

《投稿論文》

日本における鯨食文化

—捕鯨地「宮城県鮎川」における調査事例を中心に—

武庫川女子大学 生活環境学研究科 矢田部 愛
生活環境学専攻 博士課程

1. はじめに

筆者が子供だったころ、すなわち1980年ごろには、日常的にクジラ肉を食していた。しかし、いつの頃からか、クジラ肉は食卓に上らなくなった。ずっと以前からクジラは大量に捕獲され、絶滅の危機にあった。1946年の国際捕鯨取締条約の締結が、そのことを物語る。1987年に商業捕鯨が一時休止されてから20年弱、2005年現在、クジラの数には確実に増え続けている。しかし今もなお、捕鯨は国際的な問題とみなされている。

クジラを日本では「鯨」と表記する。それは「魚」偏に、大きいという意味の「京」という旁を添えた漢字である。また日本では古くから「勇魚（いさな）」とクジラを呼んでいた。つまり漢字文化圏ではクジラは魚だと認識されてきたらしい。日本人は、クジラ肉を非常に好んで食べる。それは伝統的な「魚食の文化」の延長線上にあるのだろうか。

現在、日本には「北海道釧路」「宮城県鮎川」「千葉県和田浦」「和歌山県太地」の4ヶ所の捕鯨地が現存する。この4ヶ所にある捕鯨会社6法人2個人が、調査捕鯨に協力している。本稿では、クジラを食べる文化を「鯨食文化」として捉え、その歴史を辿るとともに、現存する捕鯨地「宮城県鮎川」の捕鯨と鯨食に光を当てる。



図1 宮城県石巻市牡鹿町鮎川

2. クジラと捕鯨

クジラは大きく分けると、ヒゲクジラとハクジラの2タイプのクジラが存在する。ヒゲクジラには上顎から、爪と同じ材質でできた長方形もしくは直角三角形のヒゲ板が生えている。そのヒゲでオキアミなどを捕食する。それに対しイカなどを餌とするハクジラは、決して生え変わることはない歯を持つ¹⁾。

原始的な捕鯨方法は「寄り鯨」の捕獲である。「寄り鯨」とは、シャチに追われて海岸

に逃げ込んだクジラや、老衰や病気などで体が弱ったために浜に乗り上げたものを指す。その後、網で舟と繋いだ銚子により、クジラを仕留める「突取式捕鯨法」から、江戸時代には「網取式捕鯨法」に移り変わった²⁾。

近代の捕鯨は、沿岸捕鯨と母船捕鯨に分けられる。沿岸捕鯨は捕獲したクジラを沿岸基地へ曳航し、解体処理する。また沿岸捕鯨は、捕獲可能なクジラの種類、船舶の大きさ、使用する砲の口径などを法律で定め、大型捕鯨と小型捕鯨に分けられる。大型捕鯨ではマッコウクジラが、小型捕鯨ではミンククジラが捕獲されていた。それに対し母船捕鯨は、解体処理をすべて母船上でおこなう。ノルウェーの捕鯨業者が考案したものである³⁾。

現在、日本の調査捕鯨は「南氷洋調査」と「北西太平洋調査」の2種類がある。また「北西太平洋調査」は「沖合調査」と「沿岸域調査」へ細分化することが出来る。

3. 文献にみる鯨食文化の歴史

日本列島は四方を海に囲まれている。そのため海浜部では、魚類をはじめとする海の動物、海藻類など海の植物をも食料資源として利用してきた。クジラもまた、その例外ではなかったのである⁴⁾。

クジラは『古事記』(712年)に「久知良」と記されている⁵⁾。また日本最古の地誌『風土記』(713年)には「海鯨」「鯨鯢」「鯨岡」⁶⁾、『日本書紀』(720年)には「区旒羅」として登場している。古代から日本人にとって馴染みの深いものであったことが伺える⁷⁾。

また『万葉集』に集録された4516首のうち12首に、「イサナとる」という海の枕詞が用いられている⁸⁾。漢字で表記すると「鯨魚取る」「勇魚取る」となり、クジラを示す。

クジラが食材として文献に登場するのは、平安時代の『倭名類聚抄』である⁹⁾。政治の権力が貴族から武家にわたった室町時代の、秘伝の料理法を記した『四条流庖丁書』(1493年)にも、クジラ肉は登場する¹⁰⁾。食べ物を出す順番として、魚なら鯉が1番目、鯛を2番目としている。しかし海のものでもクジラがあるなら1番目に出しても良いと書かれている。また、室町時代の将軍の献立表が記載されている『室町殿日記』の公方家御台所御用目録には、「鯨 壺桶」とある¹¹⁾。この時代の上流社会でもクジラが食されていたことがうかがえる。

1585(天正13)年、関白となった豊臣秀吉が7月13日に宮中へ参内した際の献立にも、クジラ料理が含まれていたと『当代記』に書かれている¹²⁾。また『南路志』には1591(天正19)年に長曾我部元親が太閤豊臣秀吉に、9尋(約13.5m)のクジラを丸のまま献上したという話も残されている¹³⁾。

江戸時代、『料理物語』(1643年)や『合類日用料理集』にも鯨料理が紹介された¹⁴⁾。今まで魚だと信じられていたクジラが、実は魚類ではないと指摘した『鯨志』(1758年)は

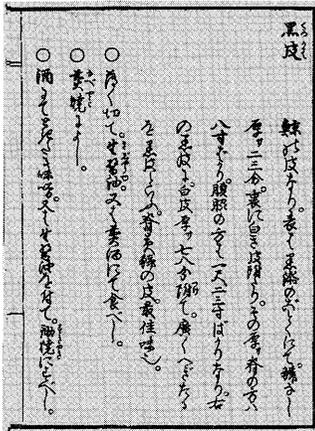


図2 『鯨肉調味方』P.1

紀州の薬商・山瀬春政が出版したものである¹⁵⁾。この本に述べられている「網取式捕鯨法」の最大の利点は、息絶えたクジラを海に沈む前に、舟に引き寄せられることだ。これによりザトウクジラやイワシクジラなど、絶命後に沈みやすいクジラの捕獲が可能になった¹⁶⁾。

1892（文政12）年に九州の生月島に本拠地を構える捕鯨組の頭首が『勇魚取絵詞』という捕鯨の記録を作った。その付録として、クジラ料理の素晴らしい教科書となる『鯨肉調味方』という料理書を出した。

この本には71種にわたり、クジラの食べられる部分について解説している。また、「なべ焼」「揚げ物」「鋤焼」「すまし

汁」「水たき」「味噌汁」「粕漬け」「味噌漬」「煮物」「酢味噌」など、それぞれの部分にあった多岐にわたる調理法があるという。さらにクジラの体についているカキなども説明し、カキの調理法まで伝授している¹⁷⁾。ただし、現在珍重されているマグロのトロの味にも匹敵するという「尾の身」については一言も触れてない。

特筆すべきは、オランダの医者であり植物学者のシーボルトが、日本の鯨食文化を描写していることである。彼は生肉と塩漬け肉を食し、塩漬け肉のほうを好んだ。塩漬けにされた脂肪の薄切りはオリーブの塩漬けの味に似ていると記している。また日本人が食用だけでなく、クジラを慢性下痢、胃や脾臓の薬や皮膚病の薬、便秘の特効薬として使用していたことまで詳しく書き述べている¹⁸⁾。いかに庶民の生活に鯨食文化が浸透していたかが、伺える。

4. 捕鯨の潮流と日本

「網取式捕鯨法」により日本の商業捕鯨が花開き約150年、アメリカ式捕鯨船がクジラのヒゲと油を得るために、日本近海で捕鯨を始めた。そして1858年にアメリカの捕鯨船の食料補給地としての要求に応じ、日本は開国することとなる。その頃、ノルウェー式捕鯨砲を導入したロシアは、活発に捕鯨活動を繰り広げ、クジラのヒゲと油を得ていた。日本もロシアに刺激を受け、近代捕鯨を導入する。そして大幅に増えたクジラの肉の供給は、全国に鯨食を浸透させた¹⁹⁾。

第二次世界大戦後の1946年、国際捕鯨取締条約が締結された。しかし戦後の食糧不足に悩む日本には、南極海捕鯨が許可される。連合国最高司令官マッカーサーも、クジラは安く高タンパク質な食材として、推奨した²⁰⁾。このことから、クジラは日本人の命を繋ぐ大切な食料となる。食糧配給制度でクジラは各家庭に配給された。学校給食にも登場し、

クジラを食べるという文化を、日本国民全体が共有した。こうして日本の鯨食文化はいくつもの段階を経て、日本に浸透していったのである。

その後1949年、第1回国際捕鯨委員会（IWC）年次会議が開かれた。1963年にザトウクジラ、1964年にシロナガスクジラの捕鯨が禁止され、1972年にはクジラの種類別捕鯨枠が決議される。1963年にイギリス、1964年にオランダ、1972年にノルウェーが捕鯨を止めた。それに対し日本は、1972年に南極海でミンククジラの捕鯨を開始している。1982年、IWCは商業捕鯨の一時休止（モラトリアム）を決定する。5年のモラトリアムへの準備期間を経て、1987年に日本は調査捕鯨という形へ切り替えた。現在は特定のクジラに限り、制限付きの捕鯨を許可されている。捕鯨賛成国はノルウェーやアイスランドといった少数で、商業捕鯨禁止から20年近くたった今も、モラトリアムは撤回されない。

5. 捕鯨地「鮎川」

鮎川は周りを山に囲まれた港町で、平野部は狭い。陸路の交通も不便で、水資源も不足している。農業には向かないが、複雑に入り組んだリアス式海岸による良い漁場があり、外洋にも近い。漁業を生業としてきたのは、容易に想像できる。不利な条件が、逆に有利な条件となった産業が、捕鯨だった。1906年、山口県の捕鯨会社「東洋漁業株式会社（のちの日本水産）」が進出したことにより、宮城県鮎川に近代的捕鯨基地が完成した。産業が進出する以前、この地には約50世帯しかなかったという。これまで、この地に産業がなかったことが、地域全体で商業捕鯨に携わり、そして組織的な体制が組みやすかった要因といえる。そして鮎川における捕鯨の歴史が幕を明けた。



図3 鮎川漁港

鮎川で商業捕鯨が始まってから、1955年には約8000人、捕鯨全盛期にあたる1960年には14000人弱に、人口は急増した。宮城県や九州、関西の人間が、この地に押し寄せたのである²¹⁾。

全盛期、鮎川は非常に栄えた町であった。大洋漁業株式会社・極洋捕鯨株式会社・東洋漁業株式会社（日本水産）の大手捕鯨関係会社3社の社員が、東京から鮎川に赴任する。映画館、カフェ、ダンスホール、パチンコ、キャバレーなど様々な娯楽施設が、この地にはあった。東京の文化が直接、流れ込む町だった。その繁栄ぶりは1957年に高倉健主演の東宝映画『鯨と斗う男』が、鮎川で撮影されたほどである²²⁾。

町民の8割が捕鯨関係の職に就いていたという。捕鯨船乗りというのは「一度、船に乗

れば家が建つ」と言われていたほどの高給取りだった。ステータスであるのと同時に、憧れの職業である。一度船に乗ると、10ヶ月は陸に上がることがない。またクジラを見つけた見張り役には捕獲した際、報奨金が出たという。当時は近隣に高校がないこともあり、中学校を出ると職に就くものが多かった。寮に入り、高校進学をするものは1割程度であったという²³⁾。

5.1. 捕鯨道具

繁栄当時、鮎川にあった大手捕鯨関係会社3社は、クジラの解体時に使う「のんこ」や「包丁」などの道具の角度や長さが各社で違うため、鮎川に2、3軒あった鍛冶屋に、それぞれ捕鯨に使う道具を作らせていた。またクジラに銛を打ち込むと、銛は曲がる。それを自社の鍛冶屋に修理させていた。

現在では、捕鯨用の道具を作れる会社も少なくなった。鮎川にある有限会社戸羽捕鯨では福岡県にある業者に委託しているという²⁴⁾。

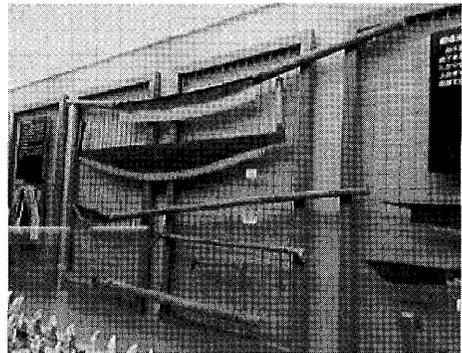


図4 包丁（おしかホエールランド所蔵）

5.2. 鯨税

牡鹿半島では、大正時代から1950年まで「鯨税」という税が施行されていた。これはこの地で水揚げされたクジラに課税したものである。また映画館、カフェ、ダンスホール、パチンコ、キャバレーなどの娯楽施設からの税収も多くあり、鮎川町財政は非常に潤っていた²⁵⁾。

5.3. 捕鯨にまつわる産業

鯨肥製造業も、捕鯨によって鮎川に芽生えた産業である。鯨肥はクジラの骨、脂、血、内臓、肉から作られる。材料を粉碎し、煮詰め、鯨肥はできる。これは果樹や稲などの植物に有効な肥料で、宮城県に隣接する山形県にまで運ばれ使われていた。鯨肥工場は免許制であった。昭和前半には、鮎川で鯨肥によって一財産を築いたものも多い。鮎川では鯨肥を製造することによって、クジラを余すことなく利用していた²⁶⁾。

5.4. 商業捕鯨の衰退

捕鯨禁止のモラトリアムが掲げられてから、鮎川の捕鯨産業は衰退を始める。それにともない鮎川にあった鯨肥工場や大手捕鯨会社3社も姿を消した。1960年のピーク時にいた

約14000人の人口は、住民基本台帳によると2005年8月末には5142人にまで減少した。現在では有限会社戸羽捕鯨、有限会社日本近海、星洋漁業株式会社の3社が、2隻の船を共同経営している。有限会社戸羽捕鯨にいる25人の働き手は皆、年金受給者だという。就職先がないため、若者は鮎川を去る。30分で1頭のクジラを解体できる技術の維持・継承も難しくなってしまった。クジラは解体時、非常に体温が上がる。解体に時間をかけると、肉は食べられない状態になってしまうという²⁷⁾。

捕鯨禁止後、多くの捕鯨関係者はサンマやメロード（いかなご）などの漁業へと転職していった。また退職金を元手に資材を買って、銀鮭やホヤを養殖する者もいた。しかし、ロシア産鮭の輸入や、チリ・韓国・中国への技術の流出により、新しい産業は根付かなかったという²⁸⁾。

観光客の誘致も、資金が必要である。鮎川には金華山という観光地が古くからあるが、観光客の求めるものが変化しているため、現在では人が集まらなくなってしまった。現在、牡鹿町鮎川には大洋漁業の跡地に、「おしかホエールランド」という町営の資料館が建設され、クジラの資料や捕鯨道具、捕鯨船などが展示されている。また牡鹿町は、2005年4月に石巻市と合併した。

6 鮎川の鯨食文化

6.1. クジラ肉の頒布

鮎川では5、7、9、12月の年4回、石巻市牡鹿町総合支所が国から必要なクジラ肉を購入し、住民に配給する。2005年度は4、5月に鮎川沖、9、10月に釧路沖で60頭ずつのミンククジラの「沿岸域調査」が行われ、その副産物である生肉を頒布する。クジラ肉の購入と住民頒布の関係予算は、ミンククジラ漁が休止となった1988年の決算から執行されているという。7、12月は南氷洋と北西太平洋調査の副産物である冷凍肉を頒布する。頒布は回ごとに住民に希望を募って行われる。些少の多寡は出るが、年間通じてほぼ同じ量に落ち着くという。2005年の同支所の計画は、7、12月に冷凍肉2800円/kgを1世帯あたり5kgずつ、5月の鮎川沖の生肉は3000円/kgで2kg、9月の釧路沖の生肉は3500円/kgで2kgの供給を予定している。同支所が国から購入するクジラ肉は1年間で生肉8t、冷凍肉18t、合計26tに及ぶ。ここで供給される生肉はミンククジラのものである²⁹⁾。

料理店にも配給されるが、商売ということで町民より少し割高の設定になっているという。また生肉ではなく、冷凍物が供給されるそうだ。冷凍物は生肉に比べ、味が劣るといふ。店によっては、自宅に配給される生肉を、刺身としてメニューに出すところもある³⁰⁾。

毎年の配給（2005年は14kg）により、鮎川町民は1年中、クジラを冷凍庫で保存し、食べたい時に食することができる。人々は週1回程度クジラを食す。しかし鮎川を離れた兄弟や親戚に、配給されたクジラ肉を分け与える人も多いようだ³¹⁾。

6.2. 鮎川で好まれるクジラ料理

鮎川では図5のように、新鮮な刺身が好まれる。三が日の食事や結婚式といった「晴れの食事」に必ず食べる。また、「とい汁」という旬の野菜とクジラから作る汁も一般的である。「とい」は塩漬したクジラの皮を指す。皮といっても皮下のたっぷりした白い脂肪も含み、良いだし汁となる。味は味噌、醤油、塩と家庭によって違う。また佃煮や竜田揚げも食されている。

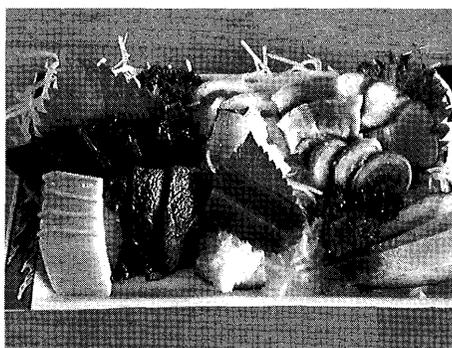


図5 クジラの刺身

ミンククジラなどのヒゲクジラは味に癖がなく、生で食べるのに向いているという。それに対し、マッコウクジラなどのハクジラは火を通す料理に向いている。以前はカレーと言えばクジラ肉だったようだ。しかし配給量が決まっている現在、カレーにクジラ肉を使うことは減ったようだ。また「タレ」というビーフジャーキーのようなものもある。捕鯨禁止前には、「コロ」というマッコウクジラの皮をその脳油で揚げたものもあった。クジラ肉の塩蔵漬は山形や秋田へ運ばれていた³²⁾。

鮎川の人々は鮎川の近海で取れたミンククジラやイワシクジラを好む。その味は癖がなく脂が乗っている。同じ種のクジラでも春先に鮎川で捕れるものと、秋に釧路で捕れるものの味は違うという。鮎川の人が言うには、釧路のものは脂肪分が少なく、パサついているように感じられる。「その土地のものが一番美味しいと感じる。慣れです」と「おしかホエールランド」に勤めている男性はいう³³⁾。

またクジラ肉は胃にもたれにくいという。そして、肉を焼いた時に出る脂は固まらない。消化がよいという理由からも、鮎川住民はクジラを好む。若いミンククジラの肉は綺麗なピンク色をしているが、年齢を重ねるにつれ黒くなるという。それに対し、マッコウクジラやツチクジラなどのハクジラは元々肉の色が黒い。

レストランでクジラ肉を食べる人は、仙台や東京から来る観光客である。地元の人を客を連れてくる時だけ、店で一緒にクジラ肉を食すという³⁴⁾。

6.3. 学校給食

1954年に学校給食法が成立し、その翌年には学校給食会が設立された。当初、牡鹿町の学校給食にはクジラの肉は頻繁にメニューに組み込まれていた。しかし日本が商業捕鯨から調査捕鯨に切り替えた時を境に、自治体の所有するクジラの冷凍肉を提供するという形をとり、メニューに登場する回数も減った。小学校4校と中学校3校分の1日414食を担当する牡鹿学校給食センターでは現在、合併した石巻市の学校給食センターとは違った、独自の献立に取り組んでいる。現在でも月1回、クジラ肉は給食に登場している³⁵⁾。

また石巻市でも1986年11月10日（月）まで月1回程度、小・中学校の給食にクジラ肉を出していた。1987年に日本が商業捕鯨を中止し調査捕鯨を始める前、商業捕鯨が許されていた時期である。約10年の空白期を経て、1996年10月から年2回、小・中学校の給食に鯨肉を出すようになった。これも調査捕鯨で捕獲したミンククジラを、給食分として確保している³⁶⁾。

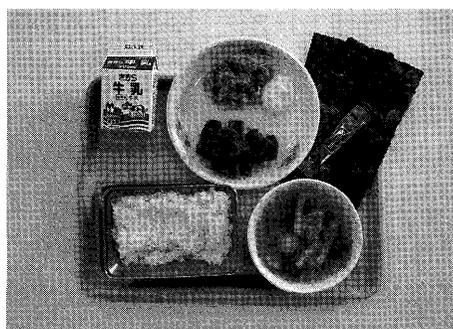


図6 石巻市の給食（石巻教育委員会提供）

石巻市がクジラ肉を給食に出す理由は2つある。

1つは、クジラ肉が高タンパク質・低カロリー・低コレステロールの食材であるからだ。牛肉（和牛もも、脂身なし）100gのタンパク質22.3g、カロリー143kcal、コレステロール55mgであるに対し、クジラの赤身は23g、127kcal、38mgである³⁷⁾。

また日本人にとって、クジラ肉はタンパク質の食物アレルギーに対処する理想的な食材のひとつである、という研究結果を日本鯨類研究所の大曲佳世氏が発表している。化学物質をほとんど含まない南極海産のミンククジラは、タンパク質アレルギーの患者でも食べることが出来る食材である。日本鯨類研究所ではそのミンククジラ肉を、タンパク質のアレルギー患者に卸値で提供しているという。2000年には約11tの鯨肉が医療用食材として販売された実績がある³⁸⁾。

2つ目の理由として、クジラ肉を食するという鯨食文化の継続が上げられる。モラトリアムの終了時に、クジラを食す人がいなくては、捕鯨休止の撤回を待ち続けた意味がない。次世代を育てていくという食育の観念から、牡鹿町の給食ではクジラ肉を出している。石巻市では「くじら肉のしぐれあえ」「くじらのインド煮」「くじらの竜田揚げ」「くじら肉のオーロラソース」「くじら肉のごまみそあえ」など、牡鹿学校給食センターでは「酢鯨」「タンドリー鯨」「鯨肉のきんぴら」「鯨の味噌焼き」など、非常に多彩である。女子栄養大短大の金田雅代氏は、給食を通じ、子供たちに郷土について考えてもらうことができるという。「食べることは文化」と気付くことで、食に対する価値観が変わる。つまり「給食は生きた教材」と、金田氏は語る³⁹⁾。

7. 鯨骨を用いた工芸品

マッコウクジラの歯は工芸品の材料として使用された。この工芸品は乳白色あるいは象牙色をしている。2005年現在、鮎川には1軒しか鯨歯工芸の店はない。第二次世界大戦前はパイプやステッキを作り、戦前日本領であった北朝鮮地域へ輸出していたという。商品はすべて仲買人が引き取ってくれたため、生活も安定し、景気の良し悪しは関係なかった

そうだ。戦後はアクセサリーや置物などを作り、国内販売をしていた。捕鯨が禁止される直前の最盛期には4軒もの店があった。これらの店は今も残る店の先代・千々松儀三郎氏が、その加工技術をその親戚に教えたものによる。今は1986年のモラトリウム以前に買い付けた材料で、二代目と三代目が彫刻を続けている。以前はデパートや土産物屋などでも作品を販売していたが、材料を長く持たせるために商売を縮小した。いつかモラトリウムが終わり、マッコウクジラの歯が再び手に入る日を、彼らは待ち望んでいる。



図7 マッコウクジラの歯

またマッコウクジラの筋はテニスのガットとして使用され、その専門店もあった。しかし現在は閉店している⁴⁰⁾。

8. 鯨まつり

2004年まではクジラの霊を祭る行事「鯨霊供養祭」が、8月の第1日曜日に開催される「鯨祭」の前夜祭に、観音寺により執り行われていた。観音寺には捕鯨で命を落とした者やクジラを弔う慰霊碑がある。そして日曜日には金華山龍蛇踊り、七福神舞、古式捕鯨の再現ショー、捕鯨ショー（キャッチャーボートによる実砲の実演）、芸能人のショー、花火などが催された。しかし2005年度からは祭は日曜日1日のみと縮小され、古式捕鯨の再現ショーを見ることはできなくなった。

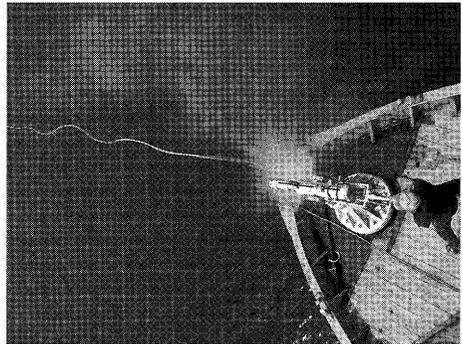


図8 2005年の鯨まつり実砲実演

この時期は宮城県各地で祭が多く行われており、集客のために苦勞をしているという。捕鯨繁栄当時は捕鯨会社と町民が一体となった祭であったが、現在は実行委員会を作り、運営している⁴¹⁾。

9. 鮎川の未来

捕鯨・鯨食文化の中で宮城県牡鹿町鮎川は、この100年の間に発展してきたことが分かった。「捕鯨文化にかかわる人々はその地域の社会組織全体が鯨と捕鯨に依存していることをはっきり認識して」⁴²⁾おり、捕鯨が「共同体の成員の誇りや帰属意識（アイデンティ

ティー)の象徴となっている」⁴³⁾のである。牡鹿町民は、遠くない未来に捕鯨が再開されることを願っている。しかし以前の「商業捕鯨」の姿ではなく、捕獲頭数・水揚げ・流通に至るまで管理された「管理捕鯨」に変わる必要性を感じている。鮎川港に食品衛生機関や鯨体処理訓練センターなどを整備し、データを管理する。そしてクジラを消費地市場への計画的な出荷の仕組みを確立したいと考えている⁴⁴⁾。

10. おわりに

人々は最初、「栄養源」としてクジラを人々は食していたのだろう。しかし長い歴史の中で、何段階にも分かれて鯨食が人々に浸透してきたことが分かった。また地方によって好む味が異なる。戦前と戦後による時代の波、地方性という波、その2つの波が折り合って、複雑な「鯨食文化」が日本には根付いた。

筆者がニュージーランドにいるとき、日本人の鯨食について非難を受けた。しかし、人々がつくった文化を何故非難されなければならないのか。そのような思いを持って、調査した。

クジラというのは絶滅の危機が叫ばれて久しいが、やみくもに保護すればというものではないだろう。環境と調和して、日本の鯨食文化を守っていくことは出来ないか。鮎川でのフィールドワークを今後、深化させることによって、その可能性を模索できないかと考えている。

【註】

- 1) 和田志郎「鯨の種類とその特性」『食の科学』48号 丸ノ内出版 1979年 38、41-43ページ
- 2) 梅崎義人『日本人のクジラ学』講談社 1988年 223~225ページ
- 3) 「おしかホエールランド」の展示資料
- 4) Freeman, Milton M. R. 高橋順一編訳『くじらの文化人類学』海鳴社 1989年 117ページ。長崎福三「漁業と環境論」『捕鯨と世論』財団法人日本鯨類研究所 1994年 152-153ページ
- 5) 倉野憲司校訂『古事記』岩波書店 1968年 84、246ページ。「鯨」と言われているが、大物または強い物といった意味で使われている。
- 6) 秋本吉徳『風土記(一)常陸国風土記』講談社 1980年 65、79、153ページ
- 7) 影印版『日本書紀』1983年コピー製本、第3巻8ページ
- 8) 佐々木信綱・編『万葉集 上下巻』岩波書店 1971年。そのうち3首が「いさなとり」の枕言葉から歌が始まる。その1首は、おうみおおつのみやにあめのしたしらしめしすめらみことのみよ近江大津宮御宇天皇代の

あめのみことひらかすわけのすめらみこと

天命開別天皇の太后が詠んだとされる歌である（上巻84ページ）。

- 9) 京都大學文學部國語學國文學研究室編『諸本集成倭名類聚抄・本文篇』臨川書店 1993年 370ページ
- 10) 倉林正次編『日本料理の起源』同朋舎出版 1985年 51、59、60ページ。この本には『四条流庖丁書』以外にも『りうりの書』『貞丈雜記』などが収録されている。それらの書にも「鯨のかぶら煮」(292ページ)などの料理法が書かれている。
- 11) 植村長教撰『室町殿日記』臨川書店 1990年 40ページ。鯨とともに干蛸、干烏賊、雉子、薄塩をした大鯛、塩など様々な食材が記されている。
- 12) 松平忠明『当代記（史籍雜纂）』続群書類従完成会 1995年 50ページ。クジラの他に、からすみ、まながつお、えい、はまぐり、たこ、くらげ、鯛などの海産物がこの膳に使われた。また夏ということもあり、この膳には「はも」も使われている。
- 13) 武藤致和『年譜（南路志）』高知県立図書館1993年37、38ページ。また『産物・神威怪異奇談・和歌集・詩文集・人物（南路志）』高知県立図書館1992年の海魚類に鯨は登場する。網取式捕鯨法について説明されている。
- 14) 吉井始子編『江戸時代料理本 翻刻第1巻 料理物語；料理切形秘伝抄；料理献立集；合類日用料理抄』臨川書店 1978年 4、270、280ページ『料理物語』には汁、刺身、吸い物などが、『合類日用料理抄』には鯨の塩漬、生鯨肉の料理法が記されている。
- 15) 山瀬春政『鯨志』栗田 1989年。胎児にて乳を呑み成長すると書かれている。
- 16) 奈須敬二「捕鯨の歴史」『食の科学』48号 丸ノ内出版 1979年 21ページ
秋道智彌『鯨と日本人の暮らし：人びとは鯨とどうかかわってきたか』ポプラ社 1994年 64～65ページ
- 17) 吉井始子監修『鯨肉調味方』臨川書店 1978年
- 18) Siebold, Philipp F.V. 齊藤信訳『シーボルト江戸参府紀行』平凡社 1967年 104-106ページ
- 19) Freeman、前掲書135～136ページ。大隈清治『クジラのはなし』技報堂出版 1993年 128～129ページ
- 20) Walsh, Bryan 'Saving the Whalers' "TIME" Time Inc., June20, 2005、26ページ
21・22・25・26・28・41) 2005年7月5日「石巻市牡鹿町総合支所」にて産業振興課の男性職員にインタビュー
23・24・27・31) 2005年7月5日「有限会社 戸羽捕鯨」にて重役男性にインタビュー
29) 2005年7月8日「石巻市牡鹿町総合支所」より文面にて回答を得た
30・32・34) 2005年7月5日「プラザサイトウ」にて女性店員にインタビュー
33) 2005年7月4日「おしかホエールランド」にて男性職員にインタビュー
35) 2005年8月8日「牡鹿学校給食センター」にて栄養士にインタビュー。2005年8月18

- 日に「石巻市牡鹿町総合支所」の産業振興課の男性職員にインタビュー
- 36) 2005年7月8日「石巻市教育管理課」より文面にて回答を得た。
- 37) 全国高等学校長協会家庭部会『四訂食品成分表』教育図書株式会社 1992年 70、71、74、75ページ
- 38) 大曲佳世「食物アレルギーと鯨肉」『鯨研通信 第410号』財団法人日本鯨類研究所 2001年 7ページ
- 39) 中島達雄「見直す子供の食6 給食は生きた教材」読売新聞朝刊 2005年7月12日 37ページ
- 40) 2005年7月5日「千々松行隆商店」にて店主夫婦にインタビュー
- 42) Freeman、前掲書168ページ
- 43) 森田勝昭『鯨と捕鯨の文化史』名古屋大学出版 1994年 417ページ
- 44) 2005年5月26日に宮城県仙台市で行われた「第2回地域社会と鯨に関する全国自治体サミット」での牡鹿町長木村富士男氏の発表要旨

【参考文献】

- 梅崎義人「鯨肉と日本人」『食の科学』48号 丸ノ内出版 1979年
- 大隈清治『クジラは昔 陸を歩いていた』PHP研究所 1988年
- 川島成和「鯨の生産物」『食の科学』48号 丸ノ内出版 1979年
- 財団法人日本鯨類研究所・監修『もっと知りたい！クジラブック』朝日新聞 2004年
- 佐賀県立博物館編『玄海のくじら捕り』聖文堂印刷 1980年
- 柴達彦『鯨と日本人 新版』洋泉社 1988年
- 進藤直作『鯨の文化史』青谷書房 1978年
- 滝谷節雄『鯨のなんでも博物館』講談社 1983年
- 長崎福三『肉食文化と魚食文化：日本列島に千年住みつづけられるために』社団法人農山漁村文化協会 1994年
- 永山久夫『日本古代食事典』東洋書林 1998年
- 永山久夫『たべもの古代史』新人物往来社 1976年
- 奈須敬二『捕鯨盛衰記』光琳1990年
- 立平進「西海鯨鯢記にみる西海捕鯨の隆盛」『文明のクロスロード』64号 1999年 博物館等建設推進九州会議
- 芳賀登、石川寛子・監修『全集 日本の食文化』第4巻 雄山閣出版 1997年
- 藤井久『鯨の化学』幸書房 1989年
- 三崎滋子「ゲームの名は捕鯨問題」『捕鯨と世論』財団法人日本鯨類研究所 1994年
- 矢田部愛「日本における鯨文化」武庫川女子大学卒業論文 2002年