

≪連載随想≫クジラ食文化(12)日本のクジラ食文化の発達と継承を考える

(財)日本鯨類研究所顧問・農学博士 大隅 清治

「食文化」とは、食に纏わる総合的な文化を指す。すなわち、食文化とは、食材の生産から始まり、加工、流通、調理、食器、食事のマナーまでを広く包含する文化である。

食文化は、食材の生産と供給なしには、発達、継承されない。捕鯨やイルカ漁業の存在は、クジラ食文化の基本である。日本では、母船式捕鯨業と大型捕鯨業がIWCによって不当にも中止させられている現在でも、クジラ製品の生産、供給の場として、小型捕鯨業とイルカ漁業が、日本政府と県知事の許可の下でそれぞれ継続して営まれており、国際捕鯨取締条約第8条の下で、北太平洋と南極海で鯨類捕獲調査が進められていて、日本は旧石器時代からの長い歴史の中で育まれてきた「日本型捕鯨」を今も堅持して、クジラ食材を生産、供給している。

捕獲したクジラを食用として有り難く利用する日本では、体の部分が86種にも分けられる丁寧な解体の技術と道具が古式捕鯨時代に発達し、それぞれの部分を食材とした。

生産された食材は、次にそれを処理し、加工する必要がある。捕鯨によって生産されたクジラの食材は、冷蔵、冷凍技術が開発されなかった昔には、捕鯨場の近くの土地では生でも利用されたが、クジラは大きく、生産量が多いので、地元だけでは消費し切れない。そこで、生産した食材を加工して、遠隔地に輸送して、販売しなければならなかった。それには生産された食品を塩蔵したり、乾物にしたりする技術が必要であった。戦国時代に塩を振って乾燥させた鯨肉としての「荒巻」が、捕鯨場から大名に贈られた記録があるし、現在でも安房地方では、ツチクジラの塩乾品としての「たれ」が人々に好まれている。さらに、北前船などの輸送手段の発達に伴って、クジラ生産物を大量に、遠くまで、運ぶことが可能となり、それが捕鯨場からかけ離れた地方でも、くじら汁のような食文化が根付くことになった。また、煎り釜で鯨油を採取した本皮を乾燥させた「煎り皮」も、長期の貯蔵が可能であった。これを水で戻したものが「ころ」であり、関西ではおでんの材料として、人々に好まれている。また、味噌漬けや粕漬けなどの鯨肉の加工技術も江戸時代に進められた。

明治維新の後に、天然氷の利用が一般化し、さらに氷造技術が開発されると、氷蔵することによって、鉄道や自動車のような輸送手段の近代化に伴って、鯨肉を生の状態でも遠隔地まで輸送できるようになった。明治時代の後期には、クジラの缶詰の生産がなされて、それがクジラ食文化の全国への普及に貢献したことも、すでに本誌で紹介した。さらに、昭和時代になって、1935年に大阪金属工業が冷凍機器の試作に成功すると、クジラ生産物を冷凍することが可能となった。そして、鯨肉類の長期貯蔵と、遠隔地への輸送が一層拡大し、捕鯨母船と附属冷凍船の建造によって、南極の海でも鯨製品が製造されるようになり、それが我が国におけるクジラ食文化の普及と捕鯨業のさらなる発展に繋がった。

食材の調理は、食文化の中で大きな部分である。クジラの調理法は基本的には和食のそれに属するが、クジラ独特の多種の体の部分に応じた調理法が、昔から開発されており、江戸時代にも多種、多数のクジラ料理の本が出版されている。

食器とそれへの盛り付けも、食文化の表現の一部である。クジラや捕鯨の絵を描いた大皿やくじらひげ板にクジラ料理を盛り付けるのも、クジラ食文化を楽しむ方法の一つである。また、クジラを模した酒器や箸置きなども、クジラ食文化の表現型である。

食事のマナーも食文化には欠かせない。クジラ食文化は和食文化の一部であるから、基本的には和食のマナーに従うが、昔、クジラ料理は最高のもてなしであり、大名や朝鮮通信使への饗応料理にも使われた。また、クジラ料理は行事食としても、大晦日、節分、端午の節句、田植、冠婚葬祭などに欠かせない地方は多い。

食文化は、生きている。その伝統を維持することは大切であるが、これまでも時代の変化に伴って、それを徐々に発展させてきたし、今後もさらに開発するべきである。それは食文化を構成する、食材の生産、加工、流通、食品の調理、食器、食事のマナーまでを包含する各部分についていえる。

生産の手段である近代捕鯨法は既に開発してから150年が経過しているので、画期的な新捕鯨法の発明が望まれるし、捕鯨制度も商業捕鯨からの脱却が、捕鯨再開の前に検討するべきであろう。加工技術においても、鯨肉の新たな熟成法が望まれるし、現在の時代に合った新製品の開発が必要であろう。調理法についても、若い世代の人々を惹き付ける料理が欲しい。さらに、鯨料理を盛り付ける食器にも、近代的な飛躍があって良い。



≪有田/溪山窯(ナガス大皿・箸置)≫

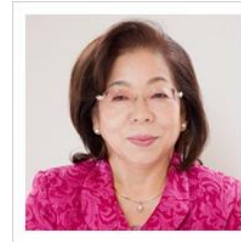


『恵比寿鯨祭2015』グランプリ
[店名]世界のソーゼツ レストラン hayari
[料理名]鯨のメットヴィルスト
*現在はメニューにありません。



【巻頭エッセイ】

九州のへそ熊本から



熊本クジラ食文化を守る会
会長 下鶴 容子

熊本地震が2016.4.1-4.16に震度7と未曾有の地震で熊本市、上益城郡、阿蘇市を結ぶ帯状が大きな被害を受けました。全国の鯨関係者からもたくさんの励ましと義援金をいただき感謝申し上げます。紙面をお借りして御礼申し上げます。

熊本はもともと平穏な農業県ですが、有明海、八代海、藍より青い天草灘と美しい海にも恵まれています。漁業は海苔が最近では全国4位と減ってきておりますが、養殖の真鯛の「みやび鯛」やハマグリ、フグ、ブリ、カンパチや近年では養殖の「天空マグロ」も有名になりました。

天草灘に面した苓北・五和沖海域ではイルカウォッチングも楽しめます。イルカはミナミバンドウイルカで、野生で定住しています。ウォッチングは天草本渡や五和、長崎の島原などから船が出ていますが、イルカに会える確率は98%と高く、30年くらい前は小さな漁船でしたので、船ペリを叩くとイルカが寄って、一緒に泳いでくれるほど懐いています。天草では鯨は食べますがイルカの食文化は全くありません。

鯨はハレの日の日のご馳走です。天草では尾羽や畝須を家々でゆでて食べる習慣がありました。白手物がよく売れる地域で、古くから長崎との交流があり食文化や隠れキリシタンや世界遺産の教会群は共通したものです。

くまもと鯨料理を楽しむ会会長の戸次(へつぎ)元子(もとこ)先生は管理栄養士で『熊本の藩主のレシピ』を編纂されました。又、江戸末期から近代へかけての古文書・歳時記をもとに『美味熊心』でも調理再現で熊本のお料理を纏(まと)められました。その中に『白身鯨至て(いたり)和(やわ)らかに煮(に)様(よう)』と尾羽を薄く切り、出汁と米味噌と熊本特有の赤酒とで柔らかく煮るという料理があったようです。

江戸時代、長崎は400年以前から捕鯨地で、一番美味しい腹側の畝須をゆでて食べ、佐賀は残りの白皮を食べ、どうしようもない尾羽が熊本・鹿児島まで流通したという話を伺って、なるほどと思いました。扱いの難しい尾羽鯨が熊本でどう進化したのか?

実は私は鯨屋の娘として戦後復興最中の食糧難の時代に誕生しました。我家の裏の倉庫には大きな人の背丈以上の樽がいくつかあり、そこに塩漬けされた尾羽がありました。薄く切る技術と茹でて、ぎりぎりまで晒した美味しい尾羽鯨が評判となり、すでに97年の歴史があります。通称白身鯨は『さらし鯨』と商標名をつけましたが、今ではその商標名が全国の商品名となったのも時代の流れでしょうか?さっぱりと晒してぷりぷりしたコラーゲンは現代人の好みに合ったのでしょうか。



熊本の食文化は大きく分けると県南と県北、阿蘇、天草、熊本市と5つに分かれます。熊本市では小ネギの「一文字のぐるぐる」と一緒に食べるさらし鯨が食文化として残りました。また県南の球磨・人吉は塩皮鯨と塩赤鯨と塩物文化です。塩も高価でしたので、塩漬けの皮鯨と野菜と煮てお煮しめに、汁物にも具沢山の野菜と塩皮鯨の出汁として重宝されました。また、塩漬けした赤身鯨は県北の炭鉱地帯と同じく、焼いてご飯の上に載せたお弁当に、酒の肴にと重宝されていました。阿蘇では高菜の古漬けと皮鯨を炒めた高菜飯です。

熊本の鯨食文化は、1986年商業捕鯨モラトリアム(一時中止)以降は高値となり、いつしか鶏肉や豚肉に代わりました。

近年の鯨食文化衰退に、新たな時代に合った鯨食文化の創造をと、熊本クジラ食文化を守る会では『鯨料理を楽しむ会』パーティを9月9日(鯨の日)として、1999年より開催しました。ホテルでの和食・洋食・中華とバランスの良い美味しい鯨コース料理です。

また、私個人としては、鯨料理専門店『鯨・和処ゆう』を繁華街の西銀座通りに出店し、リーズナブルで美味しい鯨料理をご提供しています。

熊本はまだ地震の爪痕が残るところもありますが、自然の恵みあふれる地です。今、震災後の国の施策で熊本への旅行に特段の割引があるようです。是非この機会に熊本へお越しください。

I 「全国鯨フォーラム」「捕鯨の伝統と食文化を守る会」が同日開催

去る5月31日、東京の憲政記念館で大きなクジラ・イベントがあった。「全国鯨フォーラム2016東京」と「捕鯨の伝統と食文化を守る会」のダブル開催である。

前者は「日本捕鯨協会」と「捕鯨を守る全国自治体連絡協議会」の共催、後者は自民から共産までの与野党を超えた国会議員有志による集会。「フォーラム」は今年で10回目、「食文化を守る会」は28回目である。

「フォーラム」を構成する捕鯨と関係のある自治体は、北は網走から南は沖縄県の名護市まで34。この日の会場には200人の聴衆が集まった。登壇した人のおもな発言は次のとおり。

◇山村和夫・日本捕鯨協会会長挨拶

「日本人は数千年前から鯨類を食料として利用してきた。30年前には捕鯨禁止の波が押し寄せてきた時、捕鯨と関係のある自治体と国会議員の先生方が一致して捕鯨の存続のために行動してくれた。この力がある限りわが国の捕鯨は永遠だ」

◇森下丈二・IWC日本政府代表 講演要旨

「IWCでの平和的解決の見通しは立たないが、日本はこれまで何ひとつ間違ったことはしていない。反捕鯨勢力の多数の暴力に忍従を強いられているのが実情。地方自治体にとって捕鯨は地方創生のポイントになり得る。皆さんの努力で国内世論を発掘、拡大してもらいたい」

《パネルディスカッション》

◇釧路市長・蝦名大也氏

平成17年に釧路に「くじら協議会」が発足した。水産団体のトップと行政が一緒になって作った。現在、クジラ料理を出すレストランが30店加入している。鯨食文化を地方から支えるべく頑張っている。学校給食に年間2回クジラ料理を出すようになったのも、協議会の努力によるものだ。

◇石巻市長・亀山 紘氏

昔からの捕鯨基地・鮎川のある石巻にとって鯨文化は大きな存在。調査捕鯨で獲れたミンク鯨の頒布会をしているが、1000世帯が頒布会に参加している。ホエールランドという鯨博物館は大震災で全壊したが、再建計画がまとまりつつある。クジラは地方創生の宝である。石巻に来たらいつでもクジラが食べられるので、その目的で石巻を訪問してほしい。

◇千葉県・南房総市長・石井 裕氏

当市の勝山では江戸時代に組織的捕鯨が始まり、最盛期には60隻の捕鯨船が操業していた。現在は和田町にある外房捕鯨(株)が年間26頭のツチ鯨を捕獲し、「タレ」が地元の貴重な名物になっている。ツチ鯨の肉は学校給食に提供して食育に役立てている。

◇和歌山県・太地町・三原勝利議員

太地は日本で初めて組織捕鯨が行われた土地で、1604年という記録が残っている。しかし、昔を振り返っても前には進まない。鯨と共に生きるといふ町の方針を実現すべく湾に50~100頭の鯨を飼育して鯨ミュージアムを作り、日本だけではなく世界の人たちにクジラとの共生を訴えたいと考えている。

◇山口県・長門市市長・大西倉雄氏

長門市は長州藩の捕鯨基地として江戸時代には産業として鯨組が活躍していたが、今は文化だけが残っている。明治に入ってから捕鯨はしていないが、毎年4月には鯨回向(クジラえこう)といってクジラの墓参りを関係者が集まって実施している。その寺には鯨の戒名札や過去帳が収められている。

◇山口県・下関市長・中尾友昭氏

明治32年に下関には近代捕鯨会社の出張所が誕生している。戦後は大洋漁業の基地として大発展した。現在、下関市はクジラとフクを町興しのシンボルに掲げている。学校給食には年12回クジラ料理を提供しているが、これは日本一である。商業捕鯨の再開に全力でサポートしたい。

◇長崎県・新上五島町・坪井泰助議員

わが町での捕鯨は江戸時代、太地の技術を導入して網獲り法を開始してから産業に成長した。1712年に建てられた鯨供養塔には、元禄4年から正徳2年までの21年間で1312頭の鯨を獲ったと記録されている。現在は毎年4月1日の弁財天祭で鯨唄と太鼓が披露され、羽差太鼓は年間15~16回、催事に登場している。



パネリストの発言終了後、会場から森下代表に「鯨食人口がどんどん減っている。学校給食も含め国民がもっと鯨を食べるような活動が必要ではないか」との質問があった。これに対し、森下代表は次のように述べた。

「現在の鯨の供給量を考えると、鯨の町に行って鯨料理を食べるという事がベストだと思う。日本全国どこでも鯨が食べられるということは無理だ。鯨の町をいくつか創世して鯨料理をPRするほうが、鯨食に関心が集まるようになると思う。」

このあと開かれた「捕鯨の伝統と食文化を守る会」には与野党の国会議員60人と鯨関係者500人以上が参加。捕鯨存続に一致して活動を継続することを申し合わせた。

冒頭、挨拶に立った「クジラ食文化を守る会」の小泉武夫理事長は、反捕鯨は世界の世論ではないと次のように述べた。「鯨類研究所が米、豪、ニュージーランド、英、仏の反捕鯨国で実施した一般人を対象にした世論調査によると、5カ国のすべてで、資源の豊富な鯨を食料として利用することに賛成の人が52%以上を占めた。日本は決して孤立していない」

II 事業報告、計画等承認

～総会、講演会実施、会員は正会員賛助会員合わせ240人に～

「特定非営利活動法人クジラ食文化を守る会」の平成28年度通常総会が、去る6月29日、東京・港区(一社)大日本水産会・会議室で実施された。総会出席者は正会員32名、委任状提出者は正会員62名で会は、定款に記載された正会員の過半数となり総会は成立。事務局から平成27年度の事業報告、決算報告と28年度の事業計画、予算案などの説明があり、一括して承認された。おもな点は次のとおり。

- (1) 平成27年度(27/4/1~28/3/31まで)に実施した事業。
 - ①クジラ食文化等に関する講演会および試食会(27/6/13)
 - ②社会教育の推進を図る事業―千葉県・南房総市周辺の捕鯨の歴史探訪、20人(27/11/28)
 - ③「全国鯨フォーラム2015網走」への参加(27/11/14)
 - ④出版・広報活動―季刊「鯨組み」を4回発行
 - ⑤販売事業―鯨缶詰、鯨肉などの鯨製品を個人向けに販売
- (2) 平成28年度(28/4/1~29/3/31まで)に実施する予定の事業
 - ①クジラ食文化等に関する講演会および試食会
 - ②「全国鯨フォーラム2016東京」への参加並びに交流(平成28/5/31)
 - ③「海の幸に感謝する会との共催による講演会の実施(平成29/2月上旬)
 - ④全国の「クジラ食文化を守る会」との交流と世論の喚起活動(平成28/9熊本)
 - ⑤出版・広報活動―季刊「鯨組み」の発行
 - ⑥鯨肉、鯨製品販売―会員個人向けに実施



《鋸南町・くじら塚》

III 海の幸に感謝する会との共催「勉強会」

～小泉理事長が講演～

「日本人と漁食文化について」

『和食』とは何か? 「和食文化」を掘り下げてみると、和食の基本食材は8つ。
 ①根茎(大根、牛蒡) ②葉っぱ(白菜、小松菜、ほうれん草) ③青果(トマト、キュウリ、リンゴ、ミカン)
 ④自然界(春は山菜、蕨、秋はきのこ) ⑤大豆⑥海藻(ひじき、わかめ、昆布) ⑦魚⑧穀物(米、麦、蕎麦)
 副食材として、肉、卵などであるが、これは日本食に無くても成立するが、魚がなくなると日本人にとって外せない。

和食は長寿の国を作った文化であるが、現在は色々な国の食事が入ってきて、朝の食事は、パンでおかずは目玉焼き、などに変わってきており、朝の食事が和食なのは49%となってしまった。和食は隅に追いやられている。我々は素晴らしい和食を保護し、後世に残さなければならない。

和食の一番は魚である。日本人は魚食民族である。しかしながら、この50年間で食生活が魚から肉へ変わり現在、肉4割、油脂4割となって、以前生活習慣病は、塩分の取り過ぎによるものであったが、今の病気は、特に大腸癌、直腸癌が多くその原因は肉、加工品の取り過ぎである。

今日本の小中学校で、学生の暴力事件が多くニュースになったが、原因は和食を食べない為のミネラル不足で、60年前に比べて17%ミネラルが減っている。肉を減らして魚を食べるべきである。

日本人の魚の食べ方は世界一である。魚は、焼いても、煮ても、生でもどんな食べ方もできる素晴らしい食材だ。

