

# 千葉 南房総

東京から車で2時間ほど。太平洋を望む千葉・和田浦は典型的な南房総の漁村だ。普段は静かな漁村が一変するの段は夏場。今年の観光客は、新型コロナウィルス禍で少なめだが、いつもの夏は海水浴やマ



シロナガスクジラの骨格標本

人気の「新都セット」と竜田揚げを前にうなぎ 新都の長島店主



リンレジャー客で賑わう。

さらに活気をもたらすが、夏に最盛期を迎えるツチクジラの解体だ。捕鯨会社・外房捕鯨がツチクジラを捕獲すると、一定時間熟成させたあと漁港内で解体する。プロダクトを通じて事前予告もあるため、多くの観光客がダイナミックな解体シーンを目当てに集まる。解体後には飲食店向けや一般向けに直接販売され、近所の住民がバケツを持って買いに来る。

## 首都圏唯一のクジラの町・和田浦を歩く

目を引くのが、創業80年の老舗「うなぎ 新都」。古民家を移築したという和モダンな店は、東京や金沢などの日本料理店で腕を磨いた長島富郎店主がUターンして店を切り盛りする。店名を冠するうなぎ重とクジラ刺身のセット「新都セット」（並13970円）は、地元の飲食店や宿泊施設が中心となり、クジラにまつわるメニューを作ろうというプロの取り組みの中で生まれた。

地元水揚げのツチクジラを使用。口に運ぶと非常に軟らかい食感。肉質のよいツチクジラを仕入れている。筋繊維の方向に注意を払い包丁を入れる。軟らかさや、味の染み具合にこだわりを感じる一品だ。「子供の頃によく食べた。加熱すると軟らかく、深い味わいになる」（長島店主）。40代半ばの店主の言葉は少ないが、地域の食の力に入れ込んで

◆豆知識◆  
ツチクジラは、日本近海に回遊するハクジラで体長12メートル余り。ヒゲクジラのミンククジラより大きいが、国際捕鯨委員会（IWC）



タレを干す様子

南房総で「タレ」といえば、焼き肉でもすき焼きでもなく、クジラのタレである。とっても液状のそれではない。スライスしたツチクジラを醬

でいることを感じさせる。

## 水揚げ後に活気づく町

和田浦最大の商業施設で、目の前にあるシロナガスクジラの骨格標本（レプリカ）や鯨資料館が隣接する「道の駅 和田浦 WA・O!」の売りもクジラだ。

（C）の管理する鯨種に記載されていないため、捕鯨禁止を免れた。イルカ漁を目的にする動物愛護運動の標的にもならず、淡々と商業捕鯨を続け、水揚げされ、解体され、食べられてきた。江戸時代からの地元の食文化が残り、今また、新時代の食につながるうとしてい



解体の合間、取材に応じてくれた 庄司社長

はナメロウと同じ郷土食だが、日持ちもする。昔と違い帰郷の土産にはならないかもしれないが高タンパク質で保存食にも向く。クジラには大きな可能性がある。

油とみりん、酒、ニンニク、シヨウガなどの特製のタレに漬け込み、天日干しする。江戸時代から伝わる郷土料理だ。昔ながらの硬いタイプもあれば、最近は軟らかく仕上げるものも増えてきた。和田浦付近の住民にはその家ごとの「タレの味」がある。塩ベ

## 道の駅WA・O!の山口マネージャー



浦特製くじら丼をはじめ多様なクジラ料理を味わえる。素材はすべてツチクジラだ。

ツチクジラの水揚げがあった日は、早朝でも深夜でも山口愛美統括マネージャーに電話連絡が飛び、一頭当たり20〜30キロの鯨肉を卸す。

職員が手分けして一般家庭に使いやすいよう1キロ以内に切り分け、当日限定で冷蔵販売。地元はもちろん、最近では情報を聞きつけて千葉全域から買いに来る客も増え、根強い人気がじわりと拡大しつつある。購入客には「つち鯨の美味しい食べ方」のプリントも配布し、家庭での食べ方も積極的に提案している。店舗内の飲食店では刺身、竜田揚げ、カツが乗った「和田

## 若者への食拡大中

# 南房総に根付く食文化

刺身はミンクを使うことが多いが、竜田揚げはすべて



クジラは漁港内で解体される



若者向けに開発したソーセージ



水揚げ当日には生肉が店頭並ぶ