

太地町 鯨食文化と暮らし

TAJI TOWN
WHALE FOOD CULTURE AND LIFESTYLE



TAIJICHO WAKAYAMA



紀州太地浦大漁之図 くじらの博物館所蔵

熊野の多彩な鯨料理

江戸時代の熊野の鯨組が狙っていたクジラは「六鯨」、つまり6種の鯨類であった。このうちナガス鯨とカツオ鯨は、現代の分類に従えば数種の鯨類を含んでいたようだが、これらは大きくて強いので稀にしか捕獲できないものと認識されていた。したがって主な捕獲対象は残りの4種、すなわちザトウ鯨、セミ鯨、コク鯨、そしてマッコウ鯨で、マッコウだけが歯があるハクジラ、他はヒゲクジラである。

「六鯨」が熊野の浦々で解体されて、大坂などの都市部に出荷されるクジラであった一方で、「六鯨」に含まれないゴンドウなど比較的小型のハクジラ類は地元で消費されるクジラであったのではないか。

太地では、麦を収穫する初夏によく獲れることから「麦刈りゴンドウ」という。夜、夜光虫が集積する潮流の緩い海域にゴンドウがいれば、その輪郭が漆黒の海面に淡い光となって浮かび上がる。男たちは静かに櫓を漕いでゴンドウをつけ回し、話で突いたという。

明治11年(1878)の太地鯨組の遭難から10年ほど経つと海外出稼ぎが盛んになった。自由渡航の時代が

終わった明治末、様々な沿岸漁業に従事するものもあれば、季節的に開設される捕鯨基地に雇われるもの、「テント」と呼ばれる小型の木造動力船でゴンドウを追う男たちもあった。昭和11年(1936)から南極海捕鯨への出漁が始まると、「テント」で培われた技能がはるか南の氷の海で発揮されることになった。

熊野の浦々では、地先の海や遠くの海からもたらされた大小数種類のクジラの肉、皮、内臓が、さらに幾つの部位に細かく分類される。それらは仲買や小売を通じて流通されるだけではない。ある捕鯨者はゴンドウの尾の身を自宅に持ち帰って切り分け、その日のうちに10軒を超える知り合いに届けるという。もらわれた肉はさらに分配されるので、人々は「クジラは買うのではなくもらうもの」とよく言う。

時代の変化に合わせて展開してきた熊野の人々とクジラの関係は実に多様である。多彩なクジラの料理が存在しているのは、その表れといえよう。

櫻井敬人(さくらい はやと)：太地町歴史資料室学芸員
ニューベッドフォード捕鯨博物館顧問学芸員

A MULTITUDE OF DISHES : THE WHALE CUISINE OF KUMANO

Six types of whales, or *Rikugei*, were targeted by whaling fleets on the Kumano coast during the Edo era. *Nagasukujira* (finback whale) and *Katsuo-kujira* (Eden's whale) probably include several species of whales, according to modern science. These were too large and strong, and were rarely caught. Therefore, the four other types of whales, namely *Zato-kujira* (humpback whale), *Semi-kujira* (right whale), *Koku-kujira* (gray whale), and *Makko-kujira* (sperm whale) were the targeted species. Sperm whales were the only toothed whales, and the rest were baleen whales. While products of *Rikugei* were shipped to Osaka and other cities, it seems that other small-toothed whales, such as Gondo (pilot whale), were consumed locally. In Taiji, they said *Mugikari Gondo*, meaning pilot whale, were usually caught during the barley harvest season, in the beginning of summer. Outlines of pilot whales appeared from the glow of Noctiluca when whales stayed on the calm surface where the current flowed slowly. Men stalked and harpooned them from a boat without making noise. Working overseas became common ten years or so after the disaster met by the Taiji whaling fleet in 1878. Times of unrestricted passage ended in 1908. Some Taiji men were hired seasonally in the modern whaling stations, and some chased pilot whales on the coast with Tento, small, power-driven wooden boats. When Antarctic whaling started in 1936 for the Taiji men, their skills, developed on Tento boats, were demonstrated in the distant icy ocean.

In Kumano coastal communities, people carefully classify the whale meat, blubber, and internal organs of several species

in many groups. They are distributed not only through retail dealers. For instance, a whaler can bring back a large block of pilot whale meat, cut it into small chunks, and present those portions to more than ten acquaintances on the same day. The meat, distributed by the whaler to his friends, tends to be shared by his friends' neighbors. That is probably why they say in Taiji that whale meat is given not sold. A wide variety of whale meat dishes indicates the diverse relationships that exist between whales and the people of Kumano.

HAYATO SAKURAI : Curator, Taiji Historical Archives / Advisory Curator, New Bedford Whaling Museum



太地町漁協の捕鯨船・第七勝丸



鯨の部位と食べ方、栄養

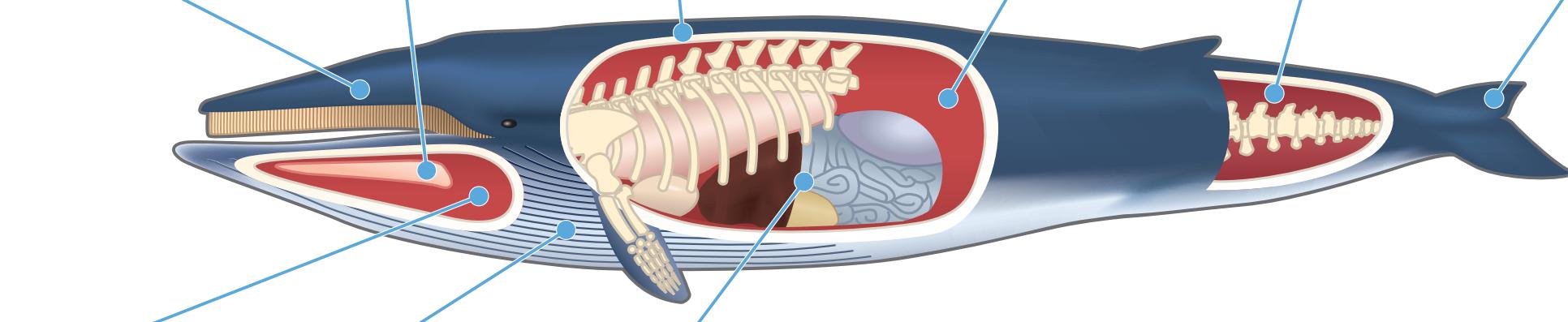
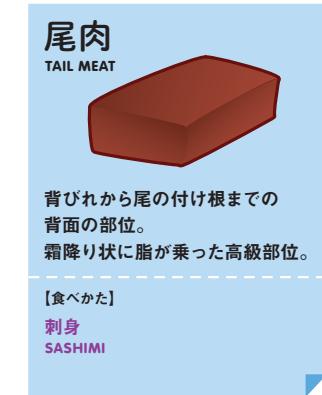


WHALE CUTS, PREPARATION, AND NUTRITION



鯨は日本人の食生活に欠かせない食材として、縄文時代から食べられていました。鯨はほぼすべての部位が食べられ、捨てる部分がありません。栄養面でも優れていて、抗疲労効果成分「バレンイン」を大量に含み、赤身は低カロリーで高たんぱく、脂皮やうねすは多価不飽和脂肪酸 (EPA・DHA・DPA) の宝庫です。

Whale has been an indispensable part of the Japanese diet since the Jomon Period thousands of years ago. Almost every part of whales is eaten, with nothing wasted. Whale meat has excellent nutritional value, containing large amounts of "balenine," a peptide that reduces fatigue. "Akami" red meat is low in calories and high in protein, while the blubber and meat from the "unesu" are a rich source of polyunsaturated fatty acids such as EPA, DHA, and DPA.



鯨の赤身は、高たんぱく・低脂肪・高鉄分！

"AKAMI" RED WHALE MEAT IS HIGH IN PROTEIN AND IRON, WITH LOW FAT!

鯨の赤身は、たんぱく質が多く、低脂肪、さらに鉄分も豊富。
鶏ささみ並みのたんぱく質で、脂質はささみの半分以下です。
ダイエットや筋トレをする人に最適です。

牛・豚・鶏と比較した鯨肉の栄養素 (100gあたり)

	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	鉄分 (mg)
牛	20.2	25.8	2.7
豚	21.4	5.6	1.2
鶏	23.3	4.8	0.3
鯨	24.1	0.4	2.5

鯨料理いろいろ



ASSORTED WHALE DISHES



刺身盛り合わせ

ASSORTED SASHIMI

尾の身、赤身、鹿の子、脂皮など鯨のさまざまな部位の刺身。しょうが醤油でいただきます。

Whale sashimi made from cuts such as tail meat, red meat, fatty meat, and blubber. Served with ginger and soy sauce.



脂皮の刺身

BLUBBER SASHIMI

鯨汁

WHALE SOUP

下ゆでした鯨の皮と根菜がたっぷり入った、味噌味の汁物です。

A miso-flavored soup packed with boiled whale skin and root vegetables.



ベーコン

BACON



ほねはぎのねぎ和え

RIB MEAT WITH GREEN ONIONS



鯨は部位ごとに、刺身、ステーキ、竜田揚げ、煮物など、さまざまな調理法で、美味しいいただくことができます。鯨が庶民に身近な食材となったのは江戸時代。その頃から、肉のほか骨や内臓まですべて利用され、部位ごとの調理法が確立していました。

Every part of the whale is enjoyed with its own specific cooking method. Dishes are served as sashimi, steak, fried in the "tatsuta-age" style, or simmered. Whale became a common food for the general public during the Edo Period hundreds of years ago. Since then, it is not just the meat that is consumed, but also the bones and internal organs, each prepared in its own unique way.



鯨カツカレー

WHALE CUTLET CURRY



うでもの

BOILED OFFAL



竜田揚げ

"TATSUTA" FRY



すき焼き

SUKIYAKI



鯨カツバーガー

WHALE CUTLET BURGER

赤身の鯨カツが主役のバーガー。鯨の竜田揚げと自家製タルタルソースの味付けがたまりません。

The lean red meat cutlet is the star of this burger. The flavor of the fried whale and homemade tartar sauce make it irresistible.

鯨の加工食品

READY-MADE WHALE FOODS

鯨の加工食品として、大和煮、ハム、ベーコン、コロ（皮の部分を鯨油で揚げたもの）などがあります。これらの加工食品は、太地町内の魚加工店で作られています。鯨肉や加工品は、道の駅たいじや漁協スーパーでお買い求めいただけます。

Ready-made whale foods include "yamato-ni" simmered whale, ham, bacon, and "koro" deep-fried whale skin. These products are prepared by local fish processing businesses in Taiji. Whale meat and products can be purchased at the Taiji "Michi no Eki" Welcome Center and Fisheries Cooperative Supermarket.



道の駅 たいじ

TAIJI "MICHI NO EKI" (WELCOME CENTER)

太地町森浦 143-1 ☎ 0735-29-7690

営業時間(直売所) 9:00~17:00 (7~9月は18:00まで)

年中無休 <http://michiekitaiji.com>

フードコート、直売所、道路情報発信、
トイレ棟からなる施設で、町のゲートウェイとして
訪れるお客様をお迎えします。

The center contains a food court, local market,
road information, and public restrooms.
It serves as the gateway to the town, welcoming visitors year-round.



漁協スーパー

FISHING ASSOCIATION SUPERMARKET

太地町太地 3170 ☎ 0735-59-3517

営業時間 8:30~20:00

年中無休 <http://www3.cypress.ne.jp/jf-taiji-sp/>

太地町漁業協同組合直営のスーパー・マーケット。

鯨や鮮魚、干物など海産物をはじめ、
食品や雑貨など幅広く扱っています。

The supermarket is operated by the Taiji Fisheries Cooperative.
It offers a wide range of marine products including whale,
fresh fish, and dried fish, as well as other foods and assorted goods.

鯨の町・太地町が誇る鯨食。

日本の伝統的食文化として、昔から食べられてきた鯨肉の美味しさを
ぜひ皆さまの食卓でもお楽しみください。



Please take the opportunity to enjoy the delicious taste of whale meat,
a part of traditional Japanese food culture since ancient times.



太地町 教育委員会

〒649-5171 和歌山県東牟婁郡太地町太地 3077-13
☎ 0735-59-2335



文化庁「食文化ストーリー」
創出・発信モデル事業