

山形

山形県は、日本海に面した庄内、その東の最上、さらに南へ村山、置賜と、4地域に区分される。豊かな海の恵みを受受してきた庄内。雪深い山間部を含む内陸の3地域も古くから最上川の舟運を介して塩鯨（本皮、赤肉）を消費してきた。

大切な保存食・塩鯨

山形県立米沢栄養大学の齋藤浩子助手は郷土料理も研究



郷土料理も研究する 齋藤助手

「県全体が豪雪地帯。塩鯨は保存食として大切にされた。春は山菜と、夏は鯨汁にして暑さ負けしないように食べた」と話す。

同県南西部・小国町での郷土料理研究会（2015年12月）では、ウドと塩鯨、ニンジン、味噌と酒かすで調味して煮物を作った。酒かすで鯨肉の臭みは薄れる。「夕食の残り朝食で、田畑作業の昼食にも持つて行ったと聞いた」。

同県は3世代同居が多い。食文化の継承も比較的容易に思えるが、「今は食材が豊富。個食も広がっている」と齋藤助手。郷土料理継承への懸念を話した。

ぜひ残したい地域伝統食

農林水産大臣政務官（当時）として国際捕鯨委員会（IWC）年次会合に出席した舟山やすえ参院議員。埼玉出身だが、齋藤助手の話にあった小国町に嫁ぎ、初めて鯨汁を食べた。「当初はなぜ山の中でクジラ？と疑問を抱いた」。塩蔵できる鯨肉は、山間部では貴重。最近山間部でも食材は豊富。作る人も

貴重な保存食でタンパク源 これまでも、これからも鯨



矢野夫妻と酒田鯨汁

長）では、夏場を中心に味噌仕立ての鯨汁を提供する。

「私が作らないと鯨汁は食べられなくなってしまう。一度廃れてしまうと食文化は戻らない」と矢野あかね若女将（おかみ）。

「旅行の思い出の一つとして、おいしい日本の食文化を経験してもらえれば」と話す。

酒田商工会議所青年部の会長も務める矢野社長は、庄内地方の食の豊かさを話す。一方、地元庄内浜の魚介類の減少や旬の遅れなどを憂慮する。

それでも「これからも鯨汁の提供を続けていきたい」と矢野夫妻。日本人・訪日外国人へ山形の食を伝えていく。



山口女将



醤油仕立て鶴岡鯨汁

提供する鯨汁は醤油仕立て。古くは鯨汁にクジラの口を使ったが、酒田は干し鯨、鶴岡は焼き鯨と異なる名称で呼んだ。

「かつて焼き鯨はスーパーで山積みになれ販売されていた」と山口女将。現在はそうした風景はなく、塩皮を使い鯨汁を作る。

「最近観光で訪れる若い2人の注文もある」と新たな広がりも話した。

◆豆知識◆ 人を呼ぶ、マムロガワクジラ

真室川町立歴史民俗資料館（高橋剛文館長）は今年、地元発掘のマムロガワクジラ化石113点を展示した。通常は県立博物館で展示しているが特別に里帰り。600万〜400万年前は海だった同地。展示は約600万年前の地層で発掘された大型のヒゲクジラ類などの化石で、マムロガワクジラは総称だ。



4メートルを超える下顎化石も展示された

高橋館長は、「2か月余りの会期中に1860人が訪れた。町民の関心も高まり、普段は来町がない市町村からも来館した」とクジラへの関心の高さを話した。

資料館の五十嵐さん



県北の真室川町。三方を山に囲まれた町のスーパーには2種類の塩鯨があった。一つは本皮、もう一つは赤肉。

「赤肉は、そのまま薄く切って焼き、水かけご飯などで食べる」と話すのは、真室川町立歴史民俗資料館の事務員・五十嵐博子さん。夏には弁当に入れたりもした。

町の鮮魚店、佐藤コヨシ商店で、佐藤幸広代表が塩鯨を見せてくれた。いずれも新庄地方卸売市場で仕入れたツチクジラ。

「（同町から）関東に働き

佐藤代表と塩鯨



に行った人などからの発送の注文も入る」と話した。

洗練された新デザイン

（株）山形丸魚（鈴木徹郎社長）の子会社・旬シーブローズは、「地域に根づくクジラ食文化を途絶えさせない」（山形丸魚・矢野秀弥会長）

と、ベーコンの加工販売などを行う。

赤と白のほか、スモークベーコン「SUMOCK」を販売。洗

練されたデザインのパッケージを集める。「量販店のバイヤーも若くなってきている」と、安藤裕之MS事業部長。昨年度は東北芸術工科大学企画構想学科の片岡英彦教授のゼミ学

部別に異なる栄養成分表を示し、鶴岡市の慶応義塾大学先端生命科学研究所、山形県工業技術センターとの取り組み。

新たな販売層を狙った「SUMOCK」は、ビールやウイスキー、ワインとの相性もいい。新商品開発なども進めていて、今後の展開も期待される。

若い人への拡販を話す 安藤部長



2種の塩鯨を販売する真室川のスーパー