

太地町を中心とする熊野灘周辺地域の鯨食文化



太地町位置図

「くじらの町」太地町

太地町は、「古式捕鯨発祥の地」として全国に知られている。太地では、江戸時代初めの慶長11年(1609)に組織的な捕鯨が始まり、延宝5年(1675)に考案されたクジラを網に掛けてから銚で突きとる網掛突取法は、九州の西海捕鯨漁場をはじめ各地に伝播した。太地町を中心とする熊野灘周辺地域では、江戸時代初期から今日に至るまで「生産・技術」「くらし・食」「祭・吊い・風俗慣習」などが重層的に絡み合った、地域特有のクジラの食文化が継承されている。

「くじらの町」の「ケの日」の鯨食

マグロなら「とろ」、クジラなら「尾の身」。細かなサシが入った霜降り肉の「尾の身」は高価で、くじらの町の「ハレの日の料理」である。では太地の人びとが日常的に食べているクジラの料理とはどんなものだったのだろうか。「くじらの町」の「ケの日」の鯨食は、実はあまり知られていない。

県内で最も小さな町、太地の住民がたよりにしているのは、太地漁協スーパーである。そこに行けば、他所ではあまり出回っていないクジラの部位を見つけることができる。



紀州太地浦大漁之図鯨全體之図 文久元年

「くじらの町」の太地漁協スーパー

- 「解凍・花ゴンドウ鯨うでもの」
- 「解凍・ゴンドウ鯨オバキ」
- 「湯がきたて！カズハゴンドウ鯨のアバ肉」
- 「新物！ゴンドウ鯨のてっぱ」
- 「ゴンドウ鯨(生肉)」

**漁協スーパーチラシより(右、チラシの一部)

山産 0月 カマス開き 220円(100g)	山産 0月 太地港 花ゴンドウ鯨うでもの 380円(100g)	山産 0月 太地港 ゴンドウ鯨オバキ 200円(100g)	山産 0月 太地港 花ゴンドウ鯨アバ肉 198円(100g)
チョコバナ 13円(1個)	トマト 13円(1個)	からい 11円(1個)	肉類 12円(1個)

太地港 ゴンドウ鯨(生肉) (100g) 480円	沖縄産 く(黒酢) 148円	テカピックシュー (1個) 98円
塩サシマ	エクレア	

お買得市 9月25日(日曜日) 営業時間 朝8時30分 ~ 夜8時まで			
太地港 湯がきたて! マゴンドウ鯨アバ肉 218円(100g)	香川 ひのび 19円(5kg)	山産 車本港 バイ貝 118円(100g)	山産 自家焼きカステルシュー 75円(1個)
太地港 イラギみりん干し	イカリ トマトケチャップ	鹿野産 和牛ロ 8円(100g)	鹿野産 牛ロ 8円(100g)

「うでもの」とは、クジラの内臓を茹でたもの。「オバキ」はクジラの尾羽を薄切りにして、茹でてから水にさらしたもの。「テッパ」は手羽、「アバ肉」はあばら肉のことで、牛の骨付きカルビが好きな人ならそのおいしさは周知の事実であろう。「イルカ」はスジイルカで、出回るのは「はらぼ」と呼ばれる腹の部分で、白い脂肪層と赤身の両方がくっついた状態で食べる。新鮮なそれを薄く切ったものが刺身で、すき焼きも定番である。「すき焼きといえばイルカだったので、進学や就職で太地を離れてはじめて牛肉のすき焼きを食べた」と、太地の高齢者からよく聞く話である。



うでもの



イルカのすき焼き



オバキ



ホネハギ

「くじらの町」ではクジラはもらうもの

太地の人々は「クジラはもらうもので、買うものではない」という言い方をします。昨今は少なくなったものの、漁師さんが配るクジラがある。ベテラン漁師さんによると、かつて初漁や大漁のときなどに十軒以上に配ったこともあるという。もらった人がまたそれをご近所、親戚、友人などにお裾分けすることもよくある。もらった人々は、実は漁期に先立って漁師さんにお酒を贈っていたり、畑でとれた野菜、旅行の土産などを普段から贈り合ったりしているようだ。

お金を介さない贈り物のやり取りで幸せを共有する行為は伝統的な社会によくみられる互酬性として知られている。太地では、人々を結びつけるネットワークの海をクジラが行き交う。



「くじらの町」の多様な鯨食

太地で食べられているクジラの種類や食べ方、そして人々の好みは実にさまざまである。このクジラの食習慣の豊かさは、太地の人々とクジラとの多様な関わり合いの歴史の反映であろう。

ゴンドウやイルカの古い捕獲記録は少ないが、明治には櫓漕ぎの小船でゴンドウを鉤で突きとったり、船で沖から湾奥へ追い込む漁をおこなってきた。また、こうした追い込み漁は、熊野の浦々や、適した地形を有する世界中の浦々で、イルカやクジラだけでなく、アジやマグロなどでも古くから行われてきたことが知られている。太地に水揚げされる大型のクジラが商品として都市へ出荷される一方で、ゴンドウなどの小型ハクジラは、自家消費されるクジラとして古くから利用されていたのではないかと。



太地漁協スーパー クジラ肉売り場（冷蔵）

「くじらの町」の鯨食文化のこれから

食料の乏しい時代、太地には水田がほとんどないので米に麦やサツマイモを混ぜて炊いて食べるのが普通であった。ゴンドウやイルカの肉や内臓が手に入った一方、家で飼っていたニワトリさえ減多に口に入らず、南極海の捕鯨船ではじめて牛肉やナガスクジラの「尾の身」を食べたという話を複数の高齢者から聞いた。

そのような時代の太地では、小型ハクジラが食料の中で大切な位置を占めていたことが想像できる。

食習慣の急激な変化は、「くじらの町」にも間違いなく押し寄せている。長い時間をかけて形づくられた太地の鯨食文化は、生活様式の変化に加え、過疎化や少子高齢化による担い手不足等の課題を抱えている。

「くじらの町」の鯨食文化を次世代に伝えていくために、私たちは日常的なクジラとの関わりを見直すところから始めよう。平成26年(2014)には「南紀熊野ジオパーク」が「日本ジオパーク」のひとつに認定され、歴史、文化、動植物、食などを通じて熊野の大地と人々の暮らしの関わりを学ぶ様々な機会を提供している。また平成28年(2016)には熊野灘の捕鯨文化が日本遺産「鯨とともに生きる」として認定され、関係する有形無形の文化財群を総合的に活用する取り組みが始まった。漁師さん、加工屋さん、魚屋さん、板前さん、ご近所さん、私たちの家族、そして皆を包み込む熊野の豊かな自然。食材の命や、たくさんの人の手間に対する感謝の気持ちを込めて、「いただきます」から始めよう。



鯨汁 下茹でしたクジラの皮と根菜類がたっぷり入った、みそ味の汁物はイベントで提供されることも多い。老若男女問わず人気のある鯨料理である。

