

# ふたつの塩くじら

赤嶺 淳

## 鯨食の多様性

日本はアジア大陸の北東部に位置する島嶼国家である。暖流と寒流にあらわれる日本列島周辺は、豊富な水産資源に恵まれた海域でもある。鯨類資源も例外ではない。地球上に存在する 85 種のうち、その半数ちかい 40 種が列島周辺を回遊している。古来、日本列島の住民が鯨類を利用してきたのは、故なきことではなかった。たとえば、石川県の真脇遺跡では、およそ 6000 年前と考えられる縄文前期の地層から 286 体のイルカ類が発掘されている。そのうちカマイルカが 56%、マイルカが 35% というように特定の鯨種に集中していることから、それらは偶発的に捕獲されたのではなく、季節的に回遊してくるものを組織的に捕獲したものと推察される [1]。

近隣地域はどうか？ 新石器時代の朝鮮半島でも捕鯨はおこなわれていたようである。半島東南部の蔚山市盤亀台の岩刻画は、真脇遺跡とほぼ同時代のものである。未見ではあるが、シャチやコククジラをはじめ、集団で捕鯨している様子が描かれているという [2]。しかし、それ以降、朝鮮半島沿岸域における捕鯨活動が確認できるのは、動力船で鯨類を追尾し、捕鯨砲で捕殺する近代捕鯨法が導入される 19 世紀末以降のことである [3]。大型鯨類の商業捕鯨の一時停止が発効した 1985 年を最後に韓国は商業捕鯨から撤退した。とはいえ、韓国では毎年 80 頭前後のミンククジラが混獲され、蔚山などで消費されている [4]。

現在の韓国の捕鯨を消極的なものとするれば、東アジアで積極的に捕鯨をおこなっているのは日本だけとなる。しかし、だからといって「鯨食を日本の伝統」とすることについては慎重でありたい。たしかに喰い道楽・大阪の鯨舌の煮物など、各地の名物料理が全国化してもいる。その意味では、鯨食文化はナショナルなものなのかもしれない。だが、そうした料理も、もとはといえば日本列島という、細長くて複雑な環境で多様に育まれてきた地域の食であった。なかには大阪のように生産地ではなく、消費地で磨かれた食文化もある [5]。以下、本稿では、肉ではなく皮脂に着目して鯨食文化の地域性と保守性について考えてみよう。

## 近代捕鯨のまえとあと

大正末期から昭和初期（1920年代）に台所を預かっていた全国の女性 5,000 人にインタビューした貴重な資料がある。農山漁村文化協会による『日本の食生活』全 50 巻がそれである。都道府県ごとに生業や文化的なまとまりによって 4～10 地域にわけ、正月や祭りなどのハレと日常的なケの食事について聞き書いたものだ。

はたして鯨料理は 27 都道府県に登場する。品数の多い順に佐賀県 21、山口県 15、福岡県 13、長崎県と和歌山県 11 となる [6]。江戸時代に西海捕鯨として知られた九州北部と山口に、和歌山が割ってはいった印象をうけるが、同県の鯨料理の多彩さは古式捕鯨発祥の地であり、現在にいたるまで日本の捕鯨を牽引する太地に由来する。

現在はどうか？ 調査捕鯨にもちいられる捕鯨船団を提供する共同船舶が 2008 年に試算した推定値によると、年間ひとりあたりの鯨肉消費量は、長崎県の 197 グラムを筆頭に、佐賀県 168 グラム、宮城県 148 グラム、山口県 133 グラム、福岡県 120 グラムとつづく。いずれも調査時の全国平均 42 グラムの 3～4 倍である [7]。

順位の変動こそあるものの、一見、『日本の食生活』のデータと大差ないようにみえる。しかし、この差異には日本の捕鯨史を理解する鍵が潜んでいる。それは近代捕鯨の存在である。

日本に近代捕鯨が定着したのは 1906 年、宮城県の鮎川でのことであった [8]。同地に白羽の矢がたったのは、欧米の捕鯨者たちに「ジャパン・グラウンド」として知られていた、寒流と暖流のぶつかる潮目、金華山沖漁場に鮎川が接しているからであった。鮎川の拡大は、1888（明治 21）年に 67 戸だった寒村が、わずか 23 年後の 1911（明治 44）年には 149 戸にふくれあがるほどの勢いだった [9]。近代捕鯨がはじまって 5 年後のことである。鮎川がバブルに涌いた様子は、当時、全国に 12 社あった大手捕鯨会社のうち、9 社が鮎川周辺に存在したことからも理解できる [10]。以来、商業捕鯨時代にはミンククジラやマッコウクジラ、現在は、IWC 管轄外のツチクジラと調査捕鯨のミンククジラが水揚げされているように、鮎川は「クジラのまち」でありつづけている。

そんな鮎川を擁する宮城県が『日本の食生活』での存在感が薄いのは何故だろう？ 調査が対象とした 1920 年代は、近代捕鯨が導入されてから、わずか 10 数年後のことであった。いくら鮎川でたくさんの鯨肉が生産されていても、それが県内の食卓に影響をあたえるにはいたらなかったものと思われる。興味深いのは、『宮城の食事』には、農作業用の弁当「ひつこ飯」しか記載されていないことである。木製の容器（ひつこ）に麦飯を詰め、その上に焼いた塩鯨を載せ、漬物を添えたものだ [11]。しかも、ひつこ飯は、岩手県との県境にちかい内陸部の食であり、鮎川のものではない。

地理的にもっとも鮎川にちかい調査地は、ともに2005年に石巻市に編入された旧雄勝町である。海藻をふくむ豊富な魚介類が紹介される一方で、鯨類の記載はない。調査者が聞きもらした可能性もあるとはいえ、想像をたくましくすれば、つぎのようにも考えることができる。鮎川における捕鯨シーズンは夏期であった。当時は、冷蔵も冷凍も十分ではなく、ほとんどの鯨肉は塩漬けされるか、缶詰に加工されていた。食用加工の許容量を超えた分は、肥料用とされた。鮎川の鯨バブルを耳にしていた雄勝の人びとだが、道路も整備されていなかった時代、わざわざ新参の食材を利用するまでもなく、従来どおりの海の恵みを享受していた……

どうだろう？ 食文化の保守性がわかるというものだ。同時に、宮城県の事例からは、鯨肉が広域に定着するまでに100年以上を要したことも察せられる。むろん、かつての西海捕鯨地域も、1920年代には古式捕鯨から近代捕鯨へ転換しておえていた。こうした地域では、捕鯨方法がかわっても、鯨肉の利用法には、それほどの変化がなかったようだ。むしろ、供給量が増えた分だけ、消費量も増えたことであろう。そのことが、現在にいたる伝統的な鯨食地域としての位置を強固なものにしたものと考えられる。

#### 獣脂だし？

捕鯨関係者を訪ねて全国を歩いていて、気づいたことがある。地方によって「塩鯨」が、ことなる食材を指しているようなのだ。九州北部の塩鯨は、生食に不向きなマッコウクジラなどのハクジラ類の赤肉の塩漬けである。かつて高温・高湿度の炭鉱で働く人びとの弁当は、塩鯨と決まっていた。当時はカラカラで水分がないほどに塩漬けされていたらしいが、いまでは手で曲げることができるぐらいにソフト化している。呑んだあとの、べのお茶漬けにぴったりだ。

他方、東北から北海道南部でいう塩鯨は、皮つきの脂肪である。その出汁で鯨汁をつくるのだ。『日本の食生活』で鯨汁が記載されているのは、北海道、青森県、山形県、福島県、新潟県、福井県、鳥取県、島根県の8道県である[6]。福島県以外は、いずれも日本海に面している。函館周辺では正月料理の定番とされる一方、東北から山陰にかけての日本海側では農繁期に必須な滋養供給源とされている。さしずめウナギが普及する以前の、「土用の鯨」といったイメージである。事実、『福井の食事』には、「土用には、なすとくじらの脂身をいれたくじら汁を食べる」とある[12]。鯨汁の本場は新潟県と山形県だとは聞くものの、わたしが食す機会に遭遇したのは秋田市であった。2.5センチ丈に切ったミズという山菜とナスが主要な具材のシンプルなものであった。だが、味噌仕立ての濃厚なスープとミズのシャキシャキとした歯ごたえ、ナスのサクサクした

食感が妙にしっくりくる一杯であった。

と、自身の経験から、わたしは塩肉と塩脂のちがいを愉快がっていた。その背景には、「鯨食文化の中心は九州北部・山口だ」との先入観もあった。もっとも、こうした地域で皮脂が忌避されているわけではない。むしろ皮や脂肪、内臓などは白手物と総称され、珍重されている。これらの地域では薄く切った皮脂を赤身肉と一緒に刺身で食べる。脂の甘さと皮の歯ごたえが、しっとりした赤身肉の食感と共鳴するのだ。皮脂と赤身を海苔でまく人もいる。海苔の香りが彩りをそえてくれる。こんな経験から貴重な鯨皮を出汁につかうなんて想像できなかったわけだ。第一、このあたりにはアゴ（トビウオ）出汁なる優れものがある。

ところが、『日本の食生活』は、西海地域でも、皮脂を出汁にもちいていたことを伝えている。「皮くじらは塩もので、大きいのを一本まとめて買う。これを切ると手がべとべととするが、煮つけの味だしにおいしい」といった記述が少なくないのである [13]。

食は保守的である。その一方で、文化である以上、うつろいも必定である。コールドチェーンが未発達だった 1920 年代、皮脂にしろ、赤身にしろ、産地でさえ刺身で食べる機会は少なかった。そんな刺身が全国化したのは、高度経済成長期にコールドチェーンが発達した以降の、わずか 50～60 年間のことにすぎない。それ以前、鯨類の皮脂は、旬の野菜を美味しく食べるための必須アイテムだったわけだ。それが東北では汁物へ、九州では煮物へと発展していったということなのだろう。

## 日本料理をひらく

日本料理の出汁の基本はコンブ、カツオ、シイタケだとされる。地方には、アゴ出汁のような逸品も豊富である。奈良時代以降、獣肉が忌避されたこともあり、獣脂の利用にはマイナーな位置づけしかあたえられていない。だが、今日的感觉で日本料理を規定し、その線に沿って洗練させていくことそれ自体が、逆説的に日本料理の多様性を削ぎ、日本料理の将来を細くしかねない、といえないか？ かつてのケの食がハレの食へと転換してしまいかねない飽食時代だからこそ、日本列島の多様な恵みをいまいちど評価してみたい。

[1] 真脇遺跡縄文館、n.d.、「イルカ漁のムラ」<http://www.mawakiiseki.jp/dolphin.html>  
[2018 年 10 月 15 日取得]

[2] 崔瞳益、2008、「盤亀台岩刻画から長生浦捕鯨博物館まで」『立教大学日本学研究所

年報』7: 97-113.

- [3] 李善愛、2012、「韓国の捕鯨文化——蔚山を中心に」、岸上伸啓編、『捕鯨の文化人類学』、成山堂書店、264-281 頁。
- [4] MacMillan, Douglas Craig and Jeonghee Han. 2011. *Human Ecology* 39(6): 757-768.
- [5] 赤嶺淳、2017、『鯨を生きる——鯨人の個人史・鯨食の同時代史』、歴史文化ライブラリー445、吉川弘文館。
- [6] 農山漁村文化協会編集部編、1993、『日本の食事事典 I 素材編』、日本の食生活全集 49、農山漁村文化協会。
- [7] 共同船舶株式会社、2010、「平成 20 年副産物都道府県別流通量（推定）」。
- [8] 東洋捕鯨株式会社、1989、『明治期日本捕鯨誌』、マツノ書店（＝東洋捕鯨株式會社編、1910、『本邦の諾威式捕鯨誌』、東洋捕鯨株式會社）。
- [9] 牡鹿町誌編纂委員会編、1988、『牡鹿町誌 上巻』、牡鹿町、129 頁。
- [10] 牡鹿町誌編纂委員会編、2005、『牡鹿町誌 中巻』、牡鹿町、217-224 頁。
- [11] 日本の食生活全集宮城編集委員会編、1990、『聞き書 宮城の食事』、日本の食生活全集 4、農山漁村文化協会、25 頁。
- [12] 日本の食生活全集福井編集委員会編、1987、『聞き書 福井の食事』、日本の食生活全集 18、農山漁村文化協会、94 頁。
- [13] 日本の食生活全集福岡編集委員会編、1987、『聞き書 福岡の食事』、日本の食生活全集 40、農山漁村文化協会、238 頁。