

南房総 くじら祭り

プレゼント MINAMI-BOSO WHALE FESTIVAL 2013
presents



南房総
とじら
くじら

MINAMI-BOSO with WHALE



南房総の捕鯨の歴史

南房総では、現在でも捕鯨を行っていることを御存知でしょうか。
大型の鯨は国際捕鯨委員会（IWC）によって1988年（昭和63年）から捕獲停止となっていますが、
小型の鯨類については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、ハナゴンドウの4種類です。
では、沿岸捕鯨の歴史をみてみましょう。

一、領分の船、鯨留め候上、壺足の肉より、
初尾の為一尺八寸の皮壺枚宛とらるべく候事。

中略

慶長拾七 式月七日 忠義 判
榎倉長兵衛殿

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などから、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。

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う「出刃組」「釜前足」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鉞とほぼ同じです。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「突き取り法」を採用したことです。各地で「網取り法」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「突き取り法」で行いました。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へ、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。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・千葉市立加曾貝塚博物館(千葉市)
- 1500年代後半** 千葉県勝山付近で、モリヤリを使った「突き掘り式捕鯨」が行われていたと推測される。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「網掘り式捕鯨」が行われていたが、勝山では深くもぐる習性のあるツチクジラを捕るために「突き掘り式捕鯨」が続けられた。
- 1612年** 慶長17年に、安房国の領主里美忠義が、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」がつけられた。
- 1704年** 二代醍醐新兵衛(明廣)はさらに組織化した「突組」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** 日本近海はジャバングラ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。「東洋漁業」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議なくされる。
- 1909年** 遠洋捕鯨から撤退した「東洋漁業」は捕鯨規制枠外のツチクジラなど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** 「東洋漁業」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うつり、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「東洋漁業」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し、現在に至る。
- 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」を受賞
- 2013年** 全国鯨フォーラム2013南房総開催

ツチクジラ ~プロフィール~

- 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。



食文化



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って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、伝統食品であるタレ「鯨の干し肉」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剖場で販売されます。加工業者は鯨肉の干し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。

ツチクジラと房州

(南房総エリア)

房州の捕鯨

房州では、古くから突き掘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。潜水時間が平均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。ツチクジラは鉦で打たれると、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。突き掘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。これによる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、綿花から製造された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様です。なお、ツチ鯨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枇杷の褒美肥(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

クジラの活用

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ました。長期保存の知恵としてツチクジラのだれ(干し肉)ができたと考えられます。たれという製法は房州独自のものと考えられます。それは、ツチクジラの肉質や房州の気候が育んだものだと考えられます。明治に入ると、肥料として用いられた脂は工業製品原料として用いられるようになりました。戦後で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ます。たれのほかに燃製や大和煮が名産品として名を連ね、ツチクジラのあばら肉の佃煮は大和煮とは一味違う味わいがあります。和田浦では肉を熟成させて食用にもちいるために、捕獲したツチクジラを港に一晚浮かせておき、加工されています。

Web www.mboso-etoko.jp/
南房総いいとこどり 検索

企画 **全国鯨フォーラム 2013 南房総実行委員会**