

秋田 上

「秋田の食文化は、大きく分けると、①北部・内陸部②西部・日本海沿岸③南部・内陸部」の3区分になる」と、蒲澤章子さんは説明する。

南部・内陸部、横手市出身の蒲澤さんは、郷土料理を愛し、インターネット上でレシピを発信。「くじらかやき」もその一つだ。



蒲澤さんの「くじらかやき」



蒲澤さん

げられるのは「くじら貝（か）やき」と呼ばれる料理。塩皮クジラと赤ミズ（ウワミソウ）やナスなどを入れて煮る。かつてはホタテなどの貝殻に具材を乗せて調理した。鯨肉だけではなく、馬肉や豚肉なども「かやき」に

地域に浸透する鯨食文化 消費減りつつも高い人気

主に夏場に滋養強壮のために食べられてきた「くじらかやき」。塩皮は今では周年販売されているが、夏場は特に多くのスーパーで販売される。蒲澤さんのレシピを参考に「くじらかやき」を作り、インターネットでレシピを紹介

する人も出てきた。核家族が進み、年々難しくなっている郷土料理の継承。それでも蒲澤さんのように、インターネットの活用など、若き力による新たな取り組みは、鯨食文化の今後について、距離や時間を超える新たなツールとして有効に機能しそうだ。

秋田市では毎年11月7日の「秋田かやきの日」に合わせて、同月初旬に小・中学校で「かやき」の献立が出される。昨年、一昨年のかやきでは豚肉を使用した。

また、秋田かやき協議会（事務局・秋田商工会議所まちづくり推進課）では昨年9月、秋田駅前のアゴラ広場・大屋根通りで、「第10回秋田かやき祭り」を実施。比内地鶏やホルモンなどとともに、「くじらかやき」も提供され好評となった。

鯨食文化が残る南部・横手市。農林部食農推進課の紹介で、横手市生活研究グループ協議会の柿崎克子代表と松井マサ子さんに話を聞いた。松井さんは、くじらかやきの作り方について、「塩皮クジラは湯通しして余分な脂質と塩気を抜く。山菜のミズと



松井さん(左)と柿崎代表

豆腐などを入れた味噌仕立て。ミズは春先はそのまま、盆の頃からは筋を取り除いてシャキシャキとした状態にする」と話す。

今では販売されていないが、1960年代には数センチの厚みの干クジラを購入し、風通しのよいところにヒモで下げて保存。「食べる時は一日水に浸して軟らかく戻してから食べやすく切り、新ジャガの掘れる時期（7月）に、インゲンやニンジンと煮物にした」と述べた。

横手市も東の雪が多い山側と、西側とは食文化が微妙に異なる。東は塩皮クジラや



スーパーで販売されている塩皮クジラ

干クジラ、三陸で獲ったイルカなどを積極的に食べているが、西ではあまり食べなかつた。

文化はしっかりと継承されている。県下各地の生活研究グループをまとめてきた協議会は今年60周年を迎えて、参加者の高齢化などを理由に解散が予定されている。今後について、「一度バラバラになつてしまつたら、一から立ち上げるのは大変。県の取り組みは終わつても、私たちは活動を続けていきたい。まだまだ先輩に教えていただくことは多い」と柿崎代表は語った。

秋田市内で郷土料理が味わえる居酒屋「秋田乃瀧」（齋藤育雄店主）。同店では定番メニューとして、豆腐、塩皮クジラ、ミズナ、ナス、ジュンサイを入れた味噌味の「くじらかやき鍋」を提供する。「ほかから来た人には珍しいと思うが、秋田では昔から食べている」と、男鹿生まれの齋藤店主。価格が安かつた頃には「塩皮を湯がき、醤油でおかずとして食べたこともある」といい、愛着のある鯨肉を使った「くじらかやき鍋」を多くの来店客に提供している。

（煮付）「は少し安い一パック350円で売つた。「ゆでくぼしたりと、下ごしらえには手間がかかる」と話す松井さん。

クジラの塩皮はもちろんのこと、イルカの皮と肉は現在も県内のスーパーで販売されている。クジラやイルカの食

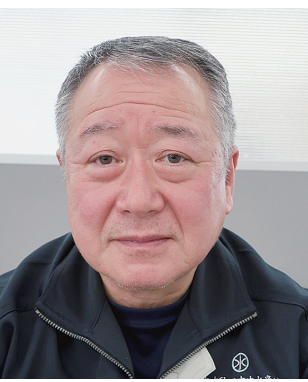


齋藤店主



くじらかやき鍋

「塩皮クジラの消費はナスの収穫の頃にピークを迎える。このため収穫が早い南部の山形から消費が盛り上がり



相原氏

始め、秋田へと移ってくる」と話すのは、丸水秋田中央水産物産物課の相原賢成氏。塩皮はツチクジラがほとんどで、かつてはゴンドウやミンクも扱つた。スーパーなどでは周年販売されているが、現在は消費量も減つて通常は棚1列の一



八柳課長

それでも「年に1度あるかないかだが、沿岸定置で混獲された生肉が販売されると、非常に人気があり、よく売れる」と話し、しっかりと地域に根付いている鯨食文化を語つた。



2023年、秋田市公設地方卸売市場の生鮮クジラの取扱量は1万3336

6キロ、冷凍クジラは3642キロ。塩クジラは5622キロ。塩クジラは取扱量が減少したものの、生鮮、冷凍とも取扱量は増加した。調

捕鯨、未来につなげていく

持続可能な水産業の最先端

理法などが継承されにくくなってきている塩クジラが敬遠された可能性がある。能代市で酒にこだわり郷土料理を提供する「酒どこべらぼう」。2代目店主の成田潤一氏は「くじらかやぎは、ナスがあれば周年作って提供する。おいしいダシの出た汁を飲みながら、ナスはダシを含み、酒のいいアテになる」と語る。

同店では、原料にはツチクジラを使用。ナス、豆腐などを入れた味噌仕立て。ナガスのペーコンは仕入れ値が高くなってから中断しているのが悩みだ。週末にもなると観光客も多数来店する人気店で、くじらかやぎの注文を受けている。



塩クジラのブロック

「遺構篇」、秋田県教育委員会、1997(3)と推察されている。さらに雪の多い山間部では第2次世界大戦後、冬場の出稼ぎで南極海捕鯨に多くの人が従事した。かつて大洋漁業(株)(現・マルハニチロ(株))の南極海捕鯨船団には約1200人が従事した。

日本海沿岸から鯨肉が持ち込まれた影響とみられる。

縄文時代と古代の集落跡が確認されている現在の大館市でも、内陸にもかかわらず「池内(いけない)遺跡」ではブリ、サバ、サメの骨が見つかっている。

「米代川を介して日本海沿岸や、峠を越えて青森や三陸から、海産物を手に入れたのではないか」(「池内遺跡

前回の青森編でも八戸市南郷からの多くの出稼ぎを記した。秋田でも同様に戦後、男鹿からは約10人、現在の仙北郡美郷町六郷付近および大仙市(旧・西仙北町)からも、それぞれ約40人が南極海捕鯨に従事した。

かつて西仙北町助役を務めた故・佐藤金勇氏は「聞き書 南水洋出稼ぎ捕鯨」(無明舎出版)をまとめた。

地元紙・秋田魁新報は、昨年5回にわたって、六郷東根在住のかつての捕鯨従事者を訪ねた記事「内陸の船乗り 六郷東根出稼ぎ捕鯨」「続・



成田店主



くじらかやぎ

出稼ぎ捕鯨」を記した。意欲的な取材で、当時の様子などを詳細に伝えている。

秋田の内陸部などでは、こうした捕鯨従事者による南極海での鯨肉の食習慣なども「クジラを食べる」環境が残されている要因とみられる。65年に船を降りるまで南極海捕鯨に従事していた大仙市在住のTさんは、地元紙の記者に「できればもう一度(南極海に)行きたい」と答えている。

美郷町歴史民俗資料館に

は、当時のナガスクジラの解体の写真、90ミリの捕鯨砲の薬きょうや捕鯨銚(もり)の実物、捕鯨銚の説明パネル、南極海のマッコウクジラの歯や北洋で捕獲した16メートルのオスのセミクジラのヒゲなどを展示。また、当時出漁していた83人の記名板なども残されている。

男鹿市の船川には「くじら学校」と呼ばれる船川第一小学校がある。前に新潟編で紹介した「くじら学校」の上越市立上下浜小学校と同様にク

ジラを販売した金で小学校を建設した。新潟は12年に浜に打ち上げられたクジラを販売。男鹿ではさらに前の1889年、海岸に打ち上げられた110頭余りのクジラを捕獲。このうち50頭は村民に配分して残りを売却。現在の男鹿市庁舎の裏の高台の場所に、当時約258平方メートルの小学校を建築した。同校100周年を記念して1991年には記念碑も設置してい

る。今年度取材した山形、青森、秋田などをはじめ東北地方には、今もしっかりと鯨食文化が息づいている。また、これを継承しようとする取り組みも多くの人もいる。鹿兒島・熊本でも鯨肉は大切に扱われてきている。

まとめ

ローカルスーパーで手軽に鯨肉が手に入るようになって

きているのも心強い。大量に売れるものではないが、背景にはこれを支えるメーカーや流通従事者がおり感謝したい。かつてはオリンピック方式で競うように行われた捕鯨だが、現在は持続可能な水産業の最先端をいく。捕鯨はすでに終わった産業ではなく、これからも大切に保ち、未来につなげていくべき産業であることが分かるのではないだろうか。

◆豆知識◆

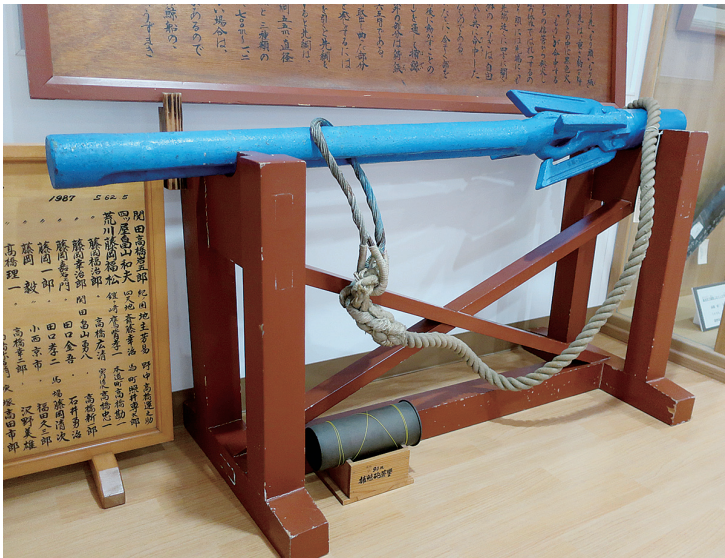
秋田や山形の地域は数百万年前は海だった。秋田県南部の由利本荘市で見えられたヒゲクジラの仲間の化石「デワクジラ」は1000万〜8000万年前の地層

ゲクジラの化石が発見され調査が行われている。



から見つかった。また、大仙市では500万〜2000万年前の地層からの化石が刈和野の大綱交流館の敷地に展示されている。このほか能代市では昨年11月、約270万年前の地層からヒ

大綱交流館敷地内のクジラ化石



捕鯨銚などが展示されている



「くじら学校」記念碑