

鯨食文化の多様性と地域性

ふたつの塩くじらをめぐって

■生態的に必然な捕鯨

日本はアジア大陸の北東部に位置する島嶼国家である。暖流と寒流にあらわれる日本列島周辺海域は、豊富な水産資源に恵まれてもいる。鯨類資源も例外ではない。地球上に存在する85種のうち、その半数ちかいは40種が列島周辺を回遊している。そんな日本列島の住民が鯨類を利用してきたのは、故なきことではなかった。たとえば、石川県の実脇遺跡からは、およそ6000年前と考えられる縄文前期の地層から286体のイルカ類が発掘されている。そのうちカマイルカが56%、マイルカが35%というように特定の鯨種に集中していることから、それらは偶発的に捕獲されたのではなく、季節的に回遊してくるものを組織的に捕獲したものと推察される。^[1]

海峡の対面はどうか？ 新石器時代の朝鮮半島でも捕鯨はおこなわれていたようである。半島東南部の蔚山市盤亀台の岩刻画は、真脇遺跡とほぼ同時代のものである。わたし自身は未見ではあるが、シヤチャやコククジラをはじめ、集団で捕鯨している様子が描かれているという。^[2]しかし、それ以降、朝鮮半島沿岸域における捕鯨活動は、近代捕鯨法が導入される19世紀末以降まで待たねばならない。^[3]商業捕鯨の一時停止が発効した1985年を最後に商業捕鯨から撤退した韓国だが、毎年80頭前後のミンククジラが混獲され、蔚山などで消費されている。^[4]こうした韓国の捕鯨を消極的なものとするならば、東アジアで積極的に捕鯨をおこなっているのは日本だけとなる。しかし、だからといって「鯨食を日本の伝統」とすることにっては慎重でありたい。以下、本稿では、近代捕鯨と皮脂利用に着目して鯨食文化の地域性と多様性について考えてみよう。



一橋大学大学院社会学研究科・社会学部教授 赤嶺 淳

■近代捕鯨のまえとあと

大正末期から昭和初期（1920年代）に台所を預かっていた全国の女性5000人にインタビューした貴重な資料がある。農山漁村文化協会による『日本の食生活』全50巻がそれである。都道府県ごとに生業や文化的なまとまりによって4〜10地域にわけ、正月や祭りなどのハレの料理と日常食について聞き書いたものだ。

はたして鯨料理は22都道府県に登場する。品数の多い順に佐賀県21、山口県15、福岡県13、長崎県と和歌山県11となる。^[5]和歌山県は、いわずと知れた古式捕鯨発祥の地である太地を擁している。ので不思議はない。それ以外の4県は、江戸時代に西海捕鯨として知られた捕鯨地域である。

現在は、どうか？ 調査捕鯨にもちいられる捕鯨船団を提供する共同船舶が2008年に試算した推定値によると、年間ひとりあたりの鯨肉消費量は、長崎県の197グラムを筆頭に、佐賀県168グラム、宮城県148グラム、山口県133グラム、福岡県120グラムとつづく。いずれも調査時の全国平均42グラムの3〜4倍である。^[6]

順位の変動こそあるものの、一見、『日本の食生活』のデータと大差ないようにみえる。しかし、この小さな相違点にこそ、日本の捕鯨史を理解する鍵が潜んでいる。それは近代捕鯨の定着である。日本に近代捕鯨が定着したのは1906年、宮城県の大船川のことであった。^[7]大船川に近代捕鯨の白羽の矢がたったのは、欧米の捕鯨者たちに「ジャパン・グラランド」として知られていた、金華山沖漁場に大船川が接しているからであった。大船川の拡大は、1888（明治21）年に67戸だった寒村

が、わずか23年後の1911（明治44）年には149戸にふくれあがるほどの勢いだった。^[8]近代捕鯨がはじまって5年後のことである。その頃、全国で12社あった大手捕鯨会社のうち、9社が大船川周辺に存在するほどのブームであった。^[9]以来、商業捕鯨時代にはミンククジラやマッコウクジラ、現在はIWC管轄外のツチクジラと調査捕鯨のミンククジラが水揚げされているように、太地同様、大船川は「鯨のまち」である。

そんな大船川を擁する宮城県が『日本の食生活』での存在感が薄いのは何故だろうか？ それは調査の性質に由来する。聞き書きが対象とした1920年代は、近代捕鯨が導入されてから、わずか10数年後のことであった（聞き書き自体は1980年代に実施された）。だから、宮城県が上位5県にはいつていなくとも不思議はない。むしろ、興味深いのは、『宮城の食事』には、農作業の弁当としての「ひっこ飯」しか記載されていないことである。木製の容器（ひっこ）に麦飯を詰め、その上に焼いた塩鯨を載せ、漬物を添えたものだ。^[10]地理的にもっとも大船川にちかいた調査地は、ともかく2005年に石巻市に編入された旧雄勝町である。海藻をふくむ豊富な魚介類が紹介される一方で、クジラはでてこない。調査者が聞きもらした可能性もあるとはいえず、想像をたくましくすれば、つぎのようにも考えることができる。大船川における捕鯨シーズンは夏期であった。当時は、冷蔵も冷凍も十分ではなく、ほとんどの鯨肉は塩漬けされるか、缶詰に加工された。食用加工の許容量を超えた分は、肥料用とされた。道路も整備されていなかった時代、新参の食材は隣接地域に流通することはなかった……

どうだろうか？ 食文化の保守性がわかるというものだ。同時に、宮城県の事例からは、鯨肉が広

域に定着するまでに100年以上を要したことも察せられる。むしろ、かつての西海捕鯨地域でも、調査時点では近代捕鯨への転換がおわっていた。こうした地域では、捕鯨方法が変わっても、鯨肉の利用法には、それほどの変化がなかったはずである。むしろ、供給量の増加に対応して消費量も増えたことが予想される。そのことが、現在までにいたる伝統的な鯨食地域としての位置を強固なものにしたものであろう。

捕鯨関係者を訪ねて

捕鯨関係者を訪ねて全国を歩いていて、気づいたことがある。地方によって「塩鯨」が、ことなる食材を指しているようなのだ。九州北部の塩鯨は、生食に不向きなマッコウクジラなどのハクジラ類の赤肉の塩漬けである。かつて高温・高湿度の炭鉱で働く人びとの弁当は、塩鯨と決まっていた。当時はカラカラで水分がないほどに塩漬けされていたらしいが、いまでは手で曲げることができぐらいにソフト化している。少量を細かくちぎって頂くお茶漬けは、呑んだあとのメにびつたりだ。

他方、東北から北海道南部という塩鯨は、皮つきの脂肪である。その出汁で鯨汁をつくるのだ。「日本の食生活」で鯨汁が記載されているのは、北海道、青森県、山形県、福島県、新潟県、福井県、鳥取県、島根県の8道県である。^[5]福島県以外は、いずれも日本海に面している。函館周辺では正月料理の定番とされる一方、東北から山陰にかけての日本海側では農繁期に必須な滋養供給源とされている。さしずめウナギが普及する以前の、「土用の鯨」といったイメージである。事実、『福井の食事』には、「土用には、なすとくじらの脂身をいれたくじら汁を食べる」とある。^[11]鯨汁の本場は新潟県と山形県だとは聞くものの、わたしが食す機会をえたのは秋田県であった。2.5センチ丈に切ったミズという山菜とナスが主要な具材のシンプルなものであった。だが、味噌仕立ての濃厚なスープとミズのシャキシャキとした歯ごたえ、ナスのサクサクした食感が妙にしつくりくる一杯であった。

と、自身の経験から、塩肉と塩脂のちがいを愉快がっていた。その背景には、「鯨食文化の中心は九州北部・山口だ」との先入観があったことはまちがいない。もつとも西海捕鯨の継承地で皮脂が忌避されているわけではない。皮や脂肪、内臓などは白手物と総称され、むしろ珍重されている。これらの地域では薄く切った皮脂を赤身肉と一緒に刺身で食べる。皮の甘さと歯ごたえが、しっかりと赤身肉の食感と共鳴するのだ。皮と赤身を海苔でまいて食べる人もいる。磯の香りがまた格別である。だから、貴重な鯨皮を出汁につかうなんて想像したこともなかったわけだ。第一、このあたりには、あご(トビウオ)出汁という優れものもある(あご出汁ラーメンは、わたしの好物のひとつだ)。

ところが、『日本の食生活』は、西海地域でも、皮と脂を出汁にもちいていたことを伝えている。「皮くじらは塩もので、大きいのを一本まとめて買う。これを切ると手がべとべとするが、煮つけの味だしにおいしい」^[12]といった記述が少なくないのである。

食は保守的である。同時に、文化である以上、うつろいは必定でもある。皮にしろ、赤身にしろ、刺身で食べるのが普及したのは、コールドチェーンが発達してからの、わずか50〜60年間のことにすぎないはずだ。それ以前、クジラの皮脂は、旬の野菜を美味しく食べるための必須アイテムだったわけだ。それが東北では汁物へ、九州では煮物へと発展していったということなのだろう。あらためてクジラの偉大さを考えさせられる。

日本料理の多様性

日本料理の出汁の基本はコンブ、カツオ、シイタケだとされる。地方には、アゴだしのようなバリエーションも豊富である。奈良時代以降、獣肉が忌避されたこともあり、獣脂の利用は、マイナーな位置づけしかあたえられていない。だが、今日の感覚で日本料理を規定し、その線に沿って洗練させていくこと自体が、逆説的に日本料理の多様性を削ぎ、日本料理の可能性を閉じてしまいかねないのではなからうか? かつての日常食

が、いまや贅沢なものへと転換してしまいかねない飽食時代だからこそ、日本列島の恵みの多様性をいまいちど評価してみたい。そのために、いたずらに鯨食文化のナショナル文化をもとめるのではなく、ローカルに徹した鯨食文化を掘り起こしていきたいと考えている。

- 1 真脇遺跡縄文館、n.d.、「イルカ漁のムラ」<http://www.mawakiseki.jp/dolphin.html> [2018年10月15日取得]
- 2 崔隆益、2008、「盤亀台岩刻画から長生浦捕鯨博物館まで」『立教大学日本学研究所年報』7: 97-113 (引用は98頁)
- 3 李善愛、2012、「韓国の捕鯨文化―蔚山を中心に―」、岸上伸啓編、『捕鯨の文化人類学』、成山堂書店、264-281頁。
- 4 MacMillan, Douglas Craig and Jeonghee Han. 2011. Human Ecology 39: 757-768.
- 5 農山漁村文化協会編集部編、1993、『日本の食事典 I 素材編』、日本の食生活全集49、農山漁村文化協会。
- 6 共同船舶株式会社、2010、「平成20年副産物都道府県別流通量(推定)」。
- 7 東洋捕鯨株式会社、1989、「明治期日本捕鯨誌」、マツノ書店(東洋捕鯨株式会社編、1910)、『本邦の諸威士捕鯨誌』、東洋捕鯨株式会社。
- 8 牡鹿町誌編纂委員会編、1988、『牡鹿町誌 上巻』、牡鹿町、129頁。
- 9 牡鹿町誌編纂委員会編、2005、『牡鹿町誌 中巻』、牡鹿町、217-224頁。
- 10 日本の食生活全集宮城編集委員会編、1990、『聞き書 宮城の食事』、日本の食生活全集4、農山漁村文化協会、25頁。
- 11 日本の食生活全集福井編集委員会編、1987、『聞き書 福井の食事』、日本の食生活全集18、農山漁村文化協会、94頁。
- 12 日本の食生活全集福岡編集委員会編、1987、『聞き書 福岡の食事』、日本の食生活全集40、農山漁村文化協会、238頁。