

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

# 日本鯨紀行

くじら

鯨ゆかりの地を見て、食べて、歩く。

北前船と鯨

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!

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

# 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追ってみよう。



新綿を積んだ菱垣廻船が大坂の安治川に集まり、出帆の様子を描いた「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



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

p50 江差

p49 松前

p44 能代

p43 船川

p41 土崎(秋田)

p40 酒田

p38 加茂(鶴岡)

p37 佐渡

p34 新潟

p32 寺泊

p36 会津若松

p29 輪島

p28 金石

p27 橋立

p26 河野

p25 小浜

p24 宮津

p23 伊根

p22 美保関

p21 浜田

p20 下津井

p19 浜崎

p18 尾道

p17 下関

p16 呉

p15 御手洗

p14 しまなみ海道

p13 尾道

p12 瀬田

p11 竹原

p10 下津井

p9 多度津

p8 坂越

p7 船原

p6 高砂

p5 兵庫津

p4 大坂

p3 東佐野

p2 熊野

p1 熊野

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サメの歯



1804~17(文化年間)に設置された、能代の方角石

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

米を中心に塩、砂糖、小麦、魚肥など多岐にわたる。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る。

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、幕府は河川瑞寶に命じて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、福井県豊でいったん陸揚げし、人力で山

北前船主右近家を輩出した南越前町河野の町並み

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。

北前船や塩田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運じていたからだ。北海道松前や江差に運ばれたものは塩、木綿、古漬、米、苳、草鞋、酒、酢、砂糖、漁具、薬種、雑貨など多岐だ。松前や江差からは昆布、鰯粕、塩力ズノコ、石燻蝦などがある。大坂近郊や瀬戸内海沿岸では

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もとも経費がかかった。西廻り航路が整備されると、各藩は御用商人たちが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々も生まれた。

大阪府泉佐野市(p5)、福井県南越前町河野(p26)、加賀市橋立(p27)、石川県津波市黒島(p30)、新潟県津波市黒島(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簡まであらゆるモノを運んでいた

尾道の住吉神社にある方石。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

1859(安政6)年に建てられた高き27mの多度津の高灯籠(国指定重要有形民俗文化財)。内部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

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。録取書のようなものが記されている。

能登福浦、佐屋の客船帳(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か国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある

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。帆は葎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く。明治時代になると、積荷のある客船も残っている。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。

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

尾道の住吉神社にある方石。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

1859(安政6)年に建てられた高き27mの多度津の高灯籠(国指定重要有形民俗文化財)。内部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

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。録取書のようなものが記されている。

能登福浦、佐屋の客船帳(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か国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある

尾道の住吉神社にある方石。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

1859(安政6)年に建てられた高き27mの多度津の高灯籠(国指定重要有形民俗文化財)。内部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

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。録取書のようなものが記されている。

能登福浦、佐屋の客船帳(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か国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある

尾道の住吉神社にある方石。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

1859(安政6)年に建てられた高き27mの多度津の高灯籠(国指定重要有形民俗文化財)。内部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

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。録取書のようなものが記されている。

能登福浦、佐屋の客船帳(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か国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある

尾道の住吉神社にある方石。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

1859(安政6)年に建てられた高き27mの多度津の高灯籠(国指定重要有形民俗文化財)。内部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

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。録取書のようなものが記されている。

能登福浦、佐屋の客船帳(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か国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある

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。帆は葎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く。明治時代になると、積荷のある客船も残っている。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。

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

尾道の住吉神社にある方石。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

1859(安政6)年に建てられた高き27mの多度津の高灯籠(国指定重要有形民俗文化財)。内部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

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。録取書のようなものが記されている。

能登福浦、佐屋の客船帳(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か国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある

尾道の住吉神社にある方石。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

1859(安政6)年に建てられた高き27mの多度津の高灯籠(国指定重要有形民俗文化財)。内部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

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。録取書のようなものが記されている。

能登福浦、佐屋の客船帳(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か国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある

尾道の住吉神社にある方石。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

1859(安政6)年に建てられた高き27mの多度津の高灯籠(国指定重要有形民俗文化財)。内部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

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。録取書のようなものが記されている。

能登福浦、佐屋の客船帳(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か国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある

尾道の住吉神社にある方石。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

1859(安政6)年に建てられた高き27mの多度津の高灯籠(国指定重要有形民俗文化財)。内部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

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。録取書のようなものが記されている。

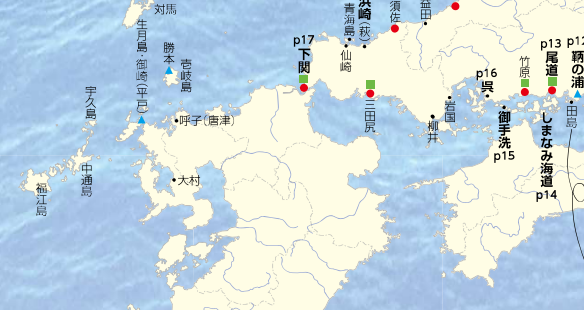
能登福浦、佐屋の客船帳(石川県立歴史博物館蔵)。1729(享保14)年から1923(大正12)年までの約200年間にわたり、43か国1864隻の客船を記録。土佐の船の名もある

廻船組	本拠地(現在)	操業開始	廃業	主な漁場
醍醐組	千葉県銚子	1643(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
島島村P23	京都府伊根町	1656(明暦2)年	1927(昭和2)年	伊根湾
津呂組	高知県屋宇町	1624(寛永元)年	1906(明治39)年	土佐湾
瀬組	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	長崎県雲岐島	1736(元文元)年	1854~1859(安政期)	巻岐、対馬、長門山崎
益富組	長崎県生月島	1725(享保10)年	1861(文久元)年	巻岐、平戸、宇久島、中通島、杵山大島
深澤組	長崎県大村	1624~1644(寛永年間)	1792(寛政4)年	巻岐、角島、中通島、松島



※大型鯨捕獲の最古及び最後の記録

● 北前船・右近家の主な寄港地  
1781~1801(天明~寛政)年~1897(明治30)年頃  
■ 尾州廻船・内田佐七家の主な寄港地  
1790(寛政2)年~1868(明治元)年  
▲ 益富組の1814(文化11)年の寄港地  
(益富家文書「算用帳」より)



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)

# 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

### 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年前から鮭料理を提供している。一番人気は一人鍋のはりはり鍋で、ほかに鯨の生妻焼き880円、鯨フライ880円などがある。

泉佐野市若宮町1-22  
☎072-462-0344  
11:00~21:30(L.O)  
月曜 閉店  
南海本線泉佐野駅西口前  
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 outlet 以来、鯨肉を販売しているのはここだけだ。

泉佐野市新町2-51 87-101  
☎072-463-2227  
10:00~16:00(土日は8:00~)  
水産  
南海本線泉佐野駅から徒歩10分  
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  
11ハリハリ鍋¥1,400(右)  
鯨造り¥980(左手前)  
鯨竜田揚げ¥880(左上)  
ミンクジラカインクジラを使用。1920(大正9)年創業の店で、リピーター客が多い



1 164の長巻番付表に大岡として記載のある食野家の蔵。かつては43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。

## 商業史に欠かせない、日本の商都

# 大阪

OSAKA

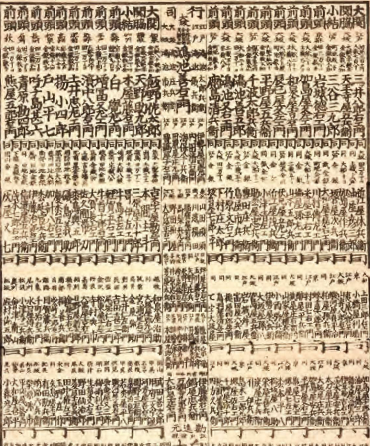
豊臣秀吉が大阪城を築き、京都見や堺から多くの商人を集めて町を形成。また大阪は都が置かれた京都と川で結ばれ、「商業の町」として栄えてきた。幕府直轄となる鴻池や住友、食野など多くの豪商や財閥が生まれた。

### 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が蔵屋敷が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、尾州廻船の中心地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。



1836(天保7)年の長巻番付表(泉佐野ふるさと町屋館蔵)。前頭には平戸の鯨組増益(益富)又左工門、肥前(寄坂)の土井(土肥)忠左工門、長州の呼子島(中尾)甚六の名が載る



1892(明治25)年、大坂の松谷卯兵衛が加賀橋立の普蔵丸に宛てた領収書の内訳に鯨組の名(北前船の里資料館蔵)

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。 紀州太地郷、彦岐土肥組など大坂の廻船問屋へ直接鯨肉を持ち込んだ

### 水先案内人



大阪商業大学 公共学部 教授 明尾圭造さん

大阪は粉もん、お笑い、お金にがめつというイメージを皆さんお持ちです。江戸時代には大阪に富が集中すると、町人や摂津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。



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

1) 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、彦岐土肥組4代目市兵衛は、大坂の豪商鴻池家と3年間「稚養資金」で信用を得て、鯨組の運営資金を借用して廻船は自家船で鯨肉や鯨油を運んじたと思われる。平戸・生月島の益富組も、天満屋など大坂の廻船問屋に直接運んでいた。



1954(昭和29)年、住吉大社に奉納した鯨踊り(住吉大社提供)



1 1809(文化6)年、彦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お石灯籠が

### 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、江戸時代の大坂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三教授が収集した、貴重なコレクションも展示。1階にはミュージメント産業研究所がある。



キャンパス内の谷岡記念館2階にある博物館

☎東大阪市御園栄町4-1-10  
☎06-6785-6139  
☎10:00~16:30  
☎日曜、祝日、2/15、年末年始、大学の休職中(HPで発表)  
☎無料  
☎近鉄奈良線河内小阪駅から徒歩5分  
☎あり



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碓(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

### 神戸港開港まで表玄関だった

#### 兵庫県神戸市

# 兵庫津

HYOGONOTSU

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、味噌、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担い、明治に入ると私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



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

その中に「一月十五日曇り、夜九時から雨。土州廻船之件」とあり、土佐の鯨組から鯨船の売買の相対を受けている。このことから土佐の鯨組は、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。

現在の神戸港

### 水先案内人



神戸市立博物館 学芸員 三好 俊さん

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。神戸の町がさらに楽しくなるのではないのでしょうか。



兵庫で鯨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)に鯨舟状本の仕切書

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。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日間の予約で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日間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。地元の飾磨津津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。

📍 姫路市今宿2-1-34  
 ☎ 079-298-2815  
 🕒 17:30~23:00  
 🗓 14月曜  
 🚗 JR播磨高岡駅すぐあり



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

兵庫県姫路市  
 姫路藩の外港として栄えた港町

# 飾磨津

SHIKAMATSU

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)に海保が整備され、北前船の寄港地となった。

水先案内人

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。書寫山園教寺も人気があります。名物はアナゴ料理、姫路おでん、アーモンドパタートーストです。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。

姫路市観光スポーツ局 観光課 飯塚 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種類の刺身は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ます。刺身などの和食のほか、カレーライスやピザテキと和洋の料理が味わえる。鯨が入荷すれば、おすすめメニューが登場する。



📍 神戸市中央区琴ノ緒町5-2-3 地下1階  
 ☎ 078-862-5758  
 🕒 11:00~22:00(LO) 🗓 無休  
 🚗 JR三ノ宮駅から徒歩2分  
 📌 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。

📍 神戸市中央区京町24  
 ☎ 078-391-0035  
 🕒 9:30~17:30 14月曜  
 🗓 無料(常設展示室)  
 🚗 市営地下鉄海岸線旧居留地・大丸前駅から徒歩5分  
 📌 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。ジオラマはストーリービューで見られ、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



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

## 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。



カウンターに座れば、熱々の炉端焼きが味わえる

📍 姫路市南町5 モルティひめじ内  
 ☎ 079-282-7088  
 🕒 11:00~13:30(LO)、17:00~21:30(LO)  
 🗓 14月曜  
 🚗 山陽姫路駅から徒歩1分  
 📌 有料P利用

## 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。

📍 姫路市坂元町35  
 ☎ 079-222-6961  
 🕒 11:00~14:00(LO)、16:30~22:00(LO)  
 🗓 不定休  
 🚗 JR姫路駅から徒歩約2分  
 📌 あり

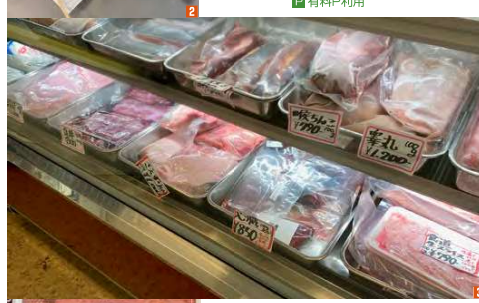


## 希少部位が勢ぞろい

### 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路にオープン。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。

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



📍 1 本日の刺盛り5種 ¥1000  
 2 左から赤身、本皮、鹿の子、心臓、かわすペーコン  
 3 串カツ ¥250(右)、竜田揚げ ¥350(左)  
 4 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。  
 📍 1 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種盛り ¥1480  
 おぼけ ¥480(手前左)  
 鯨ペーコンの和風カルパッチョ ¥780(左后)  
 刺身は赤身、本皮、鹿の子の盛合せ

## 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。

📍 神戸市兵庫区新聞地3-3-17-101  
 ☎ 078-381-6874  
 🕒 11:00~22:00  
 🗓 水曜  
 🚗 JR神戸駅から徒歩6分  
 📌 有料P利用

鯨肉の食文化が残る、新開地ならではの価格も魅力だ



1855(安政2年)、土佐の艦方藩呂組から金刀比羅宮に奉納された捕鯨絵馬



江戸時代に鯛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

### 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。

- 住所 香川県多度津町1-6
- TEL 0877-33-3343
- 開 9:00~16:30(入館は16:00まで)
- 休 9月(祝日の場合は翌日)、年末年始
- 入 無料
- ※ JR多度津駅から徒歩約10分
- ※ 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一丸亀間に開通した讃岐鉄道関連の展示もしている



1 金刀比羅宮からの眺め。遠くには讃岐富士の山が望める。2 本宮近くの尾州廻船の船名が記された石碑

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。



商家が並ぶ金毘羅街道の本通の町並み

#### 金毘羅参りは船関係者だけでなく庶民も魅了した

「こんびらさんと親しまれている本宮は、門前町から7.5の右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、医療、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。1600(治3)年、丸亀藩

20代後半は東京新橋で暮らしていたことがありますが、多度津に戻ってきた古く文化が感じられ、あらためていた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。今やできて、そのまま住んでしまう人もいます。



水先案内人 多度津町立資料館館長・学芸員 西山慶祐さん

## 江戸時代から金毘羅詣での玄関口

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。



TADOTSU



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、傾斜した粘土層に海水を流して太陽熱で水分を蒸発させたかん水を用いた体験ができる。泳ぐ魚にタッチすると濃い塩水を作る流下式塩田が主流になる

### 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。



- 赤穂市御前1891-4
- TEL 0791-43-4192
- 開 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
- 入 大人200円、小中学生100円
- ※ JR播州赤穂駅から車で約10分
- ※ 有料Pあり



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。枝を用いた枝葉架で泳ぐ魚にタッチすると濃い塩水を作る流下式塩田が主流になる



## 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。

7世紀半ば、能楽の祖と言われている素戔嗚尊が伝えられたとさ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力キはおすすりです。



水先案内人 坂越のまち並みを創る会 会長 寺井秀光さん

### 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。

- 住所 赤穂市上飯屋916-1
- TEL 0791-43-4600
- 開 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
- 入 大人200円、小中学生100円
- ※ JR播州赤穂駅から車で約3分
- ※ 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

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。1645(正保2)年、浅野長直が初代藩主となり、大規模な入浜式塩田の開拓に着手した。浅野家が断絶した後も藩主水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。坂越からは、塩田船や尾州廻船、北前船により各地に運ばれ、鯨の保存にも使われた。



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





さらにじり¥550、くじりカツ¥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。



倉敷市中新田298-2  
086-422-9778  
11:00~14:30(LO)、  
17:30~21:30(LO)  
不定休  
JR倉敷駅から徒歩約10分  
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

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画やマスクングテープ、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。

倉敷市阿知2-23-10  
086-441-7710  
10:00~18:00  
休月曜(祝日の場合は翌日)  
JR倉敷駅から徒歩約10分  
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



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

マスクングテープ  
1個10cm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。

倉敷市児島駅前4-8  
086-474-1667  
11:30~13:30(LO)、  
17:00~21:00(LO)  
木曜  
JR倉敷駅から徒歩約50分  
あり



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。岩の上に乗っているのは、さらしじろ。ほかに天ぷら、煮魚、下津井名物のタコ飯、お粥、デザートが付く。ランチタイムだけのメニューの一つ  
白米 ¥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。岡部酒造と言いつ、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」と岡部さん。岡部酒造は2004年に廃業



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720ml ¥1155  
鯨正宗300ml ¥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



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



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

北前船と回船問屋の売買取り「長浜記」  
下津井港には大坂や西国から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佐馬の船を走らせた。こうした活動や売買における、手回し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



祇園神社の宮司赤星さんは、「おかげ」は冷凍庫にありますよ

北前船の下津井港からの積荷は原島の綿と塩が主製品。下津井の間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

倉敷市というと、ほとんどの人が美観地区だけ見て帰ってしまう。古くから栄えていた下津井に、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。



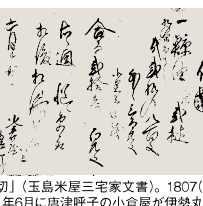
倉敷市むかし下津井回船問屋 館長 堂下和紀さん



重要文化財に指定されている長浜記(祇園神社蔵)は、1801(寛政13)年に記されている。鯨は4歩、客戻り、仲仕5歩、客戻り、暴利を得ることを注意している

の場合、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(巻)の取り合いが激しかったようだ。

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年前までは主権の穴海と呼ばれ、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繊維のまちになっている。



「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樽を売り渡した際の仕切書

ニシンの粕しり、数の子、鯨節、鮫、みかんなど生活必需品が多岐にわたっている。儲けが出るとうるまじとして徴収し、問屋24軒の経費や祇園神社の維持費に充てていた。



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 隠に入れば、なまこ壁が並ぶ小路が 3 天領なので、隠から見下ろせないようにした倉敷窓の軒先には紋瓦



4 倉敷美観地区は、倉敷川からの舟運によって繁栄をみたらした、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。





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つた刀剣が輸出されていた。鍛冶が集まっていた鍛冶屋町は、6000坪近くの面積が

寺と坂と小路のある町

# 尾道

ONOMICHI

広島県尾道市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も巡る人も多い。



1 1890(明治23)年の尾道物産表(広島県立文庫館蔵)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



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、志岐、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、北海道の鯨粕や数の子、

水先案内人

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來ています。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

きつ粋 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ヤ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。

1 尾道市浦崎町379-1 0848-73-5032 11:00~14:00(土日祝日は14:30、17:30~20:00(LO))

2 火曜 尾道駅から車で約40分 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。ブドウ畑を通ると入口に



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



**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、鞆の名産保命酒は多種になっている。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、生業

万葉集にも詠まれた潮待ちの港

# 鞆の浦

TOMONOURA

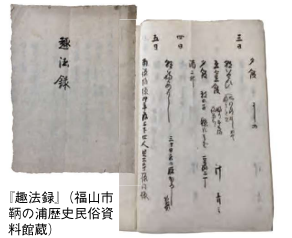
瀬戸内海のほぼ中央に位置し、潮流がぶつかる地点で、古くから瀬戸内を通過する船は潮の流れが変わるのを待ったため潮待ち港と言われた。日本初の国立公園に指定された、瀬戸内海を代表する景勝地の一つでもある。



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 焚火跡。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

と味噌粕を原料にして作られた薬酒だ。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、酒の諸事業の役割に就くようになる。中村家の1845(弘化2)の



「越法録」(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

水先案内人

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 宮本住彦さん

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、鯨鍛冶、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。

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

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りしかかかった島だ。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

鯨網、鯛網発祥の地 備後田島の網工や船乗りは 西海捕鯨に欠かせなかった

横島の歴史民俗資料館展示室。鯨網のことがよくわかる



「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、豪商大坂屋の棟の下張りから見つかった文書。備前屋平兵衛に鯨網25挺販売した記録が継がれている。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ったとしてその名は全国に知れ渡った伝説漁法である鯨網は(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で北前船が訪れた際の鞆の浦を再現、パネルを飾ると夜の風景になる

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りしかかかった島だ。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

と云うように、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(使う)網の技術を用いて鯨網を製造した。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の運用を任せられた。多いときは、170人以上も重用された。水軍のDNA



田島の橋樑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。小さな灯笼が目印



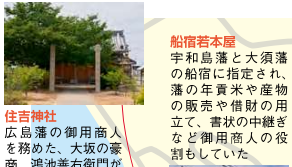
向島の岡村島との間に、他藩の多くの船が風待ち御待ちをしていたという



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



『商事二付他国へ正金銀出入差引御尋二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)



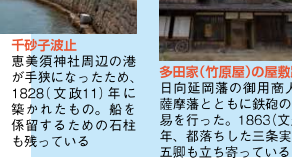
**船宿若木屋**  
宇和島藩と大須藩の船宿に指定され、藩の年貢米や産物の販売や借財の用立て、書状の中継ぎなど御用商人の役割もしていた



**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



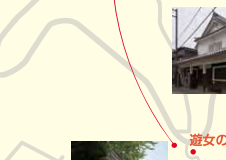
**高灯籠**  
1832(天保3)年に庄屋金子忠左衛門によって建てられたもの。元は千砂子波止の突端にあった



**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



**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



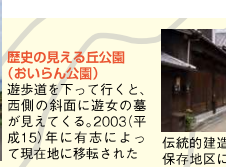
**若獅子屋跡**  
「諸国色里番付」には西の11番目に、熊本藩主細川越中守も蒙遊した



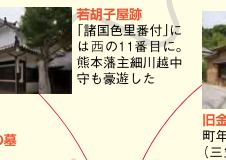
**遊女の墓**  
戦国期の築城術「乱れ築き」と呼ばれる石積みみで、御手洗の繁栄にあたっての東島の小早川水軍の城址でないかと言われている



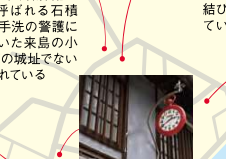
**乙女座**  
1937(昭和12)年、当時の御手洗町長が私財を投じて建てた劇場兼映画館



**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・広島との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(築屋)の別荘の一部。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



**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よ舟が水主たちを迎えにいったという



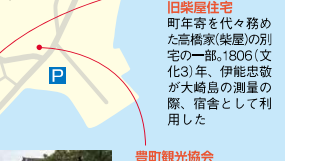
**元薩摩藩の船宿、脇屋家住宅**



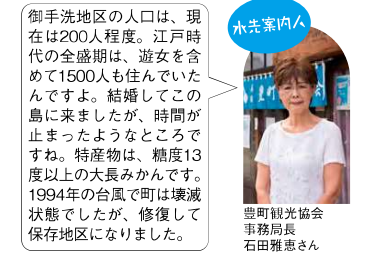
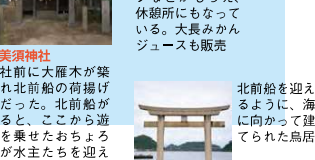
御手洗町歩きマップ



**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。大長かんジュースも販売



**北前船を迎えるように、海に向かっていた大鳥居**



豊町観光協会事務局長 石田雅恵さん

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、精度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。

「に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。

に「かつ」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、鯨は長門が土佐産かもしれな

い。



## 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60km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自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。

☎尾道市瀬戸田町沢226-6  
☎向島ICから車で約40分  
🅇あり



内海造船のほか、しまなみには造船所が多い

### 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。



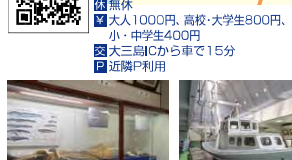
切妻造りに檜皮葺きの屋根の拝殿

### 鯨のヒゲ板なども展示

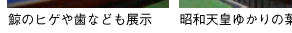
### 大三島海事博物館

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。

☎今治市大三島町室浦3327  
☎0897-82-0032  
🕒8:30~17:00(入館は16:30まで)  
🅇無休  
🎫大人1000円、高校・大学生800円、小・中学生400円  
☎大三島ICから車で15分  
🅇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



村上水軍の武具や甲冑などを展示



因島水軍城



因島水軍城下にある金蓮寺の村上水軍の墓地



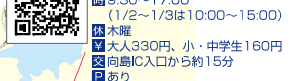
本堂は村上水軍家老の屋敷だった

### 因島村上家は海の名大だった

### 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。

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

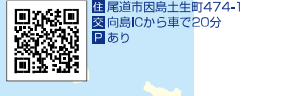


本堂は村上水軍家老の屋敷だった

### 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。



聖観音菩薩

☎尾道市因島土生町474-1  
☎向島ICから車で20分  
🅇あり



イルカと泳げてうれしう

### 見る、触る、泳ぐ

### ドルフィンファームしまなみ

イルカと一緒に泳げ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。

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

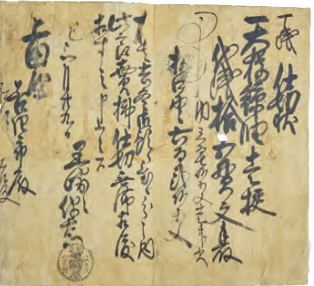


インストラクターはまずはイルカを紹介





「オランダ商館長御用船下関入演図」（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

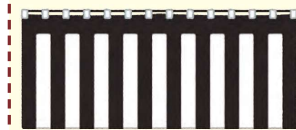


博多の黒崎屋伴右衛門から上田屋善四郎宛の仕切状（山口県立文書館蔵）

残っていた。売された仕切状が

「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

### 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想像され、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。



埋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

## 江戸時代から鯨の流通が盛んだった

# 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。

### 長州捕鯨の流通に地理的条件が優位だった

日本海に面した通、瀬戸崎、川尻、須長門市などは北浦地域と言いつ、1673（延宝25）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っていた。鯨骨は、鹿兒島方面から商人が来て仕入

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。



下関市立大学経済学部 特命教授 岸本充弘さん



佐川家文吉の「豊屋又吉書状」（山口県立文書館蔵）

西海捕鯨で財を成した益富家（現並戸市生月島）は豊屋とも言いつ、北浦や豊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、豊岐の勝本を出港し、鯛（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カ月で帰港している。江戸時代に平生町佐合島で庄屋を務めた佐川家文書に、豊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、呼子唐津市の鯨船中尾家（呼子島基△）や豊岐の鯨船土肥家（土井忠左門△）は西海だけではなく、北浦でも捕鯨を行いつ、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役割を果たしている。

### 長州藩は捕鯨からの運上銀など財テクに長けていた？

長州藩は鯨船に對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、赤間関に越前方役所を設置した。越前とは北前船で運ばれた商品のごとき、役所では鯨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。幕末の商人白石一、薩摩藩の御用も務め、九州諸藩とも取引を引き行っていた。白石は、薩摩藩などにより鯨骨を販売して、高杉晋作による奇兵隊を支援していたと言われている。

## 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 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、海上自衛隊に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「鯨肉のフーゲーデン」、伊勢は「鯨肉グラタン」など多様なメニューがあり、艦隊間で味を競っていたようだ。

くじらカツ ¥988（上）  
鯨肉にカレー粉を使った、戦艦長門「ウェールズモールカツツ」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

くじらカツ ¥880（手前）  
刺身用の新鮮な鯨肉に塩、コンソウ、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

呉市本通2-4-10  
0823-21-5121  
11:30~14:00（L.O.）  
11:00~21:00（L.O.）  
火曜  
JR呉駅から車で約4分  
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。ここでは潜水艦そうりゅうのカレー。

呉市宝町4-2-1  
折本マリンビル3号館2階  
0823-323-106  
11:00~15:30（L.O.）  
火曜（祝日の場合は翌日）  
内呉駅から徒歩5分  
有料利用

### 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

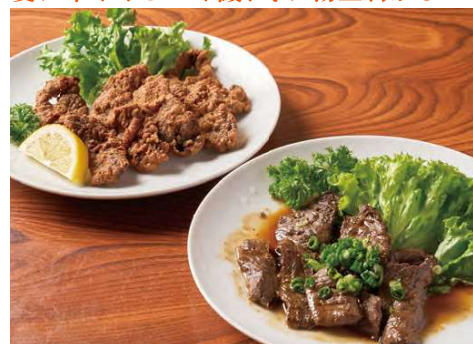


レストラン内はサブマリンをイメージ。骨付きチキン1本を添えた、明治海軍式チキンライスなどもある

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

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と一緒に提供。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を確認

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、仕上げにコンソウを

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ワラを使用

### 鯨の竜田揚げ 居酒屋・割烹 磯亭

呉出身の造賢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」と造賢さん。レシピもいろいろ伝授してもらったそうだ。

呉市本通3-2-8  
初勢ビル1階  
0823-24-2229  
17:15~22:00（L.O.）  
木曜、月2回水曜  
JR呉駅から徒歩約15分  
有料利用



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、現在底部部分は埋め立てられている

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種として、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」といって、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



殿様の御あがり種として鯨を上納する旨の覚書(萩博物館蔵)

**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**

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。毛利家の水車の本拠地は三田尻(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。



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



1 人と自然の展示室 2 深Qはぎ博の中央にはミンクジラの骨格標本が 3 170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

## 見やういっしほの萩城下町

# 浜崎

HAMASAKI

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  
浜崎しつちよる会 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。

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那役人湯川三郎に報告した「通浦捕鯨進状」(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。

## 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、萩の自然を深掘りする「深Qはぎ博」、故田中市長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。

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

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

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

1 演ノ浦合戦のジオラマ。赤間神社所蔵の「紙本地図着色安徳天皇絵」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 長州藩の大砲や木桶も展示 4 常設展示室は、古代、中世の下関から紹介

## 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。

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

鯨電田揚げ ¥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

下関市みずそ川町3-58  
☎083-229-0117  
11:30~13:30(LO)  
休なし  
JR下関駅から徒歩約15分  
有 あり

## 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。

下関市長府川端2-2-27  
☎083-241-1080  
9:30-17:00(入館は16:30まで)  
休 月曜、年末年始など  
料 大人210円、大学生100円(企画展・特別展は別途)、18歳以下無料  
JR長府駅から徒歩約8分  
有 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

1 くらかつ丼 ¥1200(奥) くらかつ身 ¥1100(手前) 今頃はイワシクジラを使用 2 鯨かつカレー ¥1100(サラダ付) 3 鯨かつ500g ¥1080、さしくら50g ¥432、冷凍くらべacon 60g ¥500、電田揚げ ¥1080

## 角島と角島大橋を望む

### 道の駅北浦街道ほうく

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。

下関市豊北町大字神田上314-1  
☎083-786-0111  
8:30~18:00(レストラン「わくわく亭」は10:00~)  
休 第1・3・5日曜(季節により変更あり)  
JR新下関駅から徒歩約50分  
有 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



「板絵着色瀬戸ヶ島捕鯨図」(蔵島神社蔵、浜田市教育委員会提供)

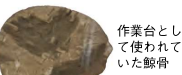
瀬戸ヶ島を中心にして、瀬戸ヶ島で網掛け突き取り式捕鯨が行われていたのは間違いない。板絵は焼けてはいるが、瀬戸ヶ島で網掛け突き取り式捕鯨が行われていたのは間違いない。板絵は焼けてはいるが、瀬戸ヶ島で網掛け突き取り式捕鯨が行われていたのは間違いない。



濁り飯(撮影協力:お魚のなかだ)☎0855-25-5065



北前船が寄港した空船帳などが展示されている館内



作業台として使われていた鯨骨

個人宅の神輿奥から見つかった鯨結

### 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780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。

☎ 浜田市浅井町56-16  
☎ 0855-22-7017  
☎ 17:30~23:30  
📅 日曜  
📍 JR浜田駅からすぐ  
📌 あり



☎ くじら電捕 ¥900  
☎ クジラの刺身 ¥930  
☎ いずれもイフクジラ  
☎ 駅近くの好立地の居酒屋

**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**  
浜田市瀬戸ヶ島町にある蔵島神社に、奉納された捕鯨絵馬が残っている。瀬戸ヶ島を中心にして、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。板絵は焼けてはいるが、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。

## 石見神楽と石州半紙の町

### 島根県浜田市

# 浜田

## 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。

**水先案内人**

浜田市観光協会 山崎 尚二さん

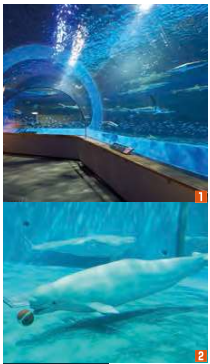
国の天然記念物「石見豊ヶ浦」は、1600万年前の地層が露出する大変貴重な場所です。鯨や貝などの化石が点在し、自然の博物館とも言えます。自然の美しい景色が楽しめるので、フォトスポットとして人気があります。浜田城址も見どころの一つです。唐辛子を練り込んだ、赤てんは町の名物です。

### 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2009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。

☎ 浜田市久代町1117-2  
☎ 0855-28-3900  
📅 9:00~17:00(7/20~8/31は18:00まで)  
🔥 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  
📍 JR浜田駅から車で約20分  
📌 あり



1 海底トンネルを通過して、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



鯨の電捕指定食 ¥1870  
入荷によってニタリカミンクジラになるそう

### 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ので、散策の途中に寄るのもいい。

☎ 萩市呉服町1-4  
☎ 0838-22-6100  
📅 11:00~17:00  
🔥 不定休  
📍 JR東萩駅から車で約6分  
📌 あり



大つちの塩くじら ¥1134

### 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鮮魚市場。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。

☎ 萩市橋本4160-61  
☎ 0838-24-4937  
📅 9:30~18:00(金土日・祝日は9:00~)  
🔥 無休  
📍 JR東萩駅から車で約3分  
📌 あり



ほろよい亭の鯨油くじら ¥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

### 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。

☎ 萩市今古萩20-4  
☎ 0838-22-1128  
📅 11:30~14:00、18:00~22:00  
🔥 月曜夜、第1・3火曜(月曜が祝日の場合は翌日休)  
📍 JR萩駅から車で約5分  
📌 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 4 ¥1320 ニタリクジラの赤身と皮を重ねて紅白に 5 鯨心臓刺 ¥880 コマ油と塩で味わう。器はすべて電焼を使用 6 鯨の電捕 ¥880 甘めのソースに付けて味わう

### 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。

☎ 萩市吉田町42  
☎ 0838-25-1688  
📅 11:30~14:00、17:00~23:00  
🔥 火曜  
📍 JR萩駅から車で約5分  
📌 あり



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

# 美保関

MIHONOSEKI

島根県松江市  
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された。また、北前船の風待ちの港として賑わいを見せ、1日に千隻もの船が入り出した。

## 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キロの海岬に鯨方を置き、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、酒や鯨頭などを売りに行く者や舟を仕立てとんちゃん騒



美保湾で野生のイルカ2頭発見

### 水先案内人



福岡館 社長 福岡 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の姿が残っています。多くの文人墨客が訪れています。今も江戸時代時代の姿が残っています。今も江戸時代時代の姿が残っています。今も江戸時代時代の姿が残っています。



かつて鯨方が置かれた海崎港

ざるもずる者もいたという。江戸時代のホエールウオッチングは、さぞ賑やかだったろう。1836(天保7)年正月21日には藩主も見物に来て、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。

## 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

## 日本で一番海に近い町

# 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。

## 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

### 水先案内人



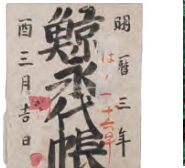
京都府北部地域連携都市圏振興社 伊根地域本部 野村智美さん

日本でも最も海に近い暮らしているのが、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、晩飯の魚を調達する「もんどり漁」も見学されています。また、行っていいました。たまたま定置網にかかるとも。

村が独り、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、立石と4つに分かれ、鯨が湾に入ると村の庄屋の会館で鯨魚が始まった。網船を出すのは高梨、他の地区にも役割が決まられ、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簿



「明暦三年三月吉日 鯨代帳」

右側が青島、左の耳鼻地区にある鯨(伊根町立青島に鯨を鯨供)。島は立入禁止(「耳鼻地区有文書」京都府立丹後郷土資料館提供)

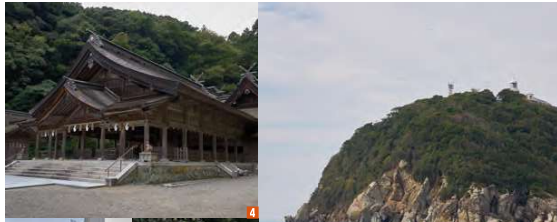
いる。また多くの船が入り出し、廻船問屋も建ち並んだ。国登録有形文化財に指定されている美保館専務の定秀さんは、「北国屋の蔵に鯨鉋や鯨秤があったはず」と案内してくれました。定秀家は、源頼朝の家臣松田十郎藤原貞秀を祖とし800年続く家系。北国7カ国の廻船業の独占権を持ち北国への呼ばれた。道具類は見つからなかったが、海産物の倉庫として使っていたという風穴があった。三代家は木下屋という屋号で廻船問屋を営んでいた。三代家は鯨ゆかりの品が残っている。1717(享保2)年に廻船問屋を営んでいた福岡館別館

## 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)



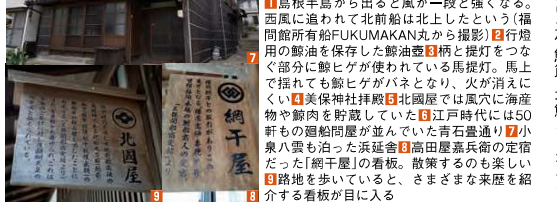
1 福岡館別館



2 馬提灯



3 北国屋



4 舟屋

このころは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という。近江屋は船宿だった。

「島根郡村誌」の1873(明治6)年・1875(明治8)年による出入船約7万石、入荷品に土佐鯨鮫、塩鮫などがある。

1 島根半島から出るが一段と強くなる。西風に追われて北前船は北上したという(福岡館所有船FUKUMAKAN丸から撮影) 2 行燈用の鯨油を保存した鯨油壺 3 柄と提灯。馬上で揺られても鯨ヒゲが使われている馬提灯。馬上で揺られても鯨ヒゲが使われている馬提灯。馬上で揺られても鯨ヒゲが使われている馬提灯。馬上で揺られても鯨ヒゲが使われている馬提灯。



4 舟屋



5 舟屋



6 舟屋

## 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」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、甬山の氷見、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た。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。



伊根町観光協会で見学できる絵本



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。

## 福井県 小浜

OBAMA

朝廷に海の幸を献上した御食園

古来より天皇家の食膳に、海の幸などを献上する「御食園」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、小浜から京へつなぐ道を鯖街道と呼んでいる。



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

た。1672(寛文12)年に河村瑞賢が酒田から下関を通過し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。

初代は丹波米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。

**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

## 福井県 敦賀

TSURUGA

東北や北陸の物資を運ぶ中継地

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、散策するのにもいい。

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、鯨などが運ばれ、敦賀では身欠鯨と大根、麩で作る「にしんずし」が郷土食になっている。

敦賀の代官打伊兵衛による、1667(寛文7)年の「要文雜記」に、松前から届く商品として昆布、干鰯、串貝、塩引、いりこ、鯨、鯨、数字、おっとせい、生鰯、真羽、塩鳥の類、皮之類が記載されている。

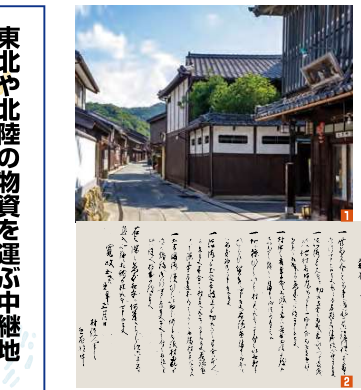


飯田広助家文書(福井県文書館提供)の就立表。最初「汁鰯」と記載され、鯨が高級な食材だったことを伺わせる

**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)

敦賀は鉄道と港で栄えた町で松尾芭蕉、武田耕雲斎、杉原千敏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。名物は敦賀真鯨、フグ、にしん寿司、サバ寿司、ソースカツ丼などで、小学校の給食で鯨のペーコンを食べていたの、旅先で鯨を見とつい注文してしまいます。



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大音楽家の「断崖之事」(福井県文書館提供)。郵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に出された。国重文

**水先案内人**

御食園若狭おはま食文化館では日本各地の雑煮を展示。八戸は塩鰯が、神戸は鯨の赤身を使った雑煮を紹介

## 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、干し鮑や干し海鰻の中継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。

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

舟屋群中心に位置する店の入り口は、ニタリクジラの櫓が

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

## 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。漁具古道具、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。

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

## 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。

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

宮津市宇福分小字天王山611-1  
☎0772-2740230  
開 9:30~16:30  
休 月曜、年末年始(臨時休館あり)  
料 大人200円、小・中学生50円  
☎京丹後鉄道天橋立駅から車で約15分  
☎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北前船やペーサイ船の模型、丹後の漁券、丹後の織物など天橋立が望める 3伊根で使っていた鯨筋 4船磁石 5北前船の商品として広く流通した、石見焼の水がめ

## 宮津藩小田宿野の漁師と 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くも、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筋が残っているようだ。」

宮津藩城下では、主に酒造業や醸造業が盛んで行われていた。河原町に残っている旧上家は、1776(安永7)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ひ、後に酒造業、廻船業などに参入

## 京都府宮津市 宮津

MIYATSU

海の京都を代表する天橋立を望む町

京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キロの天橋立が隔っている。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。

**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

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太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。



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



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



1



1888(明治21)年、下関の河崎善七郎から酒吉五郎が、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)



1

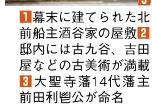
## 紅から漆塗りの贅沢な造り

### 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。

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代藩主前田利徳公が命名

1 加賀市橋立町4-7  
0761-75-2003  
9:00~17:00  
(12月~2月は9:00~16:00)  
2 無休  
3 中学生以上400円、中学生以下200円  
4 北陸自動車道片山ICより車で10分 あり



2

3

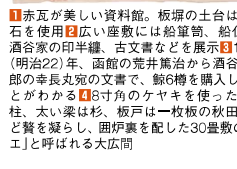
4



1



2



3

## 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軍筒、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。

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



4

## 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かりと溶け込んでいる。有数の漁場として知られ、ズイガニなど四季を通して数百年の魚介類が水揚げされ、訪れる人を楽しませてくれる。

# 橋立

HASHITATE

### 水先案内人



加賀市観光情報センター 所長 佐野立子さん

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た町並みの散策もおすすめです。

1 家で家を建てている。石垣は福井県産の菊石を使っていると青さを増すのが特徴。家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。当時は雷轟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る。



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

## 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。住宅地にボ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ようだ。

1 敦賀市和久野9-21-91  
0770-23-6822  
17:00~23:00  
2 月、火、水曜  
3 JR敦賀駅から車で約11分 あり



1 鯨の電田揚げ ¥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



## 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。

1 敦賀市相生町7-8  
0770-25-7033  
10:00~17:00  
2 休月曜(休日の場合は翌日)  
3 大人300円、高校生以下無料  
4 JR敦賀駅から車で10分 あり

1 122歳で北前船の船荷問屋初代大和田庄七の養子となった、2代目庄七が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、上部の欄は真鍮製5 丸瓦は大和田家の廻船の旗印だった



5



金相寺の棟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。水に浸けて丁寧に拭き取っている

## 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。北前船の衰微を見たと蒸気船を導入、近代化を進めるとともに海上保険業にも参入。損保ジャパンにて現在に至っている。

1 南条郡南越前町河野2-15  
0778-48-2196  
9:00~16:00  
2 水曜、年末年始  
3 大人500円、小・中学生300円  
4 JR敦賀駅から車で25分 あり



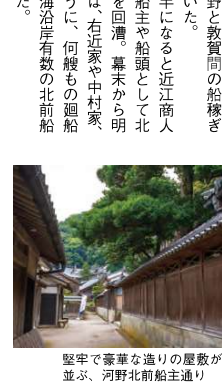
1 北海道増毛の笹葉造が、右近家の仁恵丸と七から鯨帯丁の代金を受け取ったという証。2 赤間閣(下関)の廻船三郎兵衛が、右近権左衛門に鯨尾羽毛拾斤を入括五箱で販売した覚え3 本宅の前面に風除けのために蔵を配置4 印半纏

## 五大北前船主の

### 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。古くから府中現存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、河野と敦賀間の船様きに従事していた。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、何艘もの廻船主を輩出した。



堅牢で豪華な造りの屋敷が並び、河野北前船主通り

## 五大北前船主を輩出した町

### 福井県南越前町 河野

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。

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。

### 水先案内人

河野北前船主通り案内の会 会長 千馬に視さん



### 日本海の幸を丸ごと味わう

#### 宝生寿司

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。

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  
鮭がのぼる 2  
落ち着いた店内

〒金沢市大野町4-72  
☎ 076-267-0323  
🕒 11:00~21:00(L.O.)  
🚿 水曜  
📍 JR金沢駅西口から車で約15分  
🅑 あり



### 駅中で味わえる金沢おでん

#### 季節料理 おでん 黒百合

鶴来の老舗料理店「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歳菜」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。

〒金沢市木ノ新保町1-1  
金沢百番街「あんど」  
☎ 076-260-3722  
🕒 11:00~22:00  
🚿 無休  
📍 JR金沢駅からすぐ  
🅑 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。駅構内の店

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



### 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鮭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。

〒金沢市上近江町50  
☎ 076-263-4545  
🕒 8:00~17:00  
🚿 水曜  
📍 JR金沢駅東口から車で約5分  
🅑 有料Pあり

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

輪島塗の工程は、100以上ある。1は20以上とも言われ、鮭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、専修科、時絵科、沈金などの専門分野は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。



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。輪島漆芸技術研究所の生徒は使いやすさのために、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いだ後、黒漆を塗った後、鮭ヘラで余分な漆をすき取っている



金沢漆藝 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多い。鮭のヒゲ板も手に入りやすく、塗器屋は自ら漆器を販売できたからである。さらに加賀藩はお膳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。



鮭の蒔絵の万年筆 ¥1,320,000 蒔絵に8ヵ月 輪島漆器大雅堂製  
細かい鮭ヒゲも

### 里山里海の魅力がいっぱい

## 輪島

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」、「飛騨春鷹」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究所」では、沈金、木工芸、髹漆、時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。

漆器を塗る時に必要なのが、鮭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、研究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。1は20以上とも言われ、鮭のヒゲ板製のヘラは、最終工程

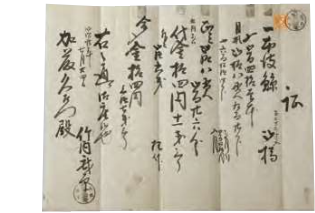
鮮魚などの露店200軒が立ち並び、日本三朝天朝市の一つ、輪島の朝市と伝統工芸輪島塗で知られる奥能登の観光地。荘厳な静けさが漂う大本山總持寺祖院や北前船で栄えた黒島集落、里山里海の幸など旅の魅力がいっぱいだ。

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鮭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。

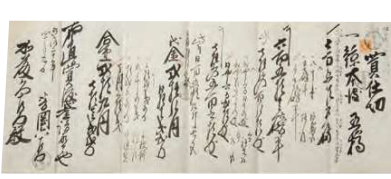
水先案内人  
輪島市観光課 主事 尾崎 優さん



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2樽を購入



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

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、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。

### 加賀百万石の華麗な城下町

## 金沢

KANAIWA

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、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 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、金沢の祭り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に移り、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。

〒金沢市出羽町3-1  
☎ 076-262-3236  
🕒 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  
📍 JR金沢駅から車で10~15分  
🅑 あり



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。ぜんまいに鮭ヒゲも使っていた

### 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。

〒金沢市大野町4甲2-29  
☎ 076-266-1311  
🕒 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  
📅 水曜(祝日の場合は翌日)、年末年始  
📍 JR金沢駅から車で15~20分  
🅑 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



5 博物館の建物は、1990(平成2)年に国の重要文化財に指定。能登で行われていた鮫漁や網の製法を描いた「能登国孫魚図絵」には、鮫漁などが紹介されている



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ていたのは、1921(大正10)年から1924(大正13)年に実施された発掘調査のこと。朝日貝塚は縄文時代前期約6000年(約4000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。

1830(天保元)年、中村屋「鯨捕船」に付き注進控え(氷見市立博物館蔵)。鯨の大きさを巡るトラブルが書かれている。

### 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  
鯨の焼り 1貫 ¥220~¥330



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司。「氷見では、鮮度保持のために

大量の水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(ミンクジラ)として境界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、旨味が口広がるミンクジラの刺身

信楽焼の大きな狸が店頭

**なか川寿司**  
高岡市伏木錦町2-8  
TEL 0766-44-0793  
TEL 1700-21100  
開業 月曜  
TEL 伏木駅から徒歩5分  
あり



ブリなどの定置網漁で使われた薬台座も国登録有形民俗文化財



鯨包丁  
鯨が身が焼けるのが早いと言われ、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33.3cm、高さ38.5cmの鯨桶



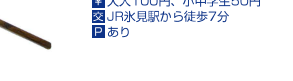
1 鯨の農家の暮らしをリアルに再現した大型定置網の模型、漁具などがあり、氷見の漁業を紹介している

### 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。

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



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

**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。ほかには、餅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。

**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 행われていた定置網漁には、縄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。水先を言えばブリのお釜が、1505(文禄4)年、前田利家がブリを所望した文書が残っている。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、網元が書いた文書も残っている。

### 越中 氷見 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。

富山県  
氷見  
HIMI



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嶋で、町の向こうが深見。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



桜滝のある深見の湊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

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

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。鹿嶋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。



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

北前船主を輩出した黒島は、奇り鯨の配分では鹿嶋村と争いになった。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嶋があり、1718(享保3)年に奇り鯨が原因で海境を巡り争いが起きている。鹿嶋村は、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へ嘆願書を提出。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メートルありの漂着鯨を記念した石碑が立っている



### 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時からに連絡が入る。入荷次第、鯨のコース料理9品ほどが楽しめる。

**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、うねずの鰻。時計回りでうねずとさえずり、ペーコン、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「おでん万丸」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**

TEL 輪島市門前町魚港1  
TEL 0768-42-0221  
TEL 前日まで完全予約制  
TEL 不定休  
TEL 輪島市街から車で約20分  
あり

### 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50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。

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



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



越中富山と言えば「反魂丹」

# 東岩瀬

HIGASHIYASE

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、旧北前街道沿いには廻船問屋が残っている。シロエド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み「春澤主現福鳥撰 秋田氏」、富山藩主前田正甫が携帯していた反魂丹をすめたところ、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などの植物由来のもの、犀角など動物由来のものなどが使われている。イッカク(一角)は、鯨の仲間、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きた。江戸時代以降、「一角丸」「角散」などの市販薬にも使われた。動物性生薬は、中国から長崎を経て入荷していたと思われ、一角だけはランタナ船が長崎に持ち込み、犀角の代用品としても用いられた。



GEJO 店主 下條典大さん

東岩瀬は江戸時代後期から活躍した北前船主の家が残る、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様。

- 1 富山市東岩瀬180
- 2 076-471-8522
- 3 12:00~15:00、18:00~24:00
- 4 不定休
- 5 富山港線東岩瀬駅下車、徒歩10分
- 6 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

# 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。

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、寺泊の分館飼育場「トキみ〜」でも見られます。見どころも多く、新鮮な魚料理もりますよ。ぜひ、いらしてね。

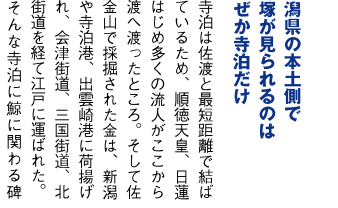


寺泊 館長 青柳 彰さん

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、金津街道、三国街道、北国街道を経て江戸に運ばれた。そんな経路に鯨に関わる碑

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。また、大和田観音堂近くには、1897(明治30)年に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、「鯨頭御霊験堂」と記されている。「鯨頭御霊験堂」と記



寺泊水族博物館を見下ろす、松林に転がっていた



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



- 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様もいる

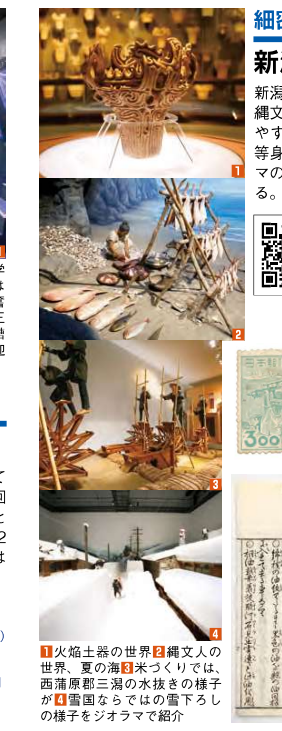
は、「野積地区は、寄り鯨が多かったと聞いています。この鯨の頭蓋骨は、江戸時代のものだと思います」と言っ



骨を撫で、具合の悪いところさすると霊験が

2014年の春 1頭のコクシラが 寺泊にやってきた

寺泊の信濃川(大津分水路河口付近)にコクシラ1頭が出現。水深37メートルの河口に3月中旬から4月中旬まで滞留した。コクシラは、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。



- 1 火焔土器の世界
- 2 縄文人の世界、夏の日
- 3 米づくりでは、西蒲原郡三海の水枝ぎの様子が
- 4 雪国ならではの雪下ろしの様子をジオラマで紹介

細密なジオラマがおもしろい

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。

- 1 長岡市関原町1丁目字権理堂224-2
- 2 0258-47-6130
- 3 9:30~17:00(入館は16:30まで)
- 4 月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始
- 5 大人520円、高校・大学生200円、中学生以下無料
- 6 JR長岡駅大手口から車で約30分
- 7 あり

- 1 1951~1952年の捕鯨切手
- 2 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



寺泊周辺に現れたコクシラ(長岡市寺泊水族博物館提供)



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

海に浮かぶ八角形的水族館

## 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、同じコクシラが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。

- 1 長岡市寺泊花立9353-158
- 2 0258-75-4936
- 3 9:00~16:30(入館は16:00まで)
- 4 無休(臨時休館あり)
- 5 大人700円、中学生450円、小学生350円、3歳以上200円
- 6 JR越後線寺泊駅から車で15分
- 7 あり

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

2階のペンギン広場に展示されている捕鯨船

3階建てに建つ館内は、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、遠方からもお客様が多い。年間を通して鯨肉類を販売。

- 1 長岡市寺泊下荒町9772-38
- 2 0258-75-3161
- 3 8:30~17:00
- 4 無休
- 5 JR越後線寺泊駅から車で15分
- 6 あり



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、ペーコンなども



ズワイガニの目利きは確か。みそ煮は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あり並びに支店もある

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。

- 1 長岡市寺泊上田町7618-23
- 2 0258-75-9339
- 3 11:00~14:00、17:00~20:00
- 4 (土・日・祝日の夜は19:30まで)
- 5 月曜、第1火曜
- 6 JR越後線寺泊駅から車で14分
- 7 なし



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



本皮の味噌漬け ¥770(奥)  
 鮭汁のゆめん ¥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。ゆめんはそうめんを加えたもので、新潟の家庭料理だとか。ほかに鮭料理のメニューは盛りだくさんだ



### 江戸中期、元禄時代に創業

#### いきなりや 日本料理 行形亭

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。



新潟市中央区西大畑町573  
 ☎025-223-1188  
 11:30~14:00、17:00~21:30  
 日曜、祝日  
 JR新潟駅から車で10分  
 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雑れが点在 3 屋敷は浦島屋だったが、いきなりやと呼ばれて屋敷に。国登録文化財



鮭の沢煮焼  
 夏の名物。イワシクジラの本皮を使った沢煮焼。吸い口はコシウ。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〜



### 専門店顔負けの鮭メニュー

#### 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鮭肉を取り入れたそうだ。「新潟の人は食べず嫌いな人が多い」と店主の本間さん。鮭料理の美味をPRするために奮闘している。



1階が駐車場、2階が店ですべて座敷。掘りこたつ式のテーブル席もある



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

### 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。



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



新潟市中央区本町通6番町111-14  
 ☎025-228-9675  
 9:00~17:00  
 木曜、第3水曜  
 JR新潟駅から車で8分  
 有料P利用



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



鮭汁は夏限定で、定食に付くことも。中身はその日によって変わる



### 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出る。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。



新潟市中央区本町通6番町111-14  
 ☎025-223-2966  
 10:30~17:00  
 木曜  
 JR新潟駅から車で8分  
 有料P利用

### 鮭のおいしさを追求する

#### 元祖くじらや

1966(昭和41)年創業の鮭料理専門店。初代が東京の専門店では鮭料理を学び、食文化を守りたいと帰郷して開業した。人気は、ハリハリ鍋が鮭ステーキコース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。



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



刺身盛り合せ ¥1430、朝鮮焼 ¥990  
 刺身はミンクジラのベーコン、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。濃い味の付けで食べやすい



信濃川河口の右側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

新潟は「西国と松前から鮭が入荷していた」  
 新潟の夏の郷土料理に鮭汁がある。1697(元禄10)年、新潟港への入荷量を示す表個人蔵に松前鮭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鮭も含まれている。新潟への移入品の金額を質問された巡見使に、鈴木家は「西国鮭千五百五十兩程」と回答。1761(宝暦11)年のことだ。

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鮭が回り、鮭が親しまれていた。さらに内陸には阿賀野川の舟運で内陸に運ばれていた。



「新潟町会所文書」(新潟市歴史博物館蔵)には鮭、網席俵、干鮭、鯨、磯石、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)に西國鮭の記載がある

## 新潟県新潟市 新 湊

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と港の一つである。米(こま)、米(こま)でもあり、四季折々の美味が堪能できる町だ。

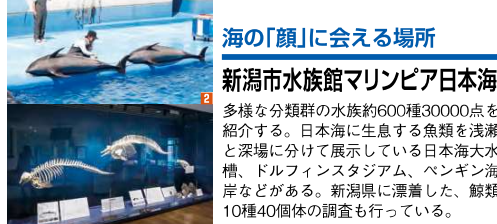
水先案内人

北前船によって栄えた新潟の古町街には今も料亭・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。ご当地グルメたかづつ井も人気です。夏のスタミナ食として鮭汁を食べる家庭もありますね。

新潟県観光コンベンション協会 誘客推進部 鈴木文香さん



1 パフォーマンスを見せられるのは、ハンドウイルカとカマイルカ



2 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

3 新潟市中央区西船見町5932-445  
 ☎025-222-7500  
 9:00~17:00  
 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  
 JR新潟駅から車で約15分  
 あり

### 周辺には多くの見どころが

#### 新潟市歴史博物館みなとびあ

信濃川に面した「みなとびあ」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。

新潟市中央区柳島町2-10  
 ☎025-225-6111  
 9:30~18:00(10月~3月は17:00まで、入館料は無料(30分前まで)  
 休館日(祝日の場合は翌日)  
 大人300円、高校生200円、小学生100円  
 JR新潟駅から車で12分  
 あり

4 1 浜町新潟の様子を紹介。新潟市内の白山神社の大船給馬(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

## 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。



蕎麦の花が広がる山嶺の風景

### 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てしまった。このため新潟と上流の津川間は津川船道として発展し、津川には西の藩時代から船番所が置かれ西の玄関口として重



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

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われ、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、津川船運で経由した物資が記載されている。



手前から時計回りでこつゆ、鰯汁、棒鱈煮、鰯の山椒漬(撮影協力:会津郷土料理鶴我会津本店)。会津産の浅い小さな椀に入っているこつゆは、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、豆豉が入る祝い料理。鰯汁で使う塩鰯は、1cm幅にカットしてから味噌汁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。身欠鰯を米のとぎ汁で戻し、生山椒と醤油などを1週間ほど鰯汁で漬ける

らの下り荷は、江戸に運ぶ廻米を中心に炭、薪、塗り物などを。新潟からの上り荷は身欠鰯、昆布、鰯、スルメ、棒鱈、干鰯、鰯節などである。1880(明治13)年の上り荷の記録では、身欠鰯、鰯、干しいか、棒たら、帆立貝などが挙げられている。大船戸から上流は舟運は適さず、会津まで物資運搬は会津街道約236キロを馬が担った。

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鰯やアシカ、アイソツカサトカイ、ギユウなどだ。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100万年前、ここが海だったことを証明している。ナガスタジラと思われる鰯の腰骨と連結した頸椎、中手骨などの化石がアイギユウやアシカ、セイウチなどの化石も見つかった。喜多方市アイギユウランド、喜多方市高郷町西羽賀字和尚堂3163002414410204では、ミンクウ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。



大型鰯の頭骨や下顎などがわかりやすく紹介

### 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、鰯の山椒漬。こつゆ、鰯汁の郷土料理が楽しめる。

会津若松市東町4-21  
0242-29-4829  
11:30~14:00、17:00~22:00  
23年始のみ  
JR磐越西線会津若松駅から車で10分  
あり



落ち着いた料理が楽しめる店は、会津若松市役所そば



鰯汁¥880(写真上)、天ぷらまんじゅう2個¥330(写真右)塩抜きた鰯皮、ジャガイモ、人参、タマネギをダシで煮た味噌汁立て。餡入り饅頭のつぶらは会津だけの料理

### 造船の拠点として栄えた港町

# 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。

### 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



1 宿根木の屋根には石が置かれ、木羽葺石は船繋ぎ石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

てきた御影石で、石工も同行したといふ。佐渡国小民俗博物館(0259-8612604)には、宿根木で建造された「幸楽丸」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0259-1861320)は、廻船3隻を所有した船主のしげを尽くした豪華な造りが見られる。



4 床内装飾。5 書院造り。6 最上階の書院造り。7 舟倉。8 舟倉の扉は福井の笏谷石



佐渡観光交流機構専務理事 祝雅之

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、リンゴとミカカを縦断する魚種が豊富で、冬は寒ブリ、夏はまぐろがとれます。名物料理はイゴネかなあ。

### 両津から宿根木に向かう 県道45号線沿いに なぜが集中する鰯塚

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。この集落にある広善山願寺前の小路に鰯塚がある。1888(明治21)年、寄り鰯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、その間に鰯が腐ってしまった。鰯を焼いたんで願寺の住職は「釋震聲能度鰯魚と戒名を付けた」。羽二生集落を過ぎた山側には、漂着した大鰯の魚置塔が、さらには大川の集落を通り過ぎた海岸線側の道路にも魚置塔が建つ。片野尾集落の旧道入口付近の山



9 鰯塚。10 大川の集落。11 片野尾の魚置塔。12 願寺住職が建てた鰯置塔。13 羽二生集落の舟倉。14 舟倉の扉は福井の笏谷石。15 舟倉の扉は福井の笏谷石。16 舟倉の扉は福井の笏谷石。17 舟倉の扉は福井の笏谷石。18 舟倉の扉は福井の笏谷石



鰯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醬沢にカット。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。

佐渡市宿根木402  
0259-55-7227  
11:00~14:00、ディナーは予約のみ  
23日、月、火曜  
両津港から車で1時間30分  
あり



**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、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。



鶴岡市本町2-18-3  
0235-22-1061  
17:30~22:30  
日曜  
JR鶴岡駅から徒歩約5分  
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

#### 魚亭 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。



鶴岡市美咲町2-46  
0235-25-0086  
11:30~13:30(LO)、  
17:30~21:00(LO)  
月曜、ほか不定休あり  
JR鶴岡駅から徒歩約10分  
あり

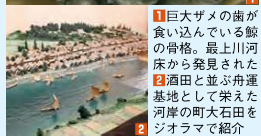


鯨カレー ¥1080 (要予約)  
以前は鯨のステーキなどのメニューもあったとか。今はカレーとしぐれ煮だけ

## 600万年前の mammoth 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多数の鯨の化石のため、化石全体を「mammoth」と称している。



1 巨大サ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原の町大石田をジオラマで紹介



3 クロミンクジラの骨格標本  
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

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



### 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、鼠ヶ間、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。エビだけでなくガサエビなど、種類が多いのも日本海ならではだ。

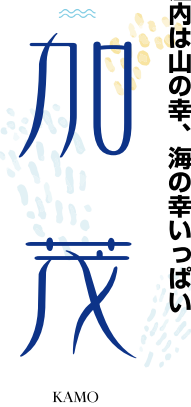


鶴岡市布目字中通80-1  
0235-25-3715  
9:00~18:00  
休無休  
JR鶴岡駅から徒歩10分  
あり



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が最も混雑するそうだ

## 庄内は山の幸、海の幸いっぱい



KAMO

### 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正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た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 四百五十五分 一大根  
拾四本 一 午房八把  
一 鯛五升焚 一 貳升焚  
一 壹升焚



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回でもかなりの数財であったろう  
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 陸なまじり 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ハカリ」となっている。  
助川家では毎年正月の稽古のあとに、影流居合一回、柔術2回の計3回鯨汁をふるまっていた。醤油味が味噌炒は不明だが、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、生徒が一室に会して講義を受けたところ

### 水先案内人



鶴岡市観光物産課  
専門員  
長瀬かおりさん

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、コンが強い細打ちょうどんの妻切り、寒だら汁があります。ぜひ、鶴岡にいらしててくださいね。

### 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に寄贈され、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「御殿殿」や名勝庭園などがある。



鶴岡市家中新町10-18  
0235-22-1199  
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)  
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  
JR羽越本線鶴岡駅から徒歩10分  
あり



1 田安徳川家の姫が酒井家へ興入れした際に江戸屋敷に建てられた赤門  
2 旧庄内藩主御殿殿では、庄内年の成良戦争を映像で紹介  
3 重要文化財の旧鶴岡警察署庁舎  
4 田安徳川家の姫が酒井家へ興入れした際に江戸屋敷に建てられた赤門  
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。鯨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



加茂港は、城下の生活物資を陸揚げする重要な港だった

北前船の寄港地  
加茂港から城下に入ってきた品々



郷政録の著者、国学者田中政徳の祖父は大酒屋を営み、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



加茂湾に面して廻船問屋が並んでいたという

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、加茂港から城下へ運ばれた商品名簿が載っている。「身欠餅、数の子、棒鱈、鯨、昆布」などあり、これらは北前船で北海道から運ばれた名物とも思われるが、商品名が羅列されているだけで商品がどの産地かは不明だ。





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、糸こんにゃく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

### 寿司割烹 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、「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、旬の野菜や野草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。

QRコード  
秋田市手形山崎町9-40  
018-8335-1739  
17:00～22:00(LO)  
月曜  
JR秋田駅東口から徒歩15分  
あり



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

みほる

男鹿や沿岸部から届く魚介類、近隣の山から届く野菜や熊、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、しよっつるまで手作りする。

QRコード  
秋田市大町5-2-7  
018-864-5972  
17:00～23:00(LO)  
休日 日曜、祝と続く場合は祝日休  
JR秋田駅から徒歩15分  
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。店は、川反通りの一角にある

### 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。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と秋田ならではの本日のおすすめを用意。ランチは880円～。

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



ミス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

### 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の曳山の实物展示だ。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。

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

### 郷土料理を秋田の地酒で

### 喰処 北州

きりたんぼがメインの郷土料理店で、秋田の飲み屋街「川反通り」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、きりたんぼ鍋か塩魚汁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。

QRコード  
秋田市大町4-1-11  
018-863-1316  
17:30～23:00  
日曜  
JR秋田駅から徒歩15分  
あり



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

## 男鹿

### 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

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。

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た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

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、面と裏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、船川の鼻子崎の海岸に鯨110頭余りが打ち上げられた。住民はこれを捕獲し、このう

QRコード  
秋田市中通4-7-35  
018-832-6930  
5:00～16:30  
休日 日曜  
JR秋田駅から徒歩6分  
あり

### 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「浜しよっつる」も人気商品。

QRコード  
秋田市中通4-7-35  
018-832-6930  
5:00～16:30  
休日 日曜  
JR秋田駅から徒歩6分  
あり

早朝から賑わう市場内の店。秋田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



くじらかやき ¥1100  
鯨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、自家製の味噌で味を調える。醤油仕立てにも

### 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、きりたんぼを紹介。くじらかやきも提供。

QRコード  
秋田市大町4-2-25  
018-862-0802  
17:00～21:00(LO)  
休日 日曜  
JR秋田駅から徒歩15分  
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。店主は津軽の料亭に勤務後、1974(昭和49)年に帰郷して母親の店を継いだ

### 秋田を食べ尽くすなら

### 秋田きりたんぼ屋

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ぼを中心に、だまご鍋、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、相模うどん、かすべも豊富な秋田の食材を使った料理が目白押し。

QRコード  
秋田市中通2-7-6  
018-801-2345  
17:00～23:30(LO)、日曜・祝日は11:30～14:30(LO)、17:00～22:30(LO)  
休 休  
JR秋田駅から徒歩3分  
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。店先ではきりたんぼ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、しよっつるを使った鍋

# 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



麵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

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、楽しみに

くじら肉専門店 らじっく  
代表の板花豊さん

## 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。コクワマのラーメンをぜひ、試してみてください

Jazz Club BILLIE  
料理長の田邊彦彦さん



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

# 世界自然遺産「白神山地」を擁す町 能代

秋田県能代市

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走るリゾート列車など、おすそわけはいろいろ。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。



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「鯨膏燗拾切入、同膏燗八切入、同膏燗拾切入、同膏燗九切入、四樽也、売払次第右代錢相渡可申候とある。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、饅頭、鯨、鯨茶が入荷している。

### 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々など、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。

くじら鍋 ¥800  
塩皮鯨、ナス、豆腐、青ネギたっぷりの鍋は花巻、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、価格は以前のままで

能代市西通町1-14  
☎0185-544099  
営業 17:00~23:00(LO)  
☎月曜 休  
☎JR能代駅から徒歩13分  
☎有料P利用



### お弁当の配達から仕出しまで やまぐ

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。

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

### イワシ鯨刺し ¥1100(上)

クセのないイワシジラの刺身は、ショウガ醤油で鯨の塩揚げ ¥800(右左)イワシジラを魚置入りのタレに漬けてから揚げる

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、プルとした食感

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年以上、鯨にはこだわり、メニューによって品種が異なるそう。能代の人々が帰郷するたまたま立ち寄り店、郷土の味覚が堪能できる。

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





## 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、鯨の旨みやすい肉から出るうま味のあるスープを使ったはりはりラーメン。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返し、竜田揚げ、尾の身・鹿の子・はりの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さを追求しつづ「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。



〒下関市豊前田町2-6-2  
☎083-232-2559  
🕒17:00~23:00  
📅不定休  
📍JR新下関駅から徒歩約8分  
🅐なし



山口県最大の歡樂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

## 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、海鮮天井御膳1700円やデザートプレート1200円などもある。



〒下関市一の宮本町2-2-22  
☎083-263-8555  
🕒11:00~14:30、  
17:30~21:30  
📅1月曜  
📍JR新下関駅から徒歩約5分  
🅐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、  
ドライマトや鶏油

鯨のラーメン¥1400  
ミンクジラのさえずりとイワシのうねすのスープ。ミン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。隠し味のドライマトと鶏油がコクを与え、濃厚なスープが麺に絡み合っってラーメンの旨さを出す。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



## 斬新で個性的な鯨ラーメン 何と日替わりで登場!

**POINT 1**  
雑さ足したタレで煮込んだ、  
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。雑は、らーめんいつ樹の自家製麺を使用。ツルツル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 くらじら肉専門店 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。



〒あさき野市南間709  
☎042-842-3172  
🕒11:00~18:00  
📅水曜  
📍JR五日市線秋川駅から徒歩15分  
🅐あり



鯨専門店だから、くらじらキーマカレー850円などメニューは多岐。弁当も販売



**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

## 郷土料理の「鯨汁」をもっと気軽に!

くじら汁ラーメン¥1000  
ベースのスープは鯨節と昆布、塩。スライスしたミンクジラの脂身を、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

## 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

## 新潟 ラーメンおこじよ

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。スナック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。



〒長岡市蓮海4-11-18  
☎0258-89-8536  
🕒11:00~15:00、  
17:00~21:00(LO)  
📅不定休  
📍JR長岡駅から徒歩約10分  
🅐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  
シェリーベネガー!!

**POINT 2**  
何と蒜と箸置きは鯨骨

鯨の西京味噌仕立て  
ラーメン¥1500  
本鯨節、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





# アイヌ民族と鯨

白鯨では、アイヌ三大祭りの一つに鯨祭りとも言われている「フンペ祭イチャルバ」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。領内で米が足りないため、扶持米として家臣を養うためでできなかった。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。

習慣、産物などを紹介する。北海道に鯨(石焼、かい鯨、棒鯨)が記されている。

アイヌの人たちが持ち込んだのは鯨の干し物「ニシク」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

近江商人の経営は本国に居住し、運賃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。

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



蝦夷風俗図(函館市立図書館蔵)には、アイヌの人が手に鯨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。鯨だらうか

1645(正保二年)に刊行された「松前藩の風俗」には、アイヌの人たちが持っているのは鯨の干し物「ニシク」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

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



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

板鯨舟と言いつ、発見されたのは底の部分6メートル弱の大きさで、この船でアザランなどの海獣を捕獲していた。海岸近くで弱っていた鯨を結んで突いたり、毒を塗った釘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。



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

アイヌの人たちにより捕獲された鯨は、松前産の「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が指定ではないようだが、北海道白鯨町で毎年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)を集落の

### 白老町 ウポイ(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

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ったことを紹介。また、ネツカ(私たちのこと)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]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。

2階の基本展示室は大きく6つのテーマに分かれ、アイヌ語も併用で紹介されているのが特徴だ。地図と年表が運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。

### 国立アイヌ民族博物館

白老町白老町春草町2-3-1  
0144-82-3914  
9:00~18:00(7/16~8/28、8/29~10/31)土  
日祝日は20:00まで、11/1~翌3/3は17:00まで  
3月~5月 祝日の場合は翌日  
大人1200円、高校生600円、中学生以下無料  
新千歳空港より車で約40分  
あり

魚や海獣を捕る道具類が展示されている漁撈コーナー

## 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。松前から鯨布をはじめ、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。

### 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「東遊筆記」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、紅鯨、幸福も見事(松前観光協会提供)

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、「鯨汁は冬のこ馳走で、塩鮭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。名物は松前の鯨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 松村司 さん

### 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。



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



藩主料理 ¥3520  
①季節の煮物 ②京都から伝わった寄せ豆腐 ③ニシクと数の子、ミカシ。お城には紀州から飛脚でミカシが届けられたそうだ ④婚礼時はスルメと昆布の炊き込みご飯が使用 ⑤蝦夷ニオという山菜が入ったくら汁 ⑥「けいらん」は船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 ⑦いくら ⑧松前漬け ⑨甘酒



くら汁 ¥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「居見茶蔵」として開放



### 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、旅館などが並び、藩政期の城下町が楽しめる。2日間の予約で松前漬け作りの体験もできる。



松前郡松前町字西館68  
0139-43-2439  
9:00~7:00(入館は16:30まで)  
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(6月~10月)  
函館空港から車で約2時間  
あり



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販売。松前漬けは鯨節と昆布で取ったダシに醤油を加えた汁に2、3日漬け込んでいます。地域産のタコの松前漬けもある。

- 松前物産館 松前町字松城57
- ☎0139-42-4545
- 🕒9:00~17:00
- ♿無休
- 🚗函館空港から車で約2時間
- 📍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。

- 松前物産館 松前町字中歌町112
- ☎0139-54-2188
- 🕒9:00~17:00(入館は16:30まで)
- ♿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
- 🚗函館空港から車で約2時間
- 📍あり



- 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彫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
- 屋根は能登瓦、土台には福井市で産出される砺谷石が使われている洋風建築

### ニシンの繁栄が息づく町

# 江差

ESASHI

「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。いにしえ街道にニ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。

#### 水先案内人



江差町役場 追分観光課 係長 辻 恵吉さん

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すよね。



### 自分で焼く海鮮料理が人気 すしと炬燵の店 鮭亭

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。鯨汁を提供する。

- 松前物産館 江差町字新地町26-6
- ☎0139-52-4326
- 🕒17:00~22:00
- ♿無休
- 🚗函館空港から車で約2時間
- 📍あり

東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鷗島、島は波を抑え、埠頭の機能を果たし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



切妻屋根の建物が建ち並び、街並み。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年中食べるといいます。撮影：すしと炬燵の店 鮭亭

### 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。

- 松前物産館 江差町字鏡字町37
- ☎0139-52-0277
- 🕒7:30~19:00
- ♿無休
- 🚗函館空港から車で約2時間
- 📍あり



塩鯨はキロ5000円。函館魚市場で仕入れられるそうだが、最近に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あるといいそう

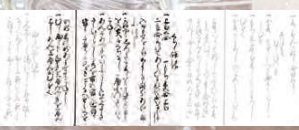
# 北前船が運んだ 京菓子ゆかりの鯨餅

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、鯨ヶ沢に「鯨餅」が見られるように、点と点を結び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

日本でも最も古く、い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、紅をよれてこねる。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、日本で初めてのお菓子製法の専門書とされている。その中の29番目に紹介されているのが「くじらもち」だ。「稗の上白米を粉にし、絹節を通し、粉一升に水砂糖の粉一合を加え湯でこね、羊羹を煮すときのような箱の中に一寸五分ほどの厚さに押し、その上



【古今名物御前菓子秘伝抄】(国文学研究資料館蔵)

に餡一升に葛粉一合をませたものを厚さ四分に押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。



【色分模様菓子図録】(国文学研究資料館蔵)

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。

### 鯨餅の歴史

菓子店がある。新庄の鯨餅は、新庄藩3代藩主吉沢正康(1664~1740年)の時代に、腹持ちがいいと種籾食に取り入れられたのを始まりとしている。尾花沢市の菓子店つるろこやは、最上川の河口、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鯨人形などが残っている。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戶末期、17代目戸田さんは、一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知れない」という。大石田では京雑を持つ家が多く、ひな祭りの時期になると雑壇に鯨餅を供える習慣が今も続いている。

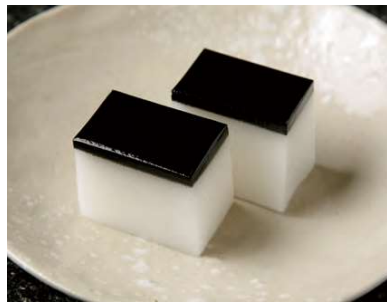
大きく育つようにと作られた鯨餅

宮崎市在土原町にも鯨餅がある。佐土原藩4代藩主津津忠高は、惟久を残して26歳で逝去した。この惟久を中心に出家騒動が起こり、50人余りが殺される松本事件があった。

生母松院は政敵に囲まれた環境の中で、「鯨のよこ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



**くぢら餅**  
1本 ¥772  
みそ味と白砂糖味  
もち米とうち  
米を粉にして、  
味噌と砂糖蜜を  
練り、型に入れ  
て蒸したものが  
表面に刻んだクル  
ミが載っている。  
雑祭りの時期は、  
1日1000本は  
売れるという



**鯨餅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  
立てたのが。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



**久慈良餅**  
1本 ¥500  
「いくくじら」慈  
いづくし小豆、  
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、  
クルミの食感と  
香りが餅の甘さ  
を引き立ててい  
る



**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  
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



**くぢら餅**  
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



**くぢら餅**  
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  
をベースに産し  
脂、水飴、砂糖、  
クルミが材料。  
市民の会所、ア  
ウガ新鮮市場に  
ある



**くじら餅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「くじら餅」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。白い部分は味基粉、砂糖、寒天を使用。作り方は江戸時代と変わっていない



**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寒天液に加え、鯨の白皮と呼ばれ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



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



**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



**北海道 J**  
蝦夷松前地下菓子処 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種を扱う洋菓子店に成長した。

北海道松前郡松前町宇松城64  
01139-42-2058  
9:00～19:00  
休木曜  
空館空港から車で約2時間  
Pあり

**青森県 I**  
お菓子のいと福アウガ店



戦後、間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。大福だけでなく草大福、きなこ大福など10種もあり、地元客に親しまれている。

青森市新町1-3-7 アウガ地下1階  
017-773-4933  
9:00～18:30  
休1回水曜  
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ハイパス店



初代は鯨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、多くの人が保養に来ていたが、菓子や土産物がなかったため、1907(明治40)年に鯨ヶ沢で習い覚えた鯨餅の製造販売を始めた。

青森市大字浅虫宇坂本1-5  
0175-23-3228  
9:00～17:00  
休不定(冬期は土日祝のみ営業)  
JR青森線浅虫温泉駅から  
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。藩政期の鯨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た。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。

西津軽郡鯨ヶ沢町大字本町72  
0175-72-3021  
8:00～18:00  
休元旦  
JR五能線鯨ヶ沢駅から  
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、守り本舗の千手観音を背に行商の末に大石田に藩き船問屋を運営。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。

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

**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。

金沢市堀川7-2-4  
076-241-2548  
9:00～18:30(日・祝日は～18:00)  
休無休(元旦、2日)  
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。

金沢市東山2-2-2  
076-252-2634  
9:30～17:30  
休無休(日・祝日は予約のみ～11:00)  
JR金沢駅から車で約7分  
Pあり

**石川県 C**  
加賀藩御菓子司 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。

金沢市大手町10-15  
076-262-6251  
9:00～18:00  
休無休  
JR金沢駅から車で約7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。

小松市大文字町69  
0781-22-0120  
9:00～18:00  
休木曜、日曜、祝日は～16:00  
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。

尾道市久保1-2-1  
0848-37-2580  
9:00～17:00  
休木曜  
JR尾道駅から徒歩15分  
Pなし



**くじら捕鯨船カレー** 180g ¥702  
**東冷**  
 〓 下関市垢田町5-24-16  
 〓 083-262-8980  
 〓 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里、山口宇部空港、瀬ノ浦パークキングエリアなど

### 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。



**北新地どおその 鯨カレー** 210g ¥770  
**どおその**  
 〓 大阪市北区曽根崎新地1-5-6  
 〓 V1Pビル1F  
 〓 06-6345-5221  
 〓 どおその本店、新どおその

### 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。



**長門の海の恵カレー** 160g ¥650  
**63Dnet ながとラボ**  
 〓 長門市西深川270-10  
 〓 0837-23-0777  
 〓 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。



**土佐くじらカレー** 200g ¥680  
**四国健商**  
 〓 高知市新田町20-32  
 〓 088-832-1101  
 〓 ひろめ市場などのみやげ物店、道の駅カヌエッセ窪戸など

### 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。



**薩摩川内の鯨料理** 200g ¥648  
**アトスフーズ**  
 〓 薩摩川内市中郷町6485-7  
 〓 096-22-5524  
 〓 薩摩川内駅市、道の駅種崎(波陽館、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&バッションなどの鳥旅ジェラートも販売。



**くじらカレー** 200g ¥540  
**マル幸商事**  
 〓 下関市彦島西山町4-13-48  
 〓 083-267-3727  
 〓 海陽館売場、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。



**海のジビエくじらカレー** 160g ¥1080  
**魚亭 岡ざき p39参照**  
 〓 鶴岡市美咲町2-46  
 〓 0235-25-0086  
 〓 庄内観光物産館、山形天童の産直店サンビュアなど

### 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。



**つ印鯨カレー** 180g ¥540  
**外房捕鯨**  
 〓 南房総市和田町和田636  
 〓 0470-47-3211  
 〓 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。



**くじらカレー** 200g ¥600  
**ハクダイ食品**  
 〓 南房総市千倉町白子20  
 〓 0470-44-3608  
 〓 ハクダイ食品直売所、自社サイト、道の駅和田浦WA・O、道の駅くら海風五国道、道の駅うまかつの里、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漬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。



辛さの度合い



★ 甘め  
 ★★ やや甘め  
 ★★★ 普通  
 ★★★★ やや辛め  
 ★★★★★ 辛め

〓...購入できるところ

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

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、黒粒コンショウ、カルダモン、シナモン、ステック、クミンシード、赤唐辛子、シヨウガ、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、タメリックは粉状にして使う。タメリックはウコンと混ざって、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、高蛋白、低カロリー、低脂肪、高たんぱく質、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いえる。

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

ジャガイモも同様だ。ニンジン(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。明治の終わりにくると、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。

カレーは、インドのタミル語 k a r i 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、飯名垣魯文著の『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た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、北海道開拓により栽培が始まっている。

# キッチンカーで鯨の美味をPR!!

「バレンでみんな元気！」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



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



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



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



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

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。



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時には早くもお客が。今日も30食完売

**お品書き**

**くじらのコロッケ付き**  
¥800

**鯨肉ゴロゴロカレー** ¥700  
なんと贅沢な、さえずりとするこの入りのカレー

**くじらの竜田揚げ付き**  
¥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

## 呉服の仕立ては鯨尺



鯨のヒゲ板で作られた鯨尺(勇魚文庫蔵)

竹製の鯨尺  
(新潟県立歴史博物館蔵)

裁縫用のモノサシは、鯨のヒゲ板で作られていたため「鯨尺」と呼ばれている。現在は竹製だが、呉服界では今も鯨尺が使われている。鯨尺の1尺は約37.88cm。竹製の鯨尺の製造は、江戸中期に小田原(神奈川県)で始まった。

鯨尺の尺度は関西で始まり関東地方まで普及したが、東北方面には鯨尺が伝わらず、主に建築で用いられた「曲尺」を使っていた。

曲尺はL字型に直角に曲がったモノサシで中国殷時代の発明といわれ、金属製であるため「かね」の呼び名

がある。今でも大工さんたちが使っている。曲尺の1尺は約30.3cm。

鯨尺の1尺は、曲尺の1.25倍の長さがあるため、曲尺の1尺2寸5分に相当する。曲尺で仕立てられた着物は、寸足らずの小さいものになる。

落語「鹿政談」のマクラでは、奈良の大仏の大きさを耳にした熊野の鯨が「大仏と背比べに来たところ、鯨のほうが少し大きいということで、「鯨(鯨尺)とかね(曲尺)では2寸違う」というオチになっている。5分はオマケか。



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

## 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年前にハイジャに移ったのを機に、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。



📍 東京都新宿区歌舞伎町2-44-1  
東京都健康プラザハイジャB1  
☎ 03-3205-4750  
🕒 11:00~21:00  
📅 休 不定休  
🚶 JR新宿駅から徒歩5分  
📄 有料P利用

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、ナンカライスが選べる