

# みんな「食べて」大きくなった

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どももの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

## すべてが美味珍味

古式捕鯨発祥の地として有名な太地は、太平洋に突き出た小面積の町。明治時代に隣の村と合併して以後、どことも合併をせず「小さいけれど濃密な」歴史を持つ町だ。親潮と黒潮が出合い、潮は流れによって多くの小魚群を伴い太地湾に入ってくる。太地湾はくじらの餌場のような天然の立地に恵まれている。

1606年、太地の豪族、和田頼元が、太地浦を基地に村全体を組により組織編成した捕鯨法を開始。その後、頼元の孫、頼治が網捕り捕鯨を考案。陸に設けた複数の山見と海上の編隊がネットワークを組んでくじらを追いつつ、網で捕獲する方法で捕鯨は「水産業」として飛躍的に発達した。その頃、評判を聞いた他村からの移住者が増え、村の戸数が倍近くにも急増する現象が出たほど。くじら一頭

# くじら

で7浦が潤うといわれ、太地鯨方、和田一門は富と繁栄を誇るが、始祖の頼元は、捕鯨業の利益を村に還元するしくみも作った。この相互扶助の心は400年の歴史を超えて現在にも受け継がれ、太地町には町民出資の水産共同組合が存在する。

「スーパーで新鮮な魚を購入し食卓に出しても、大敷(定置網)であがったものではない、と家人に叱られる」と言うのは和田千秋さん。捕鯨から離れた今も太地鯨方宗家を担う和田家の方。太地の人は、太地の海での大敷で獲れた新鮮な魚しか食さないというこだわり。



ハナゴンドウのうでのもの

外国の捕鯨はもっぱら油を取ることに目的だが、日本では古くから貴人や将軍に献上されるほどの独特の食文化を持ち、獣肉食避の時代にも「これは魚だ」と扱い賞味していたとか。「太地では、くじらは

和歌山大学  
産学連携・研究支援センター  
湯崎 真梨子教授

分けるもの」と千秋さん。太地にくじらが揚がれば、新鮮なうちに住民に分け与えられる。くじらはあしが早い、その生の贅沢を味わうのは住民の特権だ。

古式捕鯨は明治期になって、大背美流れと語り継がれる大惨事によりその300年の歴史を閉じた。子を連れた巨大な背美鯨と師走の嵐の中で格闘した際に100名を超える村の貴重な働き手の命を失ったのである。太地鯨方の終焉とともに時代は洋式捕鯨へと入っていった。

くじらは低カロリー、低コレステロールで高タンパクのヘルシー食品。鯨肉は全身捨てることなく利用でき、内臓も腸、胃、肺、肝臓、心臓、食道などは「うでもの」として茹でて醬油をつけて食べる。「腎臓が特に美味しい」と千秋さん。

太地女性は美人で働き者、と言い伝えられる。そういえばこの地で知り合ったどの女性もたくましく明るい。太平洋の時に凶暴な荒波を容認し、それでもくじらの町に生きる。輝く陽光とくじら肉の賜物だろうか。

### ■湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学 産学連携・研究支援センター 教授  
プロフェッショナル  
博士(学術)。大阪府立大学人間文化学研究所博士(後期課程終了)。放送局、広告出版会社、文部科学省産学官連携コーディネーターを経て現在に至る。専攻は、農村社会学、地域再生学。内発的發展、食料経済、地域資源、地産地消、女性起業、低炭素化社会などテーマ。自ら研究するだけでなく、地域と大学が共に成長するプロジェクト研究を企画しマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



### レシピ

## イルカ(鯨)と高菜のすき焼き

(目下生和子)

地元食材である海の鯨と山の高菜を組み合わせた郷土料理。太地ではこのすき焼きをじふ鍋ともいい、イルカが無い時は、サバやスルメイカと玉葱、ねぎ等に合わせてじふ煮として食べました。

### 【材料】

- ・マイルカ 1kg
- ・高菜 4kg
- ・しょうゆ 900ml
- ・酒 1L
- ・砂糖 1kg

### 【作り方】

- ①イルカを繊維に直角に薄く切る。
- ②湯に塩を少し入れ、沸かした中でさつと茹で、すぐ水で冷やす(生臭さを取るため)
- ③高菜は茹でて水にさらす。
- ④しょうゆ、砂糖、酒を同量煮とかし、その中にイルカを入れ高菜を入れる。イルカが固くなるので水は入れない。

### 〈ポイント〉

- ・牛肉のすき焼きと同じように調理する方法もある。砂糖を鍋に少し入れ、その上にイルカを置き、醤油、みりん、水少々で調理しながら食べる。
- ・イルカが固くなるので炊きすぎないようにする。
- ・鯨には多種あり、イルカは小型の鯨として分けられているようだ。



(レシピはKumano 食と農の学校レシピ集)  
湯崎真梨子氏提供より抜粋、加筆修正  
※今回は3月25日(土)撮影予定