

新潟

夏場の塩皮鯨（肉）の需要が著しく高い新潟県。同県出身者への取材でも、「両親が今も夏に鯨汁を作って食べている」「居酒屋で鯨汁を食べる」といった声が聞けた。少ない調査でも鯨食への高い意識を感じた。



エール君が描かれている「くじら学校」



斎藤社長

塩皮鯨の消費は「中越が約5割、下越が3割、上越が2割」。

塩皮鯨の消費は「中越が約5割、下越が3割、上越が2割」。



山田課長代理

「子供たちは先人への感謝を忘れず、クジラが打ち上げられた日にはこの話の『小説くじら学校』著者小林甚三氏から話を聞き、地域の人の学校に対する熱い思いを受け継いでいる」と話した。校内にはクジラ資料館も設けられている。子供たちは学習内容をまとめ、ホームページなどにも掲載する。

夏野菜と食べる鯨はスタミナ食

脂のうま味、鯨味噌漬

22年は塩皮鯨の供給が少なく苦慮したもようだ。

中越、特に山沿いで消費が多い」と鈴木課長代理。入

割。中越、特に山沿いで消費が多い」と鈴木課長代理。入



鈴木課長代理

22年は塩皮鯨の供給が少なく苦慮したもようだ。同市場の卸・新潟冷蔵（株）冷塩部第三課の鈴木浩之課長代理は入社以来20年、鯨肉を扱う。縦に長い新潟県は、大きく、北から下越、中越、上越と、佐渡からなる4地域に区分さ



姥貝教頭と加藤介護員

「ようこそくじら学校へ」と書かれた看板が出迎える新潟県上越市立上下浜小学校。校舎には同校のクジラキャラクター「エール君」が描かれている。1912年3月13日、地元・三ツ屋浜に全長30メートルのクジラが打ち上げられた。鯨種は今も不明。こ

「子供たちは先人への感謝を忘れず、クジラが打ち上げられた日にはこの話の『小説くじら学校』著者小林甚三氏から話を聞き、地域の人の学校に対する熱い思いを受け継いでいる」と話した。校内にはクジラ資料館も設けられている。子供たちは学習内容をまとめ、ホームページなどにも掲載する。かつては5年生が鯨汁を作り振る舞ったこともあった。取材当日、同校特別支援学級の加藤正子介護員が鯨汁を作り試食させてくれた。「家族も鯨汁が好き。夏野菜のユウガオもいちよう切りにして冷凍。周年、鯨汁が食べられように保存する。6月ごろから鯨汁を食べて夏に向けてスタミナをつけておく」という加藤さん。当日は同校教諭たちも鯨汁をこちそうになった。



加藤さんの作った鯨汁



割烹山生の鯨味噌漬

ある」と多くの人が知っている。斎藤博之社長は、県民の塩皮鯨の好みについて「厚み

と食感にこだわりがある人はナガス、その次がミンク、手頃なツチの順番」と、自身も

供給側の仲卸・大栄魚類（株）冷塩部・冷塩課の山田真紀課長代理は、「昨年、一昨年は十分な量を入手できなかった。今年は新型コロナも落ち着き、昨年よりは多くを販売できるのでは」と期待を寄せる。

山田課長代理から聞いた市内の割烹（ぼう）・山生（山田茂樹店主）は常連さんも多く賑わう。3月のこの時期、鯨汁はないが鯨味噌漬を注文。本皮を味噌に漬けてスライスしたもので、かむたびに、ジューツと口中に脂のうま味と薄い味噌の風味が広がった。

の木間宗久店長。塩皮鯨について聞くと、「販売は6月後半くらいから。夏野菜と一緒に煮る鯨汁は夏バテ防止のスタミナ食。山間部では油と炊くような調理で鯨汁を食べる」と祖母が作っていたというレシピを話した。

◆豆知識◆

本皮を使った鯨汁は夏場、ナスやユウガオなど夏野菜とともに食べるスタミナ食。味噌汁風の仕立て

梅シヨツピングセンターは鮮魚や飲食など6店が営業する。（有）本町鈴木鮮魚（鈴木正社長）ではナガス塩皮鯨1本（815グラム）、味噌漬スライス40グラムなどを販売していた。

「道の駅新潟ふるさと村」鮮魚センターで営業する（株）マリン（立川太一店長）でも周年、塩皮鯨を販

売。利用は観光客が約3割、県民が約7割。時には自家製味噌漬も販売する。「販売は圧倒的に夏場だが冬も売れていく。塊を購入していく人もいる」と立川店長は話した。

創業1966年の「鯨料理専門店 元祖くじらや」。夏場の鯨汁はスタミナ食のイメージ。皮に厚みがあり、透き通った脂で軟らかくクセがないのがナガス。鯨汁はナスやユウガオを使うが脂のうま味をよく吸うからだと思



味噌漬も郷土料理（有）本町鈴木鮮魚



マリンの売場には各種塩皮鯨が並ぶ



「鯨食文化を守っていく」と、五十嵐店主

「どんなに苦しくても鯨食文化を守っていく」と熱い思いを述べた。