

宮城 石巻

石巻市中心部から鮎川への道は、つづら折りの山道が続く。山を上がり、坂を下るたびに小さな浜が広がる。鮎川への最後の下り坂で「ようこそ牡鹿へ」というクジラのモニュメントが迎える。

かつての鮎川浜には多くの店や住宅があった。現在はぼつりぼつりと建物が立つだけだ。東日本大震災から10年以



港を見下ろすように立つ「ホエールタウンおしか」

上が経過したが、道路工事など復興整備がようやく始まったばかりだ。

復興の象徴「ホエールタウンおしか」

2020年春、金華山に行く船着き場の東側、防潮堤の上に観光拠点施設「ホエールタウンおしか」が完成。港を見下ろすように南に向けて細長く施設が並ぶ。北から順

鹿半島ピジター、クジラについて学べる「おしかホエールランド」。

さらにその南、高台から下った場所にかつて南極海や金華山沖で操業した捕鯨船・第16利丸（760トン）



⑤プラザサイトウの齋藤店主

⑥プラザサイトウの鯨赤白刺身定食



クジラの町を誇りに

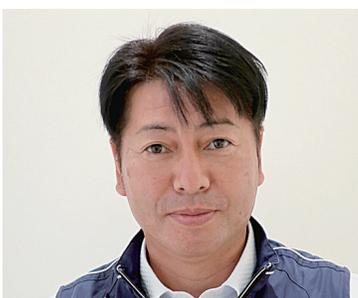
地元中学生に職場体験も

に、観光物産交流施設「Cottu（こつつ）」、半島の自然や自然とともに生きる人々の暮らしを紹介する「牡

が21年11月公開展示された。観光物産交流施設「Cottu」では飲食ができる。「海鮮レストラン なぎさ」「黄金寿司」「お食事処 プラザサイトウ」の3店ほか、外房捕鯨（株）の直売所「くら家」、印鑑や根付けスト

飲食の3店はいずれもクジラ料理を提供。このうちプラザサイトウ（齋藤公一店主）は「鯨赤白刺身定食」（1650円）、「鯨焼定食」（1100円）などを提供。赤白刺身は、赤肉の特有のうま味と本皮の脂の甘さが同時に味

齋藤店主はクジラ関連の肥料会社勤める父のもとで育った。「親が鯨肉を食べれば、小さい子供も自然と口にした」。最近には仙台に住むという娘さんに鯨肉を送る。水揚げ次第で生の鯨肉も提供。「かつては南極海の冷凍鯨肉を使っていたが、生のミンクが地元で水揚げされるようになり、調理していても色変わりなどなく非常にいい」と話す齋藤店主。入荷が不定期になる生肉特有の事情を差し引いても生の鯨肉を高く評価する。



大壁所長

基地式捕鯨の町／石巻・鮎川⑤

対応しきれない場合の調整など助け合う。

子供たちにもクジラの味を

外房捕鯨鮎川事業所（大壁孝之所長）では昨年も地元・牡鹿中学1年生の全5人が職場体験をした。食文化を理解し、進路などに役立ててもらおうと、震災の年から実施されている。生徒はツチクジラの皮の計量パック作業や、ナガスクジラ本皮でクジラ汁、ツチクジラ赤肉で竜田揚げを料理。素材は、子供が脂のきつい鯨肉でおなかを壊さないようにとナガスクジラの本皮、揚げて柔らかくおいしいツチクジラの赤肉を使う。震災後、駐車場のくぎ拾いをしていった中学生を見た大壁

クジラのモニュメントが鮎川への来訪を迎える



所長。「このままではいけない」と職場体験を申し入れた。生徒の数は減ったが職場体験はその後も継続。同社に就職した生徒もいる。

「子供たちには基地式捕鯨船4隻がよりどころとする、日本一のクジラの町を誇りにしてもらいたい」と思っている。「Cottu」にある同社



外房捕鯨で職業体験する生徒



鯨肉入りアイスクリーム

震災後に竜田揚げ

震災の年のクリスマス。震災前スーパを営業していた武田千春さんは「町の人が集える場所を」と、スーパー隣接でカフェ兼居酒屋「Rin Cafe（リンカフェ）」を仮設開店。その後、現在の場所に移転した。

イベントなどにも積極的に出店。「多い時には鯨の竜田揚げやコロケは一日200個売れる。とりわけクジラはご当地を代表する食品として発信力が高い」と話す。「震災がなければ忘れられていた町かもしれない」とも。震災後に、全国から多くの若いボランティアが来て地域をつな

宮城県北東部、太平洋に向かって南東に突き出す牡鹿半島。その東に浮かぶ金華山の沖合は世界三大漁場の一つ。半島南部にある鮎川浜は、1900年初頭から日本屈指の捕鯨業の基地として栄え、現在も基地式捕鯨船4隻が入り出す全

国有数のクジラの町だ。2005年、石巻地域1市6町合併で新・石巻市

豆知識

（牡鹿地区）になった。1960年代には約1万2000人を数えた人口も震災

で半減。現在の牡鹿地区の人口は約2200人。市中心部からの通勤なども多い。西の古式捕鯨の町、和歌山県太地町と並び、東の沿岸捕鯨の町として、世代を超え多くの捕鯨船員を輩出し、日本の捕鯨産業を支えている。



武田さんと竜田揚げバーガー

カフェで販売する「MO（藻）バーガー」（500円、事前に要予約）は、地元で作られている微細藻（植物プランクトン）入り米粉パンに鯨の竜田揚げ（木の屋石巻水産製）を挟んだ人気商品。口コミなどで購入は広がる。イベントなどにも積極的に出店。「多い時には鯨の竜田揚げやコロケは一日200個売れる。とりわけクジラはご当地を代表する食品として発信力が高い」と話す。「震災がなければ忘れられていた町かもしれない」とも。震災後に、全国から多くの若いボランティアが来て地域をつな

宮城 石巻

ポランティアを受け入れる、鮎川まちづくり協会の齋藤富嗣代表は、「ホエールタウンおしか」に計画段階から携わった。

ワカメ養殖と飲食店経営をしている齋藤代表の父親は南極海捕鯨に従事していた。鮎川の捕鯨文化を語るには「ホエールタウンおしか」の施設なくしては考えられなかった。「食卓と生活を支えてきた捕鯨文化



まちづくり協会の齋藤代表

た。今は「クジラのハリハリ担担麺」（1100円）も提供する。

鮎川で鯨肉に魅せられた

釣りをしに鮎川に行った今野社長。持ち前の好奇心からクジラの解体を何度か見学。「解体したての命のぬくもり



揚子江の今野社長



第16利丸の展示公開を祝うイベント

揚子江店舗（21年3月リニューアルオープン）

を後世に伝えていく。やっと第16利丸が修復・公開された。ここからまた新たなスタートが始まる」と語る。

東日本大震災前、半島の各浜はある意味保守的だった。「アナゴやホヤなど雑煮のダシも異なる」というほど、それぞれ特徴ある水産物を生産販売し成立してきた。しかし震災後は、クジラだけでなく、ギンザケ、カキ、ホタテ、ホヤ、ワカメなど一丸となって売り出しているこうと取り組み始めた。鮎川に来る観

震災後、半島一丸で協力 継承される「クジラ文化」

光客も大型バスによる団体旅行から、乗用車などで家族や友人と訪れる個人旅行が増えている。交流サイト（SNS）の時代、情報は行き届いている。齋藤代表は、「おいしいものはある。鮎川を訪れる人が好きと言ってくれる風景や環境、町の人などを大事にして

の温かな鯨肉」。石巻にはすごい文化があることに気が付き、鮎川で出会った鯨肉に魅せられた。

「生臭さなどもなく、おいしい」鯨肉は豊かな海の恵みを力強く感じさせる。一度も冷凍しない生肉を使い、石巻ならではの鯨料理が提供できると考えて「クジラ料理を伝える会」に加盟。中華料理での加盟は初だった。「クジラの味を知り、食べ方を知ってもらいたい」と活躍する。

父親の友人の例として、「病人の体力回復にも高タンパク、低脂肪の鯨肉スープが



「鳥厚」の近藤店主

いけないといけない

石巻市の中心に 絶品のサエズリ

2021年11月に開かれた

「全国鯨フォーラム2021石巻」。関連して開かれた「お得に鯨料理を食べよう！石巻くじらフェア」。リーフレットは飲食店31軒の鯨料

基地式捕鯨の町／石巻・鮎川

有効だと聞いていた。最初はピンとこなかったが、同店で「クジラのハリハリ担担麺」と「石巻クジラ焼売」を食べ、改めて鯨肉が万能の食材であることに驚いた。

担担麺は赤肉の竜田揚げが3枚。クジラ焼売も1つ入る。シャキシャキのミズナとの相性も抜群。濃厚なゴマ風味、絶妙な辛さのスープで鯨肉を引き立てる。

クジラ焼売は外側がパリパリの揚げシューマイ。丁寧に包まれたあんは、ジュシーでスパイシーな味わい。

中華と鯨肉の相性は抜群

担担麺、シューマイとも鯨肉になじみが薄い若い人も含め幅広い年齢層から支持されている。

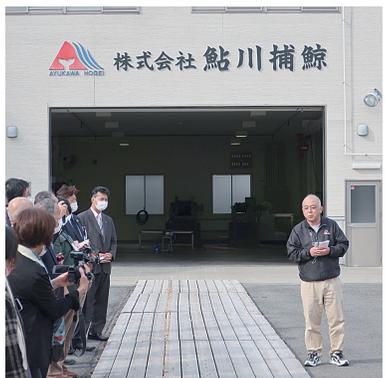
「若い人に食べてもらわないと、鯨食文化は守れない。時代に合わせた料理を開発し

理飲食店を紹介する。石巻の夜。市中部「魚料理 鳥厚」を訪ねた。店主の近藤厚さん。鮎川で獲れる生鯨肉には、色合い、味わいなど、品質の高さに信頼を置く。

購入して帰りたいと思うほどおいしかったのはトロリと軟らかく、独特のうま味がたっぷり、ジュシーに炊かれたサエズリ（舌）（1320円）。一度食べたなら、また食べたいと思うほど何とも言えない独特のうま味とトロリとした食感。店を構えて4年。11年前、店舗は津波で被災したが、「うまいものを提供していく」と店

盛況の中国料理・揚子江

石巻市中心部から少し離れ



フォーラム後、エクスカージョンで説明する伊藤社長



捕鯨砲が出迎える鮎川捕鯨直売所

ていくことが必要だ。今後は肉のうま味を逃さない低温調理も研究したい。熟成肉は中華のタレとも合うと思う。新しい鯨料理を作り、クジラの魅力を発信したい」と今野社長は話した。

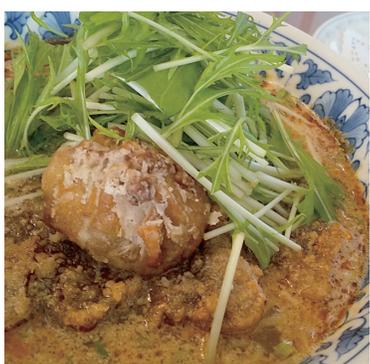
鮎川捕鯨 衛生管理強化

鮎川を母港に第3大勝丸（19トン）、第8幸栄丸（32トン）で、「貴重な水産資源を自社で大切に加工。海の豊かなおいしさを伝えたい」と捕鯨業を営み、直売所での販売も行う（株）鮎川捕鯨（伊藤信之社長）。加工場はオゾン発生装置を整備、汚染区と清浄区を分けるなど、これまでに衛生管理を充実させた。昨年はシケが多く操業に苦勞した。新型コロナウイルス

じっくりと煮込まれたおいしいサエズリ



「揚子江」のクジラのハリハリ担担麺とクジラ焼売



た東部。旧北上川の東岸にある中国料理「揚子江」（今野美穂社長）の店内は昼前にはほぼ満席だった。連日、その味を求めて多くの来店客が訪れる。

07年に石巻で第1回「全国鯨フォーラム」が開かれるのに合わせて「石巻クジラ焼売」（一個132円）を開発した。その後、震災で被災し

ス禍だが、鯨肉のニーズは高い。「卸から足りないとお叱りを受けた。需要はある。しっかり捕獲したい」と伊藤社長は話す。

直売所では生肉のほか、ベーコン（ナガスクジラ70グラム1000円）、缶詰（ミンク大和煮450円）なども販売。「ミンクが揚がる」と購入希望のお客さんの反応がすごい。地元の人にはキ口単位で購入していくという。伊藤社長の家では祖父の代から続く前浜の資源を生かした生業。震災後、高卒で入社した社員もいる。「私たちはしっかりとクジラを獲る。安全・安心なクジラを流通させる。おいしいと言ってもらえるクジラを提供していく」と伊藤社長は話す。

鯨食文化は継承されていく。