

分野 文化

地域 呼子

◎地図・写真・統計資料など

捕鯨とくじら料理

～鯨がもたらした食文化～

呼子町は、天然の良港を持ち、古くは海上交通の要衝として栄えてきました。

捕鯨は、文禄年間、太閤秀吉が朝鮮出兵を行った時代に始まり、戦後間もない頃まで、この地域の発展を支えてきた産業です。

特に江戸時代から明治初期にかけて、呼子の捕鯨は興隆を極め、国内有数の捕鯨基地としての勇名を馳せていました。沖合に広がる玄海灘を、秋に下り、春に上る鯨。船団を組んで海に乗り出し、網をかけて、もりを突いてしとめる、日本ならではの勇壮な「網取り式漁法」の様子は、絵巻物となって記録に残されています。

小川嶋鯨組（のちの小川嶋捕鯨株式会社）は、小川嶋捕鯨絵巻江戸時代に全盛を極めた鯨組・中尾家の後を引き継ぎ、明治11年に創業しました。

その出資者であった事業家・山下善市氏のもとには、鯨肉や内臓などの分配品が届けられていました。分配品の中には、かぶら骨と呼ばれる鯨の上あご（鼻筋）の軟骨もあります。捕鯨基地としての歴史から鯨の食文化が発達していた呼子でしたが、かぶら骨は利用価値が少なく、調理法もほとんど無く、細く刻んで刺身のつまとして用いる以外、使い道はありませんでした。

かぶら骨の持つ独特の食感に注目した、山下善市氏の妻・ツルさんは、酒屋を営む本家より酒粕を買い求め、かぶら骨を漬け込むことを思い立ちました。酒粕の豊かな風味と試行錯誤によって生まれた甘辛い味付けは、酒の肴としてはもちろん、ごはんとも相性がよく、ツル手製のかぶら骨の酒粕漬は、瞬くうちに近所の評判になりました。

明治25年に創業し、明治40年には「松浦漬」という名で商標を取得しました。

その後、昭和30年代の捕鯨最盛期には庶民の味としてたいへんな人気を馳せるようになりました。

※平凡社の百科事典作成の際に日本珍味五種の一つとして挙げられた

※昭和26年農林大臣賞受賞、昭和50年厚生大臣賞受賞、昭和51年労働大臣賞受賞

その後、国際的に捕鯨に厳しい目が向けられるようになり、ついに昭和62年に商業捕鯨が停止になると、原材料となるかぶら骨がほとんど手に入りにくい状況となり価格が高騰してしたため、伝統の味を守っていくためにも、かぶら骨以外にも旬の魚介類を漬け込むなど、新たな味の開拓がなされています。

◎エピソード・伝承・うちく など

■北原白秋は2度呼子の山下家を訪れた

樺太旅行の汽車の中で、「松浦漬」創始者の三男と意気投合し、呼子の山下家を訪れると約束。1907年と1929年の2回、山下家の別荘で過ごしている。「ひばりヶ丘」は、その別荘があった場所で、白秋が名づけたといわれている。また、「水光呼子」というキャッチコピーは、白秋の故郷「水郷柳川」に対して「水光る街、呼子」から、白秋が呼んだという説もある。ともあれ、お酒をたしなみながら数日間過ごし、「唐津小唄」「松浦湯」の創作をし、「松浦漬音頭」まで創作したとのこと。



松浦漬缶詰

(松浦漬本舗パンフレット・ホームページより)

◎引用・参考文献（出典）

- ◆日本捕鯨協会HP
- ◆小川島捕鯨史跡とまちなみマップ
(呼子町文化連盟)
- ◆財団法人日本鯨類研究所HP
- ◆『黒船異聞 日本を開国したのは捕鯨船だ』
(書籍)
- ◆『黒船前夜の出会いー捕鯨船長クーパーの来航』(NHKブックス)

唐津市近代図書館へ
お問い合わせください。

■電話：0955-72-3467

■ホームページ：
http://tosyokan.karatsu-city.jp/hp/cnts_lib/index.html