



# 季刊「鯨組み」

NPO法人 クジラ食文化を守る会  
〒104-0055東京都中央区豊海町4-5  
豊海振興ビル5階(共同船舶棟内)  
TEL. 070-5580-4522/ FAX. 03-5547-1182  
平成26年1月1日発行

新年号平成26年冬号<NO.2>



## 〔新年巻頭言〕

理事長 小泉 武夫



明けましておめでとうございます。

今年もNPO法人「クジラ食文化を守る会」をよろしくお願い致します。  
クジラの食文化を通して、今年も我ら鯨組みは、全員が結束し、  
そして助け合い、理解し合いながら繁栄して参りましょう。

さて、正月に出される出版物や新聞などの巻頭言というのは、大抵は形式ばって堅苦しいものや、やたらと難しい内容の物が多いようです。ですから我が「鯨組み」はそんなことを抜きにして、正月早々クジラ料理で涎を流し、舌を踊らせる景気のよい話を致しましょう。

題して「我がクジラの食べ方ベスト5」以下が今年の私からの巻頭言です。

私がクジラ料理で一番好きなのは、「クジラのペッパーステーキ丼」である。それも安い赤身のステーキが1番美味い。赤身を一センチぐらいの厚さでハガキ大に切って、フライパンに油をちょっと落として、まず片面をシャート焼く。だいたい30秒ほどすると焼き面が白くなるから、それをひっくり返してさらに30秒ほど焼く。そうすると、表面は白くなっているけど、中はほぼレア状態。そこに思いっきり胡椒を多めに振りかけるのだ。胡椒もガリガリ挽くような良い胡椒ではなく、安いテーブルコショウのほうが美味い。その上から醤油ジャーツに加え、10秒くらい焼く。それを皿にとってナイフで切り分ける。別に丼に炊き立ての熱いご飯を七分目くらい入れておき、そこに出てきたタレごとペッパーステーキをドンとのっけて出来上がり。横に熱い番茶を置いて、食べはじめる。丼からは、クジラが焼かれた香りと、クジラが持っている独特の野生の匂いと、何とも言えぬほどの醤油の食欲をそそる匂いと、胡椒の匂いがぶわーんと立ってくる。まず、肉だけを噛み締めると、半分レアの肉からはジュルジュルジュルッと肉汁が溢れ出てくる。次に熱いご飯と一緒に肉をハフハフしながら噛み締めると、醤油と胡椒のうまみと辛みが相まって、そこに米の上品な甘みがほわっとからみ合って、あ〜美味い！これだよ、これがクジラの真味なんだなあと思いつつ、これを食べながら逝けたら、これほどの幸せはないんじゃないかと思う。

続いて二番目は、「クジラの味噌漬け」である。これも安い赤身がいい。クジラの肉を味噌に漬けて、翌日か翌々日、味噌をぬぐい取ってから焼いて食べる。ちょっとしょっぱいんじゃないかと思うかもしれないけど、そうでもない。この味噌漬けを焼いて、弁当のご飯の上に一枚ドーンとのせてごらんさい。後はもう何もいらぬ。このクジラの味噌漬けを焙ったやつをかじりながら飯を食うと、味噌の素晴らしい濃厚な味とクジラのうまみとが一体となってジュルジュルと湧き出してくる。そこに飯の甘みがピュルピュルと出てくるもんだから、失神するほどの美味しさに襲われるのでたまらない。



2ページへ続く



1ページより

それから三番目は「クジラのすき焼き」だ。クジラのすき焼きは、昔から日本人はよく食べた。私も小さいときにはすき焼きと言ったら、クジラが中心であったが、これが美味しかった。醤油の割り下で牛肉を煮込む普通のすき焼きと同じだが、クジラのときは豆腐をなるべく多く入れたほうがいい。豆腐も、クジラのうまみが浸み込んで、とても美味しくなる。そのほかに、ネギ、白菜、糸コンニャクもグツグツ煮る。そして生卵につけて食べながら、日本酒の熱燗と一緒に飲むと、これが実にたまらないのだ。また煮て食べるクジラで忘れてはいけないのがクジラのスジである。牛肉と違って固いスジがいたるところにあるのだが、これを噛んでいるときの楽しみといたら格別だ。噛めば噛むほどうまみが溢れ出てきて、歯応えもよく、クジラの肉でのすき焼きは野趣満点である。余ったら、翌日、そのすき焼きを温め返して弁当のご飯の上にかけて食うと、これもまた舌が抜けるほど美味い。

四番目には、やはり「鯨カツ」が外せない。私が好きなのは、赤身の肉にパン粉の衣がかかっている鯨カツで、揚げたてはとくにたまらないほど美味い。クジラ料理店で鯨カツを頼むと、衣が結構厚いものが多いけれど、衣はあまり厚くないほうがいい。

私は一九六二年（昭和三七年）に大学に入学し、東京に出てきたが、その当時は定食屋で鯨カツをよく食べたものである。それも主に渋谷と新宿だった。渋谷には百軒店という格安の飲み屋街があって、そこでよく食べた。そういうお店の鯨カツや竜田揚げは安く美味かった。多くの人は鯨カツにマスタードなんて付けて食べていたが、我が輩は断然、醤油派だった。醤油をかけた鯨カツを丼飯で食べる。その鯨カツは衣がカリカリ、肉はしこしこ。これが実に美味かった。新宿では、今は思い出横丁という格好いい名前になっているが、当時はしょんべん横丁と呼ばれた飲み屋街で毎日のように鯨カツを食っていた。

最後の五番目は、またまた揚げ物で恐縮だが、「鯨天」、つまりクジラのてんぷらである。私は、今でもクジラの肉が手に入ると、クジラの天ぷらをつくる。まず、赤身を薄く削ぎ落とすように切る。それに小麦粉を卵で溶いた衣をつけて、油でさっと揚げて天ぷらにする。揚げられたクジラの肉が黒く透き通って見えるくらいの鯨天、これがいい。上品に食べるときには、大根おろしを入れたつけ汁につけてもいいが、一番美味いのは、クジラの天ぷらを皿に五、六枚のせ、その上から醤油をジャーッとかけて、醤油に染まった鯨天を熱い丼ご飯の上のせて食べるのである。クジラの赤身には脂が少ないから、ちょうど天ぷらの油と合うわけである。

私のベスト5はこの5品である。新鮮なものはもちろん刺身で食べたいが、手を加えて食べる赤身肉は、どんな食い方をしても美味かった。それから、皮の脂の付いたところを乾燥させたものを関西では「コロ」と言うが、関西ではこれが絶大な人気である。このコロとクジラの赤身と水菜をかつお節の出汁で煮込む「ハリハリ鍋」は大阪名物で、千日前の「徳家」は名店中の名店だ。コロは、串に刺したおでんも絶品である。

あとは、先ほどの竜田揚げ、それからご飯に肉を炊き込んだクジラ飯、ジンギスカンならぬゲイジスカン、クジラの焼き肉も実によく食べてきた。それから最近ではクジラの食べ方のバリエーションが増えて、タレに漬けておいたクジラの肉を鉄板で焼く韓国風の焼肉や、クジラのハンバーグやカレーチーズ焼き、タルタルソース焼き、土佐風たたき、しそ巻き揚げ、セロリと玉ネギを薄く切ったものとマリネする鯨肉サラダなどといった料理もあるが、いずれもとても美味のである。

さあ会員諸君、今年もクジラ料理店へ走ろう！！





## 連載随想 クジラ食文化（2） 北前船による鯨食文化の伝搬

(財)日本鯨類研究所顧問・農学博士 大隅 清治

「農山漁村文化協会」が1985年から1992年にかけて出版した、50巻の「日本の食生活全集」は、大正時代から昭和初期に掛けて、日本全国各地のおばあさん達から聞き取った、伝統的な食べ物の調査結果を纏めた大著である。

前号で紹介した「くじら汁」は、その伝統的な鯨料理の一つであり、正月、結婚式、祭りなどの各種の祝い事や行事の際に振舞われていたが、栄養が豊富で、カロリーが高いので、激しい農作業や労働の後の栄養や塩分の補給として夏に、あるいは体が暖まるので、冬に珍重されてきた。

試みに、この全集の中で、「くじら汁」が報告されている地域を抜き出してみると、北海道羽幌町、松前町、青森県下北郡東通村、同県上北郡七戸町、同県三戸郡階上町、山形県最上郡真室川町、同県長井市、同県飽海郡平田町、同県東田川郡朝日村、福島県喜多方市、同県南会津郡南郷村、新潟県古志郡山古志村、福井県坂井郡坂井町、同県勝山市、同県大野市、島根県松江市、同県簸川郡斐皮町、同県飯石郡吉田村、鳥取県八頭郡智頭町の地域名が記録されている。調査した地域は点に過ぎないが、沿岸はもとより内陸にも「くじら汁」の食文化が存在しており、調査地域をさらに増加すれば、同じ「くじら汁」食文化を持つ地域が、道南から、東北の日本海側、北陸、山陰に至るまでの地域に、広い範囲に面になって広がる筈である。

読者がお気付きのように、これ等の地域は何れも古式捕鯨の捕鯨場から離れて位置している。このことから、「くじら汁」だけを抜き出してみても、日本では、捕鯨場とその周辺ばかりでなく、捕鯨場から掛け離れた地域でも、鯨食文化が古くから築かれていたことが分かる。

「くじら汁」の主食材は、冷凍技術がなかった昔は、クジラの塩蔵品であった。「くじら汁」はクジラの塩蔵した白手物（本皮、畝須、尾羽など）や赤肉を短冊に薄く切り、塩抜きして、それだけで、あるいは種々の野菜を加えて、醤油、味噌、塩仕立てで鍋で煮る、汁物である。捕鯨の生産物としてのクジラの肉や皮や内臓は、長期保存のためには、適当な大きさに切って、塩蔵するか、天日に干して、乾物にするかする必要があった。塩乾品にすれば、長期間の保存と、遠方への輸送が可能となる。

ところで、上に紹介した、「くじら汁」の食文化を持っている地域の位置を改めて検討してみると、それらの多くが日本海側にあるので、「北前船」の航路と関係があることに気が付く。「北前船」とは、江戸時代から明治時代の中頃まで、瀬戸内から北海道の間の日本海側を航行し、各地で積荷を売買する商船を言う。この船の船主は、各地に寄港しながら、安い所で物を買ひ、高い所でそれを売って、商売をした。北前船は、往復の途次で各地の種々の物産品を取り扱ったが、その中に、北に向かう航路の途中で扱う、「下り荷」の中に、クジラの製品が含まれていたに違いない。

北前船の出発地の大阪は、太地や室戸の捕鯨場で生産した塩蔵の白手物の集散地であり、西の集散地であった下関では、北九州や長州の捕鯨場で作られた塩蔵品が集荷され、船に積み込まれた後で、北前船は日本海沿岸を北上しながら、各地に寄港し、それぞれの港で、それらを売り捌いたと考える。

クジラの塩蔵品はカチカチに固まって薪のようにになっているので、そのまま簡単に運ぶことができる。従って、クジラの塩蔵品は纏まった数を藁や俵に包んだだけで、北前船の船倉に積んで運ばれたと考える。先年、グリンピースのメンバーが青森市で、捕鯨船団の乗組員が南氷洋からの土産として故郷に送った塩蔵畝須を盗んだ事件があったが、これは、塩蔵畝須が普通の手荷物として簡単に送れることと、青森にクジラ食文化が根強く残っていることが背景にあった。

北前船関係の文献にはこれまで触れていないようだが、捕鯨場から遠く離れた所へのクジラ食文化の伝播に寄与し、それによって日本の古式捕鯨の発展に貢献した、北前船の功績はとて大きかったといえよう。



## 政治とクジラ &lt;POLITICAL ANIMAL&gt;

—クジラは政治的に利用されてきた(1)

理事・水産ジャーナリスト 梅崎 義人

POLITICAL ANIMAL (ポリティカル・アニマル)。この言葉は辞書にはない。1990年代の初めごろから、国際的な環境・動物保護団体が使い出した。

1993年3月、京都で開催されたワシントン条約締約国際会議 (cites) でスウェーデンが大西洋クロマグロの国際取引禁止を提案した。しかし賛成国が少なかったため、スウェーデンは採択前に提案を撤回している。スウェーデン提案はWWF (世界野生動物基金) やグリーンピースなどの団体が、資源の激減を理由に支持していた。クロマグロの国際禁輸に失敗したあとの記者会見で、WWFの幹部サットン氏がこう語っている。「citesの場に登場したことで、クロマグロは堂々とポリティカル・フィッシュになった。象やクジラと同じカリスマ的存在になった」クロマグロがポリティカル・フィッシュであれば、ポリティカル・アニマルはクジラ、象、海亀、アザラシ、イルカ、オットセイ、ポリティカル・バードはアホウドリ、海鳥である。最近ではサメ類がポリティカル・フィッシュの仲間に入れられ、citesでその規制が議論されている。米国の有力な環境団体であるオーデュボン協会の海洋資源部長、カール・サフィーナ氏が米国の月刊誌「ハーバース」94年6月号で次のように述べている。「われわれがキャンペーン用動物としてクジラの次に思いついたのが、クロマグロだった。大きくて力強く魚の中で一番早く泳ぐ。身近な存在で親しみが持て、カリスマ性もある。これだと思った。」環境団体が担ぎ出す動物は「身近な存在で親しみが持て、カリスマ性があること」が条件となる。そしてこの動物を「殺すのはかわいそう」「資源が激減している」「人間が利用しなくても困らない」などの点を訴えれば、キャンペーンは成功し寄付金が集まってくるわけである。

**ポリティカル・アニマル第1号がクジラ**

ポリティカル・アニマルの第1号となったクジラのケースは100%政治まみれだった。

国際政治の場に最初にクジラが引きずり出されたのは、今から40年以上も前の1972年である。この年の6月にスウェーデンのストックホルムで行われた第1回国連人間環境会議で、米国が商業捕鯨の10年間モラトリアムを提案している。そして圧倒的多数で採択された。人間環境問題を地球規模で検討することを目的に開かれた会議になぜクジラなのか。米国は「クジラは絶滅に向かっている、クジラを救えなくて、われわれは地球の環境を守れない」との理由をあげている。だが、日本代表団の数人のメンバーは、「ベトナム戦争(1961年~78年)で米国が使った枯れ葉剤による環境破壊を非難されるのを防ぐためにクジラを持ち出した」と証言している。

ベトナム戦争非難回避は、確かにひとつの背景としてあっただろう。いっぽう、驚くべき角度から米国の行動を分析しているのが、米国の週刊誌「Executive Intelligence Review」(EIR)である。1981年2月に出した別冊号のレポート「環境保護主義者の共同謀議の断面」で次の点を指摘している。

(1) 環境保護運動は、イースタン・エスタブリッシュメント(米国東部の支配階級)という最も信望の高いグループが始めた。彼らが企画、主張、宣伝し資金を出している。世界の規制なき経済の発展は、このグループが世界情勢を取り仕切る力を明らかに脅かす。このため新興国の経済成長をゼロにする方針を固めた。

(2) この方針を推進するため1968年にローマクラブを設立、71年に「成長の限界」を刊行した。この本は世界の人口、工業化が無限に成長を続けられ、100年以内に地球上の成長が限界に達すると警告し、持続可能な安定成長を選ぶべきだと主張している。

(3) フォード財団、ロックフェラー財団などの東部エスタブリッシュメントのグループは、環境保護運動を進めるために、アスペン研究所、シェラクラブ、オーデュボン協会などの環境保護団体に合わせて数百万ドルを寄付した。

以上がEIR誌レポートの要点である。「成長の限界」は捕鯨の規制にも触れている。「早急に規制しなければ、クジラと捕鯨業者の双方が衰亡する」と指摘している。

反捕鯨運動は環境保護団体が自ら始めたのではなく、米国の外交政策の司令塔である東部エスタブリッシュメントが企画、推進したことを直視するべきだ。EIR誌は、1972年の国連人間環境会議は、米国政府がゼロ成長思想キャンペーンの一環として国連を指導して開催させたことも明記している。クジラはまさにポリティカル・アニマルだ。

☀️事務局より♡ あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひ申し上げます。昨年中は未熟故の様なご迷惑、非礼をお詫び申し上げますと共に本年は更なる向上を目指しますので、応援よろしくお願ひ申し上げます。  
★追伸—トピックス等は「短信「鯨組み」」でお知らせいたします! 乞うご期待!!!