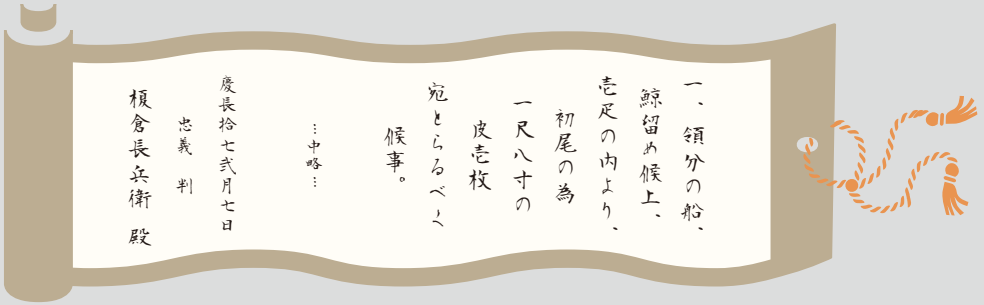
MINAMIBOSO

THE TOWN OF WHALES

# 南房総とくじら

## 南房総の捕鯨の歴史

南房総では、現在でも捕鯨が行われていることをご存じでしょうか。日本は国際捕鯨委員会（ＩＷＣ）から脱退し、２０１９年７月１日より我が国の排他的経済水域内でミンククジラ、ニタリクジラ、ナガスクジラを対象とした商業捕鯨を開始しました。小型の鯨類についても日本政府が独自に管理し、毎年、捕獲枠を設定し、鯨を捕まえています。現在、日本で小型捕鯨の対象になっているのは、ツチクジラ、マゴンドウ、タッパナガ、ハナゴンドウ等の十種類です。では、沿岸捕鯨の歴史を見てみましょう。




これは、鋸南町の醍醐家に伝えられた古文書の一節で、里見忠義が御師・榎倉氏を通じて伊勢神宮に鯨の尾の皮を献上していることがわかり、房総の沿岸捕鯨の存在を示す最も古い記録です。しかし最近では、出土する擬餌針の材質が、鎌倉時代13世紀頃を境に鯨の骨が多く使われていること、また、鎌倉時代の日蓮の書状に見られる「房総のネズミイルカ（鯨の様な大型海獣と思われます）という大魚の肉から、鎌倉では油を絞っている」という記述、さらに鎌倉市内の遺跡から出土する多くの鯨骨の存在等から、鎌倉時代後半の13世紀頃から室町時代14～15世紀頃までには、房総で沿岸捕鯨が始められていた可能性が考えられています。そしてツチクジラを捕獲対象とした房総の沿岸捕鯨は、江戸時代、鋸南町勝山の醍醐家により組織化され大きく発展しました。


8代醍醐新兵衛定緝

醍醐組では鯨にモリを打ち込む「突き組」は、元締の下に世襲制で57艘が組織されており、全体の組織は、「旗頭」・「世話人」といった幹部を中心に、「羽刺」と呼ばれるモリ打ち等の海上要員が約500人、陸上で鯨の解体や加工を行なう「出刃組」・「釜前人足」が約70人という規模となっていました。鯨漁の漁期は、6～8月で、江戸（東京）湾一帯を漁場としていました。突き組が使用していたモリが「アガシモリ」で、形は「突きん棒漁」で使われる燕形離頭銛とほぼ同じです。このことから、突きん棒漁は、鯨漁から発展したとも考えられています。

房総の捕鯨の特徴は、モリで突いて鯨を捕る「突き捕り法」を採用したことです。各地で「網捕り法」が主流になってもツチクジラが深くまで潜るため網取り法が適さなかったので一貫して「突き捕り法」で行ないました。明治20年代前後には、関澤明清や醍醐徳太郎たちの努力で、捕鯨砲による洋式捕鯨を導入、明治31年には遠洋漁業株式会社が設立され、操業規模は拡大します。しかし、明治42年に鯨取締規則が制定され、漁獲高等に制限が加えられると、沿岸捕鯨を中心に活動が行われることになり、東海漁業株式会社（明治39年、房総遠洋漁業株式会社を改称）の拠点があった館山や、旧白浜町乙浜、その他に旧千倉町七浦が、房総における沿岸捕鯨の拠点基地となりました。その後、房総の沿岸捕鯨の伝統は、昭和23年、旧和田町和田浦に設立された外房捕鯨株式会社に受け継がれています。


歌川国芳 画「宮本武蔵の鯨退治」

## 南房総 鯨年表

| | |
|---|---|
| 縄文時代 | 千葉県のいくつかの貝塚に、縄文時代のイルカの骨が残されている。<br>姥山貝塚公園 ( 市川市 )・月ノ木貝塚・東寺山貝塚・千葉県立中央博物館・千葉市立加曾利貝塚博物館 ( 千葉市 ) |
| 1500年代後半 | 千葉県勝山付近で、モリやヤリを使った「突き捕り式捕鯨」が行われていたと推測される。<br>おもに小型のクジラを捕っていたが、捕鯨しやすいセミクジラ・コクジラなど、大型のクジラも捕っていたかもしれない |
| 1600年代 | 江戸時代初期、紀州の大地で「網捕り式捕鯨」が行われていたが、勝山では深く潜る習性のあるツチクジラを捕るために「突き捕り式捕鯨」が続けられた |
| 1612年 | 慶長 17 年に、安房国の領主・里見忠義が、初漁時、伊勢神宮にクジラの脂皮を献上していたという記録が残されている |
| 1655年 | 安房勝山では、初代醍醐新兵衛 ( 定明 ) が元締めとなって、統制のとれた経営組織「鯨組」がつくられた |
| 1704年 | 二代醍醐新兵衛 ( 明廣 ) はさらに組織化した「突き組」をつくり、3 組 57 隻の船と、総勢 500 ～ 600 人を抱える規模となった |
| 1820年～1865年 | 日本近海は「ジャパングラウンド」と呼ばれるクジラの好漁場のため、外国の捕鯨船が集まり、「アメリカ式捕鯨」で太平洋のクジラを捕鯨した。そのため日本近海のクジラが急減し、日本の古式捕鯨は衰退する |
| 1899年 | ノルウェーの捕鯨技術を学んだ岡十郎がノルウェー式捕鯨を行う「日本遠洋漁業」を設立する。122 トンの捕鯨船「長州丸」を建造し、ノルウェー人の砲手を雇い入れる等の努力をかさね、捕鯨の近代化に成功する。この会社が後の「東洋捕鯨」になる |
| 1908年 | 日露戦争後、近代化された装備の捕鯨会社が乱立し、「東洋捕鯨」は大手 4 社で合併。「東海漁業」は捕鯨船等を「東洋捕鯨」に売却し、遠洋捕鯨から撤退する。また「東洋捕鯨」もクジラの減少により、一度は進出した銚子からの撤退を余儀なくされる |
| 1909年 | 遠洋捕鯨から撤退した「東海漁業」は捕鯨規制枠外のツチクジラ等を捕る小型沿岸捕鯨の業者として、基地を館山から白浜に移す。さらに千倉の捕鯨業者を吸収し、千葉県の捕鯨基地は白浜だけとなる |
| 1948年 | 「東海漁業」定置網漁をしていた庄司政吉に捕鯨船の一部を譲ることになる。同時に捕鯨管轄権が県から政府に移り、捕鯨許可枠が増えたため和田町に「外房捕鯨」が設立された |
| 1950年 | 最盛期には、房総の「東海漁業」と「外房捕鯨」とで、1 年間に 130 頭を捕鯨することもあった |
| 1987年 | 国際捕鯨取締条約にもとづき、小型沿岸捕鯨の対象であったミンククジラが捕鯨一時中止となる。「外房捕鯨」はツチクジラ・ゴンドウクジラ漁を継続する |
| 1988年 | 長崎県五島列島から千葉県和田を中心に、大型クジラを捕鯨していた「日東捕鯨」が捕鯨一時中止で和田町から撤退する |
| 1996年 | 「和田浦くじら食文化研究会」発足 |
| 2007年 | 「和田浦くじら食文化研究会おかみさんの会」発足 |
| 2011年 | 「和田浦くじら食文化研究会おかみさんの会」が、「フード・アクション・ニッポンアワード 2011」「コミュニケーション・啓発部門」にて「最優秀賞」受賞 |
| 2013年 | 「全国鯨フォーラム 2013 南房総」開催 |
| 2019年 | 日本が IWC から脱退。日本は厳格な資源管理の下、領海および排他的経済水域内で商業捕鯨を再開 |

「くじら」と「くじら食文化」をみんなで考える【くじらゼミ】南房総で毎年開催中！

和田浦 くじらゼミ


*Special Thanks*

特定非営利活動法人　クジラ食文化を守る会

一般財団法人　日本鯨類研究所



一般社団法人　南房総市観光協会

千葉県南房総市富浦町原岡 89-3


# ツチクジラと房州の捕鯨

房州では、古くから突き捕りによって捕獲されてきました。ツチクジラの捕鯨は、我慢の漁です。潜水時間は平均 30 分です。浮上の度に群れに近づいていきます。一度撃ち損じるとその群れは逸散し漁になりません。まさに必殺必中で仕留めなければならないわけです。丸 1 日かけても捕獲にならないこともあります。ツチクジラは鈍で打たれると、ほとんど垂直に急速に潜水します。その勢いはすさまじいものです。突き捕りで仕留められた時代の苦労は常人には計り知れないものが伺えます。あくまでも推測の域をこえないのですが、江戸時代の漁具の発達で目を見張るのは綿糸の利用があげられます。これにより漁具の強度と耐久度は飛躍的に伸びました。ツチクジラの捕獲も可能にしたことが考えられます。江戸時代の綿花の主産地は関西でしたが、房州は綿花栽培に不可欠な干鰯の生産地でした。海の資源が肥料として田畑に施肥され、綿花から良質な漁具が製造され、それが漁業者に供給される。そんな循環があったようです。なお、ツチクジラの鯨油は害虫退治の農薬として使用されることが多く、内臓や骨は肥料として利用され、それは富浦や岩井の房州びわの褒美肥 ( ほうびごえ ) として施肥されてきました。



和田漁港でのツチクジラの解体




ツチクジラ

*Baird's beaked whale*

生息地：　北太平洋
分布地：　太平洋側では本州三浦半島及び大島 ( 東京都 ) 周辺から北海道東岸沖、北海道沿岸のオホーツク海及び日本海
種　類：　歯鯨
大きさ：　雄で 11.9m、雌で 12.8m、体重 12 トンに達します
食　糧：　深海性イカ類や底生魚類を食べています



## くじら食文化

江戸時代の頃は肉の利用よりも脂に利用価値がありました。当時稲作の大敵であるウンカの駆除に多く用いられました。その油膜は水田の保温・保湿効果があり、休耕期には土地改良剤にも利用されました。肉はむしろ副産物として地元で利用されていましたが、長期保存の知恵とも言える房州独自の干肉製法により、郷土の味「くじらのたれ」が生まれました。それはツチクジラの肉質と房州の気候が育くんだ、南房総の伝統の味そのものであり、百年以上もの長きに渡り、この地で愛されてきた「食文化」でもあるのです。戦後は石油化学工業の隆盛により、鯨油より肉に価値が移っていき、たれのほかに大和煮や佃煮が名産品として名を連ねるようになります。和田浦では肉を熟成させて旨味を引き出すために、捕獲したツチクジラを港に一晩浮かせたままの状態で寝かせておいてから、加工されています。

南房総 食旅 *Kui-Tabi*

文化庁『100 年フード』にも認定された「南房総地域のアジ文化」を筆頭に南房総の食の魅力をまとめたスペシャルサイト



## 鯨肉の活用

南房総で捕れた鯨肉は、地元 ( 南房総市内や館山市内 ) でほとんどが消費され、市内の一般消費者も自家消費のため解体場で肉が買えます。鯨肉の価格は外房捕鯨により年度始めに設定され、漁期中変動しないことから、鯨が地域社会、文化に根を下ろしていることがわかります。肉のかなりの部分が加工業者か住民によって、伝統食品である「たれ（くじらの干し肉）」に加工・消費されています。生皮は九州や本州の日本海沿岸部や北海道で野菜の煮つけや「鯨汁」の具材として、或いは煎られて関西地方の「関東だき」というおでんの材料になります。尾羽はさらし鯨として消費されています。肉の販売は主として白浜、千倉、和田の鮮魚商や加工業者 ( たれ屋 )、行商人 ( 棒手振り ) と一般の消費者に、市場を経由せず直接に解体場で販売されます。加工業者は鯨肉の干物であるたれを作り、鮮魚商と行商の人々は生肉を販売しますが、入手した消費者は、主にたれを作り、他に佃煮、カツ、ステーキ等にして食べます。