



かます [鯛、叭、梭魚、魆、梭子魚]

▶P12

あかかます 英名: Red barracudas 通称名: かます、あらはだ
やまとかます 英名: Japanese barracudas 通称名: かます、くろかます

スズキ目 カマス科 カマス属 学名: *Sphyræna pinguis* 英名: Barracudas

かますは、ワラムシロを半分折って縫い合わせた袋、すなわち、鯛や機織りの横糸を通す杼＝梭にその姿が似ているということから、鯛、叭、梭魚、魆、梭子魚などの漢字が充てられている。

琉球列島を除く南日本、東シナ海、南シナ海に生息し、あかかます、やまとかます、おおかます、おおめかます、たいわんかます、おにかますなどの種類がある。三重県での漁獲はあかかますとやまとかますが主で、その漁獲量は、15漁場を対象とした調査によれば、定置年度で平成22年72トン、21年74トン、20年65トンで、平成19年の115トンから比べると平成22年は40%も減少している。南伊勢町賢浦や紀北町島勝浦での水揚げ量が多い。

やまとかますの産卵期は春から夏、旬は夏から秋で、あかかますはそれよりもやや遅い。

形態は、やまとかますは、灰褐色で、第1背びれと腹びれの位置がほぼ同じで鱗が細かくて、身が水っぽく、あかかますは、やや赤みを帯び、腹びれが背びれよりやや前で、鱗が大きいなどの違いがある。

かますは、刺し身、塩焼き、煮魚、酢炙、揚げ物にして食するほか、開いて3%ぐらいの塩水に30～40分浸漬後、日干しして干物にする。干物はうま味が増し、最高においしく、土産品として喜ばれている。

紀北町島勝浦では、島勝神社の秋の例大祭はカマス祭りともいわれ、酢炙にして姿ずしを作り、神社に奉納する。(文責: 奥野元子)

参考文献

- 1) 神港魚類株式会社ホームページ <http://www.maruha-shinko.co.jp/uodas/syun/18-kamasu.html>
- 2) 三重県水産研究所ホームページ <http://www.mpstpc.pref.mie.lg.jp/SUI/zatsuroku/110928.htm>
- 3) 講談社エディトリアル編: 旬の食材 秋の魚、2006年、講談社
- 4) 中瀬・岡田: 資源管理に必要な情報の提供事業定置網漁獲統計調査、2012及び2013年
- 5) 久野: 資源管理に必要な情報の提供事業定置網漁獲統計調査、2010及び2011年



くえ [九絵、垢穢]

▶P12

地方名: 尾鷲では「ます」、九州では「あら」、関西では「くえ」、関東では「もろこ」と呼んでいる。
スズキ目 ハタ科 学名: *Epinephelus bruneus* 英名: Longtooth grouper

形態

頭部から尾柄部にかけて6～7本の暗色帯があり、頭部の横縞は口に向かって斜めに走っている。体側にある模様は何枚もの絵に見えることから「九絵」、垢がついて汚れて見えることから「垢穢」と言われる。幼魚は縞模様がよく目立つが老成すると、体全体が暗色になり模様が不鮮明になる。

生態

南日本(日本海側では舩倉島まで)、東シナ海、南シナ海、フィリピンの沿岸部の水深50m位の岩礁域にすんでいる。回遊せず、単独で岩陰や海底近くをゆっくりと泳ぎ、岩礁域に住む魚類やいかなどを丸飲みにする。産卵期は6月頃で、雌性先熟の性転換を行うので雌は小型で、大型個体はほとんど雄である。全長1.3m、重

量で80kgにも達する。記録によると3.7m・400kgのものがあるとか、30kgになるには50年もかかるそうだ。通常は釣りで釣るが、尾鷲では定置網に年に何回かかかるようだ。ここ10年間で卵を持ったくえを見たのは2回だけとのことである。

料理法・その他

高級魚で、浜値で1万円/kgもするので地元の人でもなかなか食べられないとのこと。天然のものは少なく、平成21年、御前崎で10尾あがったが(普通5尾位)スラッとしていて品質は良くなかったとか…。東紀州のくえは「ずんぐりむっくり」型が特徴で、腹にたまった脂肪が体中にまわって美味しくなると言う。くえは冷蔵保存しておくでグルタミン酸が生成され、旨味が増す(熟成する)。

和歌山県田辺市で南方系のやいととはたと交雑させて

養殖しており、「くえはた」(てんくえ)と呼んでいる。

和歌山県日高町の白髪神社の祭礼は「クエ祭り」と呼ばれ、江戸時代から続いており、大きなくえを結びつけたクエ御輿が出る。

ほぼ1年を通して漁獲されるが旬は冬で、刺身や塩焼き、鍋料理にする。和歌山の「クエ鍋」、福岡の「アラ鍋」がよく知られている。

くえ料理

(平成22年1月に尾鷲シーサイドビューで会食したくえ料理)

- **くえ鍋**
くえは鍋に入れると泡が出るがアクはなく、脂臭くもなくあっさりとして美味しい。白菜、にんじん、生椎茸、えのき茸、水菜、豆腐などの野菜と炊き、紅葉おろし、ネギ、カボスの薬味を入れたつけ汁で食す。
- **くえの薄造り**
わさびをつけずに醤油だけで食すると、甘くて、くえのあっさりした味がよくわかる。

- **くえの肝**
ねっとりとした珍味である。
- **くえのあら煮**
骨付きでコーラーゲンたっぷりの煮付けは、甘辛く美味。
- **くえの唐揚げ**
くえの身、皮、鱗を包丁でそいで揚げた唐揚げは、パリッ、サクッと軽く口あたりがよい。
- **くえの塩焼き**
白身のくせのない塩焼き。
- **雑炊**
くえ鍋の後でつくった雑炊は、ダシがよく出ていてあっさりとして美味。

(文責：中山ひさ子)

参考文献

- 1) 岩田昭人：講話資料、平成22年1月9日

魚類 **くじら** [鯨(特に雄)、鯨(雌)]⁹⁾ ▶P12

別称：「イサナ」、「イサ」とも呼び、漢字で「勇魚」「不知魚」「伊佐魚」、「伊佐」等と表していた。¹²⁾

哺乳類 鯨目 ◎学名：Cetacea ◎英名：whale ◎和名：久次良

分類

- **哺乳類 (Mammals) 鯨目 (Cetacea)**。ハクジラ亜目 (Odontoceti) とヒゲクジラ亜目 (Mysticeti) に大別でき、9科39属79種を数える。⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
- **くじら**は哺乳類のクジラ目に属する水性動物の総称で、成体の体長が4 m前後となる大型の種類を指す通称名。比較的小型の種類をいるかと呼ぶことが多いがこの区別は明確なものではない。¹²⁾
- **ヒゲクジラ類**(代表はセミクジラ、ナガスクジラ等)
小魚の他プランクトンを食べ腿生期には歯の組織があるが、出生後歯は無く、口蓋に「くじらひげ」が生えて餌を捕らえる役をする。外鼻孔は2個。大型のクジラ。⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
- **ハクジラ類**(代表はマッコウクジラ、イルカ等)
一生の間歯を持っており250本も並んで生え、一方「くじらひげ」は無い。外鼻孔は1個で少し中に入った処で2道に分かれている。種類は10科、30余属、70余種。マッコウクジラ科、ゴンドウクジラ属に属する約20種の他はみな小型で、いるか類と云われている。⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾

日本語の「くじら」の語源と漢字

- 大きな口を持つことから、古来「口広」と呼んでいたのが転訛して「くじら」となった説。¹²⁾
- 体色が黒と白に色分けされていることから来る「黒白」に由来。¹²⁾
- 鯨は元来哺乳類ではなく「魚」と思われており、大きさが普通で無かったことから、京(1兆の千倍の単位)のような計り知れない魚ということで、「魚」と「京」を併せて「鯨」になった説。¹²⁾

分布

一定の生息場所は無い。元来比較的暖海のものと考えられ、水温の高低に対して適応範囲が広くなり、食物等の関係で寒冷な極洋まで近寄る様になった。⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾ シロナガスクジラ、ナガスクジラ、イワシクジラ等は世界中の海洋に分布し、食物を求める回遊のため南北両極付近に集まる。⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾ 南北両半球のくじらが赤道を越えて回遊することは無い。⁹⁾¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾

生物学的特徴

- 前肢はひれ状となり、後肢は退化し外部から見えない。¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
 - 尾は水平のひれとなり上下に動かして泳ぐ。¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
 - 哺乳類であるが完全な水中生活を送り、陸上で行動することが出来ない。¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
 - 肺呼吸する。水中にいても時々鼻の孔を水面に出して吐く息の水分が、水を吹き上げた様に見え、所謂「くじらの潮吹き」を行う。鼻孔の開き方の違いで「潮吹き」の形も違い、遠くからでもくじらの種類を見分けることが出来る。¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
 - 毛は唇以外には生えない。¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
 - 鱗は無く、爪も無い。皮膚に汗腺もなく、表皮の直ぐ下が厚い脂肪の層となり体温を保つ。¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
 - 耳は外部からは見えない程の小さな孔で水が入らないようになっている。音を聞くより水圧を感じ水深を測るのに役立っている模様。耳殻は無い。¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
 - 頭骨全体が耳の代わりに水中の音波を捉えるのに役立ち音に対して敏感。人間には聞こえない超音波を聞き分けることが出来る。¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
 - ヒゲクジラ類に見られる「くじらの髭」は、上顎の歯が生える部分の皮膚が変化して出来たもので、終始伸び続ける。両側あわせて600枚近くになることもある。海水と共に餌を吸い込んだ後、海水だけを吐き出して餌だけを食べる。髭が餌を口の中に留め置くフィルター役を果たす。¹⁰⁾¹¹⁾¹²⁾
 - 1産1子で母体子宮内で成長し子は水中で生まれ、一定期間水中で母親乳を飲んで育つ。まれに双子の例がある。乳頭は鼠けい部に一対ある。¹¹⁾¹²⁾
 - 長寿で100歳を超えるくじらも。シロナガスクジラが最も長寿。ザトウクジラとマッコウクジラが77歳。ミンククジラが約50歳。イルカは20~50歳ぐらい。⁹⁾南半球のヒゲクジラの耳垢栓に年輪のような刻印がされている。この数を測定し南下した回数を割り出し年齢を測定する。⁹⁾
- 夏エサを求めて南極大陸近くまで回遊し、大量にまとめ食いをし耳垢栓に脂肪分の多い明るい帯の様な跡が刻まれる。⁹⁾
- 冬の繁殖期は赤道付近で繁殖しエサを摂らないので垢だらけの暗い帯がつくられる。⁹⁾

栄養特性

- タンパク質はミンククジラの赤身(100g当り)含有量24.8%、尾肉23.9%で、獣鳥肉の中では特に多い。⁹⁾
- 鉄分はミンククジラの赤身肉(100g当り)に2.5mg含まれる。鉄の分子構造は吸収されやすいミオグロビ

ン鉄と呼ばれる有機体。⁹⁾

- 肉にエイコサペンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)が豊富に含まれている。EPAは血液の凝固を抑制し血管系の病気を予防し、DHAは脳を活性化し学習能力をあげる効果があるとされている。⁹⁾
- コラーゲンが豊富。特にマッコウクジラの頭皮と脳油の間にある床の部分に豊富に含まれゼラチンの原料となる。⁹⁾

利用

- 肉・皮・腸・^{ひか}骨まで食用とし「くじらに捨てるどころなし」ですべて利用した。³⁾⁹⁾¹²⁾
- 皮骨から油を摂り灯明台の灯や農耕の除虫剤として用い、油を採った後の骨は肥料となった。³⁾⁹⁾¹²⁾シロナガスクジラ、ナガスクジラ、イワシクジラ等のヒゲクジラ類から採ったナガス鯨油と、マッコウクジラ等のハクジラ類から採ったマッコウ鯨油がある。単に鯨油と言った場合はナガス鯨油を指す事が多い。³⁾⁹⁾¹²⁾鯨油は灯油、セッケン類、グリセリン原料、製革工業、減摩剤等に使用され、硬化鯨油として食用油(マーガリンの原料)、化粧品原料などに利用された。⁹⁾¹²⁾
- 牙は工芸品。髭はからくり人形のゼンマイとして、陰茎・陰門は薬用とされ、鯨糞を香料に用いたのは世界中。³⁾⁹⁾¹²⁾
- 日本でくじら髭の利用は釣り竿の先端部分、ゼンマイ、^{かほい}袴の肩衣を整形するための部分に使われた。有名なのが呉服ざし(所謂「鯨尺」という単位が生まれた)と文楽人形の頭を動かすための操作索。西洋ではコルセットの腰を膨らませるために用いられた。³⁾⁹⁾¹²⁾

食習・歴史

1. 初期の捕鯨

- 日本の沿岸海域はセミクジラ、コクジラ等の沿岸性のくじらが餌を求めて回遊するコースで、縄文時代には座礁して漂着した小型のくじらやいるか、湾に迷い込んだくじら類を捕獲し食していた。⁹⁾¹²⁾¹³⁾
- 縄文後期、沿岸地域の人々は、湾に迷い込んできたくじらを入り江付近まで追い込み、石製の銚などで仕留めるなどし、肉は食用に歯や骨は生活用具として活用する人々がいた。³⁾⁹⁾¹²⁾¹³⁾

2. 「くじら」の表記がみられる文献

(奈良、平安、鎌倉、室町、安土桃山、江戸初期)

『古事記』◆和銅5年(712)に完成した古事記の神武天皇の東征に「久治良」の表記がある。神武天皇が船軍を率いて日向を発ち各地を平定し熊野へ上陸し、熊野から大和の宇陀に入られた際、³⁾⁵⁵⁾⁵⁶⁾宇陀の高い山城で 鳴を獲る罟網を張ったが、みなが待つ、鳴は掛からず 磯もうるわしい 大物の久次良が引っかけた³⁾⁵⁵⁾。「久治良」という名称を海を回遊する大きな魚に与えているが、古代朝鮮語にタカ(鷹)をクチということから、「久治良」は「鯨」では無く「鷹」との説も。³⁾⁵⁵⁾⁵⁶⁾

『日本書紀』(『日本紀』とも)◆勅撰の歴史書。養老4年(720)舎人親王ら撰。30巻。ほか系図1巻。ただし系図は現存しない。『日本書紀』では歌は御製、つまり天皇が詠んだ。³⁾⁵⁾

『風土記』◆和銅6年(713)元明天皇により編纂が命ぜられ、この中に「鯨」に因んだ地名の表記がある。全体が現存するのは『出雲国風土記』のみ。常陸・播磨・肥後・豊後のものが現存。³⁾¹⁶⁾

『常陸国風土記』◆「行方郡 南に鯨岡あり。上古の時、海鯨、腹這ひて来り臥りき。」「久慈郡 郡より南、近く小さき丘あり、体、鯨鯢に似たり、倭武の天皇、因りて久慈と名づけたまひき。」³⁾

『吉岐国風土記』◆「鯨伏の郷、郡の西にあり。昔者、鯨鯢、鯨を追いければ、鯨、走り来て隠り伏しき。故。鯨伏と云ふ。鯢と鯨と、竝に石と化偽れり。相去ること一里なり。」「俗、鯢を云ひて伊佐と為す。」³⁾¹⁶⁾

『万葉集』◆奈良時代編纂の日本最古の歌集二十巻、選者は不詳(大伴家持とも)、成立年不詳。⁵⁾⁵⁷⁾「鯨魚取 海哉死為流 山哉死為流 死許曾 海者潮干而 山者枯為礼」⁵⁷⁾ 訳は、「海だって死に至ることがあるのか、山だって死に至ることがあるのか。そんなはずはないのだが、やっぱり死ぬからこそ、海は海で潮がかれるし、山はやまで草木が枯れたりするんだなあ」⁵⁷⁾

『和名類聚抄』◆「鯨」の読みは「クチラ クシラ トモ」と表記。

『親元日記』◆室町幕府の政所代であった蜷川親元(なまがわちかもと)の日記。寛正6年(1465)～文明17年(1485)にわたる。八巻。当時の室町幕府政所の執事が伊勢貞親(1417～1473)で、

將軍足利義政に仕え、幕府政治に介入し権勢を誇った。その政所代が蜷川親元。伊勢氏は康暦元年(1379)に伊勢貞継が政所執事に任じられて以来、この職を継ぎ伊勢氏邸で出生・養育された將軍も多かった。⁵⁾²⁰⁾そこに「鯨荒巻」の記事がある。なお「阿良萬岐」は和名抄では魚等に塩をふって乾燥状態にし、それを竹の皮か笹の葉でくるんで荒縄で巻き締めて完成。荒縄で巻いたから荒巻で、当て字が「阿良萬岐」。⁹⁾²²⁾

◇長野氏、室町將軍に「鯨荒巻」献上⁴²⁾

「寛正六年二月二十五日条

小笠原刑部少輔殿伊勢国鯨荒巻廿鳥二番、御返事整

「寛正六年三月五日条

貴殿御返事巻式申次

一 長野、鯨荒巻五十進之、二月廿五日。」

長野氏は、南北朝時代～戦国時代までの約200年間に及ぶ時代、三重県安濃郡長野を本拠とし安濃・安芸郡に勢力を張った有力な武士の家(国人領主)で、その一族から室町幕府の奉公衆を出すなどした。長野氏の鎌倉時代の活動や出自については、曾我兄弟の敵役の工藤祐経の後裔が伊勢国安濃郡長野を領有したとするが詳しいことは不明。

◇織田大和守敏定、「鯨荒巻」献上³⁰⁾

「文明十三年二月廿日条

一 織田大和守当年始祝儀貴殿へ三百疋沓二足(杉江方へ)渡

鯨荒巻十進之御返事御太刀(国安)被遣之」

織田敏定は、尾張守護代「織田伊勢守家」の分家で、後に守護代となり清洲城を居城とし「清洲織田氏」とも。岩倉を拠点とする「織田伊勢守家」と度々対立し戦をしているが、後に共同統治をし、尾張下四郡(愛知郡、知多郡、海東郡、海西郡)の守護代となる。⁵⁴⁾

『御湯殿の上の日記』◆内裏清涼殿の御湯殿上に出仕する天皇近侍の女官達によって書き継がれた当番日記で、文明9年(1477)から文政9年(1826)までのものが現存する。内容は、年中行事・諸礼儀・献上物の到来・御所に出入りする公家衆らの行動などが記載されている。²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾¹⁹⁾⁴²⁾

◇長野氏「あらまき」献上⁴²⁾

「延徳二年*1閏八月二十六日条 なかはしより、なか野*2まいらするとて、たもしのあらまき、五十まいりて御くはりせ らるゝ、」

*1 延徳二年=1490年 *2 なか野は長野氏

◇「博物誌資料としての『お湯殿の上の日記』」⁶¹⁾

磯野直秀氏は上記論文で「文明13年(1481)4月16日条の「むろまち殿[將軍]より、くちらのあらまき卅まいる」を始めとして鯨の献上は全期間に見られ

る。」「15世紀後半～16世紀前半までは数年に1回ぐ
らいの割合で、この頃までは偶然、入手した鯨を利用
する程度だったようだ。」「毎年鯨が献上されるよう
になるのは、天正9年(1581)の頃からで、17世紀
に入ると年に3回とか5回の年もある。」「天正10年
(1582)～文禄4年(1595)までの間の8年分の日記に
7件の鯨献上記事があり、うち6件が伊勢に関連し
ている。」「天正14年(1586)の記事は「いせのせんち
う寺より、ととしのくじらのおけ二つ」とあり、「伊
勢(専修寺)からの鯨肉の献上が毎年の恒例になっ
ていた。」と述べている。

『御隨身三上記』◆室町幕府將軍軍乗馬の御者三上氏が、
流れ公方と呼ばれた十代將軍「義材」(義尹・義種)に仕
えた時の日記。⁵⁾³¹⁾「永正九年*1二月廿九日。鯨を可被
下のよし。式部少輔殿*2より書状如此。」「夜前者申來
候。本望存候。仍鯨葉上候。(省略)」³¹⁾

*1 永正九年=1512年 *2 式部少輔殿は畠山式部少輔

『証如上人日記』◆本願寺第十代宗主の証如上人21歳の
天文5年(1536)正月から同23年8月2日までの『天文
御日記』。⁴²⁾⁵⁸⁾⁵⁹⁾当時の世相は戦国の最中で、天文1年
(1532)に山科本願寺が焼き討ちされ、上人は大坂石山
坊舎に移り、堀で囲まれた寺内町を建設して戦乱に備
えた。⁴⁰⁾⁴²⁾⁵⁸⁾⁵⁹⁾

◇長野氏、証如上人に鯨荒巻進上

天文五年*二月十二日条

「從勢州、長野宮内太輔、当年之為祝儀、太刀并鯨之
荒巻百 書状等來候也、願証寺取
次而、上野に被渡候、使者長尾(中尾)といふもののおいな
り、長尾(中尾)といふものは長野一仁也、」⁴⁰⁾⁴²⁾

*天文五年=1536年

訳は、「当時の長野家の総領であった長野宮内太輔・長
野植藤(永禄5年<1562>卒)は、桑名長島の願証寺を通じ
て、本願寺の証如上人に年始の礼として、太刀・鯨荒
巻等を贈る。その使者が長野氏に仕えていた現津市の
神戸城主の中尾氏であった。」⁴⁰⁾⁴²⁾ 木曾・長良・揖斐
三川の河口に位置する桑名は、美濃・尾張・伊勢の交
通の要塞として発展し、15世紀半ばからは禁裏御料所
となっていた。⁴⁰⁾⁴²⁾ 16世紀になると桑名は港湾都市と
して大いに栄え、各地からの商人が自由に商取引が行
える所であり、領主の支配を受けない自由都市であっ
た。⁴²⁾ 桑名長島杉江には、蓮如の第十二子蓮淳が天文
年間に願証寺を創建し、願証寺は石山本願寺の一派で、
伊勢長島一向宗の拠点であった。⁴⁰⁾⁴²⁾

『言継御記』◆山科言継(1507～1579)の日記。戦国期の公

家で内蔵頭くらののかみや御厨子みずしほ所別当から正二位・権大納言にな
る。⁵⁾³⁾²⁶⁾³²⁾⁷⁴⁾ 山科言継は家業である有職故実や笙、製
菓のみならず和歌、蹴鞠から漢方医学や酒、双六などの
多彩な才能の持ち主であった。⁵⁾⁷⁴⁾ 最大の特技は「人
脈作り」で多くの戦国大名との交友で知られ、内蔵頭
として後奈良・正親町両天皇の下で逼迫した朝廷の財
政建て直しを図るため、諸大名からの献金獲得のため
に各地を奔走する。⁵⁾⁷⁴⁾

「天文十三年二月廿日、伊勢大河内一家宮野神亮書状
到、鯨荒巻一、送之祝着」³⁾²⁶⁾³²⁾

大河内氏は北畠氏(伊勢国司)の有力な一族衆で、松阪市
大河内を拠点としていた。⁷²⁾

弘治二年(1556)9月山科言継は駿河に下向し、5ヶ月
余滞在し、今川家の重臣らと茶の湯などで交流し、駿
河で越年し帰路、伊勢参宮に出かける。⁷⁴⁾ 常滑で北伊
勢への舟便を水野山城守に依頼し、山城守に太刀檀紙
一束・牛黄圓二貝、家来の紀三郎、八郎次郎にも礼を
した。すると「鯨一蓋」が送られてきた。²⁶⁾³²⁾
言継は船便を得て海路伊勢湾を横切り鈴鹿の長太なごの浜
に着岸した。²⁶⁾³²⁾⁷⁴⁾ ここで伝馬を神戸(鈴鹿市)の宿に
頼み、上野(津市河芸町上野)を通過、飛鳥井前大納言の
子息が上人の一身田専修寺で1泊し、伊勢へ向かった。
²⁶⁾³²⁾⁷⁴⁾

永禄13(1570)年織田信長が禁裏へ鯨を献上し、山科言
継は禁裏より織田信長が献上した鯨肉を拝領した。⁴⁶⁾

『織田信長から水野監物への黒印状』◆天正5年水野監
物が織田信長に鯨肉を贈ったその礼状。

「鯨一折到 來候細々懇 情別而悦入候 猶参上之
時 可申候也 正月十六日 信長」⁴⁶⁾

『晴豊日記』◆織豊期の公家、勸修寺晴豊の日記。天正6
年(1578)～文禄3年(1594)晴豊は武家伝奏の地位にあ
り、武家政権と朝廷の交渉上重要な役割を果たした。⁵⁾

「天正十年『鯨桶』*が、伊勢国より正親町天皇へ二つ、
誠仁親王へ一つ、勸修寺晴豊へ一つ献上された。」⁴⁶⁾

*鯨桶：鯨肉を運ぶための専用の木桶

『九鬼嘉隆が豊臣秀吉に鯨肉を送る。その礼状』⁶⁾

「鯨一折到来。志之事誠悦思召候。猶武藤長門守可申
候也」

「正月十四日 御朱印」

「九鬼大隅守とのへ」

(和歌山県東牟婁郡本宮 九鬼宗隆氏蔵)

『土佐物語』◆長宗我部氏の興亡を描いた軍記物語、作
者は土佐の吉田孝世。²¹⁾⁴⁶⁾⁴⁷⁾

「天正十九年正月下旬、土佐浦戸湾に小鯨長さ九尋*が迷い込んだのを漁夫が舐で突き捕ったので、長宗我部元親が数10隻の船団と100人余りの人夫で、それをそのまま曳航し大阪城内へ持ち込み豊臣秀吉に献上した。」²¹⁾⁴⁶⁾⁴⁷⁾ *九尋=約10m半

「千葉県鋸南町の醍醐家の古文書」◆里見忠義が伊勢山田の御師榎倉氏を通じ伊勢神宮に鯨の皮を献上した。⁴⁶⁾⁴⁹⁾⁵⁰⁾

「一、領分の船、鯨留め候上、壹疋の内より、初尾の為一尺八寸の皮耆枚宛とらるべく候事。…中略…慶長拾七 三月七日 忠義判 榎倉長兵衛殿」⁴⁶⁾

里見忠義は安房館山藩12万国の藩主であったが、慶長19年改易され倉吉藩に流され4千石に、元和3年には百人扶持となり、元和8年(1622)病死した。⁴⁹⁾⁵⁰⁾ その時八人の側近が殉死し、忠義として葬られ「八賢士」と讃えられた。彼らが『南総里見八犬伝』の「八犬士」のモデルといわれている。⁴⁹⁾⁵⁰⁾

『時慶卿記』◆西洞院時慶(1552~1639)の日記。豊臣時代から徳川初期の公家で医者で歌人。宮中から武家や芸能まで幅広い交際、国歌舞伎の最古記録としても名高い。³⁾⁴⁾⁵⁾¹⁸⁾

〔論文〕一身田専修寺と公家社会との交渉 首藤善樹
—『時慶卿記』中の専修寺関係資料—⁴⁾

昭和62年12月発行の『高田学報 第七十六輯』に上記論文が発表されている。首藤善樹氏は、龍谷大学図書館所蔵『時慶卿記』写本の中の専修寺せんじゆじに関する記事を抜き書きされておられる。なかに一身田の専修寺から朝廷や上流貴族に、年頭の挨拶・僧位僧官の昇進の礼に「鯨」・「荒巻」が献上されている。「鯨」・「荒巻」に關係する部分を抜き書きさせて頂くと下記のとおり。原文は縦書きである。

「天正十九年正月卅日 一心伝ヨリ年頭文・嘉例ノ小紙・鯨三百匁給」

「文禄二年三月廿七日 一身田隠居ヨリ小紙一束・鯨目・文到来、返事認置候」

「慶長五年四月七日 一身田ヨリ近衛殿へ年頭御礼、中折二束・文箱・鯨ノ桶 一進上、則申次候、某へ鯨少給」

「慶長七年二月廿三日 一、一身田ヨリ近衛殿へ年頭ノ進物、鯨・文箱・中折廿帖、予方へ披露状在之、持参、返事取候、…中略…、予方へ鯨五百目給、無文、…省略」

「慶長十五年閏二月八日 一、一身田ヨリ年頭ノ御礼被上候、…中略…陽明ヨリ返事則給、狗状二束、文箱二ツ・鯨ノ桶一也、…省略」

「慶長十九年二月七日 一、一身田ヨリ岡本角右衛門使上洛候、三十疋・鯨桶二貫目到来、大納言ヨリ二十疋給候、陽明へ文共進物如例、但桶等入念也」
「元和四年二月四日 一、一身田ヨリ年頭之物共被送上候、但侍之使者ハ無之、如例年鯨ノ桶与三十疋当門、隠居ヨリ二十疋給、文アリ、当門ヨリハ分入文也」

「元和四年閏三月廿一日 一身田ヨリ文給、又荒巻一給、コテ十九ト」

「元和七年正月廿八日 一、一身田ヨリ例年ノ鯨ノ桶・三十疋、実院ノ状アリ、又陽明へ進物如例」

「寛永五年七月六日 一、一身田へ内々可振舞由申召処、…中略…、供ノ衆礼、常照院二十疋、敷地小左衛門鯨ノ内物桶一、…省略」

「寛永六年二月八日 一、一身田使別所長右衛門、両門ヨリ状并鯨一桶、若世ヨリ三十疋、鯨ノ内物一桶被送、出逢テ諸事相尋候」

「寛永九年二月廿六日 一、一身田使、別所次左衛門ト号、初参也、状并香・銅三十疋・鯨一桶給、禁中方御礼遅々ニ付、為指南候、此亭ニ暫相待、茶子ヲ進、(中略)」

「寛永十四年二月廿日 一、一身田ヨリ嘉例ノ鯨一桶・青銅三十疋賜」

「寛永十四年二月廿六日 一、一身田ノ進物鯨桶不足由、不見切紙在之、為後申様也、状取寄テ見之、政ノ一身田ニ両御所へ鯨進上ノ義在之、仍其通本誓寺申遣候也、…省略」

「寛永十四年二月廿八日 一、一身田ノ使三輪吉左衛門来、寺田石見使、陽明御返事三通被持来、請取候通返事候、又鯨ノ桶一、石見へ相渡候、…省略」

「寛永十五年二月十四日 一、予ハ如例三十疋・鯨一桶被送」

「寛永十六年二月九日 一身田使年頭捧、禁中方早相濟、陽明・爰元ノ状共持参候、稻牆一郎右衛門号、盃ニテ祝之、少納言へ引合、大將殿へ進物ヲ上、予方ハ鯨桶一、嘉例也」

天正(1573~92)から嘉永(1848~54)にかけて伊勢一身田の専修寺から京へ「鯨桶」・「荒巻」が度々運ばれている。『御湯殿の上日記』に登場する国人領主の長野氏も禁裏へ「あらまき」を献上している事などを考えると、京の公家の間では伊勢(湾)で鯨が獲れると思っていたのだろう。

○志摩国はもとは伊勢国に属しその後も伊勢国司の統治下であり、伊勢神宮の御贄所で志摩の産物であっても伊勢を冠をして称せられた。³⁾⁴⁾ おそらく『慶長見聞集』や『本朝食鑑』が伊勢と云うのも志摩で、一身田専修寺より禁裏関係へ進上されたくじらも志摩

より供給されたものであろう。³⁾⁴⁾

- 江戸時代、伊勢山田の御師が伊勢参りに誘うため、新年祝賀に諸侯や檀家に鯨肉を贈るのを例としていたので、世間では「伊勢鯨」といわれた。⁹⁾²⁵⁾ 伊勢の御師が各方面や江戸の有力者に配った鯨肉は、紀州太地で捕獲したものや、大阪地方より購入したもの。⁹⁾²⁵⁾ 太地産は皮肉軟らかくその味餅のようであったから、「餅鯨」と云った。⁹⁾²⁵⁾
- このころはくじらの捕獲量が少なかったから、西国や上方(関西)を中心に上流階級だけが食べることを許される食材だった。⁹⁾

3. 「突き捕り式」捕鯨の始まりとその技術の伝播

- 平戸の鯨組主・谷村友三は享保5年(1720)、『西海鯨鯨記』を著した。そこには、知多半島師崎の漁師伝次が1570年頃「突き捕り式」捕鯨の技術を考案・開発し、尾張の内海でくじらの捕獲に成功したのが日本で最初の捕鯨としている。²⁾⁶⁾⁹⁾²⁷⁾⁴⁴⁾
 - 『西海鯨鯨記』の「文禄元年紀伊国尾佐津二組ヲ居」は、鳥羽の相差のことで、そのころ既に鯨組が有った模様だ。²⁾³⁾⁶⁾⁹⁾ 慶安2年(1649)日本最古の捕鯨の議定書(鯨船もやい申定之事)は、志摩沿岸21ヶ村が盟約しておりその筆頭が相差である。²⁾³⁾⁶⁾⁹⁾
 - 『本朝食鑑』(成作年代、著者とも不明)に笠ノ朝臣金村の歌として、勢州と紀州の鯨の記事がある。³⁾²⁷⁾
「越ノ海ノ角鹿ノ浜ヘ大舟ニ真梶資下シ勇魚取ル…中略…」³⁾²⁷⁾
「然ラバ古ヘ越前ノ浦辺ニモ鯨ヲ采ルカ」³⁾²⁷⁾
「近代勢州ノ海ニ之多シ紀州ニモ亦同ク希ニ之ヲ采ル」³⁾²⁷⁾
 - 『慶長見聞集』の著者三浦浄心(茂信)は天正5年(1577)小田原の北条氏に仕え、同18年(1590)に小田原城が落城し三浦半島に逃れた。後に江戸に出て商人となり伊勢町に居住した。²¹⁾
そこに鯨突きの記事がある。「文禄のころ、尾張の鯨突きの名人間瀬助兵衛が、相模国三浦に来て鯨の多いのを見て鋼鉞で鯨突きを始めた。」³⁾²¹⁾²⁷⁾ 「初期には大魚で、付近の漁夫も見習い始めて、年に百頭も二百頭もとったが、だんだん少なくなって、二十数年後には年にわずか三、四頭しかとれなくなり、遂に廃業している。」³⁾²¹⁾²⁷⁾ 「くじら大魚なれども、伊勢、尾張、両国にてつく事有。是より東の国の海士はつく事をしらず。」³⁾²¹⁾²⁷⁾
 - 戦国末期、伊勢国司北畠氏配下の千賀志摩守は、伊勢湾の対岸の知多半島の師碓にも一族や配下を置き、
- 傭兵や海上護衛で収入を得ていた。⁶⁶⁾ 永禄12年(1569)織田信長に組した九鬼嘉隆に戦って敗れ師崎に逃れた。²¹⁾⁶⁶⁾ 慶長5年(1600)初代尾張藩主に見いだされ、千五百石を扶持され、御船方と鯨方を兼務して伊勢湾に於ける捕鯨の元締めとなる。²¹⁾⁶⁶⁾ 余談だが、千賀氏は江戸の吉原遊郭公認に陰の力となって暗躍し、『吉原の地頭』とあだ名される首領ともいわれた。⁶⁶⁾
- 慶長8年(1603)徳川家康が江戸幕府を布き大名の配置が決まると、沿岸諸国の大名は次々に鯨組をつかって捕鯨にあたらせた。³⁾⁹⁾²¹⁾ 戦国の余塵は消滅したわけでもなく、外敵の恐れがが無いでもなかったので、九鬼水軍をまねて鯨方という名称で水軍を保持するためである。³⁾⁹⁾²¹⁾ 紀州の徳川頼宣(家康の第十子)は、白浜の湯崎沖に捕鯨訓練と称し数百隻の軍船・漁船を集めて訓練した。³⁾²¹⁾ 江戸初期には鯨組が一朝事あるときの備えとして画策された。藩主が御座船で行くときは、各浦々から水主を徴用し、鯨船を以てその警護に当たらせた。³⁾²¹⁾
 - 慶長11年(1606)紀州太地で和田頼元が「鯨組」を結成する。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾⁶⁾ そのころは、関ヶ原合戦後で職を失った浪人が巷に溢れていた。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾⁶⁾ 頼元の「鯨組」結成に、師崎の漁師伝次と堺の浪人伊右衛門が手助する。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾ 2人は秀吉が聚楽第を造営するとき、熊野から建築用材の運搬のために、雑賀崎の漁師を徴用して事に当たらせていた。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾
ところが運搬船が枯木灘で遭難し5人が太地岬に漂着した。5人のうち伊右衛門と伝次はそのまま太地に留った。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾ 伊右衛門は、京阪地方の情勢に詳しく文筆才知があった。一方の伝次は、捕鯨の実情や伊勢・熊野全域の海流などに広い体験を有していた。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾ 頼元は「鯨組」を組織するとたちまち巨富を蓄積し、遠近に知られるようになった。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾ 頼元は「鯨組」の一組を村方の持ち分とし、利益をその人々に還元させた。この相互扶助の精神が太地の人情と風土を育む基礎となった。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾¹⁸⁾²³⁾ 頼元の「和田組」は、他藩の鯨組が藩庁の支配下にあったのとは異なり、運上金(税金)は納めたが独立の経営だった。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾ その「和田組」を真似て各地の捕鯨は、私企業としてスタートする。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾¹⁸⁾²³⁾
 - 寛永・正保(1624~47)の頃は戦国の不安も終息し、各藩の政策も変化して鯨方の水軍の性格は薄れ企業化の方向へと移る。²¹⁾ 捕鯨は、「大鯨一頭捕れば1年間の捕鯨に必要な道具代をまかない、二頭捕れば人件費をもまかなって余りがある。」といわれたほど収益が多かった。²¹⁾
 - 16世紀後半の1570年頃に尾張の内海で始まった「突き取り式」捕鯨は、鳥羽・志摩・熊野を経て、また

たく間に西海に広まり明暦〜万治(1655〜1661)頃には、隠岐、長門、筑前、唐津、壱岐、平戸、大村、五島、対馬、薩摩にまで広まる。³⁾

4. 網取り式捕鯨の発明

→鯨が庶民の食べ物となる

- 紀州太地で和田頼治(頼元の孫)が延宝3年(1675)に「網取り式捕鯨」を発明した。³⁾⁹⁾ これは簡単に云えば大きな網をくじらの体に絡ませくじらの動きを止め鉞で突く。³⁾⁹⁾ 網を被せるとくじらの逃げるスピードが遅くなり鉞を次々に打ち込める事や、ヒゲクジラ類は死ぬと沈むが、網に絡まっているため沈むのを遅くすることが出来る等の利点があった。³⁾⁹⁾
 - 網取り式捕鯨の普及 →各地で鯨組が誕生
太地鯨方の「網取り式捕鯨」の成果に同業者は深い関心をよせ、またたく間に網取り式捕鯨は長崎、土佐、長門、北九州などに伝わる。そして三陸海岸、安房沖、遠州灘などの捕鯨地で鯨組や鯨方が誕生する。各地で鯨組や鯨方が誕生する背景には、収益性の高さと異国船対策の海防に注目し、藩自体が直営の鯨方を結成するなど捕鯨を奨励していくのである。³⁾⁹⁾¹²⁾¹⁷⁾²¹⁾
 - 「突き捕り法」と「網捕り法」との境界は、伊・尾張藩領、即ち紀伊と志摩との境めであった。それより以西九州まではもっぱら網捕り法。以東はほとんど突き捕り法であった。²¹⁾
 - 紀伊と志摩との境目より以東の捕鯨を開発したのは、伊豆でも房総でも尾張・伊勢の人で、勝山(千葉県)を除いては漁場の寿命が短い。外来人の尾張・伊勢の資本とその支配による企業であったから、採算に合わなければ直ちに引きあげた。結果、地元には何も残らなかった。²¹⁾
 - 千葉県富津、館山など江戸湾付近や房総半島の外洋や伊豆大島でもくじらが捕獲された。江戸湾や房総半島、伊豆大島に近づいたくじらは、安房藩以外の漁師が発見しても「すべて醍醐組に報告せよ」との御触書きが出た程で、醍醐組が関東一円のくじらの取引を仕切っていく。³⁾⁹⁾¹²⁾
 - 徳川将軍も江戸湾に迷い込んだくじらを上覧
寛政10年(1798)5月1日、江戸湾品川沖1kmほどの海上に潮煙を地元漁師が発見し、漁師たちはくじらを浅瀬へと追い込んで仕留めた。この一件は珍事として将軍徳川家斉まで上奏された。家斉は浜離宮までくじらを引いて来させ見物し、江戸庶民もくじらを一目見ようと品川沖へ殺到した。くじらは庶民のアイドルとなり団扇や手ぬぐいの絵柄として使われ
- た。「品川の沖にとまりしせみ鯨 みな みんなんと飛んでくるなり」と狂歌も詠まれた。浮世絵師の勝川春亭は『品川沖之鯨高輪ヨリ見ル図』を、歌川国芳は『大魚鯨のにぎわい』を描いた。滝沢馬琴は『鯨魚尺品革羽織』を、十返舎一九は『大鯨豊年貢』を著した。後にこのくじらは「寛政の鯨」といわれ、吉宗が見た「享保の象」、「文政のらくだ」と共に江戸時代に人気を呼んだ三大珍獣として語り継がれた。⁹⁾
- 文化・文政時代(1804〜30)くじらの一大供給地は、土佐、紀州、西海(長崎)で、紀州は主に大阪に出荷し、長崎のくじらも北前船で大阪や江戸に運ばれた。³⁾⁹⁾¹²⁾ この頃は庶民もくじらを口にする事が出来るようになり、「鯨売り」と呼ばれる行商人が江戸の町を闊歩した。³⁾⁹⁾¹²⁾
 - 井原西鶴は京で「鯨の吸物」が食べられているのを、十返舎一九は『東海道中膝栗毛』のなかで大阪淀川の「鯨の煮付け」を紹介している。⁵¹⁾
 - 高知城下では「はりはり鍋」が代表的な鯨料理であった。⁴⁶⁾⁵¹⁾
 - 江戸城下では鯨肉を調理した「鯨鍋」や「みそ汁」や「澄まし汁」などであった。⁴⁶⁾⁵¹⁾
 - 江戸は捕鯨地から離れていたから、新鮮な鯨肉を食べることは出来なかった。³³⁾ 一般的に食べられていた鯨は、黒い皮付きの脂肪層を塩蔵した「皮鯨」で、これを薄く切って湯で塩と脂を抜いて料理に用いた。³⁾⁹⁾¹²⁾³³⁾ 「皮鯨」を冷水に晒したものを酢味噌や辛子味噌で食べるのが「さらし鯨」で、鯨のぬたというべき「鯨なます」、味噌汁の具にした「鯨汁」などが一般的な料理であった。³³⁾ 江戸で鯨といえば「塩鯨」(「皮鯨」)で葬式などで使う白と黒の幕を鯨幕という。³³⁾³⁴⁾
 - 「鯨帯」というのは、片側が黒襦子で片側が白布で出来た帯(転じて裏と表の布が違う帯)を云い、塩鯨の皮の黒いのと脂身の白いコントラストに由来している。³³⁾³⁴⁾
 - 「江戸時代の菓子絵図帳に、黒と白の2段の生地で鯨の本皮を表した鯨餅がよく登場する。「鯨餅」は今も尾道市や金沢市などで作られている。⁷⁰⁾⁷¹⁾ 青森には現在も「久慈良餅」が売られており、鯨餅と書く地域もあるという。⁷⁰⁾⁷¹⁾
 - 江戸を含め日本各地で12月13日のすす払いの後は、「鯨汁」を食べる習慣が広まり、その様子は川柳や物売りが鯨肉を扱っている記録が残されてる。⁴⁶⁾⁵¹⁾ 著名な国学者・本居宣長も「鯨汁を食べよう」と誘っている文も残っている。⁶⁸⁾
 - 江戸城下ではどじょう鍋屋(柳川鍋とも)で鯨汁が出されるのが一般的でした。⁴⁶⁾ 一説では一番小さな魚

料理のどじょう鍋に対して、洒落から一番大きな魚の鯨汁を提供したと云われている。⁴⁶⁾ 大体どの店でもどじょう汁と鯨汁は同じ値段で十六文で売られていた。⁴⁶⁾ 明治末期には、どじょう汁が一錢五厘、鯨汁は二錢五厘だった。⁴⁶⁾

- 江戸日本橋の魚市に、「大には鯨、小には鰯、貴品には鯛、鰈などがあるなかにも鯨は近海の名産にして、四月八日の初市には、衣を典し袴を売るも必ずこれを食うの旧習民間に行はる」という言葉が残されている。⁴⁶⁾

5. くじら料理、くじら文化の育み

- 江戸時代、治世が安定し人口が増すとくじら肉の供給が不足した。⁹⁾¹²⁾³³⁾ そこで不足を解消するためくじらを様々な工夫し、肉から内臓まで余すところ無く食べる食文化が完成し、どんな部分も見事に調理する日本独特のくじら肉の食文化が育ち継承されている。⁹⁾¹²⁾³³⁾
- 『勇魚取絵詞』という捕鯨図説の印刷物がある。³⁶⁾³⁷⁾ 平戸の生月島の御碓浦で操業する益富・御碓組の様子を紹介したもので、内容は、生月島の鯨組主五代目・益富又左衛門正弘の鯨漁場が中心に描かれており、上巻では生月での捕鯨・納屋作業の様子が、下巻は鯨の解体作業・捕鯨道具・納屋道具などについて描かれている。³⁾⁹⁾³⁵⁾³⁶⁾
- 『鯨肉調味方』合計三巻(天保三年刊行)がある。³⁾⁵⁾⁹⁾³⁵⁾³⁶⁾⁴⁵⁾ これは『勇魚取絵詞』の付録として刊行された鯨料理のレシピで、一部分を記載する。³⁾⁵⁾⁹⁾³⁵⁾³⁶⁾⁴⁵⁾

◇赤身黒皮

「味噌汁ニテ煮或ハ煮付ニシタルモヨシ又ハ醤油スマシニテモ用ユ」

「煎焼ハ身ヲ薄ク嘸水ニ漬シ醤油ニ酒ヲサシタルニテ煎付食ス」

「焼赤身ハ好物ノ人鴈鴨ニ勝レリト云」

「乾赤身ハ焼キテ酒ヲカケテヨシ」

◇テイラ(尾羽毛トモ云)

「指身ニ作ルニハ先ツ薄ク切小糠ニテ揉洗ヒ湯ヲカケ胡麻味噌煎酒ニテヨシ 切口 松ノマサメアリ是ヲ見分ケマサメヨリ切テヨシ」

◇子ノ齒茎

「熱湯ヲカケ又ハ少シ火ニアブリ醤油ニヒタシ用ユ」

◇百尋

「湯煎ニメ内外ノ皮ヲ撰キ小口ヨリ薄ク撰キ醤油ニヒタシ用ユ」

◇白腸、豆腸、ヒメ腸、フク腸、丁子腸、喉輪

「何レモ用ヤウ百尋ト同シ塩藏ニシテハ宜シカラズサレト 鯨ヲ取ノ地ナラテハ生ニテ用ルフハ成カタシ白腸干タルヲ汁ニ用ユ塩鴨ノ如シ」

◇^{ホリ}鯨骨(ホリホリ笑骨ト云)

「酢アヘ又吸物ニヨシ」

「油身煎シカラ」「又煎シカスト云」「酢味噌アイニシテ用ユ」

- 西海捕鯨最大の基地であった平戸藩生月島の益富組は、全盛期に200余りの船と3000人程の加子を擁していた。⁹⁾ 享保～幕末の130年間における益富組のくじらの漁獲量は2万1700頭に及ぶ。⁹⁾ しかし、益富家は鯨を捕るだけでなく鯨文化を後世に継承しようとした。⁹⁾

- 日韓外交のおもてなし料理にくじらが登場

室町時代から江戸時代にかけて、朝鮮国王は日本の武家政権の首領に対して修好や慶賀の名目で使節を派遣した(朝鮮通信使)。⁵⁾⁹⁾ 一行は釜山を出港し、対馬～下関に至り、海上を瀬戸内海沿岸に沿って大阪淀川に入り、京都に上陸し陸路で江戸に向かう。⁵⁾⁹⁾

道中では随員と日本の学者・文人の間で盛んに交歓が行われ、藩は使節の警護と宿を提供し心づくしの料理で一行をもてなした。⁵⁾⁹⁾

くじら料理が流通していた地域では、くじら料理が振る舞われ「くじらの白身に大蒜や葱を臭み抜き添え、酢味噌で食べる」など具体的なメニューも残されている。⁵⁾⁹⁾

6. 網取り式捕鯨の衰退

ペリー来航以前から日本近海はくじらの宝庫として欧米に知られるようになり、多くの捕鯨船が日本沿岸を訪れていた。⁹⁾²¹⁾ 金華山沖を中心とする海域は豊富なマッコウクジラの漁場で、ペリーによる開国も捕鯨船に対する薪・水・食糧の供給と遭難者の救助等が主たる目的であった。⁹⁾²¹⁾ 日本でくじらが捕れなくなったのは、欧米による日本近海での捕鯨により、くじらが日本列島近くまで回遊して来なくなった事や、日本の「網取り式捕鯨」は、沖合まで船を出してくじらを追い求める方法は開拓されていなかった事などが原因である。⁹⁾²¹⁾

不漁が続く明治11年(1878)太地で日本捕鯨史上最悪の遭難事故が発生した。⁹⁾²¹⁾ 「大背美流れ」と呼ばれるこの大惨事は、漁のため乗船していた鯨組の者約110名が帰らぬ人となった。隆盛を誇った太地の鯨組はこの大惨事を切っ掛けに消滅し、村自体もさびれてしまう。⁹⁾¹⁷⁾²¹⁾ 太地だけでなく土佐も明治の頃にはくじらが捕れず捕鯨産業は廃れていく。⁹⁾

7. 近代捕鯨の導入で南氷洋へ

- ジョン万次郎(中浜)は天保12年(1829)近海に出漁中、暴風のため太平洋を漂流し鳥島に漂着した。半年後に米国捕鯨船に救助され、米国で小学校教育を受け、捕鯨などに従事し嘉永4年(1851)に帰国した。翌年、幕府に出仕し翻訳・軍艦操術練所教授を務め、遣米使節の通弁として随行する。安政4年(1875)に函館へ捕鯨伝習に出張し、安政6年(1859)鯨御用を命ぜられ、文久3年(1863)米国捕鯨船フェンナー丸(平野一番丸)で、小笠原父島二見港より出漁した。⁹⁾⁹⁾¹²⁾⁵¹⁾
- 明治24年(1891)来日したニコライ・ロシア皇太子一行は帰国の途上、朝鮮近海でくじらの大群を発見した。随員にのち日露戦争でロシア軍司令官となるクロポトキン将軍とヘンリー・カイゼリング伯爵がいた。2人は帰国後、ウラジオストックに捕鯨会社を設立し、大規模な捕鯨を展開し莫大な利益を上げた。主な輸出先はくじらが捕れなくなった日本で、明治31年(1898)の鯨肉の輸入量は1,000tにもなった。⁹⁾¹²⁾
- 山口県の岡十郎はノルウェーに渡航し、捕鯨方式を調査し大砲・銚など漁具を購入して帰国。明治32年(1899)仙崎に日本遠洋漁業(株)を創立した。捕鯨船「第一長周丸」を石川島造船所に発注し、韓国元山に航し操業を始めた。⁹⁾¹²⁾²⁶⁾²⁷⁾
- 明治37年(1904)2月、日露戦争が勃発し日本海軍はロシアの捕鯨船を拿捕する。⁹⁾日本遠洋漁業は拿捕した捕鯨船の払い下げを受けて、土佐、紀州、房総、金華山沖で操業を開始する。⁹⁾¹²⁾²⁶⁾
- 日露戦争後、日本は捕鯨砲以外の漁具はすべて国産で調達出来るようになり、捕鯨会社は12社、捕鯨船28隻に達した。⁹⁾¹²⁾
明治42年(1910)に政府は日本近海のくじらの頭数を保護するため、捕鯨船を30隻以下に制限した。⁹⁾¹²⁾
- 日本遠洋漁業は昭和9年(1934)社名を日本捕鯨株式会社(のちの日本水産)とし、ノルウェーから捕鯨母船「函南丸」と捕鯨船5隻を購入し、トンスバーク港から回航した。⁹⁾¹²⁾²⁶⁾大西洋を南下しケープタウンで2隻の捕鯨船は日本へ向い、3隻の捕鯨船は出漁準備をし、一隻がノルウェー人技師の指導のもと南極海へ出漁し、53日間操業を行った。⁹⁾²⁶⁾日本最初の南氷洋捕鯨の進出で、昭和10年(1935)3月21日神戸港に到着した。⁹⁾²⁶⁾
- 江戸時代に明石で「林家兼松」(「林兼」)の屋号(商標は○に「はやしかね」の「まるは」)で、魚の運搬業を営んでいた中部幾次郎は「高く買って安く売れ」の商売哲学で皆が帆船で魚を運搬していた時代に欧米型発動機を搭載した運搬船で鮮魚を供給し大儲けした。²⁷⁾

大正2年(1913)下関に店を構え、朝鮮半島近海で捕れた魚を発動汽船で運び、巨額の利益を得て事業を拡大した。⁹⁾²⁶⁾²⁷⁾ 漁業、冷凍、冷蔵業、発動機工場、商事部門を統合した株式会社林兼商店を設立。⁹⁾²⁶⁾²⁷⁾

大正9年(1934)土佐捕鯨会社を買収し次男の中部謙吉が捕鯨事業に参入し、南氷洋捕鯨母船の建造に着手する。捕鯨界の第一人者の志野徳助がこれに協力した。⁹⁾²⁶⁾²⁷⁾ キャッチャーボート8隻、捕鯨母船は英国の造船所から図面を購入し川崎造船に発注し、昭和11年(1936)2月に捕鯨母船「日新丸」が竣工した。⁹⁾²⁶⁾²⁷⁾

- 日本は昭和11年(1937)に南氷洋に2船団を送り、捕鯨は規模を拡大した。⁹⁾²⁷⁾昭和13年(1939)には日本は6船団を擁した。当時、ノルウェーは12船団、英国9船団、パナマ1船団、ドイツ5船団、米国1船団であった。⁹⁾²⁷⁾
- 日本がくじらを目指して続々と南氷洋へ船出していく背景には、日本水産界に捕鯨に思い入れの深い人達がいて推進を果した。日本水産の渋谷辰三郎、林兼産業の志野徳助、極洋の山地土佐太郎たちである。⁹⁾²⁶⁾²⁷⁾
- 戦前日本の船団は極洋捕鯨も加え6船団に達したが、昭和16年(1942)太平洋戦争が勃発した。南氷洋捕鯨に活躍した母船6隻は、95隻の捕鯨船と共に徴傭され、物資と石油の輸送に従事する。その6隻すべての母船と67隻の捕鯨船は、連合軍の攻撃を受け沈没した。⁹⁾²⁶⁾²⁷⁾

8. 戦後日本の捕鯨産業

- 第二次世界大戦に敗れGHQの支配下に置かれた日本は猛烈な食料難に襲われた。⁹⁾大洋漁業社長の中部幾次郎がGHQと交渉した結果、昭和21年(1946)の夏に小笠原諸島に捕鯨に出漁、同年冬には南氷洋における操業が日本水産と大洋漁業に許可された。⁹⁾²⁶⁾²⁷⁾ マッカーサー司令長官が日本の食糧事情が緊急を要する問題だとし、当時、南氷洋で操業していたイギリス、ノルウェー、オーストラリア、ニュージーランド等の反対を押し切った決断であった。⁹⁾²⁶⁾²⁷⁾
- 捕鯨船が出漁し、昭和22年(1947)2月に東京築地中央卸売市場に捕鯨船団の第一船が34万kgのくじらの肉を積んで入港した。この時、東京都民への配給は一人110gで4日間で即売した。⁹⁾²⁶⁾²⁷⁾
- 捕鯨再開を果たした日本は、昭和26年(1951)の第3回国際捕鯨委員会(IWC)の年次総会から加盟国とし

て出席し、国際社会への復帰を果たしていく。⁹⁾

1950年代後半には日本の捕鯨は最盛期を迎え、昭和33年(1958)の漁期には日本の捕獲数が世界一になり、捕鯨オリンピックでナンバーワンとなった。⁹⁾¹²⁾ それは国の復興にかける日本人の意識高揚の一役をになった。

●昭和20年代の終わりから30年代、40年代にかけてくじらの安定供給が実現した日本では、くじらは欠かすことの出来ない食べ物となった。特に学校給食の材料としてくじらの肉は必須の食材だった。⁹⁾¹²⁾ メニューは、くじらの肉をキャベツやジャガイモ、タマネギ等と炒めた「くじらの炒め煮」、「くじらの味噌煮」、「くじらの竜田揚げ」などである。⁹⁾¹²⁾

●1948年、国際捕鯨取締条約に基づいて「国際捕鯨委員会」(IWC)が組織される。1978年、鯨の捕獲枠を決める国際捕鯨協定委員会がロンドンで開かれた。⁹⁾ 捕鯨枠の取り決めを、「牛喰った口でくじらを可愛がり」と、『よみうり時事川柳秀句集・耳ぶくろ』の一句は揶揄している。⁶⁷⁾

●1982年、商業捕鯨モラトリアム(商業捕鯨の一時停止)が採択される。⁹⁾

日本は1987~1988年に南極周辺の南氷洋で、1994年からは日本近海の北西太平洋で調査捕鯨を開始。⁹⁾ 「捕鯨はどのような形であるべきか」・「日本の歴史が育んできたくじらを無駄なく利用する伝統・文化が最新の科学に融合しあるべき捕鯨の姿」を、日本の調査捕鯨は示し得ると思う。⁹⁾

9. 鯨肉の部位別名称⁹⁾²⁶⁾⁴⁶⁾

鯨肉には様々な部位があり食味が異なり調理法も分かれている。日本では伝統的に以下のような部位に分類されてきた。

セセリ(舌) ◆ さえずりとも。高級部位とされる。付け根と先端で味が異なり、全体に脂肪が多い。コロに加

工されて関西のおでん種等に用いられる。

オバ(尾羽) ◆ 尾びれ。脂肪とゼラチン質からなる。「おばけ(尾羽毛)」「おばいけ」とも。塩漬にし「さらしくじら」に用いる。

オノミ(尾の身) ◆ 尾びれの付け根の霜降り肉で現在は最高級部位。尾肉。刺身やステーキに用いられる。ミンククジラでは霜降り程度が弱くほとんどない。江戸時代の日本で捕獲されるくじらは主にセミクジラで、尾の身が無いくじらだった。従って江戸時代は「オノミ」を食べることは無かった。

ヒメワタ(姫腸) ◆ 食道のこと。茹でて食べる。

ヒャクジョウ(百畳) ◆ 胃のこと。茹でて食べる。

ヒャクヒロ(百尋) ◆ 小腸のこと。茹でて食べる。

マメワタ(豆腸) ◆ 腎臓のこと。茹でて食べる。

フクロワタ(袋腸) ◆ 肺。煮物のほか、生食も。

カラギモ(肝臓) ◆ あまり食用にはせず、肝油ドロップなどにする。

ホンガワ(本皮) ◆ 表皮と皮下脂肪層。刺身のほか「コロ」や「塩鯨」にする。

カノコ(鹿の子) ◆ あごからほほにかけての関節周辺の肉で、鹿の子状に脂肪の中に筋肉が散る。

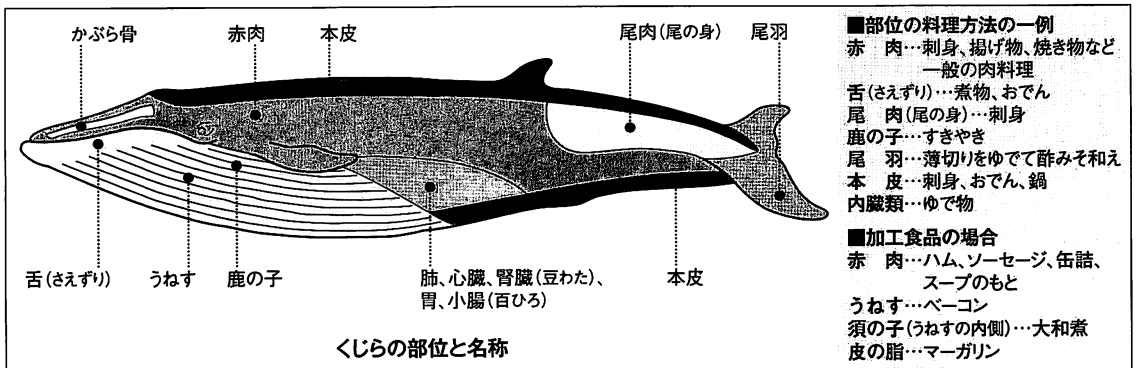
アカニク(赤肉) ◆ 背肉、腹肉などの脂肪の少ない部位。生産量の30%~40%を占める最も多い部位。かつて学校給食に提供され、鯨カツ、竜田揚げの他、現在は刺身も多く用いる。

シロデモノ(白手物) ◆ 霜降り状態のもの。はりはり鍋や刺身で食べる。赤肉の対語。本皮などの皮下脂肪部分の総称。白肉。

ウネス(歛須) ◆ ヒゲクジラの下あごから腹にかけての縞模様の凹凸部分の肉。ベーコン材料のほか茹でても食す。

ヒゲ ◆ 若いセミクジラのクジラヒゲが食用にされたり、代用醤油の原料にも使われた。

コヒゲ ◆ 歯茎の部分。薄く切って食用にすることがある。



くじらの部位と名称

出典：農林水産省大臣官房情報課：aff. 39(6)、P.9、2008年

カブラボネ(かぶら骨)◆上あごの骨の内部にある軟骨組織。松浦漬や玄海漬に用いるほか、江戸時代には鯨(じら)の熨斗(ホリホリとも)という珍味にも加工された。

タケリ(ベニス)◆江戸時代には薬効があると称された。

キンソウ(鞆丸)◆薄く切って茹でて食べる。

10. 食品として加工された後の名称⁹⁾²⁶⁾⁴⁶⁾

コロ◆鯨肉を揚げて油を絞った残りを乾燥させたもの。大阪で好まれ、本来、再利用であったはずが、生産対象になった。本皮を原料とした一般的なコロのほか、舌を原料としたサエコロ、内臓のダブ粕などがある。マッコウクジラのものが親しまれた。

ウデモノ(茹で物)◆百尋ほか各種内臓を茹でた物の総称。

末広◆畝須を茹でたもの。主に長崎での呼び名。断面が末広がりであることに由来。薄く切り生姜醤油などで食す。

塩鯨◆本皮を塩漬けにしたもの。古くから山間部まで広く流通し、鯨汁や煮物に用いられてきた。

さらしくじら◆塩漬の尾羽毛を薄く切って熱湯をかけ、冷水でさらしたもの。酢みそで食べる。「おぼけ」などと呼ぶほか、白く透明な外見から「おぼ雪」「花くじら」とも。

くじらベーコン◆畝須を塩漬けにしてから薫製にしたもの。表面が赤く着色されていることが多い。薄切りしたものを軽く火であぶるなどして食べる。

三重県での食習・歴史

北勢地方

●鯨船行事 [P12写真]

北勢地方には、鯨船と称する豪華な装飾を施した船型の山車を曳き出し、この船上から、少年の扮する羽刺(ハシ)役が、鉾を投げて鯨突きの所作を演ずる行事が夏から秋の祭礼に伝承されている。張りぼての鯨の中には青年が入って暴れ回り、鯨船と攻防戦を繰り返した後で、突き捕られるまでを見せる。²⁸⁾⁵²⁾⁶²⁾⁶⁵⁾

四日市富田地区では8月14日・15日の両日に行われる鳥出神社の祭礼に、神社丸、神徳丸、感応丸、権現丸の四艘の鯨船が引き出される。²⁸⁾⁵²⁾

各船とも一頭づつの鯨が出て、一日目は狭い路地を走り回り、二日目には神社境内に練り込んで、鯨船との追いつ追われつの攻防戦をみせる。

四日市市富田地区に四隻、南納屋町に一隻、磯津町に一隻、楠町南五味塚に一隻の合計七隻が現存し、平成2年に鈴鹿市北長太でも鯨船行事が復活した。²⁸⁾⁵²⁾

富田地区の捕鯨行事は国の重要無形民俗文化財に、これら鯨突き行事全体が国の選択無形民俗文化財になっている。⁵²⁾

◇富田地方の民話『熊野の鯨』より

「むかし熊野灘に両親と子供の三頭の信心深い鯨が住んでいました。この三頭がお伊勢参りをすることになり伊勢湾に入ってきて湾内を見物していた。」「そこへ富田の漁師の船が通りかかり、今朝から何も漁がなく困っていた漁師は三頭の親子鯨を発見すると、早速モリの用意をし、一番大きな父親鯨をネラいました。」「鯨はビックリして逃げようとしたが、思いとどまって船に向かって叫びました。私達は熊野の鯨です。お伊勢参りに来たのです。どうか見逃して下さい。」「それが駄目ならせめてお伊勢参りだけでもさせて下さいと涙も流さんばかりに頼みましたが、漁師は願いも聞いてやらずその三頭を射止めてしまいました。」「それからどうしたのか富田の漁師の網には一匹も魚が入らなくなり、浜はダンダン寂れて暗い毎日が続きました。」「これはあの親子鯨のタタリに違いないと云うことになり、氏寺で鯨の供養をしました。そして富田の漁師たちは鯨を取ることを止めてしまった。」「そのかわりに勇ましかった昔の鯨取りを偲んで祭りになると鯨船をつくり陸の上を引くようになったということです。」「¹⁵⁾

●鈴鹿市でくじら捕獲の記録(2例)

①千代崎浦での捕獲⁴³⁾

角田保氏が「伊藤たみ(文久3年<1863>12月5日生れ)、万代わき(明治9年<1876>3月1日生れ)さんから聴き取ったが、くじらの捕獲の年代がハッキリしない。」

『鈴鹿市史第三巻』は二人の年齢から時期は明治17年を少し下るとしている。

「金沢河口の千代崎には亀山藩の米倉が並び、遊郭も何軒かあって、出船入船で賑わっていた。」「ある年のこと、イワシクジラ数頭が千代崎海岸に近づき、汐を吹き上げていた。色は黒く八間程の大きさであった。」「はるばる紀州の阿田和から、鯨取りの船5、6艘に、4、50人の漁師が乗り込んで、網をかけ、モリを一本、二本と打った。この時、3頭以上が捕獲されたが、モリのはずれたものは伊勢湾口の方へ逃げたものもある。」「解体作業は海岸で始まり、浜辺は血で真っ赤に染まった。見物人が押し寄せたので、周囲を竹矢来で囲み、見物代として米一升(四銭位)を持ってゆくか、三銭を出さないと入れてもらえなかった。」「漁師の若者は黄色のタスキに、さらしのハチマキ、手にヤリ、刀を持った勇ましい姿で一ヶ月間、鯨の解体作業を行った。その間、夜番もつけ

て番をし、肉は座布団位の大きさに切ったが、盗まれぬようにとのことで、大変な騒ぎであった。「鯨の肉は四日市、津に運ばれた。2人は肋骨についた肉をもらって食べたが、大変おいしかったという。」と述べている。

②白子沖での捕獲(明治20年)⁴³⁾

鈴鹿市江島の素封家伊達忠兵衛家に残る遺品と記録で、同家には捕獲された鯨の耳石が桐の箱に納められ【P12写真】、その蓋の裏書に次の如く書かれている。⁴³⁾

「明治廿年ハ九月ノ頃ヨリ伊勢湾へ数頭の鯨鮓入り来り、就中白子沖ノ如キハ日々二三頭ツ、或ハ海岸ニ遊泳、其出没自在、時々潮ヲ吹揚ケ実ニ奇観を呈ス、縦覧人多シ、因テ米木、楢原ノ両氏ニ捕獲センコトヲ計リ、更ニ静岡ノ大日本帝国開国社ト協同シ、捕鯨師高橋元義外数名出張、捕獲ニ着手シ、百事困難ト数百円ノ費ヲ投シ、遂ニ旧十二月大晦日午後四時頃、別保沖ニテ長九間巾八〇斗ノ小鯨一頭ヲ捕獲セリ、是ヲ当地海岸へ引上ケ、翌正月早朝ヨリ衆人縦覧ヲ許ス、看者山ノ如シ、」⁴³⁾

「当方ハ勿論白子町挙テ歡喜雀躍、人気大ニ引立、至ル処捕鯨談ノミ、又祝酒祝辞等ヲ到来シ、其景況紙筆に尽シガタシ、且該鯨ヲ料理シ骨肉ヲ干鰯蔵へ入レ、一盃ニ在之モ、両三日内ニ悉皆売却ス、此眼玉ハ本県物産陳列館へ出品シ、耳石、齒、骨ノ一部ハ当方記念トシテ保存スルモノ也、」明治二十一年二月 伊達珍蔵⁴³⁾

白子町中が鯨で人気が沸き立ったようで、伊達家は鯨の骨肉で干鰯蔵^{ほしめ}が一杯になったというから、同家は干鰯商でもあったようだ。⁴³⁾

「米木、楢原ノ両氏」は、米木庄太郎と楢原七郎兵衛です。米木氏は当時の白子漁業協同組合長で楢原七郎兵衛は後に町長になった人である。⁴³⁾

上記の蓋書の外、同家の店員が蔵の戸の内側に墨書で捕鯨の記録を残している。⁴³⁾ 【P12写真】

捕鯨会社、捕鯨師、捕獲場所、時刻も同じで、年は2年のずれがあるが同一事例であろうとしている。⁴³⁾

それにしても鯨は、捕獲されるまで湾内を数ヶ月も遊泳しており、はるばる静岡や熊野から捕鯨師を呼び寄せる余裕があったのが驚きである。⁴³⁾

●菰野町千種岡村の『秦家文書』

庄屋、秦七右衛門の子英吉の誕生を祝って、村人からの贈り物を記録した『産子刈屋見舞の覚一覧』(文政10年正月24日)がある。秦家は「産立」の日に村人に食事を振る舞う買い物をしている。買い物の中に「くじら」もある。³⁸⁾

◇『二月十一日産立 買物の覚』³⁸⁾

一、壹貫文	塩いな 焼いな
一、四百文	羽白かも 二羽半
一、百二十文	くじら 三百二十四匁
一、九十文	赤貝
一、百二十文	蛤 引物数百二十
一、百六十文	ぼら 一本取り
一、百二十文	干物 さより二十枚
一、四拾八文	田作り 壺斗
一、貳百二十八文	ごぼう 四把
一、八十八文	にんじん 四把
一、六十文	す 二合
一、五十四文	ねぎ 十八把
一、四十巻文	浅利 三升
一、七十六文	引物 四十人 桑名
一、四十二文	こんにやく 三丁 此もの
一、メニ貫七百七十巻文	買物代
外に酒壺斗六升	外に壺升貫らい

菰野町の郷土史家佐々木一氏は、「菰野では大正～昭和の初めの頃まで、紀州の塩鯨を四日市の富田で買求め、水に浸けて塩出しをして牛蒡などと煮て食べた」との事である。

鯨は外洋のもので志摩・紀州沿岸が知られているが、四日市々や鈴鹿市長太などで祭礼に鯨船が出される行事も残っており、富田の民話などもあるように、昔は、鰯などを追って鯨が湾内に迷い込むのか、ひんぱんに現れたのかも知れない。

■中勢地方

●尾張知多郡内海、内田佐七家の商内仕法張「目録」のなかに伊勢湾の各港で売買される商品の中に鯨の記事がある。³²⁾ 津では、魚類のほか大豆・塩・相物・看取鮪などの売買が行われ、熊野産の鯨も入荷している。³²⁾

一鯨老駄	百貫目直入	銀立て六拾四匁	手取り八三五
一熊野もの	身	五分五里とまり	
	皮	六分七八里止まり	

伊勢の川崎は勢田川の水運によって河港として発達し、志摩地方の海産物や伊勢平野の農産物の交易の窓口であり、海路から参宮する人で賑わった。川崎では、米・大麦・大豆・酒・素麺・塩・青蕈・溜まり・鉄・半紙・相物・塩鮪・かつおぶし・鯨・材木などの売買が行われ、鳥羽の小浜より瀬取小越舟が通っていた。³²⁾

一鯨	一駄	五拾貫目定	売口銭	六歩
	銀立	六拾四文		
	身	四分半		
	皮	七分七五里	止まり	

内海船は生産地で商品を買ひ、消費地で売却して利益をあげる買い積み方式が主流で、運賃積の菱垣廻船・樽廻船とは異なり商人資本家から独立していた。船主は他国の商人に対抗し「戎講」を結成し、各地の流通情報交換した。加入船数は文政10年(1827)の110艘を最高に、約70~80艘の間で推移している。³⁹⁾

●『松阪に生きた宣長』の中に本居宣長(1730~1801)と鯨の記事がある。近隣の門人、知人からの「いただきもの」は、鯛(近隣の門人)、かつを、鱸、さわら、鱈、干白魚、えび、川魚、鮎、はまぐり、身くじら、塩鱒(近隣の門人)などである。⁶⁰⁾ また、江戸時代には12月の煤はらいの時に「くじら汁」を食べる風習があり、宣長も鯨汁を食べようと、誘っている。「夕食にくじら汁致します。お出かけ下さい」という文。)

鳥羽・志摩地方

●捕鯨は元龜年中(1570~73)に知多の内海・師崎を中心とした伊勢湾口附近で最初に始まったとされると同時に、その南の鳥羽・志摩でも行われていた模様で、『西海捕鯨記』の中で「文祿元年紀伊国尾佐津二組ヲ居云々」の「紀伊国尾佐津」は、鳥羽の「相差」とされており、相差は日本捕鯨史上最も古い地区である。相差には天平勝宝元年(649)観世音が鯨の背に駕して現れたという伝説があり、青峰山正福寺の本尊がそれと云われている。²⁾³⁾⁹⁾ 青峰山正福寺の鯨伝説⁵³⁾ はよく似た2つの話がある。

①「相差に住む男が岬を歩いていると一頭の鯨の背が金色に輝いていたので、よく見ると1寸八分(約55cm)の黄金の観世音像であった。」「男が手に取ると鯨はみるみる岩になってしまった。この岩が相差の鯨崎の突端にある鯨石で、干潮になるとわずかに頭を現す。」「夢の中で観世音が青峰山に行くことを望んでいることを知った男は、青峰山の正福寺へ納めた。」⁵³⁾

②「相差の鯨崎から上がった観世音像はそのまま鯨の背に乗って正福寺まで来られた。鯨は観世音像をここに安置した後、自らは金堂左前の竜宮池に飛び込み石となった。」青峰山正福寺の池の中の浮き島がこれであると伝えている。⁵³⁾

●鯨船もやい申定之事 三重県石鏡漁業協同組合 蔵²⁾
わが国で最も古い慶安2年(1649)の鯨法で、捕鯨には多くの人々が参加し共同作業で捕獲が行われるため、その分配方法等でトラブルが起こったりする。そのため取り決めをまとめた文書である。

◇鯨船もやい申定之事²⁾

「一、鯨突留候時、二ノモ里の所務、せびハ金貳両、小鯨ハ銀五拾目に相定候。并網はなし申候か、

切候時、もやい船網とらへ申候共、他もやい二のもりをつき候ハ、右之所務相違有間敷候事。

—省 略—

右条々如相定候上者、自今以後、少も相違有間敷候。仍如件。

慶安二年丑巳十一月吉日

相差村庄屋 勘右エ門 印
同 忠左エ門 印
年 寄 吉兵衛 印
同 松兵衛 印

(外二十カ村庄屋年寄連印)

- 志摩の越賀で捕鯨に成功したという伝承がある。³⁾ 「九鬼大隅守嘉隆が鳥羽城草創以前の鶴方の東は、伊勢多気の国司家の家人の甲賀雅衆が領有しており、西は越賀隼人隆政が領有していた。」「越賀隼人は、鯨魚を捕獲したいと熊野権現に17日間祈たところ、遂に鯨魚を獲ることができたので、願成就感涙銘肝じ、その報いに熊野権現を勧請奉した。」³⁾ 甲賀衆の甲賀雅衆は、北畠氏が伊勢国司となった頃より主従関係にあり、志摩の甲賀、鶴方、神明等で二千数百石を領した。越賀衆の越賀隼人は佐治隼人ともいう。初代の玄蕃隆政の時に尾張より志摩に来住し、農耕のかたわら、水先案内や捕鯨などにも力を入れた。³⁾⁶⁶⁾
- 波切神社に鯨石が祀れている。「昔は波切でも捕鯨が行われていた。ある日、捕まえた鯨を解体していたら大きな卵型の石が出てきて漁師達を驚かせた。」「漁師達は神のたたりを恐れてその石(鯨石)を波切神社に祀った。」という。⁴⁰⁾
- 天正14年(1586)志摩地方が飢饉の時、新宮・堀内阿房守に従い太地の和田氏(太地鯨組の祖)は志摩から伊勢へと入り、米・味噌を贈って難民を援助した。翌年、和田氏が引き上げる時に、志摩の浜島・志島・波切などの男女321人がその徳を慕い、太地をはじめ南紀地方に移住した。²¹⁾⁴¹⁾
- 鳥羽藩の鯨漁に関する年表『鳥羽市史上巻』より²⁾

慶長二年以前	九鬼大隅守嘉隆時代、鯨税として皮十五貫目など規定を作る。 「鯨突留候節、老本二付、身皮六貫目、皮百貫目、尾ばけかたかた、ひげかたかた、百尋不残、たけり共」
慶長十五年	九鬼長門守、守隆、鯨を京に送る。 ²⁾
寛永元年 寛永二年	志州鳥羽浦の答志島の羽指、紀州宇久井浦~九州へ雇われた。 ³⁾
寛永五年	相差村、すでに鯨船を保有。 ²⁾
慶安二年	鯨船他もやい申定之事 志摩沿岸二十一ヶ村、日本最古の鯨法盟約する。 ²⁾

延宝八八年頃	鳥羽領が天領の時 鯨税、鯨一本十六貫目代銀十六匁制確立する。 ⁶⁾
延宝九年	石鏡村に四隻の鯨船と船主名あり。 ²⁾
天和元年	志摩土井利益時代、従来の鯨税を大鯨一本七両、小鯨三両に改め、現物納の場合は皮百八十貫、身八貫、わた百尋、尾ばけ片方六寸幅、ひげ片方一尺、たけり(性器)など鯨の7%を納める。 ²⁾
元禄四年	石鏡村の四隻の鯨船なおも存在。 ²⁾
宝永四年	大津波により志摩地方の捕鯨業は大打撃を受ける。 ²⁾
宝永六年	国崎村 津波の被害もあって捕鯨業廃絶する。 ²⁾
宝永六年	石鏡村も指出帳から鯨漁船消える。 ²⁾
正徳三年	葦田省甫「志陽略記」に鯨の記事。「近世獲之稀」とありほとんど獲れず。 ²⁾

- 鯨は近世初期から鳥羽藩の重要な海産物であり、日本のどの地域よりも鯨法が早期に始まった。²⁾ しかし、捕鯨は外洋に面した国崎、相差、石鏡といった地区だけに限られ、いずれも貧村であったことから宝永4年(1707)の大津波の被害を契機に廃絶する。藩営も不確定の部分が多い鯨漁から得る収入は期待できぬまま廃絶する。²⁾
- 鳥羽で生まれて大坂で育つた岸本水府(1892～1929)は、大正・昭和初期の川柳作家。「グリコ」で広告部長を勤めた1936年『一粒300メートル』で一躍脚光を浴びる。大坂をこよなく愛し多くの川柳を詠むなか鯨を詠んだものがある。「熊野灘鯨のみえる母の背」水府が育つたころの鳥羽では、沖で鯨の吹き上げる汐が見えたのだろうか。

尾鷲地方

- 尾鷲地方では秋から春にかけて捕鯨が行われ、近世初頭から行われた模様である。⁸⁾
- 『見聞闕疑集』に寛永(1624～43)頃に鯨を江戸に送っていた記事がある。⁸⁾
- 二木島の供養塔に「寛文十一*龍辛亥三月吉日鯨三三本供養 木下彦衛門」とあり、寛文の頃には盛んに捕鯨が行われていたと思われる。⁸⁾ *寛文11年=1671年
- 『南紀徳川史』は白浦・島勝浦の捕鯨業は、島勝浦の関下清兵衛が元禄4年(1691)に開き、一時は収益少なくなく名声博し漁事盛んであったものの宝永4年(1707)の地震で廃絶したと伝えている。³⁾
- 正徳2年(1712)2月の古泊浦の記録に「銀一一貫二八五匁八分一里 久木崎鯨網方未進」とあり、これにより「網取り式捕鯨」が尾鷲地域でも導入されていたことが判る。⁸⁾
- 江戸本湊町の伊勢屋勘右衛門が宝永(1704～11)のこ

ろ、伊豆諸島の神津島で捕鯨を行うために鯨船の水主・羽刺などを須賀利浦へ雇いに来た。須賀利浦は鯨船一艘を売り、水主にも雇われている。⁸⁾

- 享保12年(1727)秋伊豆七島の神津島から白浦、島勝、須賀利へ水主を雇いに来た。須賀利は水主に雇われており、この地方の捕鯨が広く知られていた模様である。³⁾
- 須賀利浦は太地浦で借財し、その返済として宝暦元年(1751)以降、太地浦の鯨方へ水主を出し天明元年(1781)には19名を数えた。⁸⁾
- 宝暦8年(1758)白浦では腹子持鯨を捕り、利用価値のない腹子も捨てる事はせず、丁寧に葬り墓を建てている。墓は度々移動された。そのとき墓下から女人の湯巻に包まれた鯨骨と、六道銭の入った壺が出土した。宝暦9年(1759)土佐浮津浦(高知県室戸市)の『日本鯨組聞書』に「志ろ浦」と見える。¹⁾³⁾ 全国の著名な鯨組25組の中に、紀州の鯨組では「藩営鯨方(九木浦)」、「太地角衛門組」と「志ろ浦・かつら浦」の共同一組が所の庄屋持と記されている。¹⁾³⁾
- 白浦の捕鯨も尾張漁人を招致して始まり、その後も水主は尾張から補充していた模様で、常林寺の過去帳に尾張漁人を抱えていたことが認められる。³⁾

元禄十二年(1699)	尾州内海之者小兵衛子
延享三年(1746)	太郎兵衛養子野間之者
宝暦四年(1754)	植松藤右衛門家来彦助子
宝暦八年(1758)	尾州之人彦助母
明和二年(1765)	尾州之人彦助姉也
文政四年(1821)	与市父与助事尾州中津(須)之人

● 尾鷲組(藩営九木鯨方)の網取り法

紀州藩は宝暦4年(1754)鯨方を九木浦に置き藩営捕鯨を行い、若山(和歌山)から役人が出張し各浦から水主を出させ捕鯨に当らせた。⁸⁾

宝暦8年(1758)九木鯨方には、木本組から82人、尾鷲組から40人、相賀組から16人、長島組から54人の計192人の者が常時働いていた。捕獲量は宝暦6年(1756)～翌7年の1年間に鯨の入札の触れに要した船賃・人足のみで銭3貫760文を要しているから、ある程度あった模様。⁸⁾

明和7年(1770)8月には鯨不漁のため鯨方役所は閉鎖。設備として大納屋1カ所・網蔵1カ所・船小屋5軒・網工納屋1軒・釜納屋1軒が記録されており、大規模であった様子が判る。捕鯨は藩営ですら16年で止めざるを得ないほど莫大な経費が掛かった。⁸⁾

- 梶賀浦では元禄11年(1698)3月銀10貫329匁1分を藩から拝借し、地下で鯨船を出している。¹⁾³⁾⁸⁾
- 須賀利浦も地下で鯨の捕獲をしているが、江戸中期

以降は不漁と資金難のため捕鯨は急速に衰えていく。

1) 3) 8)

●捕鯨の歴史を伝える梶賀浦のハラソ祭

尾鷲市の賀田湾から南に入り込んだ小湾の奥、背後には地切山がそびえ、山すそが海岸に迫る所に梶賀浦がある。^{28) 62) 63) 64)}

1月15日の「ハラソ祭り」は、江戸時代の古式捕鯨を再現する。祭に登場する鯨船はハラソ船と呼ばれ、かつては色彩を施した専用船が用いられたが、今は漁船の船尾に大漁旗を飾り立てたものを使用している。祭は、地蔵寺でくじらの供養と豊漁を祈願したあと大漁旗や吹き流しを掲げた華やかなハラソ船を漕ぎ出す。漕ぎ手は隣りの曾根の飛鳥神社に参拝して船上で化粧をし、派手な襦袢を着た青年たちが櫓を漕ぐ。

選ばれたハダシ(羽刺)役が赤い襦袢の上に綿入の平袖を着て船首に立ち、歌舞伎役者が見栄を切るような所作をしてから、鉾を高く掲げて海に投げる。曾根で数回、梶賀浦に戻ってからは、鎮守の梶賀神社など数カ所に向けて鯨突きの所作を行う。狭い湾の中を何周も回り突き続けて最後は見物人の前で突いて終わる。年のはじめに鯨突きの模倣をすることによって、富を突きとり災厄払いになると伝えられている。^{28) 62) 63) 64)}

「ハラソ」は「羽刺」が転化した、あるいは中国から漂着した「秦氏」に由来するとも云われている。^{28) 62) 63) 64)}

熊野地方(阿田和)

- 熊野浦の捕鯨は秦の除福に始まるとも云う言い伝えがある。^{7) 9)}
- 阿田和における捕鯨は慶長11年(1606)頃から始められ、鯨の追い込みのできる海湾を持たない阿田和の七里御浜の中央に位置する荒浜でのことである。元

禄以降明和(1688~1772)の頃まで行われたが、近海捕鯨として組織的に行われるようになったのは明治以降のことである。^{7) 9) 25)}

- 南牟婁郡阿田和村の鈴木雄八郎が明治9年(1876)和歌山県下東牟婁郡宮崎村(三輪崎浦)より漁夫を雇い捕鯨を始めた。それが当たって5頭を捕獲し、以来年々8~9頭を捕獲することが出来た。

明治12年(1879)上市木の城内善次郎が協力し、明治16年(1883)には浜田次次郎・畑中左工門・堀口源左衛門・下川嘉一郎も出資し、株式会社「阿田和捕鯨会社」を組織し、別名「鯨あみ」と称して大正初期まで継続された。しかし、動力船を使用し遠洋で捕鯨するようになってから、沿岸に来遊する鯨は次第に減少し、「鯨あみ」も採算が取れなくなり解散した。^{7) 25)} 当時の勇壮な捕鯨の状況は、「阿田和捕鯨の図」として三重県立博物館に残されているのみである。^{7) 25)}

- 明治11年(1878)南牟婁郡木本浦の森本佐兵衛は、鯨の脳中のカブラと称する一種の軟骨を酒肴品として製造し、明治14年内国勸業博覧会へ出品し賞を受けた。森本佐兵衛はくじらの食べ方、輸送方法、販路について次のように述べている。²⁵⁾

「屠た皮肉は桶に塩詰め大阪に送り、上肉は少量の塩を施し直ちに船で、伊勢国津及び川崎に送る。」「鯨皮は尾鯨の部分用最良とし、味佳美なれば伊勢地方では身鯨と称え賞美せり、又鎌倉漬けと称して上品な醤油に味醂を和し一度沸騰した後冷まし之に尾鯨、舌などの部分を浸漬ける。これは多くは自家用とした。」「阿田和村で捕れた鯨肉も少量の塩を施した分は近地に販売し、その他は多量の塩を用い濃尾・飛信の諸州に送る故に該当地にては今尚、伊勢鯨の名称存在すと聞けり。」²⁵⁾

なお、年号の表記などは算用数字を用いた。

(文責：増井紀子)

参考文献

- 1) 海山町役場：海山町史、昭和59年、(株)絵画印刷(度会郡)
- 2) 鳥羽市史編さん室：鳥羽市史 上巻、平成3年、ぎょうせい東海支社(名古屋市)
- 3) 東 典一：捕鯨史考、昭和57年1月、(株)オリエンタル印刷
- 4) 首藤善樹：一身田専修寺と公家社会との交渉「時慶卿記」中の専修寺関係資料、高田学報 第七十六輯、昭和62年12月
- 5) 朝尾直弘 他編：日本史辞典、1996年、(株)角川書店
- 6) 中田四朗：三重県漁業史の実証的研究、昭和62年、光出版印刷(株)
- 7) 御浜町誌編纂委員会：御浜町誌、昭和57年、第一法規出版(株)
- 8) 尾鷲市役所：尾鷲市史 上巻、昭和44年、東亜印刷(株)(津市)
- 9) 小松正之：日本人とクジラ、2007年、(株)ごま書房(東京都)
- 10) 今泉吉典監修：学研生物図鑑 動物 ほ乳類編、1983年、(株)学習研究社(東京都)
- 11) 林 壽郎：標準原色図鑑全集 動物II、昭和43年、(株)保育社(大阪市)
- 12) ウィキペディア【クジラ・鯨】
- 13) 五味文彦編：詳説日本史研究、1998年、(株)山川出版社(東京都)
- 14) 四日市市：四日市市史 第十七巻 近世通史編、平成11年、河北印刷(株)(京都市)
- 15) 生川益也：富田をさぐる、昭和48年、中日新聞生川新聞店(四日市市)
- 16) インターネット 国土としての始原史～風土記逸文 北海道 彦根国

- 17) 太地町ホームページ 太地町の歴史と文化を探る
- 18) ウィキペディア[西洞院時庵]
- 19) ウィキペディア[御湯殿上日記]
- 20) ウィキペディア[親元日記]
- 21) 熊野太地浦捕鯨史編纂委員会：鯨に挑む町―熊野の太地、1965年、(株)平凡社(東京都)
- 22) 正宗敦夫編：日本古典全集 類聚名義抄 索引二 僧下二、昭和14年、合資会社日本古典全集刊行会
- 23) ウィキペディア[源順、能登国源順朝臣]
- 24) 農林水産省大臣官房情報課編集発行：aff(あふ) 6、クジラの話、平成20年 6月13日
- 25) 北海道水産科学協会・海の博物館：三重県水産図解、1984年、光出版印刷(株)
- 26) 鈴鹿市教育委員会：鈴鹿市史 第四巻 資料編一、昭和60年、オリエンタル印刷(株)
- 27) 日本の勇魚捕り絵図・鯨絵図&鯨本一覧 <http://www.geocities.co.jp/NatureLand-Sky/3011/hogei-Kujiraezu-itiran.html>
- 28) 樋口秀夫 他：海の狩人 日本の伝統捕鯨、1992年、(株)平河出版(東京都)
- 29) **インターネット** 大槻清準：朝日日本歴史人物事典の解説
- 30) 竹内理三編：増補 續史料大成 第十一巻(親元日記二)、昭和42年、(株)臨川書店(京都)
- 31) 塙保己一：群書類従・第二十三輯武家部、平文社(東京都)
- 32) 村瀬正章：伊勢湾海運・流通史の研究、2004年、法政大学出版局(東京都)
- 33) 江戸の鯨肉食(後編) <http://www.ll.em-net.jp/rumba/kujiraniku2.html>
- 34) 武田祐吉 他：角川国語辞典、昭和31年、角川書店(東京都)
- 35) 下中直人：食材魚貝大百科 第4巻 海藻類・魚類・海獣ほか、2000年、平凡社
- 36) 勇魚取絵詞 <http://record.museum.kyushu-u.ac.jp/kujira/yugyo1/yugyo1.html>
- 37) 鯨史稿 <http://record.museum.kyushu-u.ac.jp/kujira/geisiko/6/geisiko6.html>
- 38) 菟野町教育委員会：菟野町史 上巻、昭和62年、第一法規出版(株)
- 39) 南知多町のホームページ 内海船と内田佐七家より
- 40) 観光三重：波切神社の観光施設・周辺情報 <http://www.kankomie.or.jp/db/result.php>
- 41) ウィキペディア[波切神社]
- 42) 美里村：美里村史 上巻、平成6年、(株)ぎょうせい
- 43) 鈴鹿市教育委員会：鈴鹿市史 第三巻、平成元年、オリエンタル印刷(株)
- 44) 石川寛子監修：全集日本の食文化 第四巻 魚・野菜・肉、1997年、(株)雄山閣
- 45) 大矢真一解説：江戸科学古典叢書2 鯨史稿、昭和51年、恒和出版(東京都)
- 46) ウィキペディア[鯨肉]
- 47) ウィキペディア[長宗我部元親]
- 48) ウィキペディア[土佐物語]
- 49) 南房総いとこどり 南房総の歴史 水産業史 鯨について 文献「鋸南町の醍醐家に伝えられた古文書」
http://www.mbose-etoko.jp/kyoudo/suisan/kujira_01.html
- 50) ウィキペディア[里見忠義]
- 51) 金田禎之：江戸前のさかな 食文化の足跡をたどる、平成23年、(株)成山堂書店(東京都)
- 52) ウィキペディア[捕鯨文化]
- 53) 鳥羽市観光協会：鳥羽のおいしいハイキングII『青峰山正福寺』コース資料
- 54) ウィキペディア[織田敏定]
- 55) 三浦佑之：口語訳 古事記[完全版]、2002年、(株)文藝春秋
- 56) 倉野憲司：古事記全注釈 第五巻 中巻篇(上)、昭和53年、(株)三省堂
- 57) 伊藤 博：萬葉集釋注 八 卷第十五 卷第十六、1998年、(株)集英社
- 58) 築地本願寺(浄土真宗本願寺派本願寺築地別院)、本願寺第十代宗主 証如上人(1516~1553)
<http://tsukijihongwanji.jp/gorekidai/1>
- 59) コトバンク[証如]
- 60) 願証寺／近江の城郭 伊勢編 <http://www.oumi-castle.net/takoku/mie/gansyouji.htm>
- 61) 磯野直秀：博物誌資料としての『お湯殿の上の日記』、Hiyoshi Review of Natural Science Keio University No.40, 33-49 (2008)
- 62) Weblio辞典[北勢・熊野の鯨船](文化庁国指定文化財等データベース)
- 63) **インターネット** 三鬼和昭の“日々是好日”ハラソ祭り
- 64) **インターネット** 三重県農林水産部水産基盤整備 応援します。いきいき漁村! ハラソ祭く古式捕鯨を伝える鯨鯨・尾鷲市梶賀)
- 65) **インターネット** 鯨船祭り 富田地区市民センター
- 66) 吉田正幸：志摩海賊記、昭和53年
- 67) 田辺聖子：川柳でんでん太鼓、1988年、(株)講談社
- 68) 中倉憲昭：まじゅうがバビリオン 本居宣長翁篇 松阪に生きた宣長、平成15年、十楽
- 69) ウィキペディア[岸本水府]
- 70) 中山圭子：〈口福のかたち〉鯨餅、中日新聞(夕刊)、平成24年 8月22日
- 71) 中山圭子：江戸時代の和菓子デザイン <http://www.e-libera.com/archives/gourmet/2011/wagashi/>
- 72) 三重県埋蔵文化財センター：平成18年度 第25回三重県埋蔵文化財展 北畠氏とその時代、2006年、東海印刷(株)
- 73) 十六島うそまじりのり <http://nipponyokuiku.net/syokuzai/data/094.html>
- 74) ウィキペディア[山科言継]
- 75) 黙翁日録 弘治2年(1556)9月山科言継の駿河下向[信長23歳] <http://mokuou.blogspot.jp/2021/12/215569-23.html>

はらみじゃこ

ハゼ科 ●学名: *Chaeturichthys sciiustus* Jordan & Snyder

「はらみじゃこ」とは、『三重県方言民俗語集覧5』（江畑哲夫）によれば、「ハラミジャコ……中略……子持ち雑魚（ハゼ科の魚）」とある三重県中勢地方における魚の呼称である。『原色魚類検索図鑑』（阿部宗明）には「*Chaeturichthys sciiustus* Jordan & Snyder」で「こもちじゃこ……中略……沿岸性の魚で、春に産卵する。分布：日本各地の沿岸」とあり、「こもちじゃこ」が一般的な呼称である。鳥羽水族館発刊の『三重の海産魚類』には、「伊勢白塚沖、1970年3月の供試標本」としての細部にわたる記載に続いて、「三重県では、特に伊勢湾に多く、食用として漁獲されている」とある。伊勢湾岸も津市の河芸や白塚沿岸では時期になると「はらみじゃこ」と親しまれ、塩でぬめりを取ったのち水洗いして醤油と砂糖で煮付けて副食とされていた。この地方は、昭和30年代まで片口いわしや真いわしほか雑魚

漁で湧いていた。明治39年生まれの古老によれば、「地引網が盛んやった。ヒシコが群れになって押し寄せてくるんや。頭上げてくるで、ヒシコの目がキラキラ光ってなあ、そこで網引っ張った」と語られるほどであった。「はらみじゃこ」は、名前のとおり腹に卵を持った魚ということである。それは一方では、海の博物館発刊の『伊勢湾は豊かな漁場だった』の中で、春に産卵するその直前の、3・4月のものが良いと好まれることから、「花見じゃこ」の異名がついたと紹介されている。今日、はらみじゃこは殆ど揚がらないが、高度成長期に入る昭和30年代までの伊勢湾は良い環境漁場であった。日本の近代化と高度成長の下の湾内の汚染によって極度に減少した魚の一種である。

(文責：大川吉崇)

熊野灘魚よもやまばなし

はじめに

魚が大好きである。もうこれで20年を超える魚市場通いを続けている。こうなると魚好きというより魚馬鹿といったほうがふさわしいかもしれない。魚市場通いを続けているうちに驚いたのは、意外にも漁師さんはあまり魚を知らないことだった。自分が捕る目的の魚以外はあまり興味がないらしい。尾鷲魚市場に「にたり」と名のつく魚が多いこと。名前が解らない魚はすべて「にたり」で処理してしまうのである。これは冗談ではなく本当の話なのだ。地方によってはこの「にたり」が「これは何だ」「なんだ」という名前になっているところがあると聞く。

熊野灘の魚貝類あれこれ

さて、「所変われば品変わる」というが、「所変われば魚も変わる」のである。土地土地によって魚の評価がこんなに変わるとは思いもしなかった。それでは20年を超す市場通いで見てきた熊野灘の魚貝類を幾つか紹介していきたい。

まずは海のギャングウツボに登場願おう。1802年(享和2年)、小野蘭山が紀州採薬行で来鷲し、天満でうつぼを取得と書かれている。それから考えると最初は薬としての利用だったかもしれない。この魚、見かけによらず甘く優しい味。刺身で食べると甘さが実感できる。タマネギとともに味噌汁に仕立てるとこれまた乙な味である。何と言っても真打ちは干物。それも高級干物である。少しくせのある味だが香りが高く皮目がうまい。しかし、軒先にうつぼの開いた干物が干してあるのには皆さんびっくりされるのである。

まんぼうも好んで食べられる。刺身やさっと湯がいて酢味噌やキモ和えで。「じふ」と呼ぶ魚すき風にしてもうまい。地元で百尋ひゃくじんとかこわたと呼ばれる腸は、塩やみりんで干物にする。こりこりとした食感が楽しい逸品である。ちなみにまんぼうは船上で解体されるためその姿を市場で見るとは稀である。

はばのりをこのあたりではハバと呼ぶが、この板海苔が冬の海の香りが匂い立つ美味しいご飯の友である。軽く炙って熱々のご飯にもんでのせ少し醤油をたらしてかき混ぜて食べればほかにおかずがいらないほどだ。しかしこの海苔もまた絶滅に近く幻の海苔となつてし

まうのではないかという心配が大きい。かやものりの「むんぎゃら」も同様である。

年中通算して捕れる魚の一つがまあじであるが、ここでは「たたき」としてよく食べられる。サイコロ状に切ったしゃれたものではなくいわゆる「なめろう」である。大葉やショウガ、味噌などと一緒に骨ごと叩く。これが極め付けの酒の肴となる。まあじ以外に小さいきのたたきもうまい。早田地区では「きんむろ」と呼ぶむろあじも「たたき」にするがこれまたうまいものである。

銀白色に輝く「たちうお」は美しい魚であるが、塩焼きや煮付けが定番である。しかし、商品にならない小型のものを、漁師は「せごぎり」といって「せごし」にして酢味噌や酢醤油で食べる。骨の食感がおもしろくまたうまいのでさすが漁師料理と感心してしまう。骨をすっかり取り去りみりん干しにしたものは、尾鷲の売りの干物の一つだが、お菓子感覚でいくらでも食べることができる。子供にも人気である。

冬になると熊野灘にもさんまが南下する。さんまと言えば脂ごとぎとを想像するが、熊野灘のさんまはそうではない。すっかり脂が抜け落ちたスリムなさんま。単に塩焼きしても美味しくない。先人の知恵がさっぱり系のさんま寿司に仕立てあげた。各地で手前味噌ならぬ手前さんま寿司の自慢合戦である。開き方も背開き有り、腹開き有り、薬味もカラシあり、何にもなしに唐辛子醤油と多彩である。最近では刺身唐辛子虎の尾を使う店も現れた。もう一つは丸干し。干すほどに硬くなり滋味が増す。しかしご時世か、昔の「かんぴんたん」を好む者は少なくなった。それでもさんまの丸干しは冬の尾鷲には欠かせない一品である。もう一つ加えるなら、なます。大根なますを作るとき、この地では魚を入れる。最も多いのはびんなが(とんぼ)の小さく切ったものだが、このさんまもよく使う。大根や人参だけのものよりアクセントがあってなかなかうまいものだ。

尾鷲ではくぼがいやばていらなどの小型の巻き貝を総称して「ちゃんぼこ」や「磯もの」と呼び、好んで食べる。茹でて爪楊枝で取り出して食べるのだが、その取り出し方で地元のものかどうかわかるほどだ。地元で「にし」と呼ぶれいしがいはその苦みからか大人の酒の肴として珍重されている。居酒屋でもよく提供される一品である。貝類であと特筆すべきは、須賀利地区で食べられている「まがきがい」。量は少ななかな出回らないが本当に美味しい貝である。須賀利では「鎌ぼら」、魚市場では「びんびん貝」と呼ばれている。

こんなに魚に係わっていると尾鷲で一番のおすすめの魚はと問われることが多いが、そのときは「めいち

だい」と答えることにしている。皆さんご存じだろうか。夏になるとふらっと現れて、秋になるといつのまにかいなくなってしまう、まるで「フーテンの寅さん」のような魚だ。見た目は地味でとても美味しい魚とは思えないが、身もきれいだし脂があるのに上品で甘くうまい。刺身や握りでその上品さを味わいたい。限られた期間に限られた数しか捕れないので関東ではあまり人気なかったが、ここにきて尾鷲の魚屋さんが築地に送り続けているせいか東京でも認知された。地元消費が減るので嬉しいような悲しいような……。

ついでくえ。熊野灘のくえは別格だと言う人が多い。かつて他県の42kgのくえを食べたことがあるが、見た目からもすりりとしてこのあたりのずんぐりとしたくえとは別物のように思えた。味も濃厚さに欠けるようであった。毎年暮れに30kgくらいの熊野灘のくえをご馳走になっているが、刺身や塩焼き、しゃぶしゃぶ、鍋などどれ食べても唸ってしまううまさである。その大人然たる風格とともに熊野灘を代表する魚の一つである。

多士済々沖合底曳き網の魚貝類

尾鷲の魚の魅力といえば魚種が豊富なことであるが、それは沖合底曳き網の水揚げがあるからだ。この網は沖合の水深300m前後を曳くようで、役者揃いの魚たち水揚げしている。あかむつ、よろいいたちうお、きあんこう、べにてぐり、わきやはた、あおめえそ、あら、よりとふぐ、にぎす、ひめこだい、やなぎむしがれい、あかざえび、みのえび、おおこしおりえび、ひげながえび、ぼたんえび、たかあしがに、いがぐりがにと多士済々である。皆さんはこのなかでいくつ知っているだろうか。にぎすとわきやはたは尾鷲にとってなくてはならない魚である。「沖ぎす」「昭和鯛」という尾鷲を代表する干物となっているからだ。沖ぎすの脂のうまさ、昭和鯛のふっくらとした上品なうまさは、先人の技術の積み重ねと確かさを干物によって実感することができる。よろいいたちうおは尾鷲では「なます」と呼んでいる。関東では確か「ひげだら」だと聞いた。普通は鍋や煮付けで食べる。なかなかうまいのであるが、一番のおすすめは昆布ダマである。昆布のうまみが一段と魚のうまみを倍加させねっとりとした深い味わいを楽しむことができる。あおめえそは今や「めひかり」として全国版になった。から揚げにするとふんわりとした柔らかなうまさである。新鮮なら刺身でもうまいが、脂のためかあまり量は食べられない。尾鷲は隠れた「エビ類の宝庫」である。沖合底曳き網でも何種類か捕れるが、ここでは脇役2つを紹介しよう。まずは

みのえび。地元では「鬼えび」と呼んでいるがこのほうがよく特徴を現している。刺身なら上品な味。甘辛く煮付けて食べてもうまい。蒸して握りを出す寿司屋があるが、不思議なことにかにの味がする。ミソもカニミソの味だ。もう一つはひげながえび。背わたを取るときガスの臭いがぷんとするので、尾鷲では「がすえび」と呼んでいる。刺身もうまいが、熱を加えて真価を発揮する。天ぷら、かき揚げがおすすめ。

燻し文化

最後に尾鷲の誇る燻し文化を紹介することにしよう。代表的なものとしては鯉節、生節などが挙げられるが、脇役達も個性豊かである。まずはあぶり。梶賀地区ではいつのころからか自家製のコンロで小魚を中心に「あぶり」を作っている。小魚は時期によって異なるが、さば、まあじ、たかべ、いさき、むつ、まるそうだがつお、地元で「ひゅういち」と呼ばれるハタンポ類など。捕れたての新鮮な魚に塩をあて、ヤマザクラやカシなどを燃やして炙るのである。自家消費として作られていたが、真空パック機を導入してから賞味期限が伸び、ここにきて販路を拡大している。「焼き」は、まるそうだがつお(こがつお)・ひらそうだがつお(そま)を一度茹でた後、焼いたものである。商品としても「尾

鷲イタダキ市」などで購入できるが、家庭でもよく作る。特にろうそくと呼ぶまるそうだがつおの小型のものが好まれる。時を同じくして八つ頭の漬物「茎漬け」が登場。この茎漬けに焼きがぴったりと合う。ここでも先人の工夫に感謝するしかない。「かま焼き」は三枚におろしたかつおの中骨を燻して作ったもの。かま焼きともかば焼きとも聞かすが、竈焼きからきたものか、蒲焼きからきたものかよくわからない。骨と骨の間のわずかな身や骨の中の髓をこそげ取って食べるのであるが、これが何とも香ばしく滋味である。ビールのつまみには最適ではないだろうか。

終わりに

尾鷲はよく「魚のまち」だと言われる。だけど本当にどこが魚のまちなのか、誰も情報提供をしようとしていなかった。奮い立ってこの10年間、ほぼ毎日魚市場に通い、その日紹介する「今日の魚」の写真を撮りコメントを書いてネットで提供し続けている。地元への想い、魚への想いがこの情報発信につながっている。こんな馬鹿が一人くらいいてもいいではないか。しかし、この10年間の想いは重いのである。こうなったらもうやけくそ、いつまで続くかやってみようではないか。

(文責：岩田昭人〈尾鷲市長〉)

貝類

かき

[牡蠣、牡蛎]

◎英名：Oyster

軟体動物門 二枚貝綱 ウグイスガイ目 イタボガキ科

真がき ◎学名：Crassostrea gigas (Thunberg)

→P14

◎三重県の生産量(殻付き)：平成20年…5,735トン(全国第5位) 平成24年…4,225トン(全国第5位)

かきの分類

軟体動物門 二枚貝綱 ウグイスガイ目 イタボガキ科に属する。これは更に、クラソストレア属(真ガキ属)とオストレア属(板甫ガキ属)に分かれる。真ガキ属には、真がき、岩がき、住之江がきなどがあり、板甫ガキ属には板甫がき、フランスがき(ヨーロッパ平がき)などがある。

かきの種類

世界には100種以上、そのうち我が国では真がき、岩がき、板甫がき、住之江がき(有明がき)、なががき、けがきなど20種類以上あるといわれている。三重県には13種類ぐらいあるという。

かきの生態

かきは二枚貝であり、2枚の貝殻は貝柱と靱帯でくっついている。しかしあさりやはまぐりのような二枚貝では貝柱が2個あるのに対し、かきは1個しか無い。またあさりやはまぐりは左右の貝殻の形状がほぼ同じであるのに対して、かきの場合は左右の形状がかなり異なっている。左殻が凹んでいて岩場に着生し、右殻は平たく蓋状になっている。そして環境の影響(波や着生場所など)で形が変わるので、個体毎に形状がかなり異なっている。ほたて貝やはまぐりに比べて殻の比率(廃棄率とも言える)が高い(75%)。

かき(真がき)は雌雄異体で、夏(7～9月頃)に産卵して海中で受精し、産卵後1日程度で孵化し、2週間ぐらい海中を浮遊した後、岩場などに付着する。ただ真