた、くじらづくし2420円なら鯨のいろいろな部位の刺身を試せる。



住 網走市南4条西3丁目
☎ 0152-43-8108
時 16:00~22:30(LO22:00)
休 不定
交 JR網走駅から徒歩11分
Pなし



網走で数店舗を展開するジヤスグループの一店舗。酒類も豊富だ



カウンターのショーケースに新鮮な魚介類がズラリと並ぶ。広々とした大人の空間

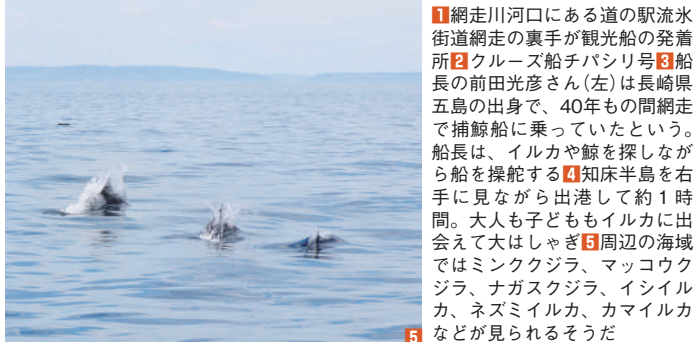
オホーツクの自然を満喫する

あばしりネイチャークルーズ

鯨やイルカ、アザラシなどオホーツクの動物を目の前で見る事ができる2時間半から3時間のクルーズ。鯨との遭遇率は条件によっては9割近い。クルーズ船チバシリ号を追って泳ぐ、数十頭ものイルカが女性客に人気だ。



住 網走市南3条東4丁目5-1
☎ 0152-44-5849(予約は道の駅流水街道網走内網走市観光協会)
時 9:00発(平日)、13:30発(土日祝のみ)
7月15日~8月31日は午後便あり
休 11月1日~4月19日(荒天時も)
¥大人(中学生~) 8800円
子ども(小学生~) 4400円
交 JR柱台駅から徒歩8分 Pあり



1 網走川河口にある道の駅流水街道網走の裏手が観光船の発着所 2 クルーズ船チバシリ号 3 船長の前田光彦さん(左)は長崎県五島の出身で、40年もの間網走で捕鯨船に乗っていたという。船長は、イルカや鯨を探しながら船を操舵する 4 知床半島を右手に見ながら出港して約1時間。大人も子どももイルカに出会えて大はしゃぎ 5 周辺の海域ではミンククジラ、マッコウクジラ、ナガスクジラ、イシイルカ、ネズミイルカ、カマイルカなどが見られるそうだ



極寒の地を生き抜く先人たち

北海道立北方民族博物館

北方地域に暮らした人々の衣服、住居、狩猟具などを展示。動物の毛皮、角、牙、骨などを用いて、生活必需品ばかりでなく祭祀に使われる工芸作品も生み出した。彼らの果敢な暮らしぶりや繊細な技術力を知ることができる。



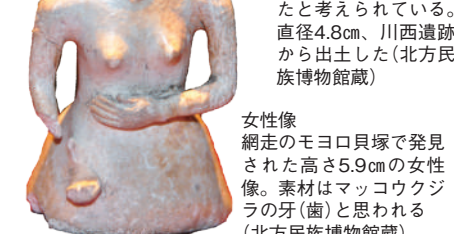
住 網走市宇瀬見309-1
☎ 0152-45-3888
時 9:30~16:30
(7月~9月は9:00~17:00)
休 月曜(祝日の場合は翌平日、2月、7月~9月は無休)
¥大人550円、高校・大学生200円、小中学生・65歳以上無料
交 JR網走駅から徒歩9分
Pあり



北方地域を専門とする点で日本唯一の民族学博物館。1991(平成3)年2月に開館した

モヨロ貝塚館

大正2(1913)年に発見されたモヨロ貝塚は約1300年前の網走に暮らした「モヨロ人」のムラの跡。シベリア方面から渡来した民族であったモヨロ人が、オホーツク海に注ぐ網走川河口の地で、海と共に生きてきた様子が学べる。



有孔円盤
8世紀に作られた鯨の骨製の円盤で、帯留めとして使われていたと考えられている。直径4.8cm、川西遺跡から出土した(北方民族博物館蔵)

女性像
網走のモヨロ貝塚で発見された高さ5.9cmの女性像。素材はマッコウクジラの牙(歯)と思われる(北方民族博物館蔵)



アラスカ・カナダ北部に暮らしたエスキモーの住居模型も展示。住居の梁は鯨の下顎の骨、台所の屋根は鯨の肩甲骨で



ミンククジラの骨格標本。小型のヒゲクジラで体長7~10m、体重5~10t。左側奥にモヨロ人が

古代海洋民の暮らしにふれる

モヨロ貝塚館

大正2(1913)年に発見されたモヨロ貝塚は約1300年前の網走に暮らした「モヨロ人」のムラの跡。シベリア方面から渡来した民族であったモヨロ人が、オホーツク海に注ぐ網走川河口の地で、海と共に生きてきた様子が学べる。



住 網走市北1条東2丁目
☎ 0152-43-2608
時 9:00~17:00
(11~4月は16:00まで)
休 なし(10月~6月は月曜、祝日、7月~9月は無休)
¥大人300円、高校・大学生200円、小中学生100円
交 JR網走駅から徒歩5分
Pあり



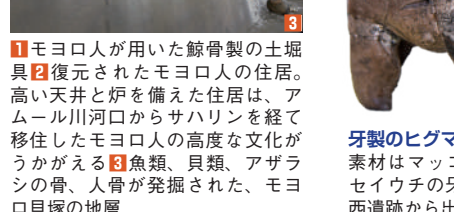
貝塚跡の散策もできる



モヨロ人が用いた鯨骨製の土掘具 2 復元されたモヨロ人の住居。高い天井と炉を備えた住居は、アムール川河口からサハリンを経て移住したモヨロ人の高度な文化がうかがえる 3 魚類、貝類、アザラシの骨、人骨が発掘された、モヨロ貝塚の地層



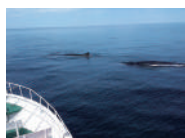
1 モヨロ人が用いた鯨骨製の土掘具 2 復元されたモヨロ人の住居。高い天井と炉を備えた住居は、アムール川河口からサハリンを経て移住したモヨロ人の高度な文化がうかがえる 3 魚類、貝類、アザラシの骨、人骨が発掘された、モヨロ貝塚の地層



アザラシ、トドなど海獣の剥製が並ぶ

牙製のヒグマ像

素材はマッコウクジラの牙(歯)、セイウチの牙とも言われ、湧別川西遺跡から出土。高さ5×幅9cm



日本にある小型捕鯨基地4カ所のうちの一つが、最北端の網走だ。網走刑務所で名高いが、オホーツク産の魚介類などの美味をはじめ、北方の民族文化、冬の流水観光、夏のホエールウォッチングと一度は訪ねたい町である。

網走

北海道

網走と鯨

網走の自然は、四季折々素晴らしい色彩に溢れます。ネイチャークルーズはシーズン中1000名ほどのお客さまを迎えています。鯨やイルカに目の前で出会って、皆さま大変感動してくれます。もちろん北海の幸はふんだんにありますので、観光後には味覚も堪能していただけるのではないのでしょうか。



網走市観光協会専務理事 二宮直輝さん

林間に美しい姿を見せる建築

網走市立郷土博物館

1936(昭和11)年に竣工した、北海道で最初の博物館建造物。F.L.ライトに師事した田上義也(1899~1991)の設計によるもので、建物を鑑賞するだけでも立ち寄る価値がある。館内には海獣類に関する展示の他、アイヌの生活の様子をジオラマで展示している。



住 網走市桂町1-1-3
☎ 0152-43-3090
時 9:00~17:00
(11~4月は16:00まで)
休 月曜、祝日
¥大人120円、子ども60円
交 JR網走駅から徒歩15分
Pあり



アザラシ、トドなど海獣の剥製が並ぶ



2019年12月に国登録有形文化財に登録された

屋上に続くらせん階段。ステンドグラスも美しい



牙製の海獣像
アザラシのように見える像は、マッコウクジラの牙(歯)製、セイウチの牙製という説も。高さ11.5×幅4cm

四季の創作料理「お晩菜」

くしろ駒形家

すき焼き、鰻、ふぐを中心に、前浜で捕れた魚介類を使った料理に定評がある。創作料理の「浜のお晩菜(4950円)」は人気のメニューで、花咲蟹のしゃぶしゃぶ小鍋に旬のお造りなどが付く。鯨が水揚げされると、刺身もメニューに載る。

住所 釧路市栄町6-2
 電話 0154-24-4658
 営業 11:30~13:30(LO)、17:30~20:30(LO)
 休 月曜
 交通 R釧路駅から徒歩10分 Pあり

1 浜のお晩菜セット ¥4180

釧路沖で捕れたミンククジラのうねすを使った鯨はりしゃぶ小鍋に小鉢(青ツブ煮)、お造り(ツブ貝、甘エビ)、おまかせ一品(天ぷら)が。鍋以外は季節によって内容が変わる。2 鰻、フグ、すき焼きが自慢。3 2階は全て個室



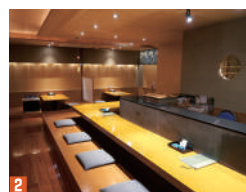
落ち着いた大人の空間

酒肴 瓢

釧路ならではの新鮮な海の幸と和洋オリジナル料理が楽しめる店。貝料理、カニ料理、肉料理、鯨料理、野菜料理、豆腐料理とメニューの種類が多いのも魅力だ。料理を引き立てる日本酒なども充実しているので、ゆったりと過ごしたい。

住所 釧路市末広町3-5 笹園ビル2階
 電話 0154-23-6104
 営業 17:30~22:00(LO)
 休 日曜
 交通 釧路駅から徒歩15分 Pなし

居酒屋が建ち並ぶ街区とは少し趣を変え、洒落た飲食店がビルに店を構える末広町にある。カウンター席、テーブル席、和室のほか、個室もある



1 鯨しょうが焼き ¥1560(手前) 自家製鯨ベーコン ¥1900(左) 鯨お造り ¥1900(右) 2 カウンター席 3 大山人料理長が厳しく料理を吟味する

旅人の旅愁をくすぐる居酒屋

炭焼炉端 ちくぜん

炉端焼き発祥の地と言われている釧路の繁華街に、2020年6月にオープンした炉端焼きの店。港町釧路ならではの新鮮な魚介類は、刺身や寿司で味わえる。釧路港に鯨が水揚げされる時期は、鯨肉もメニューに登場するという。

住所 釧路市栄町5-2
 電話 0154-31-0301
 営業 17:00~22:00(LO)
 休 日曜
 交通 釧路駅から徒歩15分 Pあり

1 鯨赤身刺身 ¥980(左) 鯨の心臓刺身 ¥980(右) いずれも捕鯨時期限定でメニューに登場 2 栄町6丁目交差点にあり小上がりやカウンター席も

歴史のアミューズメント施設

釧路市立博物館

釧路地方の自然と歴史を網羅的に展示している博物館。1階は釧路の大地と生物がテーマでマンモスや鯨の骨格標本などが、2階は先史時代から近代までを紹介。アイヌの民俗や江戸時代から明治大正の産業の発展も見られて興味深い。

住所 釧路市春湖台1-7
 電話 0154-41-5809
 営業 9:30~17:00
 料金 大人480円、高校生250円、小中学生110円
 休 月曜(4月~11/3祝日の場合は翌日休、11/4~3月は祝日休)
 交通 釧路駅からタクシーで10分 Pあり

羽を広げたタンチョウをイメージして建築したという建物で、各階の展示室はらせん階段で結ばれている



1952(昭和27)年に釧路沖約300kmで捕獲した、体長25m体重150tのシロナガスクジラの下あごの骨。シロナガスクジラは世界最大の哺乳類で、あごだけで長さ6.7mもある。大きな口だが、数センチほどの小さなオキアミなどを食べている



2005(平成17)年の調査捕鯨で捕獲されたミンククジラの骨格標本。体長7.52m、体重5.5t、ヒゲがよく観察できる

和商市場内の元気な魚屋さん

木村鮮魚店

札幌の二条市場、函館の朝市と並ぶ、北海道の三大市場「和商市場」にある鮮魚店。新鮮な魚介類が所狭しと店頭並び、地元客から観光客までが訪れる。鯨肉も扱い、店売りのほか市内飲食店に提供。鯨の食べ方を指南してもらえ。



新鮮な魚介類が並び、7人のスタッフが威勢よくお客をさばく

住所 釧路市黒金町13-25
 電話 0154-24-8885
 営業 8:00~17:00(季節により異なる)
 休 日曜
 交通 釧路駅から徒歩5分 Pあり

「鯨肉は個体によって味が違う。いいものに当たると本当にうまい」と店長の小林勝行さん



宮城県の大川捕鯨が釧路に水揚げした鯨肉 尾の身100g ¥1600~ 次々と売れていく



釧路港停泊中の太地(和歌山)、和田(千葉)、鮎川(宮城)の小型捕鯨船。おもに道東、三陸、房総、南紀の沿岸域で操業。船首に銃筒、マストに見張台がある

釧路の漁業を調べてみよう

マリン・トポスくしろ

釧路港内にある、釧路市の水産資料を展示している施設。釧路港の全体像、漁業の近代史などをジオラマや映像で紹介。鯨のパネル展示コーナーもあり、捕鯨の歴史や日本の鯨食文化なども学べる。1階にある鯨ちゃん食堂の海鮮料理も人気。

住所 釧路市浜町3-18
 くしろ水産センター3階
 電話 0154-22-0191
 営業 9:00~16:00(入館は15:30まで)
 料金 無料
 休 日曜、祝日(12月~4月は閉館)
 交通 釧路駅からタクシーで8分 Pあり

海原を背景に漁船の操舵室を再現。モリス信号の打電を体験することができる



くしろ 釧路

北海道

釧路と鯨

釧路湿原国立公園と阿寒摩周国立公園があり、自然と共生する街です。冷涼な気候と自然の恵みである海の幸、山の幸も魅力の一つですね。

名物料理は釧路が発祥の炉端焼きや北海道四大ラーメンの一つ釧路ラーメンがあります。秋のくじら祭りでは、32店舗が特別限定メニューでお待ちしています。



釧路観光コンベンション協会 専務理事 石山 巖さん



コース料理より、クジラのカルパッチョ。生の鯨肉ならではの調理法だ



コース料理より、ステーキ風。「これがクジラ？」と驚くほど。上質な牛肉に負けていない

くじら三昧コース ¥7000~より
手前から時計回りにハリハリ鍋、刺身、ベーコン。ハリハリ鍋はミンククジラの竜田揚げと野菜をダシで炊いたもの

古民家を利用したカフェ

函館さくら家

とうふ白玉ぜんざい(煎茶付) 810円など甘味類がメインのカフェだが、函館や松前などの道南地方の郷土料理「くじら汁」が楽しめる。くじら汁は寒い時期の家庭料理の定番で、当たり前すぎて食べられる店がないので始めたという。おみやげ用の鯨汁も販売。



住 函館市元町14-6
☎ 0138-22-9213
時 10:00~17:00
休 木曜 ☎なし
市電「末広町」から徒歩8分



赤飯とくじら汁のセット ¥1200
道南地方の赤飯には甘納豆が入っているのが特徴。くじら汁はミンクカイワシクジラの塩クジラと大根、ニンジン、タケノコ、ぜんまいなどの山菜が入っている

個性あふれる26店舗が集まる 屋台村大門横丁へ行く



JR函館駅から徒歩5分、大門仲通りと高砂通りに挟まれた一角にあるのが大門横丁。和食、洋食、天ぷら、ラーメン、ジンギスカンと料理ジャンルもさまざま、店選びにも時間がかかりそう。

鯨料理なら花もめん ☎ 080-8291-1107 時 17:00~23:00 休 火曜。手頃な価格で、人気の店。ママとの会話も楽しい。



提灯に明かりが灯り、まさにひかりの屋台だ。ピンクの提灯が可愛い花もめん

日本酒100種以上の居酒屋

旬味千 sen

東京出身の中里さんが親方の出身地函館に同行して20年、10年前に後を継ぐ。お客の要望から増えたメニューも和洋と幅広い。鯨のコース料理も人気があり、ミンク、ナガス、ニタリクジラなどを中心に使う。3日前までに要予約を。



住 函館市梁川町22-22
☎ 0138-33-1000
休 完全予約制
休なし ☎なし
市電「五稜郭公園前」から徒歩5分



掘りごたつ式の店内。壁には北海道の地酒から日本各地の日本酒のメニューがズラリ。沖縄の泡盛、九州の焼酎なども種類が多い



骨製刺突具

鯨骨製のヤス中柄部分。両端は脱着用に面取り加工がされている。柄の取り付け部分には紐かけ状の突起がある。長さ34.6×径2.3cm



骨製装身具

鯨肋骨の緻密質を利用した腕輪状の装身具。3本一組の鋸歯状の模様は施されている。長さ6.1×幅1.2cm



骨角製刺突具1

イルカ下顎製の刺突具。先端は薄く、ナイフのように鋭利になっている



鹿角製スプーン

墓の副葬品。スプーンの柄柄にはイルカの全身が彫られ、刻線などで装飾がされている。長さ14.1×幅2.9cm



鹿角製かんざし

墓の副葬品。頭部に鯨が彫られたかんざしで、足は二股になっている。長さ13.3×幅2.4cm



歴史資料や考古資料が充実

市立函館博物館

埋蔵量としては日本最大量を誇る、国指定重要文化財「北海道志海苔中世遺構出土銭」を含む考古資料が充実。多くの収蔵品の中でも市内の恵山貝塚(旧恵山町)から出土した土器や骨角器は、北海道特有の縄文文化が垣間見られる。



住 函館市青柳町17-1
☎ 0138-23-5480
時 9:00~17:00(11月~3月は~16:30)、入館は閉館の30分前
料 大人¥100、子ども¥50
休 月曜、毎月最終金曜
市電「青柳町」駅から徒歩7分
公園駐車場を利用



戸井貝塚の骨刀

縄文時代中期末葉から後期初頭にかけたの貝塚から発見された。鯨肋骨を加工した青龍刀形、鉈形骨器。確証はないが、大陸で銅や鉄で作られたものを縄文人が模したものと考えられている



歴史や民俗の資料も多い函館博物館

自社工場加工した西京焼き、山漬けなどをメインに提供する高級居酒屋といった雰囲気だ



旬の食材が目白押しのお店

旬の味 ご馳走亭

水産加工、納豆の製造販売、飲食店などを主に展開しているヤマダイグループの一つ。「遠方からのお客様を函館の味でもてなそう」と、会社関係の利用が多いという。かつて函館は鯨の水揚げ港でもあったので、鯨料理も取り入れている。



住 函館市本町11-8
☎ 0138-56-6888
時 17:00~22:30(LO)
休 日曜
市電 JR函館駅から徒歩約10分
契約Pあり

1階と2階、全室個室で落ち着いた郷土料理が味わえる。西京焼きなどは、横浜高島屋などで手に入る

特製無着色鯨ベーコン¥1760(上)、鯨竜田揚げ¥1760(右下)、紅白刺し¥1760(左下)
ミンククジラのうねすのベーコンは、「山大」で製造。そのままでもいいがマヨネーズも合う。鯨肉ユッケ1100円もある



鯨の部位肉が多くそろった

函館くじら屋

函館で水揚げされた水産物を加工する会社直営の鯨専門店。尾の身などの他加工肉から冷凍肉まで、さまざまな鯨肉の部位がケースに並び、函館朝市にあるため、地元客から観光客まで足を運ぶ。函館名物のイカ徳利にも人気がある。



住 函館市若松町8-10
☎ 0138-23-4063
時 8:00~14:00
休 水曜 ☎有料あり
市電 JR函館駅から徒歩2分

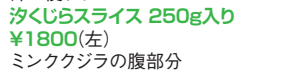


店内中央の冷凍ケースに鯨肉商品が。ヒゲイタも展示

夕くじら黒皮スライス 100g当たり¥1800(右)
ミンククジラの表面の皮部分で、鯨汁に使われる



夕くじらスライス 250g入り ¥1800(左)
ミンククジラの腹部分



鯨さえずりスモークベーコン 100g当たり¥1600(上)

ニタリクジラのさえずりを塩水に漬けてから蒸し、桜のチップでスモーク



鯨さえずりスモークベーコン 100g当たり¥1700(下)

イワシクジラを使用。いずれも自社工場製造



ミンククジラのベーコン 100g当たり¥2200(右)、イワシクジラのベーコン 100g当たり¥2000(左下)、ニタリクジラのベーコン 100g当たり¥1700(右下)

一番人気はミンククジラ、鯨らしさが味わえる。通好みはイワシクジラ、ニタリクジラはやや歯ごたえがありあっさりした味だとか

オレンジが基調でブルーのテントが目印の店で、函館朝市からすぐ



路面電車が走る函館は、西洋館がいくつもある異国情緒たっぷりの町。名物になるほどの水揚げ量も多い。また、函館はかつて鯨の水揚げ港であった。郷土の味「くじら汁」は、今も地元の家料理として健在だ。



北海道

函館と鯨

函館は、1999(平成11)年から2016(平成28)年までツチクジラを対象とした小型捕鯨の基地で、毎年5月から6月にかけて10頭を上限に捕獲していました。



函館市役所 農林水産部水産課 主任主事 上野祥仁さん

市役所内食堂や小中学校の給食でも鯨が出ていました。幕末から近年に至るまで捕鯨にゆかりがある町なので、今後も鯨で盛り上げたいですね。

開国を迫るペリー来航の目的は 捕鯨船の休憩基地だった

1820(文政年間)年代、ランプの灯火として使われていた良質な鯨油搾取を目的に、米国の捕鯨船団が操業す



1 鯨族供養塔(函館市弥生町9)にセミクジラが2開港150周年を記念して設置されたペリー像(函館市弥生町2)



るようになった。当時、外国船が水や食糧を求めて日本の港に接近し、幕藩体制に動揺を与えた。ペリー来航の翌年、1854(安政)年に日米和親条約が締結。函館は薪や水、食糧の補給港として開港した。

二千数百頭の鯨を 供養するために 建立した石塔

1907(明治40)年から26年間にわたり、遠洋捕鯨会社の捕鯨船の船長兼砲手を務めた天野大輔は、二千数百頭もの鯨を捕獲している。1957(昭和32)年、天野は捕獲した鯨の供養のために「鯨族供養塔」を大漁漁業など捕鯨会社の協賛を得て建立した。函館は1999(平成11)年から小型捕鯨基地だったが、2017(平成29)年には解体場も閉鎖した。



鯨の缶詰工場2社訪問

鯨の大和煮を製造中の岩手缶詰岩手町工場



- 1 1週間ほどかけてチルド状態にした、ニタリクジラを8mmくらいにスライスする。その後、重曹入りのぬるま湯で30分血抜き
- 2 血抜きをした鯨肉を90℃の湯で4分ほどポイル。缶に入る大きさに鯨肉をスライスし、金属探知機で異物を検査する
- 3 缶に鯨肉を入れ、重量を計測。すべて手作業で気の抜けない作業だ
- 4 タレを注入して缶にフタをし、次の工程のラインでさらに硬質異物検査をする
- 5 缶詰2000個入りのクーラーと呼ぶ箱に入れ、115℃の殺菌釜で70分加熱。殺菌釜にはクーラーが3つ入り、鯨の大和煮が完成
- 6 手作業で箱詰めし出荷を待つばかり。1から6は、120g入りの鯨の大和煮の製造工程



盛岡駅から車で1時間。岩手缶詰の岩手町工場

岩手県産の食材を生かし、岩手缶詰は主軸の缶詰製造のほか冷凍食品、レトルト食品、ゼリー、ジュース、ジャムなど多岐にわたって製造。なかでもサバとチヨコレイトを合わせた「さばチヨコレイト」、サバのカレーソート、盛岡冷麺などユニークな缶詰が多い。

鯨の缶詰は、東京渋谷の鯨料理専門店「元祖くじら屋」とタイアップして「鯨大和煮」「鯨大和煮須の子」「鯨焼肉」の3種を製造している。P14参照

岩手缶詰は、1941(昭和16)年に農林省(現農林水産省)の指導により県下6社が集まって設立した。そのため本社工場のある釜石を中心に盛岡や大船戸、岩手町などに拠点がある。

岩手県沖は親潮と黒潮とは別に、津軽海峡を西から東へ流れる津軽暖流の3つの海流が交差し好漁場となっている。サバやイワシ、イカ、ウニなど水産物の種類が多く、リンゴや桃などの果実類も特産品として知られている。

そうした豊富な食材を生かし、岩手缶詰は主軸の缶詰製造のほか冷凍食品、レトルト食品、ゼリー、ジュース、ジャムなど多岐にわたって製造。なかでもサバとチヨコレイトを合わせた「さばチヨコレイト」、サバのカレーソート、盛岡冷麺などユニークな缶詰が多い。

岩手県産の食材を生かし 県下6社で設立した 岩手缶詰の鯨の缶詰



青魚の蒲焼缶詰の製造風景。焼き行程、ポイル工程のある製品を製造。鯨の缶詰も同ラインで製造している

銚子沖は、北上する黒潮と南下する親潮が交差する日本有数の好漁場を形成。そうした漁場を擁する銚子漁港はサバやイワシ、サンマなど全国屈指の水揚げ量を誇っている。利根川の向こうは茨城県で、河口に位置する波崎漁港はイワシなどの巻き網船団の基地でもある。

波崎港近くにある昭和初期に創業の高木商店は当初サンマ船を操業していたが、1961(昭和36)年に缶詰工場を始めた。現在はサバを中心に缶詰を製造。サバ缶18種、イワシ缶7種、サンマ缶3種のほかOEMを含め、年間約4000万缶を製造している。

2013(平成25)年から鯨のカレーを、2018(平成30)年から鯨のアヒージョを作り始めたという。人気の缶詰は、圧倒的に「くじらアヒージョ」だとか。P15参照

銚子港に水揚げされる サバを中心に缶詰を作る 高木商店を訪ねる



銚子港のサバの水揚げ

アイヌウタリは太古の昔から 天の恵みによって生き抜いてきた

北海道東部に位置する白糠町は人口約8000人の内、先住民であるアイヌ民族の人たち300人が暮らしている小さな町。水産資源に恵まれ、カニやシシャモなど北海道を代表する魚介類が水揚げされる。

アイヌ三大祭の一つ、9月に開催される「フンペリイチャルバ」は鯨祭りともいわれる。鯨にまつわる故事をもとにした儀式。奉納舞踊として演じられる「フンペリムセ」は、海岸に打ち上げられた鯨(フンペムセ)をコタン(集落)の皆で分け合って食料としたという、天からの恵みへの感謝を即

興の歌とリムセ(踊り)で表現している。フンペリムセは白老地方にもあり、内容は「目の見えないおばあさんが、ある日海岸を歩いていて何か大きなものにつまずき、それが鯨だとわかって村の人たちに知らせると、村人たちが袋を背負ってやってくる。それを見ていたカラスはおこぼれが欲しいと鳴いて現れる」というもの。

白糠町のフンペリムセは馬主来(バシクル)の浜辺が発祥の地とされ、国の重要無形民俗文化財「アイヌ古式舞踊」の一つとして伝えられている。

発祥地近くの馬主来泊は、水位の上下に依りて、海と繋がったり離れたりする珍しい沼だそう。

白糠町保健福祉部福祉課
北海道白糠郡白糠町西1条南1丁目1-1
01547-2-2171



1 浜辺で行われるフンペリムセ。横たわっている人を打ち上げられた鯨に見立て、2人のおばあさんが肉を取りにやってくる。最初に鯨を見つけたカラスにも分け与えている様子。2 アイヌの伝統儀式カムイノミ(火の神への祈り)。参加者は、トウキ(酒器)のトノト(御神酒)を捧げ、神に祈る。3 鯨を模したフンペリムセ発祥の碑

鯨に感謝して舞を奉納 アイヌ民族古式舞踊フンペリムセと 鯨八幡の室蘭神楽「鯨神の舞」



寄り鯨を売った代価で造営 鯨八幡と称される室蘭八幡宮

北海道でも有数の漁場である噴火湾を擁す室蘭では、明治時代末期から1950(昭和25)年まで捕鯨が盛んに行われていた。1875(明治8)年、室蘭八幡宮が現在の地に遷座するにあたり、前年に港に漂着した鯨を北海道開拓使に買い上げてもらい、造営費用に充てたことから「鯨八幡」と呼ばれる。

毎年八月に開かれる例祭時に奉納される室蘭神楽は、1901(明治34)年に新潟県三条地域伝承の三条神楽が室蘭八幡宮で奉納されたのが始まりだ。昭和初期に「鯨八幡」の由緒を神楽に仕立て「鯨神

の舞」を創作。一時衰退したが、1990(平成2)年から復活した。

舞は鯨2人、漁師2人、大綿津見乃大神の5人による組舞で、不漁に悩む実直な漁師の前に鯨が現れると同時に豊漁となった。そこで大綿津見乃大神は、漁師に「鯨八幡」建立を命じたというあらすじだ。

室蘭八幡宮
北海道室蘭市海岸町2-9-3
0143-22-2428

1868(明治元)年に室蘭郡総鎮守として創建された室蘭八幡宮は、桜の名所でもあり北海道内人気スポット

北海道から東京まで

ラベルも楽しい鯨の缶詰

鯨の缶詰には大和煮が多い。大和煮とは牛などの獣肉の調理法で、独特の臭みを消すためにショウウガを効かせ醤油や砂糖で濃い味に煮付けたものだ。明治のころに生まれた調理法で、鯨肉はもちろんのこと、ジビエとして鹿や熊、イノシシ、ウサギなどの大和煮もある。甘辛い味付けは白いご飯によく合い、何杯でもおかわりができそう。日本酒のつまみにもぴったりで、いつでも食べられるよう常備しておくとう便利だ。



目 くじら咖喱
¥551
歯ごたえのある鯨赤肉をスパイスを効かせ、少し辛めの大人のカレーに仕上げている
固形量 110g、内容総量 160g



目 つち鯨の大和煮
¥380
鮎川沖で捕獲したツチクジラの赤身肉を昔ながらの大和煮に。お茶受けにもぴったり
固形量 90g、内容総量 150g



目 ナガス鯨の大和煮
¥450
アイスランド産ナガスクジラを使用。柔らかい肉質と濃い旨味が特徴。白飯にも合う
固形量 90g、内容総量 150g



目 鯨大和煮
¥540
ひげ鯨の赤身肉を使い、醤油をベースに甘辛く仕上げたもの。ご飯にもよく合う
固形量 120g、内容総量 170g



目 くじら須の子 大和煮
¥1080
北海道沖で捕獲したミンククジラの柔らかい須の子を使った大和煮。贅沢な酒の肴だ
固形量 140g、内容総量 190g



目 くじらアヒージョ
¥551
国産鯨赤肉をオリーブオイルとニンニクで煮込んだもの。ワインのつまみにもぴったり
固形量 110g、内容総量 160g



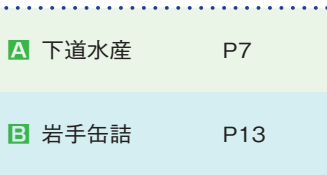
目 鯨の大和煮
¥450
本州沿岸で捕獲したツチクジラを使用。鯨独特の食感と風味が味わえる
固形量 65g、内容総量 100g



目 鯨の大和煮
¥540
ヒゲクジラの赤身肉にショウウガを効かせ、甘辛の懐かしい大和煮に仕上げている
固形量 90g、内容総量 160g



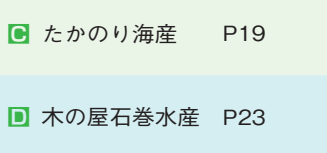
目 つ印くじら大和煮
¥540
房総沖で捕獲したツチクジラを使用。噛むほどに鯨の旨味が口に広がる
固形量 140g、内容総量 190g



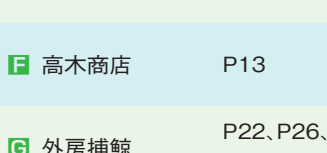
目 金の鯨すじ煮込み
¥400(参考価格)
浅草「捕鯨船」監修の煮込みは、コラーゲン成分豊富な本皮入り。美容にもおすすめ
固形量 65g、内容総量 110g



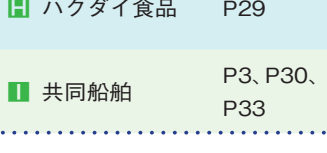
目 鯨大和煮
¥605
捕鯨会社「共同船舶」監修。鯨肉のうま味が引き立つ、醤油と砂糖のシンプルな味付け
固形量 90g、内容総量 160g



目 くじらアヒージョ
P7



目 くじらアヒージョ
P13



目 くじらアヒージョ
P22、P26、P28



目 くじらアヒージョ
P29

目 くじらアヒージョ
P3、P30、P33



目 鯨大和煮
¥378
鯨料理一筋の専門店「元祖くじら屋」監修の大和煮。秘伝のタレが赤身肉によくからまる
固形量 75g、内容総量 120g



目 鯨大和煮須の子
¥918
柔らかい須の子と秘伝のタレがからまり旨味が凝縮。老舗「元祖くじら屋」の味が楽しめる
固形量 110g、内容総量 160g



目 鯨の北海道
¥540
網走産のミンククジラにタマネギを加え、醤油などで仕上げたもの。あっさりした味に
固形量 70g、内容総量 100g



目 鯨の大和煮
¥648
網走産のミンククジラをタケノコやシラタキなどを加えて、昔懐かしい大和煮にしたもの
固形量 110g、内容総量 170g



目 鯨のすじ煮
¥400
ニタリクジラのすじ部分を大和煮に。100g当たりコラーゲンが8700mgも含まれている
固形量 90g、内容総量 150g



目 くじらのアヒージョ
¥760
大阪の辻学園調理・製菓専門学校との共同開発で誕生。ニンニクとオリーブオイル風味
固形量 90g、内容総量 150g



目 OCEAN GIBIER
¥700
古くから伝わる「突きん棒漁」で捕獲した、リクゼンイルカをショウウガを効かせて甘辛に
固形量 記載なし、内容総量 175g



目 鯨焼肉
¥378
ヒゲクジラを焼き肉仕立てにしたもの。元祖くじら屋の味が家庭でも気軽に楽しめる
固形量 75g、内容総量 120g



目 やわらか鯨カルビ
¥700
鯨大和煮のタレと仙台の食べるラー油「なかもラー油」をブレンド。青森県産ニンニクも
固形量 90g、内容総量 150g



目 鯨の旨煮<醤油味>
¥480
貴重なナガスクジラを使用し、定番の大和煮タレがベース。肉にタレがよくからむ
固形量 90g、内容総量 150g



目 長須鯨須の子大和煮
¥1080
アイスランド産ナガスクジラの須の子部分を使った大和煮。数量限定でなくなり次第終了
固形量 90g、内容総量 150g



目 鯨大和煮
¥620
国産またはノルウェー産のミンククジラの赤身を使用。60年以上続く伝統の味
固形量 120g、内容総量 170g



目 ミンク鯨の大和煮
¥450
古くから牡鹿半島で親しまれてきた素朴な大和煮。噛むほどに旨味が口の中に広がる
固形量 90g、内容総量 150g



目 須の子の大和煮
¥550
北海道沖で捕獲したミンククジラの希少な須の子を大和煮にしたもの。酒の肴に
固形量 90g、内容総量 150g



目 鯨大和煮7号缶
¥760
伝統の大和煮は、ミンククジラの赤身を使用。ショウウガの効いた甘辛い醤油味
固形量 150g、内容総量 235g



目 須の子大和煮
¥1120
鯨から3~5%しか取れない貴重な須の子を大和煮にしたもの。ご飯や酒の肴にぴったり
固形量 120g、内容総量 170g

日本で初めて缶詰ができたのは1871(明治4)年

日本で野菜や魚介を保存するには塩漬けにするしかなかった時代、長崎で語学学校に勤務していた松田雅典は、同僚のフランス人教師が食べていた牛肉の缶詰を見て驚愕した。何か月も前に製造された牛肉が腐ることもなく、食べられるからだ。前田はフランス人の指導のもと、試作を重ねて完成したのが「イワシの油漬缶詰」である。1877(明治10)年になると、北海道で官営の缶詰工場が開設され、サケ・マスの缶詰製造が始まり全国で缶詰が作られるようになった。

大和煮の調理法は鴨肉の貯蔵から生まれた

1878(明治11)年ごろ、東京赤坂の黒田長成邸(第12代福岡藩主の長男)に獵場があり、1日に300羽以上の鴨が獲れた。千葉県銚子で鯨の缶詰を作っていた前田道方は、鴨の貯蔵法を相談され、鴨肉を醤油、砂糖、味醂で味を付け缶詰にした。

鴨肉の缶詰を販売してはみたものの売れ行きは悪く、朝野新聞編集長の沢田直温が「大和煮」と命名した。政治家の大岡育造が政治評論雑誌で紹介すると評判になり、売れるようになる。

水産伝習所生徒が館山で軍用缶詰「勇魚大和煮」を製造

現在の東京海洋大学の前身は、1888(明治21)年に設立された水産伝習所で、第1期生として伊谷以知二郎が学んでいる。伊谷は卒業後水産伝習所に職を得て缶詰製造に携わる。のちに第3代所長となり、缶詰業界の発展に尽くした。

日清戦争(1894~1895)年の時、大日本水産会は戦後の国の支援運動として缶詰の献納を計画した。製造は伝習所の生徒が勤労奉仕することとなった。材料の提供を一般に呼びかけたところ、関澤明清(水産伝習所初代所長からツチクジラ1頭の寄贈があった。この鯨肉を材料にして缶詰を製造することになった。当時30歳の伊谷は、生徒30余名を館山に引き連れ缶詰製造の陣頭指揮をとった。完成した缶詰は2800個、「勇魚大和煮」と命名して献納した。

ご当地「くじら汁」も味わえる

旬菜料理 らぶらざ亭 裏表紙参照

朝一番で仕入れた新鮮な魚介類を炭火で焼く浜焼きの店。ホタテの殻にホタテ、ホッキ、生ウニなどの魚介類に野菜を盛った貝焼の炭火焼が看板メニュー。八戸自慢のイカやサバの料理も充実。家庭料理のくじら汁も楽しめる。

住所 八戸市大字六日町13
 電話 0178-72-5587
 営業時間 17:00~22:30(LO)
 休 日 なし
 交通 JR本八戸駅から徒歩10分
 駐車場 なし



六日町通りと花小路に挟まれた細長い店は、築100年以上経つ南部曲がり家を移築したもので



1 ミンククジラの刺身 ¥1300~ (手前)、竜田揚げ ¥980 (奥)。いずれもミンククジラを使用 2 凍ったルイベ状の鯨をスライス 3 くじら汁 ¥750 鯨の脂身を使用し、凍み豆腐、寒干し大根、ジャガイモ、キャベツなどを使う郷土料理だ



店主おまかせにぎり ¥5500
 マンボウの肝和えなど12貫。1段目中央がかのこ、2段目中央が鯨の赤身。赤身には八戸特産の自家製三升漬けが乗っている。ほかにマグロ赤身と中トロ、アブラボウズ、マサバなどが
 鯨の生姜焼き ¥1980 (奥)

鯨の串焼き 1本 ¥880
 ミンククジラの赤身に、シンプルに塩コショウを振っただけ。レモンを絞って熱々をほうばりたい

ミンククジラの赤身の筋を丁寧に取り除く神田さん。手間はかかるがその分おいしいと評判だ



創業以来寿司種に鯨を登用

すし処 神田

八戸出身の神田さんは、「子どものころ、鯨は必ず冷凍庫にあった」というほどなじみ深い。17年前のオープン以来、鯨の寿司を提供している。お好みの鯨赤身1貫550円、かのこ1貫880円と、水揚げ港ならではの価格だ。

住所 八戸市六日町28
 電話 0178-44-1817
 営業時間 17:00~23:30(LO)
 休 日 日曜
 交通 JR本八戸駅から徒歩13分
 駐車場 なし



カウンターのほか、個室もある



2001(平成13)年、八戸の五戸川河口の海岸に死んだ状態で打ち上げられた状態で見つかった鯨を付近の海岸に埋め、3年後に掘り出して骨格標本にした。体長11メートル弱。現在、八戸市児童科学館に展示され、子どもたちに人気がある。

1 八戸港に水揚げされたミンククジラ 2 恵比寿浜の小さな漁港 3 八戸市児童科学館(電話0178-45-8131)の骨格標本 4 大きなくじら石 5 くじら石のある西宮神社 6 新しく設置された鯨の石碑

打ち上げられた骨格標本にツチクジラを

八戸といえば「せんべい汁」や「いちご煮」が有名だが、イカの水揚げ量は日本一という。秋には八戸前沖サバと、新鮮な魚介類が豊富な町。鯨の水揚げ港でもあり、体を温めてくれる冬の「くじら汁」は家庭料理の定番だ。



青森県八戸市

八戸と鯨

八戸はイカの町で名高いですが、鯨もイカをエサとしている種類があるので、イカを求めて八戸周辺の海域に姿を見せるようです。

八戸は鯨の水揚げ港ですが、若い人たちは鯨を食べる機会が減っているのが現状です。商業捕鯨が再開したことを機会に、鯨料理が定着することを期待しています。



八戸市観光スポーツ部スポーツ振興課 技査 岩田匡史さん

日本昔話にも登場する八戸太郎のくじら石

明治のころの鯨の水揚げ港だったという鯨町にある恵比寿浜は岩礁地帯で、現在は昆布の養殖が盛んなところだ。その浜を目前にしたところに「八戸太郎くじら石」がある。昔、鯨の沖に毎年姿を現す鯨がいて、その時浜ではイワシの大漁が続いた。人々はその鯨を「八戸太郎」と名付け、海の神様として崇めていた。ある日その鯨が釣を打たれた鯨の海岸に辿り着いて、そのまま石になったという。

鯨の看板が目を引く鮮魚店

福真

藩政時代、魚の販売を許可されていた肴町(現在は六日町)は、かつては多くの魚屋が軒を連ねていたという。今は福真だけが営業しているが、イカが水揚げされればすぐに店頭と並ぶ。鯨も水揚げされるといち早く店頭へ。

住所 八戸市六日町30
 電話 0178-44-2099
 営業時間 8:30~20:00
 休 日 日曜・祝日
 交通 JR本八戸駅から徒歩10分
 駐車場 なし

六日町の山車組が八戸三社大祭に制作したもので、道幅いっぱい幅で高さ10m近くもあり、優秀賞を受賞。その時に撮影した写真を看板に



鯨の寝床のような店内

新鮮な魚介が並ぶ漁協直営店

浜市場みなとと

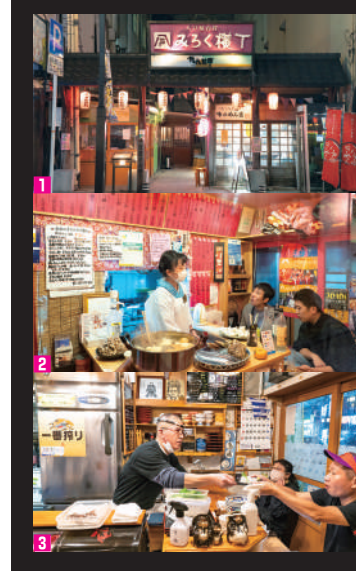
新鮮な魚介類が水揚げがされる、八戸港が目の前という好立地にある八戸みなと漁協の直営店。捕れたての魚介や水産加工品目当ての地元客や観光客も多い。八戸港にミンククジラが水揚げされれば、生肉が店頭と並ぶ。

住所 八戸市大字湊町字大沢35-1
 電話 0178-38-3741
 営業時間 10:00~16:00
 (4月~12月の日曜は7:30~)
 休 日 水曜
 交通 JR陸奥湊駅から徒歩9分
 駐車場 あり

1 広々とした店内 2 刺身用イワシの赤肉やさえずりがケースに並び 3 ベーコンなど鯨の加工品も 4 「鮮八」魚料理が食べられる、漁師食堂もある



八戸のディープな夜は、みろく横丁から



八戸には〇〇横丁と名付けられた路地が多い。夕暮れになると赤提灯に明かりが灯り、仕事帰りの人たちに混ざって観光客もやってくる。26店舗の屋台が並び、みろく横丁。鯨は黒板メニューだから、水揚げがあればどの店でもメニューに載るほど当たり前の食材とか。

住所 八戸市三日町~六日町
 ※営業時間や定休日は店舗により異なる

1 六日町通りに面した、みろく横丁入口
 2 店全体がピンク色の「ねね」
 3 主人は元漁師という「美味」



岩手県下閉伊郡

リア式の入り組んだ三陸海岸のほぼ中心にあるのが山田町。波穏やかな山田湾は、カキやホタテの養殖が盛んだ。新鮮な海の幸とマツタケなど山の幸も魅力だ。山田町は、暮末にイルカの追込み漁が行われていたという。

山田町とイルカ

山田湾で育まれたカキやホタテ、ウニ、アワビなど貴重な地域資源があります。この豊かな自然を利用した漁業体験や、海から見学できるマリントゥーリズムもおすすです。海の大切さを学べる、鯨と海の科学館など見どころ満載。鯨やイルカは、調理法がわかっている家庭では今も食べられています。



鯨と海の科学館 学芸員 和井内 三穂子さん



1 山田湾の右手奥が賀露ヶ岳のある船越半島。対岸は明神崎で湾口の幅は1kmほど。イルカは手前のオランダ島方面に進入してくるので、進路を断つように網を張り大浦湾に追い込んだ。右手の丘の向こうが大浦湾 2 大浦にある賀露ヶ岳神社の懸魚(アクリル板下)にイルカの彫刻が

江戸時代の山田湾は 盛んだったところ

山田湾の南側に突き出た船越半島は湾口が狭く、イルカ追込み漁に適していた。湾に面した半島のくびれた小さな湾が大浦で、かつて集落をあげてイルカ漁を行っていた。1741(寛保元)年の「乍恐奉指上口上之書」で、新たにイルカ漁に参入するものが現れたため、大浦と船越の肝入が大槌の代官所へ訴えたことがわかるため、これ以前からイルカ漁が行われていたようだ。大槌の前川家は盛岡藩の御用商人で漁業と貿易で財を成した。1764(明和元年)の藩に納める税金を記した「三閉伊魚類五十集物拾分一役立覚」、イルカ1本につき30文と定めていた。

漁師さん直送の食材が人気

居酒屋寿司ささき

山田産の新鮮な魚介類を中心にした寿司が評判の店で、手頃な価格のランチも用意。串焼きやフライなどの単品メニューも豊富にあり、居酒屋グルメも楽しめる。イルカの漁期になると、漁師さんから直接仕入れるイルカ料理がメニューに登場。



1 店舗は震災で流され、仮設店舗で営業しながら2020年に国道45号線沿いでオープン 2 落ち着いた店内

住所 下閉伊郡山田町川向町9-10
電話 0193-82-5295
営業時間 11:30~13:30、17:00~21:30
休日 毎月曜
アクセス 陸中山田駅から徒歩5分
駐車場 あり



3 イカのモツ焼き ¥600(写真は3人前) リクゼンイルカの内臓を醤油、酒、ニンニクで味を付け、油で炒めただけ 4 店主の佐々木さんが調理

各地の魚市場に鮮魚を出荷

たかのり海産 P14参照

大槌町でイルカの解体と出荷作業を行っている水産会社。12月~1月がイルカのシーズンで、静岡県の沼津魚市場や清水魚市場を中心に、遠くは下関にもイルカの皮やヒレを出荷する。鮮魚は関西などの魚市場へ。イルカの缶詰もある。

住所 上閉伊郡大槌町赤浜1-1-226
電話 0193-42-7845
営業時間 9:00~17:00
休日 日曜
アクセス JR大槌駅から車で8分
駐車場 あり



1 加工場内 2 イルカの心臓を味付けし刺身にする佐々木さん

イルカを扱っているのは大槌で2社あり、その内の1社 体重100kgほどのイルカの心臓

三陸の旬の魚介を産地直送

三陸大槌 魚よし

1967(昭和42)年開業以来、「新鮮で美味しい三陸の旬の魚介類をお客様の台所へ」をモットーに、自然豊かな海で育った近海物の魚介類や海藻類を中心に販売している鮮魚店。三陸名産の牛乳瓶入り生ウニや活ホタテなど、全国に発送も。



沿岸で最大のショッピングセンター1階にある

住所 上閉伊郡大槌町小槌27-3-4 シーサイドタウンマスト内
電話 0193-42-8178
営業時間 9:00~19:00
休日 毎月1回水曜不定休
アクセス 大槌駅から徒歩12分
駐車場 あり



1 刺身用や煮物用の鯨のブロックも販売 2 生け簀があり、ホタテやカキなども手に入る

週末は鯨の握り寿司が登場

道の駅やまだ「おいすた」

2023(令和5)年7月にオープンした道の駅。カキやホタテ、ホヤなど山田湾で捕れた新鮮な魚介類や野菜、おみやげを販売。生け簀もあり、活魚や貝類も充実。鯨の赤身のブロックやその場で食べられる刺身やユッケなども扱っている。



3 三陸沿岸道路山田ICからすぐ 4 生産者の顔写真を展示している店内

住所 下閉伊郡山田町山田第5地割66-1
電話 0193-65-6631
営業時間 9:00~18:00
休日 元旦
アクセス 盛岡駅から車で2時間30分
駐車場 あり

鯨の良さをもっと広めたいと くじら専門店「鯨 Jin」をオープン!



鯨のにぎり寿司 ¥1480 週末に道の駅やまだ「おいすた」で販売

鯨の刺身 ¥798 ブロックのほか刺身にして卸している



専用車で県内を走っている

鯨Jinの代表、佐々木康仁さんは、岩手県立宮古水産高等学校を卒業後、水産会社に勤務していたが、30歳を機に捕鯨船「日新丸」の乗組員として裁制作業を担当。ちょうど4年を経たときに東日本大震災に合い、宮古に戻って翌年飲食店を開業。鯨肉のさまざまな部位の調理法を乗船時に学んだ佐々木さんは、鯨料理をアルコールと共に手軽に楽しんでもらおうとダイニングバー形式を取り入れた。「鯨肉を分けてほしい」というオファーも多くなり、2023年4月から鯨のさまざまな部位を販売する業態に変更。今では、八戸、石巻、千葉にも鯨肉を発送。また、近隣では盛岡をはじめ、

道の駅やスーパーなどに鯨肉を卸すかわら、イベントにも積極的に参加して鯨肉をPR。「地域と鯨の伝道師になりたい」と、下関市立大学に入学しオンラインで授業を受けている。

住所 宮古市大通1-4-13 (2023年中に移転の予定)
電話 0193-77-4500
営業時間 5:00~12:00
休日 日曜

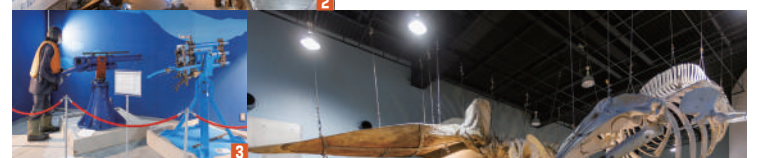
イルカ突棒漁は 千葉漁民から 技術が伝わった 1917(大正6)年ごろ、大槌町(現在・上閉伊郡)の吉里吉里部落が、千葉県から優秀な漁師を招いて操業を試みたのが突棒漁の始まりと言われている。1921(大正10)年になるとイルカの水揚げ頭数と金額を掲載するようになり、1924(大正13)年の上閉伊では1776頭2万6043円、下閉伊では4頭10円となっている。上閉伊の捕獲数が圧倒的に多いのは、ラッコやオットセイ漁に使う猟銃をイルカ漁に導入したからだ。1958(昭和33)年に猟銃に

よるイルカ漁は禁止された。 捕獲したイルカは大槌の水産加工会社を経て 食文化のある静岡へ 岩手県突棒漁業組合の事務担当の佐藤司朗さんによると、組合員は八戸に隣接する久慈から釜石まで35、6名。その内、山田町は12、3名、大槌町では2、3人が組合に加盟。最盛期は1998(平成10)年ごろで、組

鯨を通じて海を学ぶ科学館

鯨と海の科学館

穏やかな山田湾の波打ち際から身近な魚や磯の生物など豊かな三陸の海を体感しながら学べる科学館。ゴールのハイライトは、鯨が住む3000mの深海を表現。「生命のみなもと」「三陸の海」などの映像での紹介もあり、大人も楽しめる。



1 円形2階建ての科学館。外壁に2011(平成23)年3月11日の東日本大震災の津波の高さが記されている 2 エントランスにはマッコウクジラの等身大の模型が。2階から1階までスロープで下り、浅瀬から深海まで順を追って展示されているのでわかりやすい 3 右の銃は、日東捕鯨から寄贈された三連式捕鯨銃だ

住所 下閉伊郡山田町船越7-50-1
電話 0193-84-3985
営業時間 9:00~17:00(入館は16:30まで)
休日 火曜
料金 大人300円、高校生・学生200円、小・中学生150円
アクセス 岩手船越駅から徒歩約10分
駐車場 あり

組合は200人ほどいたそうだ。佐藤さんは、「現在、実際に突棒漁をしている人は少ないのではないかと」言う。突棒漁は、夏はカジキ、12月から2月初旬は三陸沖でイルカ漁を行う。捕獲するのはリクゼンイルカに限定、1日に10頭までと制限されているそうだ。最近では不漁が続く、カキの養殖など兼業する人が多いという。捕獲したイルカは大槌漁港に水揚げされ、解体を行う水産加工業者2社を通じて地元の鮮魚店やスーパーの店頭並び、静岡県の沼津魚市場や清水魚市場などに送られる。

参考文献：岩手県漁業史、山田町史、大槌町漁業史



1 鯨寿司 ¥2000
ミンクジラの赤身肉にといと呼ばれる白い脂身の紅白にぎり4貫、さえずり2貫、ベーコン2貫の8貫にお椀と小鉢が付く

2 ユッケ ¥1200
細切りにした鯨の赤身に卵の黄身を混ぜて、自家製のタレをかけて味わう。さえずりとといが添えられている。小鉢、お椀付き **3** ゆったりとくつろげる店内 **4** 左から時計回りで鯨の赤身肉、ベーコン、とい、さえずり **5** Cottu内の入口



鯨のいろいろな部位が握りに

黄金寿司

金華山の黄金神社から命名した寿司店。商業捕鯨が禁止になった1986(昭和61)年から「鯨食文化を残したい」と、寿司種に鯨を取り入れた。季節によっては捕れたての鯨が味わえると、鯨寿司を目当ての観光客も多い。



住所 石巻市鮎川浜南43-1 Cottu内
TEL 0225-45-2104
営業 11:00~17:00
休 木曜
交通 JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩3分
P あり



牡鹿半島の鯨文化が学べる

おしかホエールランド

鯨と共に歩んできた、牡鹿の町の鯨文化や歴史について学べる博物館。大きなマッコウクジラとコククジラの骨格標本を中心に展示し、海と鯨、鯨と牡鹿、牡鹿の海の3本がテーマになっている。大人も子どもも楽しめる。



住所 石巻市鮎川浜南地内
TEL 0225-25-6422
営業 9:00~16:00
料金 大人400円・大学・高校生300円、中学生・小学生200円
休 水曜(祝日の場合は翌平日)
交通 JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車 P あり



4 まるで鯨と泳いでいるようになれる、迫力満点のシアター
5 おしかホエールランド入口。牡鹿半島ビジターセンターに隣接している博物館



牡鹿藻バーガー
1個 ¥500
米粉に藻を混ぜて焼き上げたパンズは、うっすらとしたグリーン。鯨の竜田揚げとタルタルソースがよく合う。当分の間は要予約



便利なコンビニエンスストアに併設している

竜田揚げを挟んだ藻バーガー 東洋館Rin Café

ヤマザキショップ東洋館併設のカフェ。地元のスーパーといった店だが、石巻や鮎川で開催されるイベントにも多く出店。藻バーガーや鯨のコロ(鯨の皮から脂分抜いて乾燥したもの)を使ったコロ汁や鯨メンチを紹介している。



住所 石巻市鮎川浜南43-1 Cottu内
TEL 090-8782-8586
営業 9:00~18:00
休 なし
交通 JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車すぐ P あり



鯨の味噌焼定食 ¥1600
仙台味噌をベースにしたタレに漬けこんであり、焼きながら食べる



ミンク鯨刺身定食 ¥1200
石巻の郷土食の鯨の紅白造りがベースになっている。脂身のといと赤身と一緒に味わう

ホテルニューさか井の直営店

海鮮レストランなぎさ 裏表紙参照

金華山沖の新鮮な魚類と鯨料理が味わえる店。かつて鯨の加工業を行っていたが、商業捕鯨が禁止になってから旅館業に業態を変えたという。宮城の食の牛タン定食1900円やお刺身定食1400円なども楽しめる。



住所 石巻市鮎川浜南43-1 Cottu内
TEL 0225-25-5422
営業 11:00~15:00(LO)
休 水曜
交通 JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩3分 P あり



刺身の鯨肉の種類も豊富。100g当たりミンク赤肉350円、イワシ赤肉400円、ツチ赤肉250円などがケースに並ぶ



ツチクジラの無漂白さらし鯨100g300円や鯨の種類異なるベーコンも



牡鹿半島沖で捕獲したミンククジラ。ヒゲクジラの仲間であるかわりにヒゲイタでオキアミなどを海水から濾して食べている



親潮と黒潮がぶつかり、世界三大漁場と言われている金華山沖を擁す石巻は、新鮮な魚介類が豊富な町だ。牡鹿半島先端に位置する鮎川は日本の小型捕鯨基地の一つ。鯨食文化が根付き、家庭でも鯨肉がよく食べられている。

鮎川

あゆみ

宮城県石巻市

鮎川と鯨

東日本大震災のあとに仕事で鮎川浜に何回か足を運び、5年前に東京から移住してきました。2020年におしかホエールランドが完成。2021年には、大型捕鯨船も陸上展示を再開しました。

牡鹿半島にお越しの際は、ぜひ産地ならではのおいしい鯨を召し上がっていただきたいです。



鮎川まちづくり協会事務局 田中由美さん

鮎川捕鯨の直営店

鮎川くじら本舗 P14、15参照

2隻の捕鯨船を有し、4月から10月にかけて捕鯨に従事、加工まで一貫して行っている。鯨はナガシ、ミンク、イワシ、ツチの4種類あり、刺身用の鯨肉をはじめ皮や軟須、ベーコン、缶詰など商品アイテムが多いのが特徴だ。



住所 石巻市鮎川浜向田1-1
TEL 0225-45-3131
営業 10:00~17:00
休 不定休
交通 JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩11分 P あり



鮎川港前にあり、捕鯨船が目引く



鯨のハリハリ担々麺 ¥1320
「老鶏」のガラをふんだんに使用。すりゴマたっぷり、辛味とコクのある担々麺。ハリハリ鍋のように、たっぷりの野菜と鯨の竜田揚げ、鯨焼売が添えられている

「医食同源」がコンセプト

中国料理 揚子江

辣油、芝麻醬、甜麵醬などの中国調味料は自家製の本格四川料理店。2007(平成19)年、「全国鯨フォーラム」を石巻で開催するため、鯨のスペシャリストと共に開発した石巻鯨焼売1個143円もある。

住所 石巻市不動町2-1-1
電話 0225-96-1717
時間 11:30~20:30(LO)
休水曜
JR石巻駅前からタクシーで約6分
あり



テーブルがゆったりと配置された店内。個室もある

石巻の旬が一堂に集まる

いしのまき元気いちば

県内160社、市内100社以上、アイテム数1700を超える品ぞろえが評判だ。鯨コーナーでは心臓、鹿の子、尾の身など鯨の希少部位肉が多くあり、遠方からの客も多い。2階では鮮度が自慢の魚介類ふんだんの料理が食べられる食堂もある。

住所 石巻市中央2-11-11
電話 0225-98-5539
物販9:00~19:00
食堂11:00~20:00(LO、閉店時間は曜日や季節により変更あり)
休なし
JR石巻駅前からミヤコーバス元気がいちば行で、いしのまき元気いちば前下車すぐ あり



2017年にオープンした新鮮市場



1 ローストホール丼 ¥1100
ニンニクの効いた自家製ソースをかけて味わう。小鉢、味噌汁付き 2 鯨の缶詰も豊富に並ぶ1階の店内 3 業務用の鯨の竜田揚げや尾の身などもある

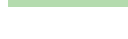


おみやげの買い忘れも大丈夫 石巻駅前の観光案内所



駅近だから駆け込みOKだ
石巻駅前に位置する市役所は、かつて百貨店だったところ。2階以上が市役所で1階はスーパーマーケット。駅前の入口から入ってすぐのところに観光案内所があり、石巻の銘菓や地酒、鯨や金華サバなどの缶詰などがそろっている。

住所 石巻市穀町14-1 市役所1F
電話 0225-24-6228
時間 8:30~17:00
休 12月29日~1月3日
JR石巻駅前からすぐ あり



まるでギャラリーのように配置された缶詰の数々。1個からギフト用までも購入できる



鯨をイメージした瀟洒な建物

缶詰マニア必見!!

木の屋石巻水産直売所

1957(昭和32)年創業の木の屋石巻水産は、鯨肉の行商から始まったという。缶詰工場に併設された直売所では、石巻や女川に水揚げされた新鮮な魚介類の缶詰や鯨の加工品が並ぶ。直売所限定の缶詰もあり、要チェック。P14参照

住所 遠田郡美里町二郷字南八丁2-2
電話 0229-87-5593
時間 10:00~16:00
休 月曜、お盆、年末年始
JR石巻駅から石巻線小田原駅で東北本線に乗り換え、鹿島台駅下車。タクシーで約10分
あり



観光物産交流施設Cottu内にある

地元中学生の絵が鯨の缶詰に

外房捕鯨くじら家 P15、26参照

外房捕鯨は千葉県南房総の和田浜が拠点だが、鮎川事務所がある直営店。ツチクジラなどいろいろな鯨の刺身用鯨肉やベーコンなどのほか、牡鹿半島のお土産物も販売。変わったところでは、鯨肉が入った2種類の味の鯨のアイスも。

住所 石巻市鮎川浜南43-1 Cottu内
電話 0225-44-1054
時間 9:00~16:00
休なし
JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩3分
あり



鯨の大和煮デザイン缶 ¥500
地元の牡鹿中学校の生徒がデザインしたカラフルなラベルの大和煮



味噌ベースのつち鯨のアイス ¥400
醤油ベースのミンク鯨のアイス ¥400



白キクラゲなど珍しい牡鹿の味覚も手に入る



鯨の歯を使った工芸品の店

千々松商店

初代は佐賀県唐津出身で、マッコウクジラの歯が手に入りやすいと移住してきた。当初はパイプを製造していたが、タバコがフィルターになってから作らなくなったそうだ。現在3代目で代表的な印鑑のほか、小物類も作る。

住所 石巻市鮎川浜南43-1 Cottu内
電話 0225-45-3311
時間 9:00~16:00
休水曜
JR石巻駅前からミヤコーバス鮎川港行で終点下車徒歩3分
あり



1 「鯨の歯は象牙より硬いんですよ」という3代目彫士の千々松正行さん
2 細かい作業が続く手彫りの印鑑は一生涯モノだ
3 印鑑(16mm丸、79mm丈) ¥220,000(上)
印鑑・曲がり(15mm丸、60mm丈) ¥55,000(中)
印鑑・曲がり(12mm丸、76mm) ¥66,000(下)
彫代、牛皮ケース、送料込み。歯の中央部分を使うので、長いものほど値が高い。何年も使っている、朱肉が歯に移り込み、色がとてきれいなという
4 しっぽのペンダント(小) ¥8,800
5 ペンダント ¥8,800
6 パラのブローチ ¥19,800
7 価格の手頃なストラップや鯨のヒゲなどもあり、ショーケースを見るだけでも楽しい



1 くじらぎょうざ ¥480
鯨肉8、豚肉2の割合でキャベツなどの野菜のほか、豚の背脂と大葉入り
鯨タツタ揚げ ¥780
薄めにカットした鯨肉を自家製のタレに漬込み油で揚げている。隠し味にあごだしを使用
2 生のさえずりは、塩をして一晩置いてから調理する
3 大きな提灯が目印

手頃な価格で楽しむ鯨料理

居酒屋わきあいあい

10年ほど前に「石巻に何ががあるか」と観光協会が話し合いの結果、白羽の矢が立ったのが鯨だった。試行錯誤しながらレシピを考案。今は店の看板メニューにもなっている。仕入れの具合でツチクジラかミンククジラを使用。

住所 石巻市錆銭場3-19 秋田屋ビル2F
電話 0225-96-9545
時間 17:00~21:00(LO)
休 日曜
JR石巻駅から徒歩1分
あり



捕鯨地鮎川を舞台にした高倉健主演の映画「鯨と斗う男」

1957(昭和32)年に公開された東映映画で、当時鮎川に拠点があったマルハニチロが捕鯨船や工場など撮影場所を全面的に提供。公開時のポスター
モノクロ映画だが、石巻の盛り場の様子や鮎川の鯨まつりも盛り込まれ、昭和30年代の鮎川にタイムスリップできる。「Prime Video」や「東映オンデマンド」にて見放題配信中だ。

「鯨と斗う男」1957年公開 ©東映

鯨と斗う男



包丁持参で解体現場まで行く

居着屋 風来坊

宇出津港に水揚げされた魚川の日の出網で混獲されたものだけを使用。水揚げされたらと聞くと、包丁を持って駆け付け、自分の目で確かめた部位だけを購入。鯨料理も素材がものを言う。

📍 鳳珠郡能登町宇出津△50
☎ 0768-62-2506
🕒 11:30~13:00、17:00~21:00 日曜
🚗 能登空港から車で約30分
📄 なし

1 鯨の味噌焼き ¥700 (右上)
波皮ベーコンとさえずり ¥1000 (右下)
鯨のすじ煮 ¥450 (左下)
鯨のユッケ風 ¥750 (左上)
すじ煮は、調味噌で柔らかくなるまで煮込んでいます。波皮は茹でてからベーコン風に。ユッケ風は、赤身肉をゴマ油や醤油に絡めている。
2 鯨レバーの刺身 ¥700
水揚げしてから2、3日しか食べられないという希少価値のある部位。仕入れによって価格は前後する

築120年の網元の家を改築

民宿・割烹 かね八 裏表紙参照

魚市場まで徒歩2分という好立地の民宿は、魚問屋の直営店。新鮮な魚介を使った料理が味わえると人気だ。鯨が捕れば、鯨を中心にしたコース料理も提供。泊まらなくても食べられる。1泊2食付(鯨料理付き) 1名12000円。



📍 鳳珠郡能登町宇出津井14
☎ 0768-62-0046
🕒 食事は2日前までに要予約
📄 なし
🚗 能登空港から車で約30分
📄 あり



鯨コース ¥6600
手前右から時計回りで鯨の焼き物、刺身、波皮(うねず)の酢の物、波皮と赤身肉を使ったすじ焼き。鯨のすじ焼きは郷土食

9割以上が宇出津港産鮮魚

紙子鮮魚

鯨が水揚げされると、「鯨捕れました」の案内板が店の扉に。鯨ノートがあり、捕れると連絡をする人たちの名簿だ。地元のなじみ客の依頼で、遠く離れた家族に送るためのもの。冬はタグ付きの「のと寒ぶり」の発送でも忙しくなる。

📍 鳳珠郡能登町宇出津新1字157
☎ 0768-62-1248
🕒 8:30~18:30 日曜
🚗 能登空港から車で約30分
📄 あり

旧のと鉄道の宇出津駅から近く、昔ながらの商店が並ぶ通りに面している



宇出津港に水揚げされた鮮魚をはじめ、地元農家と提携している野菜を中心に販売。能登牛も人気がある

町民御用達のスーパー

かくだストア

生鮮食品をはじめ、雑貨から衣料品まで扱っている。鯨肉は地元4カ統の大型定置網で捕獲されたものだけを扱う。うねず部分の「波皮」、脂身に少し肉が付く「白皮」、黒い皮付きの「黒皮」と刺身用の赤身をサクにして販売。

📍 鳳珠郡能登町宇出津新149
☎ 0768-62-0032
🕒 9:00~19:00 不定
🚗 能登空港から車で約30分
📄 あり

「地元で取れたものは地元で消費」が町の人たちにも浸透。町民の台所として頑張っている



能登のすじ焼きに欠かせない、ミンククジラの赤身肉(右)とうねず部分の波皮(左)。キロあたり ¥4000~7000



約4000年間繁栄したムラの跡

真脇遺跡縄文館

約5000年前の地層から土器や石器と共にイルカの骨が大量に発掘された真脇。イルカの数は286頭。骨に石器が刺さったままのものも見ついている。真脇遺跡を中心に一帯は公園として整備され、国指定史跡になっている。



1 マイルカ、カマイルカ、オキゴンドウ、ハナゴンドウ、コビレゴンドウ、ナガスクジラなどのほかにイヌ、トド、オットセイなどの哺乳類、鳥や魚の骨が出土。20~30代の男性の人骨も展示されている
2 大量のイルカの骨の下に埋まっていたもので、イルカ送りの祭具と思われる、クリの木の彫刻柱
3 真脇遺跡縄文館の入口

📍 鳳珠郡能登町真脇48字100
☎ 0768-62-4800
🕒 9:00~17:00
📄 休月・火曜、年末年始
👤 大人330円、小中高生160円
🚗 能登空港から車で約45分
📄 あり

大型定置網の仕組みがわかる

うみとさかなの科学館

石川県水産総合センターの附属施設。富山湾に面した宇出津の大型定置網の仕組みや、魚の泳ぐ速さと比べられるマシンなどがあり、大人も子どもも楽しみながら海洋と水産業が学べるのが魅力。一画には鯨コーナーもある。

📍 鳳珠郡能登町宇出津新港3-7
☎ 0768-62-4655
🕒 9:30~16:30(入館は16:00まで)
📄 休月曜(祝日の場合は開館)
👤 無料
🚗 能登空港から車で約30分
📄 あり



1 まるで海に浮かんでいるように見える科学館の入口では、かつて活躍していた海洋調査船「禄剛丸」が迎えてくれる
2 ザトウクジラやシロナガスクジラ、イルカの鳴き声も聞くことができる鯨のコーナー



能登半島北東部に位置し富山湾に面した宇出津は、戦国時代末期から定置網漁が行われていたという。寒ブリ漁最盛期の12月から1月には、定置網に鯨が迷い込んでくる。宇出津の人々は、冬のご馳走として鯨を食している。

宇出津

石川県能登町

宇出津と鯨

富山湾に面した宇出津港は大型定置網が盛んで、季節ごとの新鮮な魚が魅力な港町です。寒い季節になると大型定置網にミンククジラが混獲される時もあり、冬のご馳走になります。

宇出津にお出かけの際は、イカの魚醤いしりを使った料理や鯨の皮部分の酢味噌などの郷土料理も楽しめます。



うみとさかなの科学館館長 石崎 徹さん

能登沖で捕れる「能登ふぐ」料理と知る人ぞ知る「鯨料理」が味わえる店



鯨の料理コース ¥6600
赤身と白皮の刺身、ウネスの握り、さえずりベーコン、竜田揚げ、カツ、ハリハリ鍋など存分に鯨が味わえる。珍味として人気があるのは「白皮の唐揚げ」。サクサクした食感と香りが絶妙な一品に仕上がっている



創業90年の丸山料理店は、地元の食材をふんだんに使ったコース料理で知られる店。年間を通じて輪島や宇出津に水揚げされる、天然ふぐのコース料理が手頃な価格で楽しめる一番人気だ。冬場の定置網で混獲される鯨をコース料理として10品ほど提供。「宇出津に鯨が揚がった」と聞くと、鯨料理を自当てるお客の予約が多くなるという。

丸山料理店

📍 輪島市門前町広瀬口1
☎ 0768-42-0221
🕒 前日までの完全予約制
📄 不定休
🚗 輪島市街から車で30分
📄 あり

富山湾を抱きかかえるように日本海に突き出た能登半島は、南からの対馬海流と北からのリマン海流がぶつかり好漁場となっている。富山日本三大深湾の一つ、富山湾には立山連峰から滋養たっぷりの水が流れ込み、魚のエサとなるプランクトンが多く育つ。エサを求めて回遊してくる魚が豊富だ。

歴史が証明? 真脇のイルカ漁と宇出津の鯨漁

縄文時代、真脇にはイルカが寄り、縄文人はイルカを石器の鋸で突いて捕獲し食べていたと思われる。真脇は沿岸から水深が深く、大型定置網の敷設に向いていない。昭和30年ごろまでイルカの追

い込み漁が行われ、軒下にイルカ肉を干して食べていた。1653(承応2)年、加賀藩から「鯨の浦方に漂着した際、分配すべき比率を能登十村に論ず」との達しがあったように、宇出津などではすでに鯨を捕っていた。現在、大敷網と呼ぶ大型定置網が5つの港からそれぞれ2キロメートル先に6カ所設置されている。

三波地区に伝わる鯨の3つの伝説

藤波の乞食と鯨

今から3、400年前のこと。藤波の海蔵院に乞食がいて、物乞いで暮らしていた。死に際に「藤波の人に世話になった。死んだら鯨になって恩返しする」と言い残した。ある日、浜に乗り上げて死んだ大鯨を切ると、脇の下に海蔵院の巻物を抱えていたという。

矢波の鯨

1644(正保年間)年の春は毎日大漁が続く。捕れた魚を肴に毎日酒盛りがあった。網水夫の庄次兵衛は、年老いても酒の味が忘れられず居酒屋に入り浸り。とうとう馬小屋で起きられなくなり、村人に食べ物をもらっていた。庄次兵衛は「死んだら海へ流してくれ。必ず矢波の人に恩返しをする」と言って死んだので、村人は海の見える丘へ埋葬した。初七日に矢波沖の台網に大鯨がかかった。おとなしい鯨で、切ってみるとヒレの下に「庄次兵衛の文字」が浮き出ていた。



「鯨捕り絵図」

1853(嘉永6)年、加賀藩13代藩主前田斎泰が能登巡見の際、藤波の浜で鯨捕りを見物した情景を描いたもの。神目神社の所蔵品で町指定文化財。能登町歴史民俗資料館で展示している



混獲されたミンククジラを宇出津港に水揚げ。網を破ろうとした傷が鼻先にある



1 藤波漁港そばにある海蔵院跡
2 波並はずれの集落を「鯨島」と呼んでいた
3 「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財産百選」に認定された、鯨伝説碑



和田浦をとことん楽しめる

道の駅 和田浦 WA・O!

採れたての野菜や海産物などがそろった売店と鯨料理が味わえる食事処のほか、鯨の展示コーナーがある道の駅。鯨を素材にしたおみやげも種類が豊富。全国各地の道の駅との交流から生まれる、期間限定料理も楽しみだ。

〒南房総市和田町仁我浦243
☎0470-47-3100
開店時間9:00~17:00
食事処10:00~15:30(LO)
休なし
☑JR和田浦駅から徒歩8分
📍あり



左側が直売所、右側が食事処、中央に鯨の情報が満載
全国の鯨の缶詰が並ぶ店内

- 1 和田浜特製くじら丼 ¥1760
鯨の竜田揚げ、鯨かつ、鯨の刺身の3種類の鯨が楽しめる丼。小鉢、味噌汁、漬物付き
- 2 缶詰そのままランチ ¥880
木の屋の鯨の大和煮の缶詰にご飯、小鉢、味噌汁、漬物付き
- 3 くじら給食 ¥715
給食で食べた、鯨の竜田揚げメニューを再現。1日限定10食

箸置き ¥400
鯨の形をした、かわいらしい箸置き。スプーンやフォークレストとしても使えそう

くじら飲須べーコン ¥648
脂と赤身のバランスがいい、ニタリクジラの飲須部分のベーコン

和田浦くじらコロッケ ¥200
鯨肉と豚肉が入ったコロッケ

くじらみそ ¥594
白飯や豆腐にのせて食べても美味しい

くじら肉まん ¥400
鯨肉と豚肉が入った、ふっくらとした肉まん

ごろっと鯨肉WA・O! カレー ¥648
和名産「つちくじら」をたっぷり使ったスパイシーなカレー

くじらあげまん1個 ¥160

1914(大正3)年に捕鯨地和田で創業、5年前に現在地へ移転。看板商品はさざえ最中1個170円、「鯨が揚がった」に語呂を合わせて作った「くじらあげまん」がヒット商品に。カリッとした表面は黒糖風味で、中は北海道十勝産小豆の餡がたっぷり。

盛栄堂
〒南房総市安馬谷1984
☎0470-29-7039
開9:00~18:00
休月曜
☑高浦ICから車で25分
📍あり

鯨を存分に味わえる 民宿じんざ

1965(昭和40)年創業の民宿。先代が「鯨食文化研究会」の会長を務めたころから鯨のフルコースを提供。7、8月は、和田にツチクジラが水揚げされることが多く、生で味わえるのも地元ならではの。部屋が空いていれば食事だけでも可能だ。

〒南房総市和田町仁我浦600-4
☎0470-47-2252
☑要予約
休なし
☑JR和田浦駅から徒歩1分
📍あり

駅前の道路を挟んだ真向かいにあり、部屋食なので落ち着いて鯨料理が楽しめるのがいい

鯨のフルコース ¥5500 (2名~)

飲須ベーコン、百尋の塩ゆで、くじらのたれ、尾羽の辛子酢味噌、刺身、揚げ物、寿司、南蛮漬、ハリハリ鍋、焼き肉などが付き、鯨好きにはたまらないコースになっている。ツチ、ニタリ、ミンクなどいろいろな種類の鯨と部位が味わえる。左の揚げ物はツチクジラのカツと竜田揚げで、下味が付いているのでそのまま



体長26mのシロナガスクジラの骨格を精密に複製したもので、捕鯨地和田町のシンボリック存在。山口県下関市立しものせき水族館と和歌山県太地町くじらの博物館でも展示



勝山藩の旗本酒井家の弁財天境内にある鯨塚。漁期が終わるごとに刃組が感謝と供養のために建立。現在52基が残存

房州捕鯨発祥の地は 東京湾に面した 鋸南町勝山だった

房州捕鯨の祖といわれる初代醍醐新兵衛定明は、1655(明暦元年)に鯨組を組織し、東京湾で突き取り式という方法でツチクジラの捕獲を始めた。突き取り式とは鉋やヤスなどを使い、鯨を突いて取る方法で縄文時代から続くとされる方法だ。熊野の太地浦では、1677(延宝5)年ごろ鯨に網をかけて鉋で



初代醍醐新兵衛定明の墓は、鯨見台のある大黒山の麓にあり、醍醐家代々の墓は妙典寺にある

南房総捕鯨の歴史 四〇〇年を引き継ぐ 和田の外房捕鯨

日露戦争後、近代化された装備を持つ捕鯨会社が乱立して吸収や合併が進み、それに伴って捕鯨地の拠点も銚子、館山、白浜と移っていった。1948(昭和23)年、当時定置網漁を行っていた現社長庄司義則さんの祖父は、捕鯨会社から権利の一部を譲り受けて捕鯨業に参入した。

捕鯨のことがわかる資料館 鯨資料館

道の駅和田浦WA・O!に隣接している、鯨のミニ博物館といったところ。鯨を模した土佐土鈴などの郷土玩具、捕鯨にかかわる道具類、鯨の骨を使った工芸品、ポスターなどが展示されている。千葉県内の鯨塚も紹介され興味深い。

〒南房総市和田町仁我浦206
和田コミュニティセンター内
☎0470-47-3111
開9:00~17:00
休無料 休なし
☑JR和田浦駅から徒歩8分
📍あり

大きいのはツチクジラ、小さいのはコビレゴンドウの頭部の骨

千葉県銚子の万祝人形、高知県の土佐鯨車などの玩具や工芸品、捕鯨船で使う鉋などさまざまな資料を展示

和 田

千葉県南房総市

日本で4カ所しかない捕鯨基地の一つが和田町にある。気候温暖な南房総は水産資源にも恵まれ、春はさまざまな花々が咲き誇る。ツチクジラの漁期になると、町の人がバケツを持って漁港に集まり夏の風物詩になっている。

和田と鯨

和田にはタレという鯨の伝統食があり、鯨肉はいろいろな調理法で食べられています。ツチクジラが捕れるのは7月から8月までにかけてで、地元の小学生は体験学習として鯨の解体作業を見に来て鯨について学んでいます。鯨の良さを伝えるためにも、飲食店の方たちにもっと料理に取り入れてほしいですね。

外房捕鯨株式会社 代表取締役 庄司義則さん

突く、網取り式捕鯨を考案。大型の鯨が捕れるようになると、太地の名は全国に知れ渡った。1704(宝永元)年、2代醍醐新兵衛のころになると、鯨を打込む「突き組」の船57艘、船乗りである「羽刺」約500人、鯨の解体を行う「出刃組」と脂を絞る「釜前」が約70人という規模まで発展する。しかし房州のツチクジラは鉋で突くと海に垂直に潜り、網取り式は適さなかったため、理にかなった突き取り法で行った。1800年代になると、鯨はだんだん捕れなくなり、1871(明治4)年に、醍醐鯨組の組織は解散した。

和田浦の初夏は ツチクジラとともにやってくる

ツチクジラ漁は六月下旬から八月いっぱい行われる。この時期に水深1000メートル以上の海域に回遊してくるからだ。ツチクジラは船の気配を察すると垂直に潜水し、40分は上がってこないという。捕獲して港に戻ると、肉質を柔らかくするため、18時間熟成させてから解体する。港にはバケツや桶などを持った人たちが訪れ、その場でツチクジラを販売する。港が賑わう初夏のひと時だ。

夏の漁期になると外房捕鯨では体験学習を実施。子どもたちがツチクジラを目で見て、手で触られる機会を設けている



水産物加工の専門店

ハクダイ食品 P15、裏表紙参照

1928(昭和3)年創業時は鮮魚店だったというハクダイは、干物から鯨の加工品まで手がける水産加工会社だ。南房総名産の鯨のたれをはじめ、鯨の生皮を使った塩皮くじらなども製造。オリジナルの缶詰など、鯨の加工品も充実している。

〒南房総市千倉町白子1539
☎0470-44-3608
🕒9:00~17:00
🚗なし
📍JR千歳駅から徒歩12分
📍あり



房総フラワーライン沿いの店

醤油や酒に漬けこんだツチクジラを天日で干したのが名産の「たれ」



夏は新潟向け、冬は北海道向けに仕込む「塩皮くじら」。塩に約1ヵ月間漬けるという

くじらのたれ ¥750
江戸時代から続く昔ながらの製法で、硬干タイプ



軽く炙ってから手で割いて食べる。最近はマヨネーズを付けて食べる人も多いそうだ

くじらのたれ ¥730
焼かずにそのまま食べられるよう仕上げたもの



くじらカレー ¥550
ツチクジラを使ったカレーはほどよい辛さだ



くじらのたれ ソフトタイプ ¥750
一番人気のたれは醤油味で、解凍してから焼いて食べる



鯨カレー ¥540
房総半島沖で捕獲したツチクジラを使用したレトルトカレー。ほどよい辛さで子どもでも食べられる

くじら佃煮醤油味 150g入 ¥850
ツチクジラを甘辛く佃煮に。赤い箱に入った味噌味も



くじらのたれ 100g入 ¥680
軽く炙って食べる。醤油味と塩味がある



ツチクジラの「つ印」が目印

くじら家 P15、22参照

外房捕鯨が1989(平成元)年に開店した直営店。和田港に水揚げされるツチクジラをはじめ、さまざまな種類の鯨肉や珍しい部位肉が手に入る。刺身用の肉はもちろんのこと、特産のたれやうま煮、佃煮などの加工品も種類が多い。

〒南房総市和田町花園127-3
☎0470-47-4780
🕒8:45~17:00
🚗木曜
📍JR和田浦駅から徒歩20分
📍あり



外房捕鯨のブランド名「つ印」が目印。刺身用鯨肉をはじめ、さまざまな部位肉の種類が多いので遠方からの客も多い

外房捕鯨鯨川事務所で作った缶詰も販売



くじらマフィン ¥350
マフィンに大きな鯨の竜田揚げを挟んだもの。これだけでもお腹がいっぱいになりそう



キムチ炒め定食 ¥1000
下味の付いたツチクジラをキムチと炒めたもの。ご飯、小鉢、味噌汁、漬物付き



店頭の手作りオブジェがお出迎え

酢鯨定食 ¥1000
豚肉の代わりにツチクジラを使った酢豚風。甘酸っぱい爽やかな味だ



海産物や農産物、畜産物などご当地ゆかりの名産品が手に入る道の駅

廃校した小学校を活用 道の駅 保田小学校

2014(平成26)年に廃校になった小学校の建物を使った道の駅。1階は教室をそのまま生かした飲食店があり、鋸山の石を使った窯で焼く薪窯ピザ専門店 Da Pe GONZO(☎090-4943-5030)などがある。宿泊や入浴もできる。



鯨のピザS ¥1350、M ¥1650
手作り生地にチーズ、トマト、自家製ソースに漬けた鯨をのせて焼き、仕上げにフレッシュバジルが。モチットした生地にチーズと鯨がよく合う

〒安房郡鋸南町保田724
☎0470-29-5530
🕒9:00~17:00
(Da Pe GONZOは11:00~15:00L.O、水曜休)
🚗なし
📍JR保田駅下車、徒歩16分
📍あり

富津館山道路からも行ける 道の駅 富楽里とみやま

パーキングエリアも兼ねている道の駅。1階の漁協直営の大漁市場では、地元で水揚げされた新鮮な魚介類や鯨も手に入る。2階の青倉商店では、鯨メンチ1個410円や鯨ジャーチャー麺1000円など鯨メニューがたくさん。



漁期の7、8月は生のツチクジラが店頭で並ぶこともある大漁市場

房州鯨二段そば弁当 ¥1080
鯨メンチ、竜田揚げなど鯨料理がいっぱいのそばと組み合わせたお弁当

〒南房総市部2部211
☎0470-57-2601
🕒9:00~18:00 🚗なし
📍JR岩井駅下車、徒歩20分
📍あり

春は花々に囲まれる 道の駅 ちくら・潮風王国

デッキまで上がれる漁船がシンボルの、千田海岸に面した道の駅。館内には地元で捕れたイセエビやアワビなど扱う、東安房漁協直営店の海市場ちくら(☎0470-43-1611)がある。鯨コーナーではベーコンや刺身、鯨ハムなどを販売。



鯨ベーコンブロック1980円、ミンク鯨刺身1020円、鯨皮刺身ブロック1090円などが並ぶ

くじらの串カツ ¥400
せん政水産の店頭で販売

〒南房総市千倉町千田1051
☎0470-43-1811
🕒9:00~17:00 🚗なし
📍東京駅八重洲南口から房総なのはな号で潮風王国下車すぐ
📍あり

JR館山駅の名物駅弁は2種類の鯨料理が楽しめる

鯨の大和煮とそぼろの2種類が白いご飯の上のっているのが「くじら弁当」。時間をかけて煮込んだ大和煮は、ショウガの香りが効いたやや甘めの味。味噌味をベースにしたそぼろは、フワツとしてでんぶのよう。鯨の竜田揚げ弁当1000円や鯨の卵とじ丼900円もある。



くじら弁当 ¥1100 (1日30食限定)
予約をすれば、アツアツのお弁当が買えることも。竜田揚げ弁当は予約のみ

喫茶マリン

〒館山市北条1884
☎0470-24-0622
🕒10:00~18:00
🚗休1回不定休
📍JR館山駅下車すぐ
📍有料P利用



くじら竜田! カレーライス ¥1300
「子どもにも食べてほしいから」と、辛味を抑えた優しい味。竜田揚げはバイナップルなども加えたタレに漬けてから揚げている。サラダ付き。鯨の形をしたライスに子どもたちは大喜びだ



鯨のたれのハクダイ直営店 市場食堂せん政水産

房州言葉で大きいを意味する「てっぱつ」を冠にしたアジフライと鯨料理が人気の店。「道の駅ちくら潮風王国」内にあり、週末は多くの観光客が訪れる。店頭では手軽に食べられる、くじらコロッケや串カツなども販売している。

〒南房総市千倉町千田1051
☎0470-43-1255
🕒10:00~14:30(L.O)
🚗水曜
📍JR東京駅八重洲南口から房総なのはな号で潮風王国下車すぐ
📍あり



店の脇にはテイクアウト用のコーナーもあり、アツアツが食べられる

赤や緑の丸い椅子が可愛い店内

くじらのカツ ¥950
赤ワイン入りのタレに漬けてから揚げられているので、そのまま食べてもいい





20種近くの鯨の部位がそろった

くじらのお宿 一乃谷

捕鯨地を擁す仙台の鯨料理店を閉め、東京で創業して13年余り。主人の谷さんは、調理人に鯨肉の扱い方や調理法指南のため、自身の店を切り盛りしながら鯨の良さをPR。鯨を知り尽くした、店主の鯨料理が魅力の専門店だ。

住 千代田区内神田2-7-6
ゆまにビルB1F
☎ 03-3254-6096
時 11:30~14:00、
17:00~22:30
休 日曜(予約のみ営業)
交 JR神田駅から徒歩5分
P なし



鯨のロースト ¥1500
ニタリクジラの腹肉をローストした洋風テイストの料理。トッピングのニンニクとマヨネーズが食欲をそそる

1 鯨の刺身盛り合わせ 1人前 ¥3000~ (写真は3人前)
13種類の鯨の部位が味わえる刺身。ニンニク、ショウガ、ワサビと好みの薬味で**2 つけ丼 ¥1000** 4日ほど解凍熟成させた鯨の赤身肉を使用。肉と卵の黄身、ご飯をよく混ぜて味わう。小鉢2品、味噌汁付。ランチのみ税込み価格 **3 熟成させた赤身のクジラ ¥1**「鯨の種類や年齢でも調理法が異なる」と店主の谷光男さん

日本一の酒と肴を出す

樽一

鯨類研究所を退所後、日本一の酒と肴を提供したいと創業したのが、現社長佐藤慎太郎さんの父孝さん。20年前に事業を引き継いだからは、定番の刺身のほか次々と新しい鯨料理を考案。銘酒浦霞に合う料理に期待がかかる。

住 新宿区歌舞伎町1-2-9 シタディン
セントラル新宿東京B1F
☎ 03-3208-9772
時 17:00~21:00(LO) 休 日曜・祝日
交 JR新宿駅から徒歩7分 P なし



1 鮭寿司2貫 ¥1230
ニタリクジラのかのこを使用。塩電の藻塩をほんの少しかけて味わうと、噛むほどに鯨の甘味が際立ってくる。塩でも試してみよう
2 さえずりのごぼう煮 ¥780
茹でたさえずりを味噌ベースでゴボウと焼き合わせている。異なった食感がいい



大和煮 ¥500 (上) 鯨肉の繊維が細かくほぐれ、まるででんぶのような
本皮やわらか煮 ¥880 (右) 黒い皮を取り除き、5~6時間煮込んだもの
赤身山椒焼き ¥1430 (左) 自家製のタレと山椒の香りがたまらない



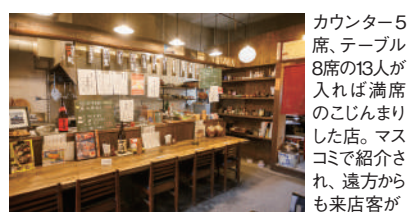
護摩蕎麦(鯨) ¥1700
大豆をそば湯で炊いた汁に黒ゴマなど10種類ほどの具材が入った汁にそばを入れて味わう。締めは残った汁にとろろご飯と卵を入れておじやにして二度楽しめる

挽きぐるみ10割そばの店

亀戸・養生料理 高の

養生(健康維持のため食材に配慮)そばが看板料理。イノシシ、シカなどのジビエのほか、海のジビエと言われる鯨とそばとのマリアージュ護摩蕎麦が味わえる。石臼で挽いてから打つそばは酒がつなぎで、1日30食限定だ。早朝から楽しめる。

住 江東区亀戸2-6-1 亀戸二丁目団地内
☎ 03-6676-9055
時 7:00~17:00(土・日曜は9:00~)
そばがなくなり次第終了 休 月曜
交 JR亀戸駅北口から徒歩6分
P 有料P利用



カウンター5席、テーブル8席の13人が入れば満席のごじんまりした店。マスクミで紹介され、遠方からも来店客が

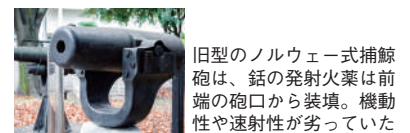


海産哺乳類がわかる博物館

東京海洋大学マリンサイエンスミュージアム

大学キャンパス内にあり、その歴史は古く1902(明治35)年、農商務省水産講習所の標本室が前身。館内では海洋生物を7つに分けて紹介。なかでも鯨類海産哺乳類のコーナーは、鯨の胎児から足の痕跡なども見ることが出来る。

住 港区港南4-5-7
東京海洋大学品川キャンパス内
☎ 03-5463-0430
時 10:00~16:00(土曜は~15:00、
本館は休館)
休 日曜、祝日 入 無料
交 JR品川駅東口から徒歩15分
P なし



旧型のノルウェー式捕鯨砲は、銃の発射火薬は前部の砲口から装填。機動性や速射性が劣っていた



1 ミュージアムに隣接の鯨ギャラリーでは、セミクジラとコクジラの骨格標本を展示している **2** ミュージアム内の鯨類海産哺乳類のコーナー **3** 新亜種と目される、ドワーフミンククジラの骨格標本 **4** 1909(明治42)年竣工の練習船「雲鷹丸」は、北洋や南洋海域の海洋調査にもあつた。登録有形文化財になっている



11代将軍家斉も上覧した鯨騒動

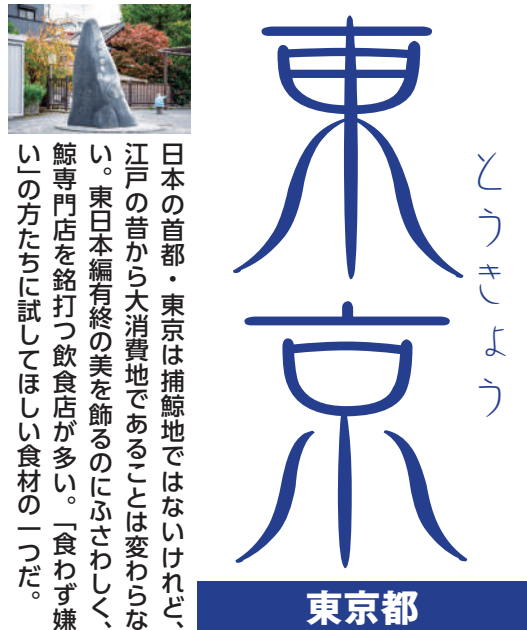


「品川沖之鯨高輪ヨリ見ル図」(品川区立品川歴史館所蔵) 1815~1820(文化12~文政3)年ごろ、浮世絵師勝川春亭により描かれたもの

1798(寛政10)年5月1日、品川沖の漁師たちは暴風雨の中、品川沖に迷い込んだ鯨を捕獲し、翌日には現在の浜離宮あたりまで引っ張っていった。鯨の体長は約16.5m、高さ約2mの大鯨で江戸中の話題になり、好奇心旺盛な江戸っ子たちが品川宿に押し寄せたという。浮世絵には2頭の鯨が描かれているが、実際は1頭のみ。多くの見物人が押し寄せ、大騒ぎの鯨見物の様子が伝わってくる。



漁師たちは鯨を埋葬し、鯨塚を造った。のちに利田神社境内に移設した。
鯨塚(利田神社)
住 品川区東品川1-7-17
休 自由
交 JR急線北品川駅から徒歩6分



東京と鯨

日本の首都・東京は捕鯨地ではないけれど、江戸の昔から大消費地であることは変わらな。東日本編有終の美を飾るのにふさわしく、鯨専門店を銘打つ飲食店が多い。「食わず嫌い」の方たちに試してほしい食材の一つだ。

弊社は一昨年、およそ30年ぶりに再開された商業捕鯨を実施する会社です。日本近海で初夏から晩秋にかけて、ニタリクジラやミンククジラなどの大型の鯨を中心に捕獲し、生産、販売まですべて一貫して行っています。今後ますます裾野を広げたいと考えています。



共同船舶株式会社
生産・営業部
高野雄介さん

江戸の粋が感じられる老舗

駒形どぜう浅草本店

創業223年のどじょう専門店と思いきや、2代目が「どじょうが一番小さい魚なら、一番大きな魚を売ってみよう」と、大阪から塩くじらを買って来て以来、鯨料理も看板料理に。通はどぜうなべの後、さらにくじらなべを食べるそう。



くじら汁 ¥550
ささがきゴボウとさらしくじらの入った味噌焼。麴の効いた江戸味噌を使っているので甘めの仕立て

くじらなべ ¥3000
ニタリクジラのさらしくじらとたっぷりのコボウを割下で煮て、鯨にほんのり色が付いたら七味を振って味わう。濃いめの味は江戸っ子好みだ

住 台東区駒形1-7-12
☎ 03-3842-4001
時 11:00~20:00
休 不定休
交 都営浅草線浅草駅から徒歩3分
P なし





鯨の竜田揚げ
1カップ¥500
自家製の煮切り醤油でニタリクジラを漬けてから油で揚げているので、味に深みがある。日本そばと一緒に食べてもいい



くじらかつ1枚¥350
余計な味を付けず、ニタリクジラにパン粉を付けて油で揚げただけ。鯨だけで十分旨味が出ている

外国人客も多く、特にアメリカ人は鯨ステーキが大好きという



全国の百貨店の催事にも出店

築地の鯨

マーケティングの仕事をしていた松本さんとアレルギーを持つ子がいる同級生の小泉さんの二人三脚の、築地では異色の専門店。13年前に「これからは鯨だ」と開店。前職の得意分野を生かし、鯨の良さをPRしながら全国を巡る。

■中央区築地4-10-17
☎03-6278-8194
🕒11:00~14:00
🚶徒歩4分 📄有料Pあり



部位の種類も多く、若手の熱心な調理人が顧客に多い

アレルギーを持つ子の親に喜ばれている元調査捕鯨乗組員の作るお弁当

2017(平成29)年まで、北大西洋から南氷洋までの調査捕鯨船日新丸の乗組員だった店主の板花貴豊さん。船内の食事も鯨を食べ、「鯨肉はおいしい健康食」と実感。船を降りて半年で鯨肉を使った弁当屋をオープンした。生姜焼き、スパイシー揚げ、唐揚げなどの弁当のほか、鯨肉も販売。使う食材は全て鯨だ。健康への関心が高い町なので、幼稚園などでのイベントにキッチンカーで参加。鯨肉の良さを積極的に発信している。



1 **スパイシー ホールカレー ¥950**
10種スパイスで味付けしたスパイシーな鯨肉を、くじらキーマカレーの上に乗せた鯨onくじらカレー
2 **くじらスパイシー揚げ ¥500**
ご飯とおかずが付いたお弁当は750円
3 **陸橋通り沿いに面した店**

くじら屋 らじっく

■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



赤身(250g) 1500円、本皮(120g) 1000円、尾の身(120g) 3000円、竜田揚げ(150g×2) 1000円、ステーキ(90g×2) 1000円などがある。月島もんじゃストリートにある



24時間営業の鯨肉専門店

くじらストア本店

母船式捕鯨と鯨肉販売を行っている共同船船が「高たんぱく、低脂肪、低カロリーとヘルシーな鯨肉を手軽に食べてほしい」と自販機を設置。ほかに大井町店(品川区)、梶谷店(大田区)、横浜元町店、大阪駅前店(梅田)の4店舗を展開。

■中央区月島1-21-4
🕒24時間
🚶徒歩3分
📄なし



捕鯨シーンの大迫力の写真も展示

鯨を喰って、芸を磨け!

くじらの店 捕鯨船 P15参照

自ら船長を名乗る河野通夫さんは、「ニタリを焼いて、食べてニタリ」とダジャレ連発の元芸人。芸が売れないころ、店の娘と結婚して自身も近くに店をオープンした。そんな主人を頼り、浅草下町の味を求め多くの芸人が訪れる。

■台東区浅草2-4-3
☎03-3844-9114
🕒16:00~21:30(LO)、土日祝は15:00~20:30(LO)
🚶徒歩6分 📄なし



ビートたけしが「煮込みがうまい」とPRした、煮込みの大鍋を仕込む船長の河野さん

1 **皮とさしみのミックス ¥1600**
凍ったニタリクジラの赤身と黒い皮を取り除いた脂身の刺身。溶け具合の異なる食感が楽しめる
2 **焼きそば ¥750**
ニタリクジラの赤身とキャベツだけのシンプルな焼きそば。浅草らしく、浅草海苔をあしらひ、もちりした麺との相性バツグン



1 ゆったりと寛げるテーブル席
2 落ち着いた雰囲気のカウンター席
3 さらし鯨 ¥880(左)と鯨からあげ ¥1100(右)。創業以来人気のからあげは、高温で一気に油で揚げている



■渋谷区道玄坂2-6-15
☎03-3461-9145
🕒11:30~14:30、17:30~22:30 休なし
🚶JR渋谷駅から徒歩1分 📄なし



1 ニタリクジラのユッケ寿司 ¥1500(上)
甘辛のユッケがのった押しずし
ニタリクジラのたたき(右) ¥980
塩とブラックペッパーを振りかけてから表面を炙り、鯨肉の風味と旨味を閉じ込めている
2 **うねずの酢の物(左) ¥880**
ミンクジラの生うねずをスライスして三杯酢をかけたもの
3 **夕方からは近隣のビジネスマンで賑わう。本店からすぐのところに姉妹店「鯨の離れ」があり、鯨のおでんも味わえる**



■港区西新橋2-14-7 笠井ビル2階
☎03-6206-1185
🕒11:30~14:30、17:00~23:00(LO)
🚶徒歩7分 📄なし



1 **くじらの滋味うどん ¥580**
コシの強い三輪手延べ細うどんとパンチの効いた汁との相性がぴったり



■大田区蒲田5-46-9
☎03-3732-5228
🕒17:00~22:00
🚶JR蒲田駅東口から徒歩5分
📄なし



■大田区蒲田5-46-9
☎03-3732-5228
🕒17:00~22:00
🚶JR蒲田駅東口から徒歩5分
📄なし



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



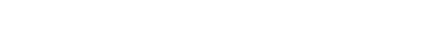
■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



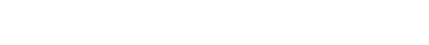
■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎0428-42-3172
🕒11:00~18:00
🚶第2・4水曜、日曜
☎JR五日市線利川駅から徒歩15分
📄あり



■あきる野市雨間709
☎042

昭島でホエールウォッチング？

新宿まで青梅線で1時間弱の東京都昭島市は人口11万人の小さな町。1961(昭和36)年、多摩川の河川敷で鯨の化石が見つかった。200万年前、昭島は海だったのだ。街の人たちはアキシマクジラと命名し、街のシンボルになっている。



昭島市公式キャラクターの「アッキー&アイライン」。ズバリ鯨がイメージだ



昭島観光案内所
昭島市観光ガイド
マンホールカード(表と裏面)



昭島第二小学校正門前のフェンス



つつじが丘公園そばの街路灯



昭和公園そばの街路灯



道路標示にも



昭島駅北口にはくじらのオブジェとポケット広場が



昭和公園そばの街路灯

小荷田交番
国道16号線小荷田交差点角の交番も鯨だ

ステンドグラス
昭島駅の北口と南口を結ぶ自由通路にある

くじらの壁画
昭島高校の生徒たちが作成したタイル画

市内の酒屋だけでしか手に入らない地ビール¥638。ラベルに鯨のイラストが

市内の至る所で見られるマンホール

アキシマクジラの化石の発見場所

発見場所近くの運動公園

昭島市役所

昭島駅北口広場にある時計台

昭島警察署

ほんのり洋酒が香る夢くじら¥250、黒糖羊羹をサンドしたくじら物語¥200
和菓子処 桃仙
☎042-543-1041 / 9:00~18:00 / 水曜休

ココナツ生地のプレーンとココアの2種類。昭島くじらサブ各¥130
パティスリー ブルクワパ?
☎042-545-0972 / 10:00~19:00 / 火曜、水曜休

東中神駅前商店街の名前は、ズバリくじらロード

くじらロード商店会

朝から食べられる、焼くくじら¥650
大家食堂 柳月
☎042-541-0504 / 10:00~14:00、16:00~19:00 / 木曜休

アキシマエンシスのくじらホールにあるアキシマクジラの骨格標本のレプリカ。2018年に新種のクジラ類であることがわかった。正式名称は、エスクリクティウス アキシマエンシス

アキシマエンシスのくじらホールにあるアキシマクジラの骨格標本のレプリカ。2018年に新種のクジラ類であることがわかった。正式名称は、エスクリクティウス アキシマエンシス

アキシマエンシスのくじらホールにあるアキシマクジラの骨格標本のレプリカ。2018年に新種のクジラ類であることがわかった。正式名称は、エスクリクティウス アキシマエンシス

野毛くじら横丁

横浜

鯨を食べに「野毛に行こう！」
個性豊かな飲食店が約600軒集まる野毛。昭和の気配を色濃く残したこの街は、鯨専門店に老舗料理店、居酒屋など、さまざまな店で鯨料理が味わえる、ハマの「くじら横丁」でもあるのです。



鯨は野毛の新しい名物。そして、歴史の中で「野毛と鯨」は深い縁がありました。

「なぜ野毛にくじら横丁？」
まずは、そんな疑問を「ハリー」店主で野毛飲食業協同組合理事の田井昌伸さんに聞きました。
「横浜開港150周年(2009年)に向けて、野毛に新しい名物を作ろうと、立ち上げたのが「野毛くじら横丁」です。有志が集まってメニューを研究し、多くの店で鯨料理を出すようになりました。近海ものが市場に入荷すると、生の鯨を食べられるのも野毛ならではです。野毛は街全体が「横丁」みたいなもの。「そぞろ歩けば、おいしい鯨料理に出会えるエリア」、そんな感覚で楽しんでみてくださいね」
そして、歴史の中で野毛と鯨には、いくつかの接点があります。実は、終戦直後の野毛の街にも「クジラ横丁」があったのです。横浜の主要部が米軍に接収される中、一面の焼け野原だった野毛一帯は日本人が自由に行き来できるエリア。自然と人が集まって、マーケットが生まれます。その一画に、栄養豊富な鯨肉入りのごった煮などを売る屋台が集まって、「クジラ横丁」と呼ばれていました。
さらにさかのぼること幕末。野毛の対岸に横浜開港場が開かれます。当時のアメリカは広く太平洋を捕鯨漁場としており、海原の先にある日本をアジア大陸進出の中継地と定めたのです。ちなみに、開港の地からもほど近い「横浜スタジアム」を本拠とする「横浜DeNAベイスターズ」。その前身は「大洋ホエールズ」で、「鯨」が球団名だったのです。
次ページでは、野毛くじら横丁の名店と、いちおしのメニューをご紹介します。



終戦直後、旧桜川(現在の新横浜通り)沿いに屋台が並んだ「クジラ横丁」(横浜市中央図書館蔵)



女将の推奨は「片面3秒ずつ炙る」ですが、レアでもミディアムでも好きな焼き加減どうぞ！

みかさ3代目女将の笠間千恵子さん



子どもも大人も魅了するおいしさ

くじら焼きしゃぶ ¥1100

刺身で食べられる赤肉を、鉄板で炙るお好み焼き店ならではのスタイル。子どもにも食べやすく、人気の1品

柔らかくてとっってもジューシー♪

初めて来た人も「3杯飲んだら野毛っ子」。みんなで楽しく盛り上がる下町のオアシスで、ぜひ鯨料理を！



竜田揚げ ¥638

ミンククジラの薄切りに味噌と生姜醤油で下味を付けて竜田揚げに。サクリした衣に包まれ、肉は柔らか

横浜すきすき店長の横田雄次さん

隠し味はカレー粉
これで旨さ倍増

ふぐ、鰻、鯨が名物料理。鯨は刺身、竜田揚げ、さえずりなど野毛ならではの値段で提供しています。

村田家2代目女将の藤澤立子さん



くじらフライ ¥800

すりおろしたタマネギにほんの少しカレー粉を加え、鯨を漬けてからフライに。定食は1000円とお値頃

くじらの刺身をお酒のアテに

当店名物のうなぎは焼き上がるまで時間がかかるから、待っている間「刺身で1杯！」がおすすめ。



一千代2代目女将の関口謙一さん



くじら刺身 ¥900

新鮮な赤身肉の刺身は臭みもなく、肉質柔らか。「昔、よく食べた」という年配のお客様がみな驚くおいしさ

貴重な生の鯨を使っているのをお刺身がおすすめ。美味しさを知ってほしいので価格も抑えています。

咲良女将の内藤基子さん



生の鯨は刺身が一番！



極上生鯨刺し ¥780

最初は塩とゴマ油に付けてレバ刺し風にして味わい、次はタマネギとニンニクと一緒にタタキ風で味わいたい

鯨は、かつより刺身かステーキがおすすめ。焼酎や泡盛と相性抜群で、くせになるのがくじらのたれ。

くせになるくじらジャッキー

くじらのたれ ¥990

「房州和田浦つち鯨」の赤肉を醤油ダレに漬け込み天日干しにしたもの。ビーフジャーキーのような食感だ

パリー店主の田井昌伸さん



野毛は、はしご酒の天国。鯨のおいさを味わうなら、酔っぱらう前の1軒目がおすすめです！

大門2代目女将の三井富子さん



合盛 ¥1350

ミンククジラの赤身肉と皮を交互に重ねた刺身。肉のうま味と皮のもっちりゼラチン質の食感が溶け合う

赤身肉と皮の紅白の色が艶やか

横濱くじら4代目店主の木下博子さん

鯨専門店ならではのいちおしユッケ

ユッケ ¥1100

赤身肉の仕入れは毎日。ゴマ油を効かせた秘伝のタレと銀の洋食皿に気前よく盛ったボリュームも昔のまま

昔から港で働く人たちのおなかと心を満たしてきた鯨肉。専門店ならではの鯨料理をぜひ味わって！



かつ半3代目店主の小川肇さん



くじらステーキ ¥930

赤身肉を塊のまま表面を強火で炙り、中はレアに仕上げたローストビーフ風。醤油ベースの特製ダレが絶妙

表面こんがり、中はレアのステーキ



おでんと鯨 咲良



横浜市内に趣向を凝らした飲食店3店舗を展開する店の一つ。「若い人に鯨のおいしさを知ってほしい」と、はしご酒の町、野毛に2023(令和5)年にオープンした。鯨ベーコンのネギまみれ480円などもあり、神奈川の地酒と共に楽しみたい。

〒横浜市中央区宮川町2-35-4
☎ 045-334-7222
🕒 17:00~23:00(土曜15:00~)、日曜・祝日15:00~22:00
🗓 月曜(祝日の場合は翌日)
📍 京急日ノ出町駅から徒歩3分
🚫 なし

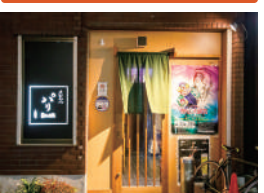
みかさ



お客が自分で焼くスタイルのお好み焼き専門店。正方形の鉄板をひのき材で囲んだ特注テーブルは昭和28年の創業時のもの。生地を一晚寝かせるこだわりのお好み焼きのほか、鉄板焼きの素材の1つとして鯨が味わえる。

〒横浜市中央区宮川町2-23
☎ 045-231-0353
🕒 17:00~23:00(土曜12:00~)、日曜・祝日12:00~22:00
🗓 月曜(祝日の場合は翌日)、第1・3火曜
📍 京急日ノ出町駅から徒歩5分、JR桜木町駅から徒歩7分
🚫 なし

パリー



粋な居酒屋風のとんかつ店で、焼酎、泡盛が充実。生の鯨肉の入荷状況により刺し身なども登場する。戦後のクジラ横丁があった桜川の埋立地にできた「桜木町デパート」に1959年出店。1963年から現在の場所に。

〒横浜市中央区野毛町2-101
☎ 045-231-5412
🕒 17:00~22:00
🗓 日曜、月曜、祝日
📍 京急日ノ出町駅から徒歩5分、JR桜木町駅から徒歩7分
🚫 なし

居酒屋 横浜すきすき



店主は鶴見の魚屋の3代目で、四季折々の和食と魚が自慢。昭和の居酒屋感満載の客席奥には磨き上げられた厨房の景色。熟練の調理人が腕を振るうライブ感も楽しめる。野毛では希少な50席規模の宴会スペースを持つ。

〒横浜市中央区野毛町2-77-1
NICハイムリビュレット野毛2F
☎ 045-231-0088
🕒 16:30~23:00(金曜~23:30)、祝日16:00~23:00
🗓 火曜不定休
📍 JR桜木町駅から徒歩5分
🚫 なし

横濱くじら



1954(昭和29)年創業。鯨料理専門の居酒屋。鯨のさまざまな部位肉や皮、内蔵などをそろえ、約20種類の料理とともに、鯨の魅力伝えてくれる。ビギナーにはユッケや炙りがおすすめです。「珍宝」は、7種の部位の刺身盛りだ。

〒横浜市中央区宮川町2-29
☎ 045-253-3760
🕒 17:00~22:00
🗓 水曜、土曜、日曜、祝日
📍 京急日ノ出町駅から徒歩5分、JR桜木町駅から徒歩7分
🚫 なし

大門



女将の三井さんが50年来、ほぼ毎朝中央市場に向かい、新鮮な旬のネタの仕入れから仕込みを一手に担う。夏の岩ガキ、冬の魅力伝えてくれる。ビギナーにはユッケや炙りがおすすめです。「珍宝」は、7種の部位の刺身盛りだ。

〒横浜市中央区野毛町1-42
☎ 045-231-5669
🕒 17:00~22:30
🗓 日曜、祝日
📍 JR桜木町駅から徒歩4分
🚫 なし

村田家



野毛にはふぐ料理店が多いが、戦後の混乱期にふぐ調理の指導的役割を担ったのが初代。先代はいわし料理を、3代目の現店主が鯨料理を店の名物に加えた。昼も夜も定番類が充実、「くじらフライ」も常時置いている。

〒横浜市中央区野毛町2-65
☎ 045-231-3619
🕒 11:30~14:00、17:00~21:30
🗓 日曜
📍 JR桜木町駅から徒歩6分
🚫 なし

野毛かつ半



創業70年のとんかつの老舗。鯨料理はステーキとベーコンが定番だが、希望すればメニューに載っていない「くじらカツ」も作ってもらえる。漢方素材を使った自家製とんかつソースは、初代から変わらない味わいだ。

〒横浜市中央区野毛町2-83
☎ 045-231-3739
🕒 11:00~21:00(L020:30)
🗓 水曜
📍 JR桜木町駅から徒歩6分
🚫 なし

一千代



1949(昭和24)年創業のうなぎとふぐ料理の店。鯨料理は刺身と竜田揚げが。野毛大道芸人たちの食事処であり、野毛大道芝居(1994~2005年)もここから始まった。店内は大道芝居のポスターや色紙、写真などで賑やか。

〒横浜市中央区野毛町2-70
☎ 045-231-5373
🕒 12:00~14:00、17:30~21:00
🗓 月曜
📍 JR桜木町駅から徒歩5分
🚫 なし



横須賀唯一の鯨料理専門店

鯨料理 連

三浦半島に鯨料理専門店がないと、2001(平成13)年にオープン。以来、珍しさもあって地道に客数を伸ばしてきた。メニューは本日のおすすめが中心だが、鯨の小腸や胃袋、食道、睾丸など珍しい部位もある。冬場はハリハリ鍋も登場する。

- 📍 横須賀市大滝町1-30 本田ビル1階
- ☎ 046-827-4745
- 🕒 17:00~23:30
- 🗺 木曜~土曜のみ営業
- 🚗 京急線横須賀中央駅から徒歩6分
- 📌 あり



- 🍷 鯨の刺身5点盛 ¥4950 (手前、鯨の竜田揚げ ¥1150 (左上)、さらし鯨 ¥1150 (右上)。刺身はベーコン、さえずり、鹿の子など
- 🍷 鯨コック ¥1500
- 🍷 生け簀の廃材を活用したテーブルや椅子がある店内



くじら竜田揚げ定食 ¥850

ツチクジラの竜田揚げだ



船を待つ間に鯨料理を

コーラル

久里浜港と金谷港を40分で結ぶ、東京湾フェリー久里浜港ターミナル内のレストラン。久里浜港を夕方出港して金谷港を往復する、飲み放題のサンセットクルーズが人気で鯨の竜田揚げも登場。7月中旬から8月末頃まで開催する。

- 📍 横須賀市久里浜8-17-20
- ☎ 046-835-0241
- 🕒 10:00~14:00(土日、祝日は9:00~15:00)
- 🗺 無休(フェリー欠航時は休業)
- 🚗 京急線京急久里浜駅またはJR久里浜駅から野比海岸行バスで、東京湾フェリー下車すぐ
- 📌 あり

鮮度が自慢の魚介類が並ぶ

鮮魚専門店 山助

横須賀モアーズシティ地下1階の鮮魚専門店。北海道から九州まで産地のわかる鮮魚をはじめ、寿司盛合せ、海鮮丼なども販売。対面販売なので美味しい食べ方を教えてもらったり、魚の下処理もしてもらえる。入荷があれば刺身用の鯨も扱う。

- 📍 横須賀市若松町2-30
- ☎ 046-21-4484
- 🕒 10:00~21:00
- 🗺 横須賀モアーズシティに準ずる
- 🚗 京急横須賀中央駅から徒歩
- 📌 あり



- 🍷 鮮魚の種類が多く並ぶ、広々とした店内。鮮魚は三枚おろしなどもしてくれる
- 🍷 くじらベーコン1780円とミンクウジラ赤身刺身用は100g当たり754円。刺身用はすぐに売れてしまうとか

触れて学べる体験型博物館

観音崎自然博物館

1953(昭和28)年に開館した、珍しい民営の博物館。東京湾集水域と三浦半島の自然をテーマに里山から淡水域、河口、海岸、海とわかりやすく展示している。海岸美化活動を通じて集めた漂着物も展示しているのがおもしろい。

- 📍 横須賀市鴨居4-1120
- ☎ 046-841-1533
- 🕒 9:00~17:00(入館は16:30まで)
- 🗺 月曜(祝日の場合は翌日、7月~8月は無休)
- 🗺 大人500円、小・中学生300円、幼児(4歳以上)100円
- 🚗 京急線浦賀駅から観音崎行バスで「腰越」下車、徒歩7分
- 📌 あり



三浦の海などに漂着したイルカ類の骨格標本。学芸部長山田さんの手作りだ

横須賀PAで味わう鯨料理

横須賀 PA (下り線)

横須賀パーキングエリア(下り線)のフードコートと売店は、久里浜港と金谷港を結ぶ東京湾フェリーが運営。フードコートでは南房総市の外房捕鯨が捕獲した、珍しいツチクジラを使った料理が味わえると人気だ。売店では鯨ハムなども。

- 📍 横須賀市平作4-847
- ☎ 046-850-1377
- 🕒 7:00~19:00
- 🗺 無休
- 🚗 朝比奈ICから車で約15分
- 📌 あり



- 🍷 鯨ステーキ丼 ¥900
- 🍷 金谷からフェリーで運ぶ、ツチクジラを使ったステーキ丼。醤油ベースのピリ辛味で、ローストしたガーリックが食欲をそそる
- 🍷 売店では横須賀みやげもそろっている



城ヶ島が一望できる三崎西浜の高台にたたずむ、西浜地蔵堂境内にある「くじら塚」。1834(天保5)年2月12日、施主宇八ほか右衛門、権助、七右衛門の3人の名が刻まれている。海難者の供養碑と並んでいる



1955(昭和30)年頃の大洋漁業横須賀工場(横須賀市立中央図書館郷土資料室提供)



1867(慶応3)年、横須賀製鉄所建設中にナウマンゾウの下顎の化石を発見。2階のエントランスではナウマンゾウが出迎えてくれる



佐島に打ち上げられた、オスのコマッコウクジラの頭骨。体長は3mだったという



1951(昭和26)年、南氷洋捕鯨母船「日新丸」竣工記念の絵葉書。包装台紙には全長189.26mなど母船の概要が記載

北条氏に仕えた三浦出身の三浦浄心は、江戸初期の世相や出来事を『慶長見聞集』としてまとめている。

その中に「文禄の頃(1592~96年)、間瀬助兵衛という尾州の鯨突き名人が相模三浦に来たのが契機となり、関東諸浦からも三浦に来て毎年百、二百の鯨を突くので24、5年で捕り尽くし、今より後の世に鯨は絶え果てる」と記している。

1600(慶長5)年、重親は家康の命で師崎に戻り、尾張藩初代藩主徳川義直の家臣になり御船方奉行を務めた。また、重親は鯨漁を習得させるために、師崎の漁師を三崎に派遣している。師崎と三崎の漁師は、江戸時代から親交があったようだ。

1884(明治17)年に横須賀鎮守府が設置され、数多くの海軍の教育機関も設置。呉2校、舞鶴1校と比較すると、横須賀長浦港周辺には8校も設置され、軍港都市横須賀としての機能を誇った。1893(明治26)年海軍機関学校、1907(明治40)年には海軍砲術学校と海軍水雷学校などが開校した。

鯨漁で栄えた三崎と捕鯨発祥の師崎は江戸時代に技術交流があった

日本で初めて鯨を銜て突いて捕獲する、古式捕鯨は愛知県知多半島先端に位置する師崎が発祥と伝えられている。徳川家康の配下で師崎の捕鯨を指導したと言われる千賀重親は、師崎水軍の武將。秀吉により関東に転封された家康に同行し、三崎に移った。

軍港都市横須賀は戦後、捕鯨基地が置かれ食糧難解消に貢献した

日本の幕開けがよくわかる

横須賀市自然・人文博物館

東京湾と相模湾に挟まれた三浦半島の自然、ペリー来航から始まった日本の近代化など、自然館と人文館に分けて展示している。横須賀製鉄所と日本の近代化や三浦半島の漁業や暮らしなどの資料を展示。横須賀を観光する前に立ち寄りたい。

- 📍 横須賀市深田台95
- ☎ 046-824-3688
- 🕒 9:00~17:00
- 🗺 月曜(祝日の場合は翌日)
- 🗺 無料
- 🚗 京急横須賀中央駅から徒歩10分
- 📌 あり



1階の生命の歴史コーナーに展示されている、ナガスクジラ類の脊椎骨の化石。久里浜の約7000年前の縄文海進の頃の地層から出土したもの

横須賀

神奈川県横須賀市

横須賀と鯨

東は東京湾、西は相模湾に囲まれた横須賀は幕末以来の海の玄関口。横須賀製鉄所から名を変え1871(明治4)年に完成した横須賀造船所では、官営工場の機械も製造され、日本の近代化に貢献しました。古くからイワシ漁が盛んで鴨居のイワシ料理が名物です。戦後は長浦に南氷洋捕鯨の基地が設けられたんですよ。



横須賀市自然・人文博物館学芸員・主査 萩原清司さん



長浦港から出港する捕鯨船に向かう乗組員たち。1964(昭和40)年ごろ(横須賀市立中央図書館郷土資料室提供)

戦後、横須賀本港を中心にアメリカ海軍に接収されたが、長浦港の日本海軍施設は接収を免れた。1947(昭和22)年、下関に本社を持つ大洋漁業(現マルハニチロ)の捕鯨基地として長浦港使用

が許可され、第一次南氷洋捕鯨船団、母船日新丸、捕鯨船9隻が長浦港を出港した。旧軍需部庁舎、衣料倉庫など15棟は、1985(昭和60)年まで鯨肉加工や油脂精製を主な業務として活用された。工場跡地は、大井エスターズ(現横浜DENAベイスターズ)の総合練習場(現在は追浜公園内)となった。

鯨ゆかりの地ならではの郷土食

鯨ゆかりの地では、鯨をおいしく食べるコツがそれぞれの家庭に広く伝えられてきた。各地で食されている「鯨汁」は函館や松前、八戸では冬の料理。新潟から秋田にかけては夏の料理だという。そんな違いもおもしろい。

青森県
八戸市



くじら汁

かつてはお正月に食べたというが、寒くなるのと体が温まるので家庭でもよく作られる味噌味の汁。鯨の脂身、寒干し大根、凍み豆腐、ニンジン、ゴボウ、ジャガイモ、キャベツなどが入る (p.17らぶらざ亭)

北海道
函館市



くじら汁

道南地域の正月に欠かせない塩味の汁料理。塩くじら、大根などの根菜野菜、塩漬けの山菜を使用。大鍋で作り、三が日温めなおしながら食べるという。塩味が一般的だが味噌味もある (p.11函館さくら家)

山形県
酒田市



鯨汁

夏のスタミナ料理で、塩皮鯨とジャガイモやナス、インゲンなどの夏野菜が入る (撮影協力: 若葉旅館)

秋田県
秋田市



かやき
鯨貝焼

塩皮鯨と夏野菜を大きな貝に入れて炊いたので、「鯨のかやき」と呼ぶそうだ。夏になると、居酒屋などの店頭に「くじらかやきあります」の張り紙が。必ずミズという山菜が入る (撮影協力: 和食 お多福)

山形県
鶴岡市



鯨の紅白造り

お正月や結婚式などのハレの日の料理。鯨の赤身とといを重ねた紅白の刺身で、赤身とといと一緒に口に入れる (撮影協力: p.21ホテルニューさか井)

石川県
能登町



くじらの波皮の酢の物
宇出津港ではすき焼きと並んで欠かせないのが酢の物だ。波皮を米糠を入れて茹で、酢味噌か梅肉で味わう (p.25民宿・割烹 かね八)

宮城県
石巻市



鯨の紅白造り

お正月や結婚式などのハレの日の料理。鯨の赤身とといを重ねた紅白の刺身で、赤身とといと一緒に口に入れる (撮影協力: p.21ホテルニューさか井)

鯨汁

塩皮鯨、ジャガイモ、ナス、長ネギが入った醤油仕立て (撮影協力: いな舟)

新潟県
新潟市



鯨汁

夏の定番の家庭料理。塩皮鯨、ナスなどの夏野菜がたっぷり入っている (撮影協力: 元祖くじらや)

福島県
会津若松市



鯨汁

会津若松の郷土料理は、北前船と舟運によって運び込まれた食材が使われている。塩皮鯨もその一つで、江戸時代から鯨汁は食されていた (撮影協力: 会津郷土料理 鶴我本店)

石川県
能登町



くじらのすき焼き

宇出津港に鯨が水揚げされると、八百屋から長ネギがなくなってしまいうほど、すき焼きと言えば鯨肉が当たり前。ミンククジラの赤身肉とうねす部分の波皮の紅白で使うのがポイント (p.25民宿・割烹 かね八)

千葉県
南房総市



くじらのたれ

江戸時代から続いている鯨の保存食。生のツチクジラをタレに1日漬けて、天日で干したものを。軽く火で炙り、手で割いて食べる。最近はマヨネーズを付けて食べる人も多い (p.29ハクダイ食品)

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 新版 鯨とイルカのフィールドガイド

毎月5名

ホエールウォッチングから洋上調査まで、プロユースにも使える内容で、鯨種ごとにわかりやすく紹介。本文148ページ、東京大学出版会発行

大隅 清治 監修

笠松 不二男・宮下 富夫・吉岡 基 著/本山 賢司 イラスト



B 鯨の下敷き + 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

C 日本鯨紀行 西日本編 + 北前船と鯨

毎月60名



【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
- ・お名前 (ふりがな)
- ・性別
- ・ご住所
- ・電話番号
- ・年代

ご回答はこちらから!

