

和歌山 太地町

鯨が出迎える 「道の駅たいじ」

和歌山・太地町。JRの場
合、特急で大阪から4時間
超。近年、整備されてきた高
速道路を使った自動車の場合
でもいまだに3時間30分ほど
を要する、都会の喧（けん）
騒から遠く離れた町だ。



町の玄関口「道の駅たいじ」

町の玄関口・JR紀勢線の
太地駅舎はイルカをモチーフ
にしたステンドグラスが印象
的。

車で来町者には太地駅か
ら目と鼻の先、JF太地町漁
協（脊古輝人組合長）が運営
委託を受ける「道の駅たいじ
」が迎える。

「道の駅たいじ」は、直売
所とフードコート併設す
る。観光客だけでなく地元

の商品が
「鯨カツ
バーガー」
だ。

揚げた

ての「鯨
カツ」を
シヨウガ
の効いた
タレにく
ぐらせ、
自家製の



JR太地駅のステンドグラス

クジラと共に生きる

町全体が鯨ミュージアム

人も訪れる憩いの場である。
直売所には、赤肉、本皮、ウ
ネス、百尋（ひろ）などさま
ざまな鯨肉をはじめ各種クジ
ラ加工品が、地元の定置網で
水揚げされた新鮮な水産物、
土産物などとともに陳列販売
されている。

手軽に味わえる鯨

店内左側のフードコートで
は、鯨の竜田揚げ定食や「く
じらコロッケ」などを提供し
ている。とりわけ若者に人気

④「道の駅たいじ」の山本担当
⑤由谷代表

ジラを食べる人もいる。手軽
にクジラを楽しめることをコ
ンセプトにしている。調理で
は嫌なクセが出ないよう工夫
している。ハードルの高い食
材ではなく、簡単に食べられ
ることを発信していきたい」と
同店担当の山本広樹氏は話
す。



「クッキーというよりもク
ラッカーに近い。甘塩味の効
いたクッキーで酒の肴（さか
な）によく合う」（由谷代
表）。

異色のクジラ 入りクッキー

土産売場には、立方体のス
マートなデザインでカラフル
な外装の箱入り、修学旅行生
など若い層にも好評のクジラ
入りクッキーも並んでいる。

重大屋由谷商店の由谷恭兵
代表は、和歌山県内12社の仲
間とともにクラウドファン
ディングで運営資金を集め

即食、簡便の 鯨を提供へ

今後についても「ダシ入り
ですぐに食べられるおでん

くる。
博物館では、古式捕鯨を記
録した絵図などの資料をはじ
め、捕鯨に使われた漁具、捕
鯨の歴史を学ぶことができる
ほか、鯨類の骨格標本・模型
も展示され、生態なども理解
できる。博物館に隣接した海
では、イルカ・クジラショー
を行うスペースがあり、観光

町を挙げて クジラ文化発信

客、修学旅行生、調教師を目
指す専門学生らが遠方から足
を運ぶ。

太地町では、クジラの学術
研究都市を目指し、町を挙げ
てクジラ文化を発信。現在は

9種100頭以
上の鯨類が飼育
されている。ク
ジラに関する文
化の保存を行っ
つつ、幅広い世
代に鯨食の魅力
などをアピール
し、観光客を集
めている。

鯨を見て 親しみ始め

太地町漁協は、「くじらの
海」と呼ばれる森浦湾に架か
る海上遊歩道の管理や、カ



壮大な第1京丸と刃刺し像

ヤック、サーフボードに立っ
たまま海上をこぐサップボー
ドなども運営、海を活用した
町の活性化に貢献している。
20年7月に完成した森浦湾
の海上遊歩道は「イルカやク
ジラに親しんでもらいたい」
という町の意向もあり、無料

◆豆知識◆

紀伊半島の南東部。熊野
灘沿岸地域の串本、太地、
那智勝浦、新宮の3町1市
は、文化庁の認定する日本
遺産「鯨とともに生きる」
地域である。

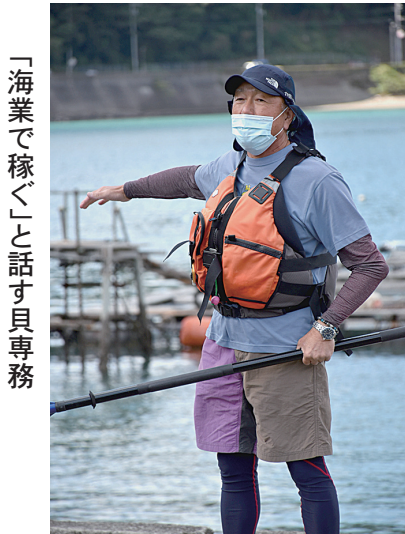
中でも太地町は網取り式
古式捕鯨発祥の地、クジラ

の町として世界中に名を知
られる。町のキャッチフ
レーズは「くじらと海のエ
コミュージアム太地」。か
つてクジラを見張った岬や
のろしを上げた場所の跡、
イワシクジラの顎の骨を
使った恵比寿神社の鳥居、
クジラの供養碑など、クジ
ラに感謝し、畏敬の念を抱
きている。

「くじら浜公園」

左に森浦湾を見ながら、町

に入る捕鯨船・第1京丸や
古式捕鯨でクジラにモリを打
つ漁民をイメージした「刃刺
しの像」などが展示されてい
るくじら浜公園に出る。さら
にその先へと進むと、町立



「海業で稼ぐ」と話す員専務



「鯨カツバーガー」



「boxes」のクジラクッキー

和歌山 太地町

三軒一高太地町長の「クジラの学術研究都市構想」は多くの人を集める。

「いさなの宿」の創作クジラ料理

「観光客はほとんどがクジラ料理を食べる。和食で提供しているクジラ料理は太地で古くから食べられてきている料理。お造りと竜田揚げが一番人気。洋食は創作料理でアレンジしたもの」と話すのは、「いさなの宿 白鯨」で



クジラ中心の町づくりを進める三軒町長

料理レシピを作成「食」を継承

「太地町に伝わるクジラ料理を残し、継承していきたく」と、クジラ料理40種類などを紹介したハードカバーの「あなたが作る太地くじらレシピ」を作成したのは、太地町特産品開発研究会の小出勝彦会長。リーフレットなどとは違う本格的な装丁で、町民に末永く活用してもらおうと

人口3000人弱の小さな町・太地町。古くからクジラをはじめ、海の恵みをも大切に生きている。子供から高齢者まで楽しめる町全体がクジラのミュージアム。公園の中に



「(仮称)国際鯨類施設」(イメージ図)



クジラ骨格標本

クジラと共に生きる

和洋食、クッキーも人気

料理長を務める山城弘嗣氏。

山城料理長の絶品ランチプレート

洋食メニューのうち鯨肉を使ったランチの「海のジビエパスタランチプレート」(前日までに要予約)。メインのサエズリと赤肉のラザニアは、細かく刻まれた赤肉がトマトソースで調味され、口の中で溶けていく絶品。鯨皮と



海のジビエパスタランチプレート④と山城料理長

アサリのクラムチャウダー、赤肉のユッケ、クジラとイルカ2種の生ハムカナッペも添えられ、和食のクジラ料理とは全く趣を異にする料理である。

2017年、皮を薄くスライスして素揚げにしたチツプスが太地町で開催された鯨フォーラムの懇親会で提供され、これまでにないメニューで多くの人を感動させていたが、それを発案し作ったのも山城料理長だった。独創的でユニークな料理は、愛情あつ

古式捕鯨発祥の地・太地を歩く④

考えた。レシピ本は同研究会が全世帯(1300世帯)に配布した。「大変だったのは、昔のクジラ料理を知る老人の多くが亡くなり、話が聞けなくなったこと」(小出会長)。

元気なお年寄りを探し、今も家庭の味として残っているクジラ料理のレシピを発掘して料理を再現した。また、新しい食べ方を考案、試食を重ね、プロの料理人のアドバイザーなどを受けて、新たなレシピ

住民が生活するイメージの「クジラの学術研究都市」構想は、三軒一高町長が掲げて今年で18年目。日本鯨類研究所太地支所などの世界から学者が集まる「(仮称)国際鯨類施設」が20

豆知識

23年にできると、構想の骨格はほぼ完成する。すでに東京海洋大学など、大学との共同研究も進み、町は世界のクジラ文化と研究の中心になろうとしている。太地町の取り組みをビジ

てこそ生み出されると実感。フランス料理が専門という山城料理長は、「クジラはあくまでも哺乳類。畜肉のようにスジを見ないと調理できないが、凍っていると見えにくい。魚の感じで調理すると間違え」と和食料理とは違った調理の難しさを話し、長年、肉類を扱ってきた強みを生かして調理にあたっている。

新しい客層へ 広がり期待

「最近バイクや自転車など一人旅で訪れる30歳から40歳の男性客が多い。お造りをセットにした1万円のコースも人気」ともいう。今はカップルの利用は少ないというが、フレンチの腕

を生かした食後のデザートが好評で家族連れにも喜ばれており、今後新しい客層へのクジラ料理の浸透も期待される。山城料理長は「パイ包み焼きなど(自身が専門としていた)フレンチでのクジラ料理も提供していきたい」と話す。

「大和煮」の先の「若者向け定番加工品」を

鯨肉加工品・(有)カネヨシ由谷水産の由谷章社長は、町内で鯨肉を加工販売する。「大和煮など定番の加工品が売れている」といい、「鯨ハム」も人気商品の一つ。「販売は土産店が約9割。客層は60歳代以上で鯨肉になじみのある世代。若い人向けにジャーキーも開発販売したが、思ったよりも売れなかった。若い人はクジラ離れているのかもしれない」と危機感を強め、現在は自分自身も好きだという味噌味の加工品を考えている。「味噌を使うと臭みも抑えられる。苦手な交流サイト(SNS)を使った情報発信も考えていきたい。若い人に好まれるクジラ商品の開発はこれからの課題」と話す。



由谷社長⑤と「あなたが作る太地くじらレシピ」



ウイルス感染症の影響から鯨肉販売は飲食関係が落ち込み、品質は高くても価格は上がっていない。クジラが漁獲された日には、獲れたてのクジラ肉も並び、多くの町民が購入する。

い世代が年々増加する中、鯨食文化を継承する活動は、町外の人からの反響も大きい。町の魅力の一つとしてPRしていきたい」と話す。

多種類の鯨 食品を販売

町内では、漁協直営のスーパーで常時、冷凍・生鮮含めて鯨肉と鯨肉加工品を多数販売している。4年前から商業捕鯨になったが、新型コロナナ



町内では、漁協直営のスーパーで常時、冷凍・生鮮含めて鯨肉と鯨肉加工品を多数販売している。4年前から商業捕鯨になったが、新型コロナナ

将来見据え取り組む

貝良文JF太地町漁協専務は、2021年の沿岸小型捕鯨業について「調査捕鯨の間には漁獲できていたミンククジラも地球温暖化など海水温の影響で北上したのか発見率は落ちた。また、台風などシケの日も多く漁獲に影響した。将来的には、船の大型化のほかに、漁場を広げ、漁期を早めるなどの対応も進めていかなければならない。クジラ漁師は今も昔も花形。乗組員は比較的若く、後継者もいる」と話す。