

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つて食べている」「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。

新潟市中央卸売市場の2022年の海産哺乳類（ミンク、ツチ、ゴンドウ、ニタリ、バンドウイルカ）取扱量は、生鮮・冷凍・塩干の合計で2万3800キロ、6月9日3万キロ前後で推移したが、18年以後は3万キロ前後で推移したが、

22年は塩皮鯨の供給が少なく苦慮したもようだ。
（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

割。中越、特に山沿いで消費が多い」と鈴木課長代理。入内される取り組みが必要。イベントや学校給食が重要」と話した。

「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

かつては5年生が鯨汁を作り振る舞つたこともあつた。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ょう切りにして冷凍。周年、鯨汁が食べられよう保存する。6月ごろから鯨汁を食べて夏に向けてスタッフをつけておく」という加藤さん。当日は同校教諭たちも鯨汁をごちそうになつた。新潟市中央卸売市場近くの総合食品卸・新印食品（株）。同店は周年、塩皮鯨を扱う。「ここに来れば必ず

社以来の変化について、「塩皮鯨の価格はナガスがかつての6割ほど、ミンクと同程度」と話される。
塩皮鯨の消費は「中越が約5割、下越が3割、上越が2割」と、今後については「子供たちが鯨食を身近なものに感じし、今後については「子供たちは学習内容をまとめて、ホームページなどにも掲載する。

同校の姥貝栄次教頭は、「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、地域の人々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て、ホームページなどにも掲載する。



エール君が描かれている「くじら学校」



「子供たちは先人への感謝を使つて解体。集落の女性たちが遠く長野県まで鯨肉を売り歩き、売り上げで校舎の借金を返済した。

夏野菜と食べる鯨はスタミナ食

脂のうま味、鯨味噌漬



鈴木課長代理

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（左）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

かつては5年生が鯨汁を作り振る舞つたこともあつた。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ょう切りにして冷凍。周年、鯨汁が食べられよう保存する。6月ごろから鯨汁を食べて夏に向けてスタッフをつけておく」という加藤さん。当日は同校教諭たちも鯨汁をごちそうになつた。新潟市中央卸売市場近くの総合食品卸・新印食品（株）。同店は周年、塩皮鯨を扱う。「ここに来れば必ず



加藤さんの作った鯨汁



割烹山生の鯨味噌漬

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「皮鯨の味噌漬が好きで自宅で作る」と言うほど、日頃から鯨肉を食べ慣れた人ならではのコメント。また、「昨今の食品価格の高騰を考え、鯨肉は優等生」と話した。

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、ジユワツと口中に脂のうま味と薄い味噌の風味が広がった。

「道の駅新潟ふるさと村」鮮魚センターで営業する（株）マリーン（立川太一店主）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。

県内でも鯨食が多いとされる中越地方。中でも人口が多い長岡市。同市で全国的にも著名な鮮魚専門チエーンストア・角上魚類（株）。長岡では二通り赤肉を販売している。「レアステーキで食べておいしい」と話すのは同店



山間部の調理を話した木間店長

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ふレシピを話した。

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、透き通つた脂で軟らかくセ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う」と説明する。一方、「二

タリは赤身に肉の力がある」と、鯨種の特徴を話す五十嵐剛店主。食べ方や調理法で鯨肉のよさを引き出す料理人の顔がうかがえた。この3年ほどは、「新型コロナもあり厳しかった」というが、客は徐々に戻っている。現在はかつての約7割。予約時のみ営業している。南極海で反捕鯨団体が暗躍した頃は、鯨食への雰囲気が悪くなり、客足が5分の1程度まで激減。この時の悔しさを忘ることなく「どんなに苦しくても鯨食文化を守っていく」と熱い思い

◆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。味噌汁風の仕立てで、北海道道南地域の煮物風の鯨汁とは異なる趣き。また、本皮の味噌漬は、鯨肉特有の臭みなどもなく、脂のうま味が楽しめる。北前船文化の名残とされる同県の鯨食文化。鯨汁のほか、味噌漬も新潟の郷土料理といえよう。

新潟市中央区の商店街「ぶらっと本町」にある青

◆豆知識◆

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（鈴木正社長）（815グラム）、味噌漬スライス40グラムなどを販売していた。

マリー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



マリー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

のクジラをなた、のこぎりなどを使つて解体。集落の女性たちが遠く長野県まで鯨肉を売り歩き、売り上げで校舎の借金を返済した。