

考古学的見地から鯨食文化を考えるシンポジウム

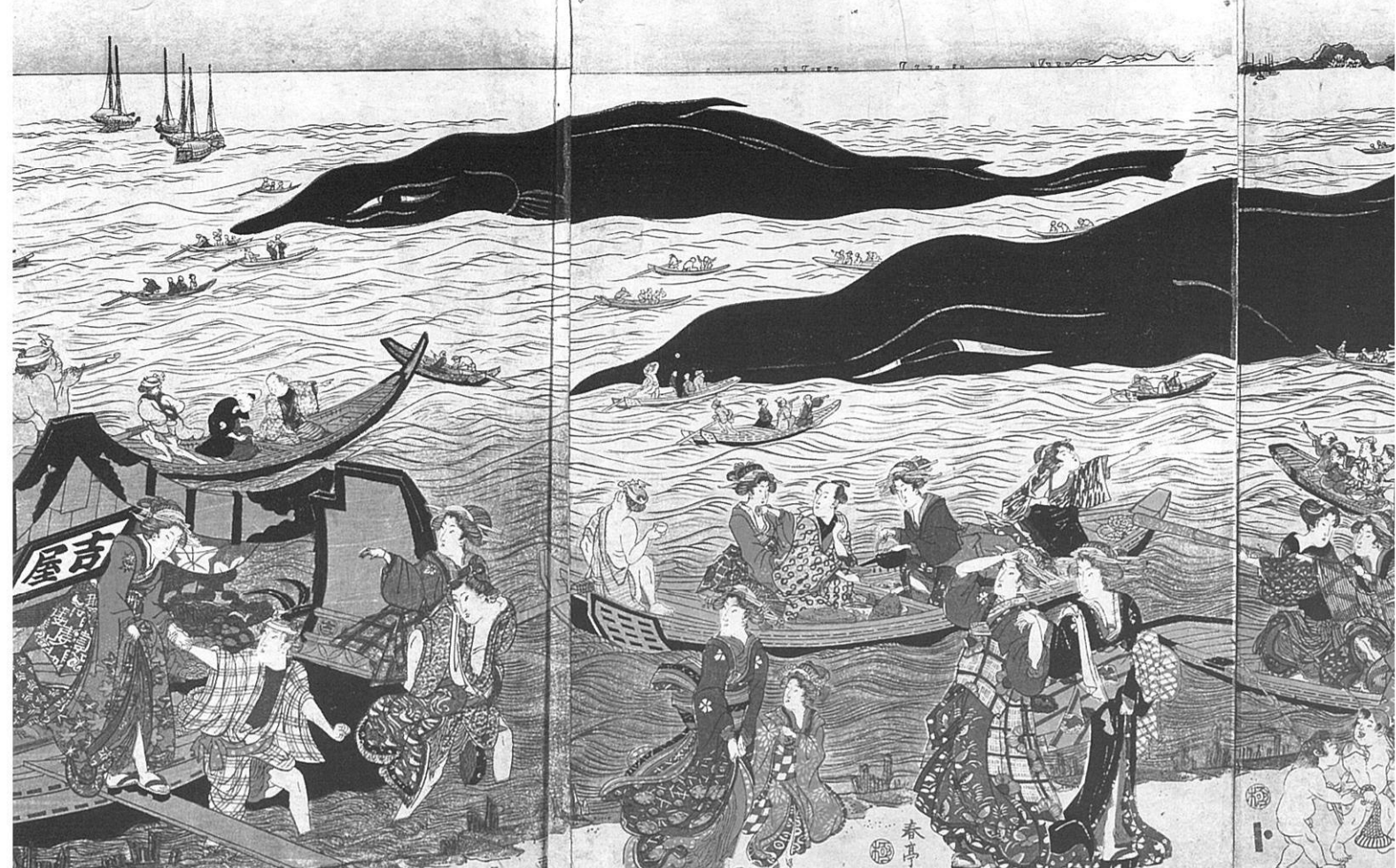
く日本じらと

—その歴史と未来—

開催の記録

森 浩一 (考古学者・同志社大学名誉教授)

小泉武夫 (クジラ食文化を守る会 会長)
東京農業大学教授



プログラム

〔開催日〕 2008年4月20日(日) 13時～16時

〔会場〕 ヤクルトホール(新橋)

〔出演〕 森 浩一(考古学者・同志社大学名誉教授)

小泉武夫(クジラ食文化を守る会 会長・東京農業大学教授)

〔主催〕 クジラ食文化を守る会

〔後援〕 水産庁・日本捕鯨協会・海の幸に感謝する会

タイムテーブル

13:00 開演

13:00 <第1部>

講演：森 浩一

「古代から江戸期までの
鯨と捕鯨について」

13:45 <第2部>

講演：小泉武夫

「江戸期以降現代までの
捕鯨と食文化について」

14:30 鯨料理試食

15:00 <第3部>

対談：森 浩一・小泉武夫

16:00 終演



開催の記録

第1部 講演…森浩一

古代から江戸期までの 鯨と捕鯨について

鯨の漢字の由来から語りだした森名誉教授。『風土記』など古い文献や縄文遺跡の出土品を例に引きつつ、主に古代から江戸前夜までの日本人のクジラへの心性を解き明かし、捕鯨は「日本人の縄文時代以来、身に染み付いた文化」であり「クジラ捕りは日本文化の深層である」と締めました。



第2部 講演…小泉武夫

江戸期以降現代までの 捕鯨と食文化について

現在の食の問題を背景にしつつ、主に江戸以降の鯨食文化を概観。捕鯨産業の成り立ちや各地の調理方法を説明しました。さらに、日本は「世界でもっともクジラを大切にすると述べ、クジラ供養や大阪・瑞光寺の雪鯨橋（鯨骨を利用した橋）を紹介。現在の捕鯨をめぐる国際情勢にも言及しました。



鯨料理試食

休憩時間には、参加者に定番の竜田揚げや人気のペーコンがはいった特製の鯨弁当が配布されました。みなさん、その懐かしさに喜び、予想以上のおいしさに驚き、大いに満足されました。



第3部 対談

森浩一×小泉武夫

対談はおふたりの鯨食の思い出話に始まり、終始和やかなムードで進行。酒や建造物などを引き合いに出しつつ、古史を考えるのに先入観にとらわれて終わる態度に警鐘を鳴らし、縄文時代の捕鯨について積極的に研究する意義を確認。最後は現在の捕鯨問題にもふれ、シカやイノシシの例を挙げながら、クジラについても「適当な数を捕って自然の調和を保つ」ことが必要と森名誉教授がまとめました。また客席からも質問が寄せられ、IWC（国際捕鯨委員会）の現状に関して小泉教授が説明。その中でかつての乱獲の誤りは素直に認め、その反省を前提に、持続的捕鯨を推進していくべきとの見解を示しました。



クジラと日本人

森浩一



Mori Koichi
考古学者・同志社大学名誉教授

1928年、大阪市生まれ。同志社大学名誉教授。日本考古学・日本文化史学を専門とする考古学者として、多角的な視点から数多くの考古学的問題を提起している。同志社大学文学部英文学科卒、同大学院文学研究科文化史学専攻修士課程修了。1965年より同志社大学文学部に勤務。専任講師、助教授を経て、教授となる。1999年、同大学定年退職後、名誉教授に就任。主な著書は「考古学と古代日本」「食の体験文化史」(中央公論社)、「森浩一、食った記録」(編集グループ SURE)、「古代史おさらい帳」(筑摩書房)、「京都の歴史を足元からさぐる - 洛東の巻」(学生社)など多数。

この解説論文は、シンポジウムの開演に先立ち参加者に配布されたレジュメを再録したものです。

「奈良時代の風土記にクジラがでてくる。常陸国、今日の茨城県に久慈郡がある。古くからの地名で元は久慈国だったという。その一部は常陸太田市で今日も久慈川がある。

『常陸国風土記』ではこの郡の名前はクジラからついたとしている。郡の南にある丘について「倭武天皇が久慈と名付けた」とある。このことから奈良時代にクジラもしくはクジラの発音のあったことがわかる。なおクジラを鯨鮠と書くことは行方郡にもみられる。行方の海には海松や塩を焼くための藻、さらにいろいろな魚のことを述べ、ただし鯨鮠は昔から聞いたことはないといっている。

ところで『常陸国風土記』では鯨の表記を鯨鮠の二字にしている。これはどのような意味があるのだろうか。クジラを鯨鮠とするのは、中国では後漢(日本では弥生後期ごろ)からみられ、「海の大魚」であつて「雄は鯨、雌を鮠」と書くことがきちんと守られてきた。これは西晋や唐の史料にもみられる。雄のクジラが鯨であること、つまり字の旁に京がつくのは「大きい」ことをあらわしているという。ほくの想像だが雌のクジラは子クジラと一緒いたり、腹に胎児をもつことがあるので旁を足にしたのであろう。そういう意味では、古い時代には漢人はクジ

ラについての知識をもついたのである。

このように『常陸国風土記』が中国流に鯨鮠の二字を使っている。このことは、この国の風土記の編纂に当たった人たちが中国での用字法をよく知った教養人だったことをあらわしている。『常陸国風土記』が漢文体で書かれていることはよく知られることだが、そのことにも通じることであろう。なお鯨鮠は江戸時代でも使うことがあった。佐賀県の小川島は近世に捕鯨の盛んな島であったが、こ

こでの捕鯨の様子は「小川島鯨鮠合戦」という絵巻に描かれている。



▶再現された鯨見小屋
▲小川島鯨鮠合戦
(佐賀県立博物館所蔵)



二、風土記のもう一つのクジラの記事は『常陸国風土記』逸文にある。沓岐島は玄界灘にあるが物資の産出は豊かで、奈良時代前後に教養人を輩出している。

「鯨伏郷、昔、鯨鮠、鯨を追いければ鯨走り来て隠れ伏しき。故、鯨伏といふ。一里なり。(俗、鯨を云いて伊佐となす)」。ここでは当時の倭語のクジラがイサで

あったことがわかる。『万葉集』では「伊佐魚」(三八九三)としてイサのあとに魚の字をつけている。「鯨魚」(九三三)と表記することもある。イサナはクジラが潮を吹きあげる光景を勇ましいとしてついたのであろう。

鯨伏の地名は最近まで鯨伏村としてのことだった。島内での弥生時代の大遺跡の一つカラカミ遺跡も合併前は鯨伏村だった。この遺跡からはクジラの骨で作ったアワビオコシが出土している。



▲鯨骨で作られたアワビオコシ
(カラカミ遺跡出土/長崎県壱岐市勝本町)

三、沓岐島の郷ノ浦に鬼屋窪古墳がある。六世紀の横穴式石室があつて、ここに捕鯨の光景を線刻した壁画がある。後世の落書きである可能性はなく、ほくは船で囲んでクジラを捕る古い資料とみている(「捕鯨を描いた古墳壁画」の項、「弥生・古墳時代の漁撈・製塩具副葬の意味」、『海人の伝統』所収)。



▲鬼屋窪古墳(長崎県壱岐市郷ノ浦町)

石室の壁には四隻か五隻の船が描かれ、クジラと推定される大魚に縄をつけて七本(片側)の櫂を進む船で引いている。なおこの大魚には二本の鰭



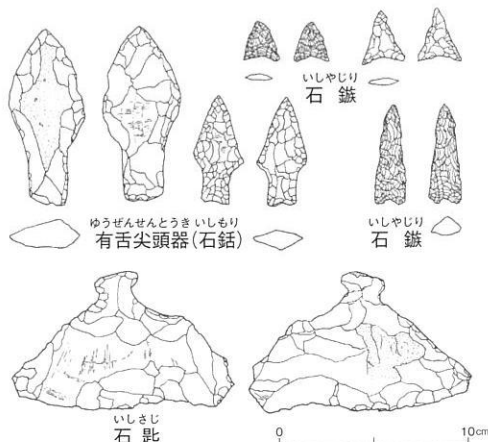
▶鬼屋窪古墳の線刻壁画「拓本」西壁部分
吉岐郷土館の横山順氏が1986年12月に確認した部分を線で示す。

がささついているとみられるが、大魚の下に小さな魚が描かれている形跡があり、雌のクジラ（鯨）とみられる。

この図は明らかに複数の船でクジラを捕っている光景とみられ、近世の北西九州での捕鯨とそっくりである。次に述べる北西九州での縄文時代の捕鯨の形跡からこの図を捕鯨とみてよからう。おそらく鬼屋窪古墳の被葬者にとって生前の記念すべき行為が捕鯨だったとみてよからう。

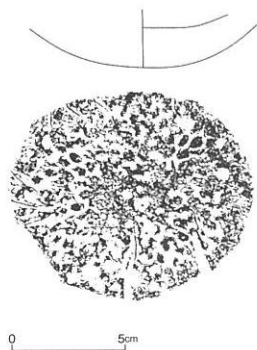
四、長崎県北松浦郡田平町（現平戸市田平町）のツグメノハナ遺跡は平戸瀬戸に臨んでいる。縄文時代前期から中期の遺跡でクジラ、イルカ、サメなどの遺骨が多く、銚子に使ったとみられる石器（石銚）や解体に使ったとみられる大きな皮剥など、普通の遺跡にはみられない特異な石器が出土する。海峡を通るクジラやイルカなどの見張場であるとともに獲物の

解体場であったとみられる。この遺跡によつて、偶然的に寄り鯨を縄文人が利用したというより、積極的に捕鯨といつてよい漁法が長年にわたつておこなわれていたといつてよからう。



▶長崎県ツグメノハナ遺跡出土の石器類
（正林護、馬場哲良「つぐめのはな遺跡の概要」長崎県考古学会会報「2」より）

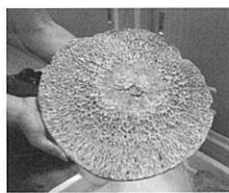
九州島の西側の広い範囲にわたつて縄文中期に「キクメ石状」とよばれた圧痕を底部にもつ石器が分布している。この種の石器は海岸地形の遺跡に多く、暫くは謎の石器だったが三島格氏の研究によつて鯨の脊椎骨を石器の作製台にした



▲鯨骨の土器作製台の痕跡
熊本県野原遺跡出土

ことのでついた文様状の圧痕だったことが明らかとなった。その後の金田「精氏の研究によると北は対馬、西は五島列島、南は鹿児島県におよぶ範囲で出土している（九州における縄文捕鯨について」第二回『日本伝統捕鯨地域サミット』）。

実際にこれらの遺跡のなかには円盤状の鯨骨が出土していて、多くの想像では肉だけでなく骨も役にたつ物資として交易されたとみられる。なおまだ研究は進んでいないが当然クジラの油（脂）も採取されたともみられる。



▲土器作製台に使用されたクジラの椎間板
（佐賀遺跡出土/長崎県対馬市）

五、能登半島の東側の能都町に縄文前期から中期にかけての真脇遺跡がある。真脇にはイルカの回避してくる湾があり、江戸時代にもイルカの網元がいて、イルカ漁の盛んな土地であった。

真脇遺跡の発掘が進むにつれて、おびただしいイルカの骨が出土し、イルカの頭骨を並べた祭りの遺構や巨木遺構も見つかった。

真脇遺跡での大量のイルカの骨の出土が知られたところ、縄文人はイルカを食べたことに関心はあつたりましたが、よくはこの遺跡の繁栄（出土遺物が豪華）からみてここが交易の拠点であること、

さらに江戸時代の海豚網元が商うのはその油であることから、縄文人もイルカの油をとつてそれが交易の主要な物資と推定した。たしかにこの遺跡出土の土器片にアラ状の物資の付着したものが出土しこの考えは今日でもかわつていない。

六、長元八年（一〇三五）、南紀の南牟婁郡有馬で長さ四丈八尺の大魚が上つた。クジラであろう。このとき油三百樽を得たと記録されている（『熊野太地浦捕鯨史』一九六九年）。

このときも、肉を食べたことは書かれておらず油をとつただけが記録された。鎌倉時代の元仁元年（一二三四）五月、近国（鎌倉からみての近国、相模）の浦々に大魚が多く死んで波上に浮び、三浦崎、六浦、前浜の間に寄つて浜を一杯にした。鎌倉中の人々がその肉（肉）を買って家々でこれを煎つて油を取った。異香が町中に満ちた（『吾妻鏡』）という。

以上の二つの例でも、平安時代や鎌倉時代の人たちがクジラやイルカから油がとれること、それが換金できる物資になることを知っていたとみられる。日本の捕鯨が盛んになるのは近世ではあるが、このように前史があつたこと、ひいてはクジラを捕ることとその利用を日本の深層文化に数えてもよいのではないかとよくは考えている。

鯨食文化と日本人

小泉 武夫



Koizumi Takeo
クジラ食文化を守る会 会長・東京農業大学教授

1943年、福島県の酒造家に生まれる。東京農業大学農学部卒業。農学博士。自称「食の冒険家」。現在、東京農業大学教授のほか、鹿児島大学及び別府大学、広島大学医学部大学院の客員教授を務める。またクジラ食文化を守る会会長の他、国立民族学博物館共同研究員、ニッポン東京スローフード協会最高顧問など、さまざまな活動に寄与している。主な著書に「食の世界遺産」（講談社）、「日本酒ルネッサンス」（中央公論新社）、「食あれば楽あり」「中国怪食紀行」（以上日本経済新聞社）、「くさいはうまい」（毎日新聞社）などがあり、手がけた作品は単著96冊、共著22冊に及ぶ。

この解説論文は、シンポジウムの開演に先立ち参加者に配布されたレジュメを再録したものです。

縄文、弥生の遺跡から鯨の骨が出土していることから見ても、日本の鯨肉食の歴史は大変古い。天武朝以後、肉食忌避の風潮が高まってはきたが、それでも鯨肉食への願望は捨て切れず、海岸に打ち上げられたものなどは食べられていた。しかし、平安時代から室町時代には鯨よりも鯉を高貴とし、『四条流庖丁書』には、鯉が膳部料理として貴人たちの慶賀の日に厳そかに調理する儀式法まで著されていた。

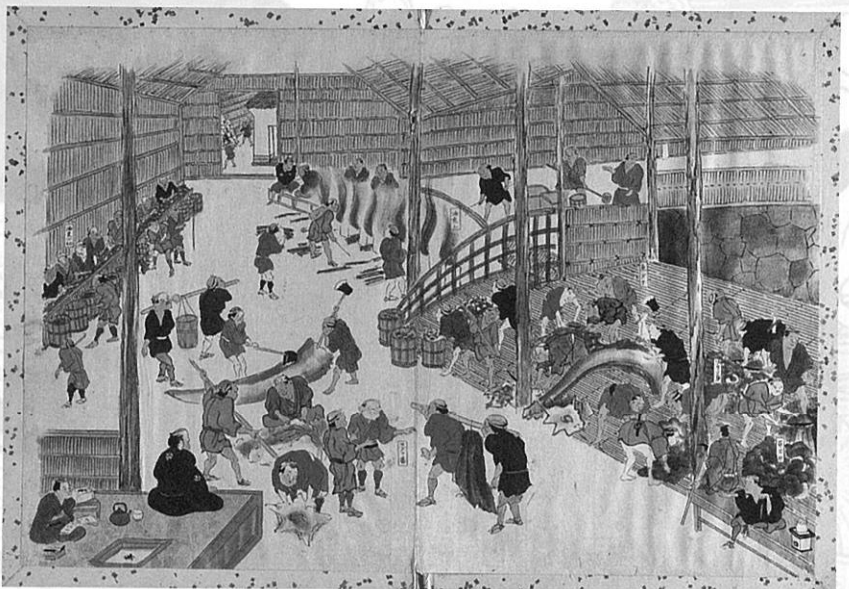
しかし、日本人は昔から、海の魚は重要食種であったので、鯨は海の魚だと認識していたから、鯨そのものの食用には抵抗は無かった。それどころか鯨肉は、魚や鳥などと比べると味がとても濃厚で美味しいから、一度口にした者はその味を忘れられなくなっていく。

また、当時は活力源となる蛋白質と脂肪は庶民にとって常に不足であったので、それを豊富に含む鯨肉は貴重な栄養源でもあった。その上、鯨は巨大であるので、その肉は大きな塊として運べるので、塩漬けや荒巻（塩をしてから草や竹の皮、藁などで巻く）にして遠くまで送っていた。とにかく、肉、皮、脂肪、骨、鰭に至るまで捨てる部位などまったくない、ことごとく使うことができるので、食用のみならず灯油や骨細工、肥料



◀勇魚取繪詞
彩色写本折本仕立て全一帖
（北海道大学大学院
水産科学研究院図書館 所蔵）

江戸時代に日本有数の捕鯨基地として栄えた生月島（長崎）で行われていた平戸藩益富組の鯨取りの様子が描かれている。



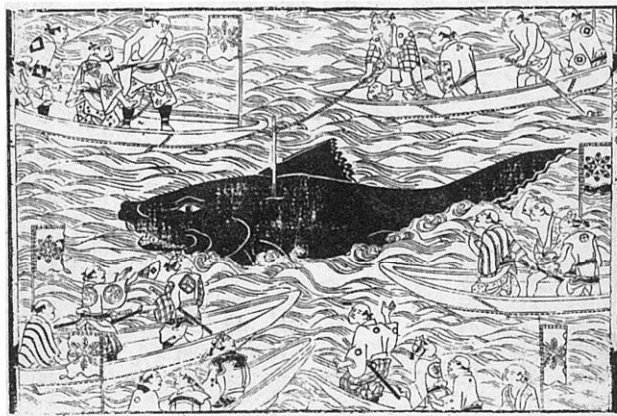
捕獲したクジラを加工する人々の様子が描かれている「生月御崎浦小納屋図」。

薬といった日常生活の部にも活用したのであった。

こうして鯨をめぐるさまざまな文化が成立し、その需要はさらに拡大していったので、その要望に応えるべく組織的に鯨を捕獲することが始まった。古い記録では、室町時代、尾張（愛知西部）、三河（愛知東部）、伊勢（三重）といった東海で小さな規模で行われたのが、次第にそれが大組織となつて組まれていく。紀州（和歌山）の太地は「鯨組」発祥の地

として有名で、慶長11年（1606）にはすでに活動している。以後、肥前（長崎）、長門（山口）、筑前（福岡）などでも次々に組織され、遠くは小笠原諸島や五島列島にも成立した。彼らはそこで捕鯨のために定住して、出漁し、解体し、加工もする「基地」をつつたのである。従事者は二百人から三百人のところが多かったが、中には三千人も的人员で構成する巨大鯨組も成立した。

鯨は古くは魚類と考えられ、漢字で



▶「日本永代蔵」井原西鶴
井原西鶴の浮世草子「日本永代蔵」には、捕鯨業で財をなした大地の鯨組主のことが描かれ、捕鯨が大きな富を生んだことをうかがわせる。

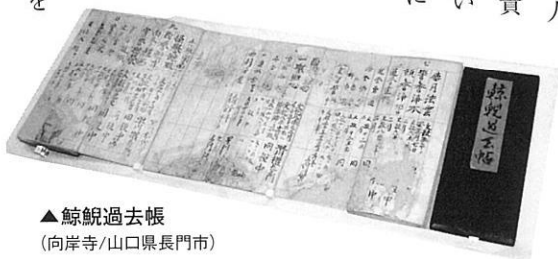


▶「鯨志」山瀬春政
日本で初めて印刷された鯨関連書籍。業種商の著者は、鯨の身体的特徴から生物学上の魚ではないと指摘した。

も魚偏を用い、古い文献、例えば『勇魚取繪詞』を見ても「勇魚」としてある。

その鯨が魚類でないことを初めて明らかにしたのは、宝暦10年(1760)に出された『鯨志』(山瀬春政)であるといわれる。しかし、それはあくまで学術的見解であって、魚でないからと食べないこととはなく、ますます鯨食文化は拡大して行く。肉や内臓は食料とし、脂肪はさまざまな油として利用し、また髭や骨も飾りものや櫛などに利用し、それでも出てきた残渣は肥料にした。それ故、多くの捕鯨地では「二頭捕れば七浦盛える」とまで言われて活況を呈した。大概は前浜ではゴンドウクジラやツチクジラ、イルカのような小型のクジラであったが、沖に出るとサトウクジラやニタリクジラ、マッコウクジラなどを捕獲していた。

ところで日本人は、鯨の全てを貴重な資源としていたので、非常に感謝をしていた。おそらく地球上の捕鯨の歴史の上で、日本人ほど鯨に対して慈恵深く、そして心から敬い、畏敬の念を



▲鯨鯨過去帳
(向岸寺/山口県長門市)



▲鯨鯨供養塔・鯨鯨千本供養塔
(龍昌院/佐賀県唐津市呼子町)



▲鯨墓
(清月庵/山口県長門市)



▲鯨の位牌
(向岸寺/山口県長門市)

持つて接してきた民族は他にあるまい。捕鯨の基地や捕鯨地には大概、鯨の供養塚があつたり、鯨鯨塚が建つたり、鯨胎児の墓があつたりする。また、山口県長門市にある向岸寺では、鯨一頭一頭に戒名が付けられ、供養も行われてきたが、このような国など日本以外にはひとつもない。

鯨はとにかく巨大であるので、一頭捕獲しただけでさまざまな食べ方ができ、そこから豊かにして世界の鯨食文化が

できた。肉は刺身にして美味しく、焼いても美味で、またカツレツ(鯨カツ)やすき焼きなどでも誠にうまい。皮も脂肪も内臓も舌も顎も、胸びれも、その他のほとんどの部分も実に上手に食べてしまふ。これほど巨大な鯨一頭を丸丸食べてしまふ民族は他に例がない。

そして海岸だけでなく、海から遠く離れた山間地にも鯨の食文化が点在してきたのも面白いことである。昔は塩や味噌に漬けて、あるいは荒巻にして山の上まで運んで行き、ここでも貴重な蛋白質源となっていたのである。

家庭でも学校給食でも、鯨肉はとも頻繁に食べられていて、昭和20年代から30年代の最大消費量の時には、日本人が摂取する動物性蛋白質の実に4割以上が鯨肉に頼っていたこともあった。このことは、人口がどんどん増え、国も敗戦から立ち上がって国家再建の時期と重なるのである。すなわち当時の日本人を力付け、活力を与え、驚くべき速度で昭和30年代後半には世界の先進国に仲間入りしたのも、実はその背景には、鯨の蛋白質の存在があったと言つてよい。日本は現在、食料自給率は40%を割り(水産物自給率は約56%)、これからますます低下していくことが予想されている。その時再び、必ずや鯨は日本人を助けてくれることになる。

古代から江戸期までの鯨と捕鯨について

実は、東京へ来たのが六年ぶりであります。急に大病をしました。前からいつかはやるだろうと思っただけで、やっぱり腎不全で緊急入院になった。ひとつは食べ過ぎでありまして、京大病院へ入院する羽目になりました。

水分の制限、食事の制限、お医者さんはいろいろ言うてたんですが、時々、抜け出して食堂でキツネうどんを食いながら、それがよかったのか、もうあかんやろうと言われとったのが、元氣になつてきたような次第です。

昨日東京へ来て、昔寄つたおでん屋さんであるとかいふところへ顔出すのが大変でしたけど、ひと通り行って食べてきました。ちよつとずつなんです。しかしいろんな物を、食べたい物を食べたいときに食べるといつことは、高価な薬を飲むよりもはるかに効果があるというところは、僕の最近の十年間ほどの生きざまでもよく分かつてきたとおもいます。

あと、ふた月ほどしますと、私は、

満八十歳になるのですけれども、タクシーに乗りましても、身障者手帳を見せると向こうがびくつきして、本人かどうか確認しています。見かけは元氣そうなんです。いつもそういうことを繰り返しております。

今日はクジラの話をするわけでありますが、必要な言葉等はレジメに出しておりますので、どうぞレジメを開けて、話の進行に合わせて漢字を見ていただきますと分かると思います。

(森教授のレジメを三丁四ページに再録)

クジラという字は、魚へんに京都の京と書く。これは皆さんご存じなんです。実はこの漢字は中国でも古い時代の戦国時代にもう使われていた。日本ではいいますと縄文時代後期ぐらいに出来上がった字であります。そして、ひとつの定義がある。中国では、クジラについての定義がずつというんな時代、日本ではいいますと古墳時代とか奈良時代とかそのころの文献にはしよつちゅう出てくるんですが、必

ず書いていることは「大魚なり」です。

魚へんに京と書くのも、大きいという意味なんです。京というのは。別に京都の人がクジラをよく食うから付いたわけではありません。江戸時代にそれを錯覚してつくられた川柳※1がある。むしろ江戸の江にしたらどうや

いう川柳がありますが、それは大きな錯覚でありまして、魚へんに京の場合、巨大という意味なんです。だから、中国人がクジラという漢字をつ

くつたときに、『説文』※2という本が古いわけでありまして、その中でも「海の大魚なり」とある。実は、海の大魚なりというのは、日本でもずつとそういうことを考えております。『万葉集』※3にはクジラが約十例近く出てきますが、ことごとく「イサナ」という言葉で書いています。「鯨」一字で書いている場合もあるし、勇ましい魚と書いてある場合もあるし、鯨にさらに魚を付けて「鯨魚」と書いて読ませているときもあります。『万葉

※1 川柳

「魚偏に江の字、くじらと書かせたい」は、江戸にクジラの食文化が確立したことを象徴する川柳。「京」は、数字の単位「ケイ」で、億や兆より大きく、とてつもなく大きい意。

※2 説文

後漢の時代に成立した、最古の部首別漢字辞典。説文解字のこと。

「鯨は海の大魚なり」。
この考えは中国や日本の鯨に対する基本知識となった。平安時代に源順が撰した『和名類聚』では「鯨唐語云大魚、雄を鯨とい、雌を鯨とい。和名久知良。淮南子に、鯨鯢は魚の王なり。このように海の大魚さらに魚の王とする意識がずっと続いていた。

集』はいずれも「イサナ」という発音ですね。これは日本の発音でしょう。

要するに、日本人がクジラと出会ってから、ずっと海の大きな魚だと思っていたということ。これは新しい例でいいますと、高知県の民謡として有名なよさこい節の第六番※4にも出てきますね。「おれたちの池には 潮吹く魚が住んでいる よさこい よさこい」というのが第六番にあります。あの中でもやはり、おれたちの池、土佐湾のことをおれたちの池と意識したんですね。今でも高知県はホエールウォッチングが盛んでありますが、割合クジラが海岸近くまで寄ってくる。だから、親しみを込めて、よさこい節の六番にある。六番は、めったに歌わないので、僕もどういふふうに歌っていないのか、やさしかったら歌おうと思つたのですが、とても無理だというのが分かつて歌うのはやめました。そういうふうに大きな魚という意識があるというのは、これはやっぱり日本人のクジラに対する接し方のひとつの基本になると思います。マグロとも一緒でありま

た。そのことがまず最初にひとつ気の付いたことであります。

それからもうひとつは、そのレジュメの最初のほうに書いてあると思うんですが、中国でクジラという字を書く場合、魚へんに京という字の下にもうひとつ、魚へんに児童の児、子どもを表しますが、二字でだいたい中国の古い文献は書いている。鯨という字一字で書くよりも、児童の児が付いた二字で書くのが常識であります。中国の古典ではの話です。中国の古い時代はなかなかクジラについての知識がたつぷりあつたように思います。時代とともに中国ではクジラとの関係は薄れていくわけでありませう。

ところに偶然寄つてみたら、クジラの胎児の位牌がいっぱいあつたので、日本人の優しさでしょうかね、そういうのに触れてびっくりして、当時『朝日グ

ラフ』に毎週連載しておつたので、そこで書いた記憶があります。『新・日本史への旅』※6という題で朝日新聞社から単行本になっておりますが、そういうふうには、クジラの胎児というのは実に大事に特別扱いをしておつた。だから、そういうことは恐らく中国人たちもよく知つていたのか、雄のクジラを書く場合は魚へんに京であります。雌のクジラを書く場合は魚へんに児。これは何もお腹に胎児がおるといふだけじゃなくて、生まれたてのクジラはお母さんに付いて回りますから、そういう子どものクジラを従えとるのが雌だということは知つていたので、雌のクジラの字を重ねて「鯨鯨」と書いている。

※3 万葉集… 「鯨魚取り 淡海の海を 沖放けて 漕ぎ来る船 辺附きて 漕ぎ来る船 沖つ權 いたくな撥ねそ 辺つ權 いたくな撥ねそ 若草の 夫の 命の 思ふ鳥立つ」(二五三)

近江の琵琶湖に鯨がいるはずはなく、海だけではなく湖の枕言葉として鯨魚取りが使われた。

※4 よさこい節の第六番…

よさこい節には数百に及ぶ替え歌が残り、代表的な歌詞として「南国土佐を後にして」で知られる武政英策が、「よさこい祭り」のために作詞した「言うたちいかんちゃ おらんくの池にや 潮吹く魚が泳ぎよる」ヨサコイ ヨサコイ」がある。

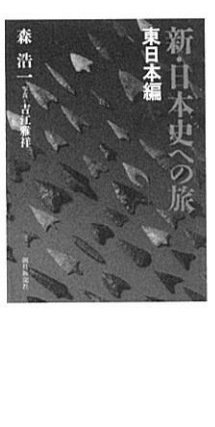
※5 腹子持鯨の位牌…



常林寺 (三重県北牟婁郡海山町)



※6 「新日本史への旅」(朝日新聞社)



※7 常陸国風土記…

現在ほぼ全文が残っている風土記は、常陸 播磨、肥前、豊後、出雲の五冊のみ。「常陸国風土記」は、奈良時代の七二年(養老五)に成立した。

その中で久慈(※8)という町、今もございますね。海に面したところで、今も茨城県に久慈川という川があります。その地名伝説のところで、ここには丘があつて、その形がクジラに似ておると。その表現の中で鯨鮠とクジラを二字でちゃんと書いてあるんです。だから、奈良時代の教養のある人々は、クジラを書く場合は中国の古典に出てくる通りの二字で書いていたんですね。江戸時代でもクジラを表すのに二字で書いている場合があるわけですが、まずそういうふううに、漢字というものも割合忠実に奈良時代のころの人は知っていたということがあります。

なお『万葉集』では、先ほど言いましたようにイサナという言葉が使われておりまして、鯨鮠とした例はありません。『万葉集』のクジラの出様というものは、もうひとつ歴史を研究する場合の材料にはならないようですね。そういう意味では『風土記』のほうが面白い。このあたりから考古学にも関係がでてくるわけがあります。(レジュメに)線刻壁画の拓本を入れておきました

が、玄界灘に面した壹岐島に鬼屋窪(※9)という横穴式石室の古墳がある。六世紀の後半の古墳ですが。ここにそういう線刻、鋭い金属の釘の先のようなもので描いた壁画がある。その壁画が、実はクジラ捕りの絵であります。これは比較的鮮明な拓本をコピーしたわけですが、それでもそれほど見やすい絵ではありませんが、真ん中より左のほうに、大きな魚に綱を掛けて船が引張つていますね。これが多分、クジラを捕つて、もう捕り終つたときの絵だろう。しかも船の数は四艘か五艘ありますね。四艘か五艘の船でクジラを囲んで捕つている。こういう非常に面白い絵があるわけでありまして。郷ノ浦という町の近所の古墳です。私も、一度泊まりがけで行つたことがあります。

面白いのは、その壹岐国のことを書いた『風土記』。完全には残つておらず、部分的に残つてはいるんですが、その『壹岐国風土記』(※10)逸文の中の鯨伏の郷そこに、昔、ワニがクジラを追つかけて、クジラが走つてきて、隠れ伏しきと書いてある。故、故というのは「だから」という意味ですが、だから地名を鯨伏という。鯨伏という地名は、ごく最近までそういう大字名が残っていました。そのあとが面白い

ですが、その追つかけたほうのワニとそれからクジラはどちらも石になつて今も里に残っている。だから里の名前をイサというんだと。こういうふうな『壹岐国風土記』に載っているわけですから。この『風土記』があるということと、それから先ほどのクジラの捕鯨の絵のある壁画が近くにあるということ、鯨伏というところはどんなところかと思つて行つてみたわけでありまして。

この壹岐というのは、玄界灘の小さな島だとお考えになつての方がいいかも知れませんが、そんなことはないのです。壹岐は、国に準じて壹岐島という特別の扱いをした。与那国島とか小豆島という場合の島じゃなくて、国に準ずる土地として、対馬と壹岐は非常に重視されてきました。だから対馬・壹岐へ行きますと、国分寺とはいわないで島分寺、島の分ける寺とある。これは古い文献、『延喜式』(※11)等にも書かれていますから、特別扱いをされた島であります。本当に壹岐は離れ小島の島だなんて思うと大間違いでありまして、弥生時代の一番大きな集落はどこにあるかという、奈良県や佐賀県じゃなくて、実は壹岐にある原の辻(※12)という遺跡が、この五、六年間の発掘でどんどん大規模な集落、集落というよりも小都市で、

※8 久慈・茨城県日立市久慈町のこと

※9 鬼屋窪古墳・長崎県壹岐市郷ノ浦町有安蝸



※10 壹岐国風土記は現存せず、他の書物の逸文に残るのみ。

※11 延喜式は養老律令の施行細目をまとめたもので、延喜時代に編纂されたことから「延喜式」と称される。三代格式(弘仁式・貞観式・延喜式)のうち、ほぼ完全な形で今日に伝えられているのは「延喜式」だけであり、日本古代史の研究には不可欠の文献。

国^{くに}邑^{むら}とよばれたらしい。全貌が分かってきて、長崎県も重視してそこに研究所をこしらえて調査を進めておりますが、すごいところです。

なお、船でクジラを囲んでクジラを捕っていると推定される絵は、実はもうひとつ長崎県にあるんです。島原半島でも、有明海に面した長崎県側にもうひとつクジラを船で囲んだ絵、恐らく古墳の主にとつたら、一生の中でも捕鯨は重要な記念すべき出来事です。それをお墓に描きつけたと思うのです。だから、よく書物で見ますと、九州の松浦地方の捕鯨は江戸時代に始まるということを書いた本が多いようでありますが、僕はそうじゃないくて、起源はぐっと古い時代、もう古墳時代、あとで言いますようにもっと前の縄文時代までさかのぼると見ております。

九州島側から平戸島へ渡る寸前、前方に平戸の島が見える場所でありますが、そこに田平町^{※13}というのがあった。この海峡を見下ろす崖っぷちに、縄文時代の、片仮名でツグメノハナ遺跡というのがあり。いかにも真下の海峡をクジラがよく通りそうな地形なんです。そこに縄文時代の前期から中期にまたがる遺跡があります。がけつぷちですからなかなか

遺物が残りにくいわけでありますが、それでも発掘の結果、おびただしいクジラ、それからイルカ、サメ、などの大きな骨がいっぱい出てくるんですね。これは不思議だなというところで掘ってみると、やっぱり縄文前期、中期の土器。土器に伴って普通の遺跡では出ないような大きな石器類。恐らく銚に使ったと思われる大きな石器、及びクジラの解体に使ったと思われる大きな皮剥というんですが、そういう石器が出てくる。こういう大型の石器というのは、普通の遺跡では出ないわけです。縄文前期のころだから、船はまだ丸木舟しかない。道具も鉄のものはまだありません。大きな石器で、まるでごく最近まで西北九州でやってきたように、まず海峡の見晴らしのいいところで見張って、クジラがやってくる

と船で囲んで、恐らく小さな船だと思えます、丸木舟だと思えますが、そういうのに乗って捕るので、だから、集団の船で捕るということが、縄文時代の前期、縄文時代の前期というのは実年代がいつころになるのかいうのはなかなか難しいですが、少なくとも五千年ぐらい前には大規模に鯨捕りをしているのです。ところで、考古学のほうでは、出てくる骨は分かるんですが、もちろん身

はなくなっております。その捕ったクジラをどういうふうにあと処分したのかいうことはよく分からないんですが、九州全体、特に九州の西海岸及び阿蘇のあるような中部の高原地帯の縄文遺跡からは、キクメ石状の文様とよくいわれるのですが、何か分からない乱雑な模様が底に付いた土器が出るんです(解説を三ページに再録)。

あつちこつちの遺跡から出る。私どもの大学で掘りました長崎県の伊木力^{いきりき}^{※14}という、これは大村湾に面した縄文前期の遺跡ですが、そこでも出ております。要するに、土器の底にキクメ石状の模様の付いたものが、海岸だけではなくて、そういう山地の遺跡からも出てくる。最初は何の文様か分からなかったんです。こんなもの人為的に付けたに違いない。何だろうと言われていたのです。三島格^{みしまいかる}^{※15}というもう亡くなった学者がおられるんですが、三島さんが調べてこれはクジラの背骨であることが分かったのです。土器をつくるときに、クジラの背骨^{※16}を土器台にして、その上に粘土をすつと集めて、だんだんだんだん粘土を引き上げて土器にしている。だから、どうしても土器の底に土器台の模様が付くわけです。クジラの背骨の文様だったのです。このよう

※12

原の辻遺跡：長崎県杵岐市芦辺町と石田町に跨がる。一九九三年に本格調査が開始されて以来、船着き場跡や祭儀建物跡などが発見され、「魏志倭人伝」に記載された国の中で唯一所在地が確認された。



※13

田平町：現長崎県平戸市田平町。二〇〇五年〇月に平戸市・生月町・大島村・田平町が合併し平戸市となった。



※14

伊木力遺跡：長崎県諫早市多良見町



※15

三島格：熊本に活動拠点を置きながら、熊本のみならず九州の考古学界の牽引車として活躍。日本列島と南方交流の視点から研究活動を展開した。二〇〇四年一月日死去。

※16

クジラの背骨：背椎骨の骨端板の化石面。4ページの写真参照。

に背骨の最近の研究ではつきりしてき
たわけでありませう。また、中部高原
の遺跡から、実際に土器台に使ったと
思われるクジラの背骨の台も出てきて
る。

こういうふうには原始時代なんていわ
れかねない縄文時代に、既にクジラと
いうものを、計画的に捕るだけでは
なくて、食べる以外にもいろいろに利
用していたのだということがわかってき
た。だから時々、縄文人なんて船も小
さかったから、海岸に病気で弱って
流れ着いたクジラを捕っていましたと
書いてある本があります。あれは認
識不足の本と言ったらいいでしょわか
ね。やっぱり、そういう認識不足をい
かに生きておる間に、三十代、四十代、
五十代にひとつでも、これは違つたん
だないことを納得するのが人間の楽
しみだと思ふんですけれどね。一生そ
う一度言い出したことは死ぬまで言
うぞという学者もおりますが、それ
は僕とは人生観の違う人のことであ
りまして、その人らはその人ら。だか
らこういうふうには、クジラのことでは
縄文人が、海岸に弱って寄り付いたもの
だけを細々と利用しましたなんていう
だけではなかつたわけですね。

縄文時代というのはなかなか計画
的な時代でありまして、東京都でも

北区に中里貝塚※17という大きな貝
塚があります。江戸時代から知られ
ている貝塚で、明治時代の学者も知っ
ていた。しかし、掘つてもなかなか土
器や石器やら土偶というのは出ない。
だから、いつの間にか貧乏貝塚といつて
誰も手を付けなかつた。そういう貝
塚が、東北新幹線が地上へ出る近く
にあるわけです。

今から十数年前になつて、考古学が
進んでくると、かつて貧乏貝塚といわ
れた遺跡をも学術的に調べてみようとい
うことになり、東京都の北区が発
掘した。そうすると縄文時代の干し
た貝、貝を捕つて、それをボイルして、
そこで天日に干して、遠隔地まで売り
出す干し貝をつくる。その貝塚が延々
と、約二キロだつたかな、ものすごく
続いているのです。縄文時代というの
は、お腹が減つたから何か捕つて食べ
ていましたというふうな時代だと思われ
がちだつたけれども、大間違いであり
ますね。そういうことの発掘が行わ
れてくると全国にも及びました。同
じことは豊橋市でも誰も手の付けない
大貝塚があつたけれども、最近豊橋
市で掘つてみると同じですね。干し貝
及び塩をつくつておる大貝塚が見つか
つてきた。牟呂貝塚群※18という豊橋
の駅の近所です。だから、もう、縄

文時代に関する見方というのはこの十
年間でがらりと変わりました。図書館
にある本の大半は二度破棄したほうが
よろしいというのが私の実感でありま
す。

能登半島の東海岸、富山湾に面し
たほうの海岸ですが、そこに能都町※19
という町があります。その町でやは
り開発に伴つて発掘が始まつた。そう
すると、縄文時代前期からずっととい
ろんな時期の土器があるわけでありま
すが、真脇遺跡※20と呼んでいます。
現在、第3セクターの鉄道の真脇駅へ
行きますと、大きな復元した縄文土
器が駅のプラットホームに飾つてある駅
ですが、それはもちろん発掘以後に
行われたので、発掘以前は学界では
知られてなかつた遺跡です。ここの遺
跡を掘つてみると、何と数百頭のイル
カの骨が出てきた。イルカをいっぱい
捕つておるのでね。中にはイルカの
頭を放射状に並べて、またイルカがやっ
てくるようにという、まるでアイヌの
「熊送り」(※21)のようなお祭りをし
ておる場所であるとか、いろんな物が
出た遺跡です。

この真脇遺跡でイルカの骨が大量に
出たときに、やはり多くの考古学者
が考えたのは、縄文人はイルカの肉を
食べていましたということなんです。

※17 中里貝塚・東京都北区上中里

江戸時代より貝殻が大量に出土するかがら山と
して知られ、縄文時代の水産加工場として報道され
たこともある。現在は公園整備が行われ、公園内に
表示板があるのみ。



※18 牟呂貝塚群・愛知県豊橋市牟呂町

水神貝塚、大西貝塚、内田貝塚など縄文期の貝塚
が密集し「牟呂貝塚群」と呼ばれている。



※19 能都町・市町村合併により二〇〇五年三月より
能登町となった。

※20 真脇遺跡・二百八十五頭のイルカの骨が出土。遺
跡全体では数千頭分と考えられる。



※21

熊送り・子熊を数年間飼育した後殺して、魂を
天に送る儀式。

ところが、僕が考えると、果たして肉だけを利用したのだろうか。なぜそういうことを考えたかといいますと、この真脇遺跡というのは大変お金持ちの遺跡でありまして、遠隔地で作る翡翠の玉なんかたくさん出てくるところですね。出てくる土器なんかも豪華な物です。普通の平均的な縄文遺跡よりも、お金持ちの豊かな遺跡です。

しかもそれだけではなくて、江戸時代に、このあたりは前田領なんです。この真脇の村の半分は天領なんです。幕府が直轄に押さえている。何でこんなところを、幕府が直轄領に押さえているのかなと思ってしまう。調べてみますと、何と江戸時代にイルカ網元というのがいっぱいいた。そして、イルカ網元が神社に奉納した絵馬、これは残念ながら火事で焼けたのですが、何枚かは現在も残っています。イルカ網元が奉納した絵馬というものも残っている。それで調べてみただけで肉だけ売ってお金をもうけていたのか。そうすると、違うんです。江戸時代の真脇村のイルカを捕る人たちの主目的は、油を売ることなんです。肉を捨てるのはもったいないから子どものおやつ代わりにしたというのが、

真脇の村の古老たちの話です。私は真脇の発掘が始まると同時に、当時僕よりも二十歳ぐらい年上の方だったから、その村の最年長者に集まっていたら、子どものころイルカの肉を食べたことありますかと聞いた。あんなの二度と食うのは嫌や言う人もいたし、中にはおいしかったよ言う人もいたけれど、大体お腹が減ったときおやつ代わりに食べたという人が多し。つまり、真脇の村で江戸時代にイルカ網元たちがイルカを捕る主目的は肉ではなかったんです。油なんです。そのことを考えて自然科学者になって、お願いして、土器の内側にべっとり何か付いたような痕跡があったので、どういうものが付いていたか科学分析してもらいますと、何の油かは分からないけれども動物の油です、イルカの油の可能性はかなり強いと言ってくれました。もう江戸時代と同じようなことを真脇の村の人が行っていたのかと考えました。

中部地方へ行きますと、長野県とか岐阜県の標高の高いところ、中部高地といいますが、その縄文遺跡ではしばしば釣手形土器というのが出ます、ランプです。天井からぶら下げる装置があつて、何かを燃やして。日常生活でやったか、ある儀式のときに

やったかまでは分かりませんが、何かを燃やして火を作っている。問題はその燃料ですね。多分、中部高地の人たちと交易をしておいたのは真脇の人でイルカ油と交易していたかと僕はにらんでいるのです。そういうイルカ油と推定される、べっとりとした樹脂状のものが土器の内面に付いた土器ですね。恐らく、そういう土器の中に油を入れて、遠隔地の村と交易していたのでしょね。縄文人の交易の力というのはすごいですよ。先ほど言いました、豊橋の干し貝及び塩を専門につくっておった縄文時代の貝塚、そこからは九州で流行した立派な貝製の腕輪が出てますよ。何で東海地方の縄文貝塚から九州製の腕輪が出るのかを不思議に思う人もいるけれど、僕は多分交易で手に入れたのではないかと思えますね。だから、交易というのは近所の村とだけやるんじゃなくて、かなり遠隔地の間でやっていますね。

五、六年前に一時、ぼくは縄文時代見直しに凝りまして、二、三冊(※22)そんなこと書いたことがありますから、どうぞ調べてみてください。やつとそこの程度のことを思い出しながら、今、しゃべったわけです。

平安時代から鎌倉時代というのは、

※22

二、三冊の本

「縄文人の生活の見直し」「縄文の冒険者たち」
「縄文の一村一品運動」
「木の文化、森の文化」などを扱った『ぼくの考古古代学』(NHK出版)と『海から知る考古学入門』(角川新書)など。



資料は多くないんです。それでも長元八年(一〇三五)に南紀で、四十八尺の大きな魚があがった。大きな魚というのは、先ほど冒頭で言いましたように、珍しい表現ではないですね。クジラというのが大魚だという意識は、古い時代からの中国と日本の共通の知識ですから。そのときにどういふ処置をしたかといひますと、桶に三百杯の油、それを獲得した。だから、このとき既にクジラというの、肉も食べたでしょうが、主たる経済的な効果は油だったのです。鎌倉時代になっても——これは『吾妻鏡』※23に出ておる資料です。

最近、東京都・葛飾の博物館の人(※25)が参加して、『吾妻鏡』のインデックス、『吾妻鏡事典』(※26)という本をつくっていますね。あれは便利な本ですね。僕も『吾妻鏡』をいちいちページをめくる時間が今とてもないので、あの『吾妻鏡事典』の索引でクジラを引いたら、すぐに出てきたですね。便利なものは利用しなくてはいけない。そういうふうには真協遺跡でイルカ、イルカもクジラの仲間でありますが、イルカの油を大規模に取っておったわけですが、そういうことはずっと平安時代、鎌倉時代と続いていく。あとで対談で出てくると思いますが、江戸時代では、瀬戸内海一帯では盛んにクジラから油を搾って、水田でウンカ(※27)という害虫を駆除するのにど

す。沿岸に寄ったクジラがあつたときに鎌倉中の人々、鎌倉中の人々というのはちよつと大げさな表現と思ひますが、しかし、いろんな人たちがクジラの肉から油が取れるということを知っていたのです。特殊な業者だけが知っていたのではなくて、一般の人も知っておつて、盛んにクジラの肉を買っては油を取つて、何がしかのお金を手に入れたんでしようね。そのために異臭が鎌倉の町中に満ちた(※24)。これは『吾妻鏡』に載っております。

ほとんどクジラの油を使つてますね。それは司馬江漢の旅行記(※28)に出てきますね。

あと五分で話は終わりますが、実は、意外と室町時代の京都の人はクジラをよく食つていたのです。室町時代については都の資料しか分りませんが、意外と天皇やら、足利將軍やら、お公家さんたち、クジラというのならば日記の中に出てくるんですね。中でも面白いのは、山科言継(※29)というお公家さんがおりまして、この人は膨大な日記を残している人です。『言継卿記』という日記です。食い物について旺盛な知識を持った人なんです。深泥池(みこが池)でちょうど蕪菜(わすれ)が取れるころから取りに行つたとか、彼は、非常に食い物の知識力が旺盛で、またそれを実践に移した人なんです。

※23 吾妻鏡…
二八〇年〜二六六年までを、武家政権や社会情勢を、鎌倉幕府の將軍の年代記スタイルで、貴族の日記のように綴つた歴史書。

※24 鎌倉の町中に異臭が…
「五月十三日晴 近国浦々大魚(其名不分明) 多死浮波上寄三浦崎六浦前濱之間充滿。鎌倉中人舉買其穴一家煎之取彼油。異香滿閭巷。士女謂之早魁之兆。無先規非直也事云云。」

※25 博物館の人…
葛飾区郷土と天文の博物館学芸員谷口榮氏のこと。

※26 吾妻鏡事典(佐藤和彦・谷口榮著、東京堂出版)…
『吾妻鏡』の社会史や思想史としての側面に、考古学の視線を加えて解説。政治と合戦、人名考証、社会史、書誌研究の四部構成からなる。

※27 ウンカ…
カメムシ目ヨコバイ亜目の一部のグループ。アブラムシ、キジラミ、カイガラムシなどの成虫の体長が五ミリ程度のものを指すが、ウンカの名を持つ分類群は非常に多い。

※28 司馬江漢の旅行記…
『江漢西遊日記』(平凡社・東洋文庫)
天明八年(七八八)十二月四日に平戸島より「鯨を取る嶋」である生月島へ渡り、鯨取の網元の益富家の保護をうけて鯨取をも体験している。翌年一月四日まで生月島に滞在し、さまざまな記録を残した。

関東でできた歴史書ですね。——元仁元年(三三四)に鎌倉の近くで、多分三浦半島でしょう、クジラがあがった。六浦というのは金沢文庫のあるところですね。六浦から前浜の間、三浦半島のごく付け根です。すると、六浦から山を越えると鎌倉はすぐですが、鎌倉中の人(※23)がその「穴」を買つて、穴というのは肉のことです、それ食べたのかといふとそんなことは書いてない。家々でこれを煎つて油を取つたと。そうすると、何と、平安時代るときも南紀で捕れたクジラからは桶三百杯の油を取つておるけれど、鎌倉時代に六浦で、これは寄りクジラだと思ひま

あつたとき、沿岸に寄つたクジラがあつたときに鎌倉中の人々、鎌倉中の人々というのはちよつと大げさな表現と思ひますが、しかし、いろんな人たちがクジラの肉から油が取れるということを知っていたのです。特殊な業者だけが知っていたのではなくて、一般の人も知っておつて、盛んにクジラの肉を買っては油を取つて、何がしかのお金を手に入れたんでしようね。そのために異臭が鎌倉の町中に満ちた(※24)。これは『吾妻鏡』に載っております。

『言継卿記』なんか読んでおりました、あるお公家さんの家がクジラを手に入れた。甘露寺家(※30)やつたかな。そうすると、甘露寺家から、朝飯食いに来ないかと言うお誘いがあるんですね。クジラ汁をしているから来なさい。あの当時のお公家さんのごちそうになり行くときの作法、しきたりがあるんですね。ご飯だけは持参した。ご飯は持つて行くんです。別の日

※29 山科言継…
中流貴族ながら、人脈作りの才をいかし、全国の大名家との交流に努め地位を固めた。その日記『言継卿記』には、大名との交流や朝廷の内情、芸能医療に関する記録など様々なが描かれ、戦国時代の状況を知る上で貴重な資料。

※30 甘露寺家…
室町中期から戦国期にかけての公家の家系。「今朝甘露寺へ汁有之。朝飯持て罷り向。鯨之汁候事」元文二年(一五三三)二月。

にも、また別のお公家さん(勸修寺家)からクジラ汁を作ったからというお誘いを受けたとき、やっぱりご飯は持参していますね。これは面白いですね。ご飯というのは各家で調達するもの。そして、珍しい食べ物が入ったときには、お互い呼び合いつつ食べているのです。『言継卿記』には、ざっと見ただけでもこういう例がいくつも出てきます。

それから、同じ『言継卿記』ですが、織田信長が天皇にクジラを献上した、その一部をおすそ分けをもらったという記録も出てきます。織田信長がクジラを献上するんですから、多分、三河湾のクジラだと思います。三河湾は割合クジラが捕れたところなんです

ね。ごく最近にも、三河湾の蒲郡市の八百富神社(※31)の絵馬に、享保九年のクジラ捕りの船。これもやっぱり三艘の船で囲んでクジラを捕っておるという。まるで古墳壁画と同じだと僕は見たのですが、それが三河湾のところの神社の絵馬に載っております。だから、織田信長が持っていた、京都へ献上したクジラは、多分三河湾のものとしております。

そういうふうに、室町時代というのは、意外と足利將軍家なんかもクジラを食っておるし。足利將軍家なんか

は一時伊勢の国から荒巻のクジラ(※32)、

何かまるでシヤケみたいなものですね。

塩で調合した、恐らく辛かっただろう

とは思いますが、そういう記録もあります。まだ室町時代の捕鯨という

のは意外と謎に包まれていますね。どこでどのようにおこなっていたのか、そ

れと、そういうものが都にまでかなり

日常的に流通してるなど。そういう

ふうに、クジラというのは、何も江戸

時代になつて経済活動が発達したから

始まったものではありません。縄文時

代以来、日本人の身に染み付いた深

層文化だとおもいます。

次にあるところから、『日本文化の

深層』(※33)という本を書く約束をし

ておるんですが、その第5章、最後

の章はクジラにしてやろうと考えてい

ます。僕は、クジラ捕りは日本文化

の深層である。だからよその国がガ

チャガチャ文句言うなど。そういう気

であります。以上、ざっと思いついたことを話

しました。

「追記」

講演中に思いついたことがある。神

武東征の説話のなかで、熊野からヤ

マトの菟田(宇陀)へ入った神武軍が、

土豪の饗宴をうけた。そのときの歌

のなかに「区施羅」がでてくる。

これまでは宇陀は山間部だから鯨

をありえないとする前提の解釈が目

についた。しかし縄文前期に九州島で

中央高地にまで鯨の背骨が運ばれてい

たことからおもうと鯨でよいように考

えられる。なおこの箇所は『日本書紀』

では「区施羅」、「古事記」では「久

治良」と表記していて、さすがに本居

宣長は鯨のことを見抜いていたし、『古

事類苑』もこの箇所を鯨にみえています。

もう一つ追記したいのは、平成二年

に壱岐の郷の浦町の大米古墳で横穴

式石室の壁に線刻で捕鯨と推定され

る絵が発見されたことである。図柄

は鬼が窪古墳の捕鯨図に酷似してい

て、このほうは六隻の舟で二頭の鯨

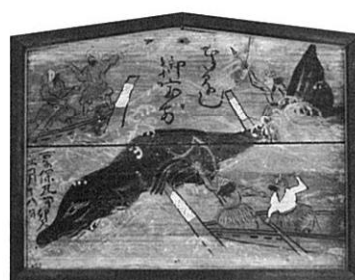
に網をかけている。両古墳は七キロ離

れていて今後両者の関連の研究がま

たれる。

※31

三河湾の八百富神社



絵馬(蒲郡市博物館蔵)

※32

荒巻鯨

永正五年(一五〇八)、禁裏から三条西実隆へあしかの荒巻が下賜された。鯨やあしかの荒巻については、『信長のおもてなし—中世食べもの百科』(江後迪子著・吉川弘文館)を参照。

※33

日本文化の深層

栗、麦、猪、鹿、鯨などで書く予定。筑摩書房から出版予定。



江戸期以降現代までの捕鯨と食文化について

本日は、お忙しいところおいでいただきまして、ありがとうございます。

日本人はクジラに助けられた時代がありましたが、実はこれからもクジラに助けられる時代が必ず来ると思います。二〜三日前の「NHK特集」ですか、「クローズアップ現代」(※1)か、今、世界的に食料が不足しだしているんですね。日本は今、食料自給率が何と四十%を切っちゃったわけですよ。そういう国の中にあつて、これから子どもたちが将来、海外から輸入した食事に、多くを頼っていけるかといったら、そんなことありません。日本というのは、自分たちが食べ物を探ったり作ったりしなかつたら生きていきません。だって、世界中が食糧不足だというのに、日本だけが食料不足だといって、買うことなんてできません、これから。そうなつてくる

と毎日二億二千万人の人が食べなきゃならないわけですから、そういうときに再び捕鯨、クジラ、そういうことを考えないといけない。牛肉はあるからいいんじゃないかと思つているけども、そういうものでもこれから非常に難しくなる。大体この日本人というのは、稲作民族と同時に、いまひとつはやっぱり魚食民族なんですね。かつて、世界一魚を獲つて、世界一魚を食べて、世界一魚を売つてきた。この日本が今、魚の自給率は五十六%まで下がつた。半分は海外からの依存ですね。とても寂しいことです。

昔は、日本の五大水揚げ港というところ、北海道の釧路とか、青森県の八戸、宮城県の石巻、鳥取県の境港とかつてありました、港がですね。ところが今、日本で一番水揚げする港(※2)はどこかというところ、海のない港だとい

のです。どこだと言つたら、成田空港だと仰うんですね。こういう皮肉な時代になつてしまつたわけですけど。しかし、これはとてもこれから大きな問題になつてくると思います。

クジラというのは、あとでお話ししますが、日本人がかつて動物性タンパク質の四十%をクジラに依存した時代がありました。昭和二十五年から三十年代です。もしあのときクジラがなかつたら大変なことになつてると思いますね。ところが、今、クジラは、もうご存じのように、世界中で大変に増えております。日本近海にもウジャウジャいます。それから、南水洋ではミンククジラだけで今七十六万頭(※3)、大変な数ですね。人間が地球上で食べる一年間の魚の量の約四倍(※4)はクジラが食つてるといふわけですから、これからどんどんクジラは増えてくだ

※1 NHKクローズアップ現代

二〇〇八年四月十七日(木)放送
「恐び寄る、食糧危機、日本は」

※2

日本で一番水揚げする港…
成田空港は二〇〇四年度の輸出額が十兆六千五百七十億円、輸入額が十兆二千九百七十八億円と、金額で国内一位の貿易港である。また、まぐろなどの魚介類の輸入通関も多く、「成田漁港」の別名がある。

※3

七十六万頭…
IWC(国際捕鯨委員会の科学委員会は一九九〇年に南極海にはミンククジラが七十六万頭以上いることを認めている。

けです、捕らなかつたら。われわれのほうがどんどんひもじくなってくる。クジラに遠慮して人類が減びていくなんてのもあるかもしれませんがね。

実は、国際捕鯨委員会 IWC の議論の中で、反捕鯨国は二頭たりとも日本にクジラを食べさせない、日本だけじゃなく世界にクジラを捕らせないと云つてるわけです。けれども、国連の FAO (国連食糧農業機関) (※5) というのがあります。これは国連の直轄下部機関ですよ。ユネスコとか WHO と同じ機関ですけども、そこでは正式に商業捕鯨を進めなければならぬと。そうしないと海の生態系も変わって、人間もクジラも共倒れするぞという、そんなことを警告してらるんですね。「FAO (国連食糧農業機関) などは過剰保護に警告を与えており」などと、平凡社の『世界大百科事典』(※6) に載っています。そのぐらいにやっぱり国際世論としては、生態系というもののバランスを考えながらやっぱり自然からそういう恵みをいただく。しかもそれは、過去には捕り過ぎたという反省の下に、自然界からどのぐらい捕つたら、利用させてもらつたらいいのかということを考えながらやる、実はそれを知るために今、調査捕鯨というのをやってるわけです

けども、いろんな妨害がありました、今年は日新丸が帰ってきましたけども、目標の六十数%しかクジラは調査できませんでした。もう、妨害に次ぐ妨害(※7)ですね。あれは国際的に非常に間違つたことであります。

さて、今の森先生のお話、味がありますね。本当に、私がここでしゃべるよりも、先生にずっとまだまだお話ししていただきたかったですけども。私は、昔から先生にかわいがつていただいております、「日本海文化シンポジウム」というのが富山県であったときから考えますと、もう25年ぐらいの付き合いを森先生とさせていただいております。つい昨年は、愛知県春日井の考古学シンポジウム(※8)で、「古代の東海と食の文化」というシンポジウムでありまして、先生から呼んでいただきました。そういう関係で、今日、先生にはお忙しいところ、しかも京都から遠いところ来ていただいたわけですね。森先生は日本の考古学の重鎮の方ですから、よくおいでになつていただいたなと思つて、本当に感謝をいたしております。

先生の今のお話もそうでしたけど、縄文時代から日本ではクジラの骨がいっぱい出てくる。イルカが出てくる。ですから、相当古い時代からクジラと

の付き合いというのはあつたわけですね。どんどんそういうふうにしてきたんですが、今日の私の話は江戸ぐらゐから後ろのクジラの食べ方、捕り方、そんなお話もしながら、日本人とクジラのかかわりをお話ししようということになっております。

大体七世紀ぐらゐで仏教が入つてきたところから、動物はあんまり、肉食忌諱(※9)といまして、肉食は忌み嫌いなさいという教えがあつて、そのころからあんまり肉というものは食べられなかつたんですね、日本人というのは。いろんな文献にも出てくるわけですが、だけど、クジラだけは食べてよかった。ご存じのように、クジラは魚だと思われてましたから。ずっとたどつていくと、勇魚(いさな)というもんですよね。魚ですからこれは食べていいわけです。だから、クジラはほとんど食べられました。

さて、室町期に『四条流包丁書』(※9) というのがあります。これはご存じのように、鯉(こい)を四条流でさばくとか何とかという、そういうときによく出てくる四条流というのがありますけど。そこで、一番高貴な魚というのは鯉ですね。これは海のものじゃなくて川とか沼、池のものでですけど、鯉が一番だと。だけど、その四条流のいろんなことを読んでみますと、鯉の次に非常

※4

約四倍…
身体の大いクジラは、年間約三億〜五億トンの魚やオキアミなどの餌を必要とする。これは全世界で人間が獲っている魚の量(約九千万トンの、三〜五倍にあたる。

※5

FAO (Food and Agriculture Organization 国際連合食糧農業機関) :
世界の人の栄養水準と生活水準の向上及び農林水産業の生産性向上と人々の生活上目的に設立。

※6

世界大百科事典…
二〇〇七年九月に全面改定された「改訂新版世界大百科事典」が発売。

※7

妨害に次ぐ妨害…
二〇〇八年一月十五日 反捕鯨団体シーシェパードが、第二勇新丸に対し酪酸弾撃。三月三日シーシェパードが酪酸などの入ったガラス瓶を調査母船日新丸に投げ込むなどの妨害活動が続いた。

※8

春日井の考古学シンポジウム…
森浩二氏を中心に、ゲストスピーカーが講演を行うシンポジウムを毎年開催している。(主催：春日井市／春日井市教育委員会／春日井シンポジウム実行委員会)

二〇〇七年十一月十一日、春日井市民会館に於いて開催された「第十五回春日井シンポジウム二〇〇七年」で、小泉武夫氏が「東海の食の文化の特徴」と題した講演を行った。

※9

室町時代後期の料理書で、平安時代から始まること伝えられる日本料理の流派「四条流」の大意をまとめたもの。

に大切な魚は何かというところでも、
て勇魚が出てくるんですね。という
ことは、これを見ても分かるように、
室町時代からクジラというのは、勇魚
として非常に重要な位置に置かれて
いたのです。

先ほど、森先生が山科言継の話
されました。『言継卿記』というので
すが、本当にいろんなものを山科言継
は書いてるんです。その中でもとて
白いのは、一五五六年、弘治二年の
とき、今の愛知県の三河まで言継が
きまして、言継というのは公家さん
ですけども、大喜びしてるところがあ
つて、クジラのタケリを食べたと書い
てるんですね。タケリというのは雄の
クジラの陰莖、ペニスですね。これ
ものすごくおいしかったと書いてる
ことを見ても、この時代はもう公家
さんまでクジラを食べてたという、
そういうのがわかる。勇魚は魚
ですから抵抗なくみんな食べたとい
うことだと思います。何せクジラの肉
というのはよく考えてみますと、普
通の魚よりはるかに味が濃いですね、
濃厚ですよ。鳥なんていう、当時、
キジとかカモなんていうのも食べら
れてたんですけど、鳥よりもはるかに
クジラのほうがおいしい。そしてタン
パク質が豊富(※10)でしょう。です

ら、クジラを一回食べちゃうと、その
魅力にどんどん日本人はひきつけられ
ていったということですよ。味の面
でも、とつても日本人に魅力を突きつ
けたのがこのクジラであつたわけ
です。

江戸時代に入りますと今度は、そ
れまでは大体沿岸のクジラをみんな
捕りに行ったり、多くは潮に流されて
上がってきたクジラ、これを利用して
食べてたりと。今でも時々、海にクジ
ラが打ち上げられますけども、そう
いうクジラを食べてたということなん
ですけど。クジラは肉も脂も大変な
お金になったわけですから、そのため
に組織化されるわけですね。今度は
クジラを捕るために。これを鯨組とい
うんですけども、これはもう全国的
に同時発生したくらいにバーツと出
ていったんです。最も古いのは、千葉
の安房勝山というところ。そこに
醍醐氏(※11)という土地の人がいま
して、ここですごい鯨組が敷かれま
した。これはいつごろかという、大体
一六〇〇年ぐらいですかね。一六五〇
年ぐらいまでは、この辺は一番、安
房勝山の醍醐氏の鯨組が活躍した。同
じころ、和歌山県の太地というところ
がありますけども、ここでも大きな
鯨組が、これは和田氏(※12)ですね。
和田氏が太地でやつた。

このクジラの捕り方がまた非常に面
白いんです。こちらの安房の勝山のほ
うは突き取りというんですね。突き
取りというのは、クジラを鉗で突くん
です。だから、刺手組とも言つたね。
刺手、刺す人たちの、それが鯨組。
もちろん太地にもそういうのがあり
ましたけども。太地のほうは今度は、
もつと確率をよくするために網でクジ
ラを捕るんですね。大きな網をかぶ
せてから鉗で突くんです。これが網
取り法というんです。

これが非常に独特のクジラの捕り方
です。今まで歴史的にクジラを網で
捕るという方法は世界中どこにもな
い。日本だけです。ですから、もの
すごいスケールの大きい鯨組が必要に
なってきたわけです。鯨組というのは
十人、二十人ぐらいでやるのかなと思
つたら、そんなものじゃありませんね。
大体普通の鯨組ですと二百人から
三百人。ところが、大きいところにな
りますと三千人の鯨組もあつた。だ
からものすごい一大産業だったん
です。当時の工業とかいろんなことがあ
りましたけども、一カ所に従業員三千
人を集めて業を成り立たせてたなんて
いうのは、当時はクジラ組しかなか
つたんです。残っている捕鯨の絵を見
ますと、捕つてくるクジラを浜にあ

※10 鯨肉の栄養成分比較

脂質	エネルギー	たんぱく質	コレステロール	ビタミンA	ビタミンB1	
(g)	(kcal)	(g)	(mg)	(μg)	(mg)	
0.4	106	24.1	38	7	0.06	鯨肉
25.8	317	17.1	72	2	0.07	牛肉
5.6	150	22.7	61	4	0.80	豚肉
4.8	138	22.0	77	17	0.10	鶏肉

科学技術庁 資源調査会編5訂 (100g当り実測値)
日本食品標準成分表より

※11

醍醐氏…
江戸時代の明暦(宝永年間(一六五五～一七二二)に、醍醐家が鯨組を組織し、捕鯨業の元締めとして明治中期まで活躍。房総捕鯨発祥の地として、醍醐家の墓をはじめ、鯨塚や鯨にまつわる句碑など、捕鯨にまつわる史跡が数多く残っている。



鯨塚

※12

和田氏…
和歌山県太地の和田家により一六〇六年に日本で初めて専門の捕鯨集団が組織され、突取法による捕鯨業が始まるとされる。



鯨の骨の大鳥居

夫から、もちろん沖で捕ってるんですよ。今度それを解体する人たち、それから肉を各部分に分ける、それから脂を煮出す、これにはものすごい人手が要るんですよ。ですから相当すごい規模でクジラは、大変大きな業になつてたわけですね。「一頭捕れば七浦栄える」、クジラ一頭捕れば七浦が栄えるのだと。これは本当にそうですね。

私、一度、能都町(現・能登町)というところへ行つたんですね。石川県の能登半島の。そこに行きましたら、ブリの定置網に掛かったクジラをよく食べるのですね。調査をするなどして、必要な手続き(※13)を踏んでから食べる。そうすると、すごく活気がありますね。とにかく、年間、結構多いんですよ。クジラが定置網に掛かると沈んじゃうんですね。クジラは呼吸できませんから、直ぐに窒息しちゃうんです。それから、数年前に、太平洋のあの浜辺に大きなクジラが上がつたんです。翌日、水産庁の調査員が行くからそのままにしてくださいと言つて、翌日調査員行つたら、クジラは骨だけだつたと(笑)。もうみんな地元の人が行つて、取つて持つていった。そのぐらい日本人というのはクジラは大好きだし、大切に食べてきたんですね。

貴重なタンパク質だつたわけですよ。

捕れたクジラというのは、昔はその土地、土地で食べられましたけど、

人口密集地にも送られていました。何で送つたかという、あの時代は冷凍庫がありませんでしたから、大概は塩クジラにして、「荒巻き」(※14)に

しました。荒巻きというのは何かというと、クジラに塩をして、それを稲わらで包んじゃうんです。それから、昔、俵とか、かますというのがあつたんですね、稲わらでつくつた、それに入れて送つたというのがほとんどですね。ですからかなりしょっぱかつたと思います。今の新巻きシヤケなんついうのはそれと同じなんです。ただ、クジラは大きいですから、どうして輸送したかといつたら、たとえば江戸時代は、東海道でも日本海でも船ですね。日本海の場合には北前船がほとんど行つてました。それから、こつちの太平洋のほうは、千石船ですね。これもものすごい頻繁だつたんですよ。油とか、酒とか、いろんな物を関西から積んで、港、港に回りながら江戸に来るわけですからね。そういうのに塩クジラをのせて、太地から何貫目、三河から何貫目と、江戸に入つてきた量が、

書かれたものがよくあります。

さっきの鯨組というのは、紀州と安

房といいましたけど、肥前(長崎)も

すごいですよ。それから長門ですね、

山口県の。ああいうところにあつちこち鯨組が出てきますけども、今でいう捕鯨基地ですね。そういうところが

出てくるわけですけど、それがずっとどんどん行つて近代になりますと、遠洋漁業まで始まりましたね。そこには今度は立派なクジラの基地として、たとえば下関なんついうのはもう大変なクジラの基地で、大洋漁業なんていう会社はクジラであんなに大きくなつた会社ですから。下関が最初に始まつたところですから。そういう意味からすると、クジラというのは大きい組織で常に動いてきたわけですね。土佐もそうでした。

江戸の庶民は毎日クジラを食つたかといつたら、そんなにいっぱいクジラは捕れませんが、時々でした。それが、クジラ汁だ、おいしいな、クジラ今日食べようかといつたら、そういう庶民感覚でクジラが食べられるようになってのはいつごろかといつたら、一七〇〇年代に入つて文化文政のころあたりからです。なぜそんなことが分かるかといつたら、文化文政になりますと途端にクジラの料理書がいっぱい出てくるんですよ、庶民的なクジラの料理が(※15)。だからそういう文献を見ると、なる

※13

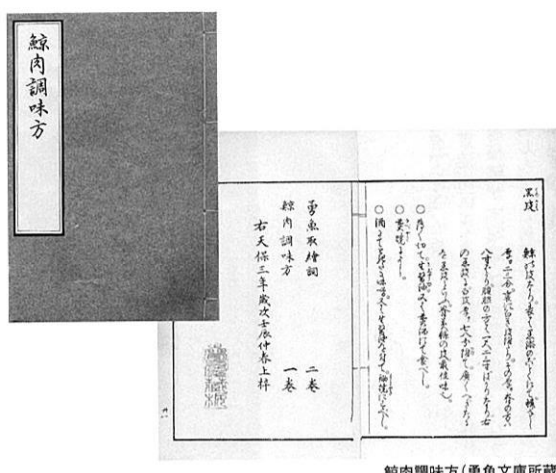
農水省手続き…
近年多くの鯨が網にかかるようになったため、農林水産省令を改め、二〇〇一年より定置網で混獲された鯨の販売を一定の条件で許可している。販売のためには、混獲鯨のDNA分析を行い、農林水産大臣に報告しなければならない。

※14

荒巻き…
塩で塩蔵した魚や肉をワラで編んだ荒むしろで巻いたことから「荒(むしろ)巻き」と呼ばれた。新年の贈答品の定番となつてから転じて「新巻」になつたとされる。

※15

庶民的なクジラの料理…
クジラ料理の専門書「鯨肉調味方」(天保三年二八三二)、家庭料理書「日用儉約料理仕方角力番附」(天保年間)などがある。



鯨肉調味方(男魚文庫所蔵)

ほどなど思うんですね。以前に『豆腐百珍』とか『卵百珍』というのがありましたけど、『クジラ百珍』というのはあったんだろうか、ないんだろうかと調べた人がいましたけども、百珍まではいかないけども、クジラの料理というのは非常に多いんですよ、日本では。たとえば、さらしクジラつて皆さん知ってますか。クジラの尾ビレを1度米ぬかの中で炊くんですね。鯨油を取るために煮出すんです。そうすると脂は抜けるでしょ。出てきたやつは脂の抜けた繊維質だけですね。ゼラチンとコラーゲン主体のさらしクジラ、ふわふわしたやつね。あれを酢みそで食べる。ところが、さらしクジラあのシャリシャリした感覚というのが日本人にはたまらない。ああいうようなものはとても古い料理法です。

日本という国は、クジラにそれほど世話になった歴史があるわけですよ。だから、実は世界でも、最もクジラを大切にしている民族ですね。捕鯨をする鯨組のあった地へ行きますと、大体間違いなく捕鯨基地の近くの、お寺さんにはほとんど鯨鯢の塚、供養塔があります。たとえば、佐賀県の呼子の港へ行きますと、丘があつて、そこにお寺さんがあつて、立派なクジラの鯨鯢の供養塔(※16)があります。

こういう例は全国あちこちにありますが。世界中の国が捕鯨をすつとやつてきましたよね、アメリカも。だけど、世界広いしといつても、クジラをこういうふうにして供養してあげるといふ国は日本だけです。もつとすごいのは、これはいろんな本にも書いてありますけど、あちこちのお寺では捕れたクジラに二頭ずつ戒名を付けてるんですね。クジラにまで戒名を付けてるんですよ。これは世界でも初めてですね。そのぐらい日本人というのはクジラを大切にしている民族なんです。そういうことをよく海外の人に知ってほしいですね。日本人はクジラをただ食べてるだけじゃないと。クジラをとつても大切にしているんだという、そういうことをあんまり外国の人は知らない。

さて、クジラは、江戸時代からほとんど、捨てることなく利用してきました。肉はもちろん食べましたよね。それから、骨、もちろん皮はそうですね。脂はほとんど灯油にすごく使われましたよ。それから、脂はいろんなものの潤滑油として、そういうものにもすごく使われています。骨や歯は飾り物ですね。刀の根付けとかそういうものに使われました。それから、靴を履くようになってからは、靴べらにクジラのヒゲや歯を使ったのが和歌

山にありましたけど、なかなかいいものもいっぱいありました。それからあと、パイプにも随分使われましたし、はんこも多かったですね。飾り物にも使われた。それだけじゃなくて、骨は大量に出てきますから、それを碎きまして骨粉にしまして、それで農業用のカルシウム肥料にした。これは随分効きましたよ。クジラの骨粉を撒くと、農作物がものすごく実るんです。

大阪のお寺には、クジラの骨でつくった橋(※17)があります。ちゃんと橋の欄干が巨大なクジラの骨でできていて。これは江戸時代からずっと続いてますけど、太地からクジラの骨を持ってきて、土の中に2年ぐらい埋めて、そして白骨化させたやつを使う。今でもクジラの骨で橋を修復していますね。こういうのもあるんですから、もう何でも使っちゃおうということですよ。ヒゲなんていうのも、様々に利用しました。楽器にも使いましたし、和太鼓の内側にクジラのヒゲをはつてると、すごく響きがいい。ところが、クジラが取れなくなっちゃったもんだから、今は化学繊維を使っているそうです。あと、からくり人形なんているのは、クジラのヒゲがなかったら駄目ですよ。そういうものをいっぱいとかく、工業用にも工芸用にも食料にも、ク

※16

供養塔…呼子湾を見下ろすように建つ龍昌院には、石段の右に「鯨鯢供養塔」と「鯨千本供養塔」がある。



鯨鯢供養塔(左) 鯨千本供養塔(右)

※17

クジラの骨でつくった橋…瑞光寺(東淀川区)にある「雪鯨橋」のこと。四代目潭住知忍禪師が太地浦に立ち寄った際、クジラの不漁に苦しんでいた漁民のために豊漁を祈願し、そのお礼として贈られたクジラの骨で作った。二〇〇七年に、六代目となる橋に掛け直された。(日本鯨類研究所の調査捕鯨により捕獲されたイワシクジラの骨が使用された。)



雪鯨橋

ジラはもう何にでも使われた。戒名も付けられたぐらい貴重なものとして扱ったのは、われわれ日本人だけです。

さて、食べるほうですけども、これはもうご存じだと思いますけど、すべての部位を食べてしまいますね。内臓も食べるし、肉はもちろん食べるし。一九四五年(昭和二十年)は、戦争が終わってすぐ。私が生まれたころですね。そのとき日本人の動物性タンパク質補給源でクジラの占める割合は四十七%^(※18)でした。だから、クジラがないと大変だったですね。ところがそれがさらにどんどん進みまして、昭和三十五年頃が捕獲量のピークですね。昭和三十五年から昭和三十七年にかけてがピークで、この時にも動物性タンパク質の三十二%がクジラで賄えてたというんです。だから、われわれよく食べましたよね。今、四十五歳ぐらいから上の方ですと、大体、竜田揚げというのによく食べていたと思います、学校給食でも。私は、昭和三十八年ぐらいに東京に初めて出てきた。そうすると、どこに行っても一番食ったのはクジラでしたね。私、福島県の小名浜の近くで生まれたので、もうクジラばっかりちっちゃいときから食べてましたよ。だから、東京に来て学生時代を迎えても、

飯を食うといったらやっぱり新宿、渋谷行きましたね。特に新宿の今の思い出横町というのは、昔はしょんべん横町なんて言ったんだけど、小田急のデパートがありますでしょ、その左側のところですね。山手線のガードの下のところ。東口から西口に地下のトンネルがあつて、つながつてる左側。それからあと、渋谷の百軒店^{ひゃっぺんたな}というの

がありまして、道玄坂を上がつていて右側のところにいっぱいそういう、クジラの定食屋さんがあつたのです。もう、ここで毎日食つたね。鯨カツ、クジラのカツレツですね。これがもう安くくてうまくてね。それから竜田揚げがそうでしたよ。とにかく、私どもはもうクジラ、毎日がクジラ。ずっとそういう時代でしたね。

刺し身でももちろん食べましたけど、これ、鮮度のいいものでないといけません。それから先ほど油をいっぱい利用すると言いましたけど、油は腐りにくいんですよ。だからものすごく利用価値があつたんですね。もちろん、大変なエネルギー源になった。肉のほうは腐りやすいんです。ですから、なるべく早く食べるためには、鮮度のいいものはお刺し身にして食べるのと、こういうことになります。だから、浜の人たちは、クジラのがあると

ころでは刺し身をよく食べましたけど、ずっとそこから山のほうに来るとあんまり、クジラといえは塩クジラになるわけですね。

ただ、千葉県の和田浦あたりに行きますとね、あそこではクジラのタレ^(※19)というのがありますけど、これも古い食べ方です。これは何かというと、保存用ですね。おいしいですがあそこはツチクジラですけども。クジラをおいしく貯蔵しようというわけで、みりんとかしょうゆとか混ぜた中にクジラの肉を薄くそいだ物を入れて漬け、それを乾燥して干しとけばこれでもって保存できます。あぶればもうそのまま味付いてますから、とても美味しいですね。こういう食べ方は、江戸時代から随分ありました。

大体、あとは鍋物と汁物。特にクジラ汁なんていうのが多かったですね。みそ汁の中に入れちゃうとか、これはいいですね。本皮の薄く切つたやつをみそ汁の中に入れて、それで食べますと表面に脂がふつと浮いてきて、ぴろんぴろんのクジラの脂のところ、それをべろべろと食べるんですね。そして、みそ汁をズツと吸いますとね、口の中がもうコクが広がって(笑)。舌を滑らかに感じさせるんですね、あうまさ、クジラというのは、そういう

※18

クジラ肉供給データ

戦後、昭和二十二年頃には、国民一人当たりの食肉類供給量の内、クジラ肉の占める割合が四十六〜七%に達した(農林水産省「食料需給表」より)。

一般的に「動物性タンパク質」とは、肉や魚、卵、乳製品などの食品のことを指すが、小泉氏は、牛、豚、鶏などの食肉類に限定した狭義の意味で使用している。

※19

タレ:

薄く切つたツチクジラの赤肉を、醤油、みりんなどの調味液に漬けて乾燥させたもので、房総名物のひとつ。昔は塩水に浸けただけで天日干しした、固いものであった。

食べものなのです。

それから、みそ漬けも昔は多かったです。今は意外にクジラのみそ漬けを食べたことない人が多いかもしれません。クジラのみそ漬けは、江戸時代でも最大に珍重されたものですね。中でも仙台味噌で有名な仙台あたりでは実によく食べられたのです。今でも石巻に行きますとクジラのみそ漬けをつくりますが、これはまたうまいね。みそ漬けを焼いてね、弁当の上に、ひとつドーンと乗せるだけで、もう何もあとはいらぬ。クジラのみそ漬けのあぶつたやつをかじりながらご飯を食うんですよ。みその素晴らしい濃厚な味とクジラのうまみが一体になって、そこにご飯の甘みがピュルピュルとくるもんだから、たまりません(笑)。

それから、あと須の子というのがありますけど、これはウネのところですね。これがまたおいしいところですよ。こういうものをよく食べましたね。それから、あと脂の皮の付いたところは、関西ではコロといいますが、これは皮クジラともいうんですけれども、コロは絶大な人気ですね、関西では。やはり鍋というのに入れて徳家さんあたりで食べさせてくれますけども。このコロもなかなか最近では手に入らなくなつたと言ってますけど、おでんの中に入ってるのがあります。昔、京都の錦というところに行きますと、今はなくなつたんだけど、ちようど入り口の森浩一先生の事務所のある近くのところに乾物屋さんがあって、そこはクジラのコロ、こんな大きなコロがいっぱい並んでいましたね。すつごく安くて。その店も今は消えてしまいましたけども。だけど、本当に素晴らしいですね、あのコロはね。大阪では人気です。それから、あと内臓では、まずサエズリ。サエズリというのは舌ですけど。人気のあるのは、百尋(※20)といまして小腸。クジラというのは最近、内臓のほうが、みんなおいしい、おいしいと食べますね。珍味ですよ。さつき言つた『言継卿記』にも、三河で二五六年、言継がクジラのタケリを食つて、こんなにうまいものはない、なんていうようなこと書いてあるんですけど、あの時代からそういう内臓なんていうのは本当に珍重して喜んで食べてた。それから、腎臓のことを豆(まめ)というんです。豆臓ともいうんですね。それから、心臓、脳みそ、随分みんな食べました。

ただ、あんまり食べないのが、レバーです。巨大ですからね、クジラの肝臓は。臍臓はどうしてたんだらう。こうみんな考えますしね。江戸時代の食べ方を見ても、肝臓と臍臓はあんまり出てきません。どうしたのかといったら、これはほとんど薬の原料になつてるんです。肝臓とか臍臓というのは。特に近世になりますと、臍臓からホルモンをいっぱい取りました。また肝臓が薬として非常に有効であつたのは、貧血の病に使つたのです。それから女性の血の病気、こういうのに非常にクジラの肝臓が使われた。クジラは薬にもなつたんですね。もつとも、マッコウクジラからは天然の香料(※21)ではもう最も高価なものまで取れたわけですからね。薬とかそつちのほうにもクジラは江戸時代から使われてたのです。

天保三年(一八三二)、江戸の末期に『鯨肉調味方』という本が出ました。クジラの肉をいかに利用するか。これはだから、さつき言つた、クジラ百珍に相当する本です。これが天保三年、1832年に書かれましたね。小山田與清(おやまだともきよ)という人が跋文(びやくぶん)を書いた『勇魚取繪詞』(※22)の付録(つけろく)です。これは、本の中身がすべてクジラの食べ方についてなんですけども、とても不思議な食べ方ばかりの本で、だから、この本は奇書(きしよ)扱いされてきました。ここに、ほとんどそ

※20

百尋…三十八ページ「百尋」の項を参照。

※21

天然の香料…オスのマッコウクジラの腸内のできる結石のようなもので、古くから香料の材料として珍重された。中国では深海の竜のよだれ(涎)が固まったものと考えられ「竜涎香」と呼んだ。

※22

勇魚取繪詞…西海捕鯨の地で最大規模を誇つた、平戸藩(長崎)生月の益富家による捕鯨の様子を描いたもの。国学者、小山田與清の文章で、捕鯨の様子がいきいきと描かれている。クジラ料理の専門書「鯨肉調味方」が付いて一組となる。



彩色写本折本仕立て(北海道大学大学院水産科学研究図書館所蔵)

ういう内臓の食べ方が出てきます。これを見ると昔は、肺臓まで食ったんですね、ふわふわの。クジラは哺乳類ですから肺もある。それから、あといろんな部分があるでしょう。乳房まで食べる。それから、子袋といましてね、子宮ですがそっちも食べてしまう。しかし、最高においしいところはここだと断言している。どこだと思えますか。この小山田與清という人はやっぱり相当の人だったでしょうね。尾の身の刺し身だそうですね。今も懂れの部位は、江戸時代も最高だったのですね。

それから、クジラのすき焼きというのも昔から日本人はよく食べました。私もちっちゃいときにすき焼きといたら、もうクジラしかなかったんです。これがうまかったね。本当においしいもんでした。そこでクジラというものをよく考えますと、とても不思議な食べ物だと私は思うのです。マグロにも似てるし、牛肉にも似てるんです。つまり、マグロと牛肉のちょうど中間がクジラですね。これを発見したときに、私はもうすごうれしかったですよ。これは特許にならないかなと思つたぐらいで、こんなものは特許になるはずないですね(笑)。とにかく私は食いしん坊で、いつもそんなことを考えています。

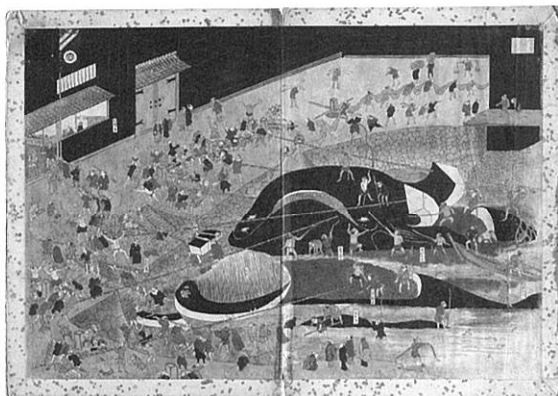
さて、時間がもうほとんどありません。これからのクジラのことですけれども、さっき言いましたように、日本は本当に今、食料自給率が低いんです。クジラを本当にこれから利用していかなくつたら、大変な状態になっていくと思います。これはもう、間違いない私はずい言います。必ずクジラを利用する時代がいま一回来ると思いますが。そのために今の子どもたちがクジラの肉の味を忘れては困る。クジラ食わなくなつて牛肉あるんじゃないかと、そういうことになってきてはいけません。それから、あと、クジラの砲手ですね。クジラを捕る人たち、こういう人たちも養成しておかなきゃいけません。そのために共同船舶という会社、日本捕鯨協会、日本鯨類研究所が、本当に将来の日本人のために今、調査捕鯨をしておりますね、これはとても重要なことです。

クジラはどうして高いか。皆さんに食べろ、食べろと言つても高いじゃないかと言いますけども、これだけ最後に会長として言っておきますが、クジラの調査捕鯨二回行きますと五十億円から六十億円掛かるんです。ところが、国は五億円ぐらいしか補助金を出しません。そうしますと行けませんね。しかし調査捕鯨を止めるわけ

にはいけません。だから、クジラを捕る人たちも解体する人たちも養成しておかなきゃいけません。そのために、実は調査捕鯨して捕ってきたクジラはそのまま売つて、そのお金で調査捕鯨を続けてるんです。国が調査捕鯨代出してくれれば、クジラの肉はものすごく安くなるんですよ。それを私どもは毎年、憲政記念館で、クジラ食文化を守る会で超党派の国会議員が五十人ぐらい来て、皆でクジラを食べてもらいながら、会長として国に懇願してらんです。

そういう状態で今、日本捕鯨協会と共同船舶と、それから日本鯨類研究所に本当に頑張つていただいて。今日のこの会も、その三つの団体が後ろで支えてくれるからこういう勉強会ができるわけです。一日も早くクジラが商業捕鯨されて、そしてクジラの肉がいま二回安く買える日は、そう遠くないと思います。日本もいろいろなことを考えてます。そういうことで、これからもクジラ食文化の現状を皆さんにぜひ知つていただくということ、このような勉強会をしてるわけです。

このあとまた、森先生と楽しい対談があります。最後までぜひお楽しみください。どうもありがとうございます。



彩色写本折本仕立て(北海道大学大学院水産科学研究院図書館所蔵)

同志社大学名誉教授

東京農業大学教授

森浩一 × 小泉武夫

森 ● 今日活気のある催しになって喜んでおります。ここからは、クジラの捕り方よりも食べ方のほうに重点をおいていきたいと思えます。

私は考古学ですから、時々、人によつたら縄文人は貝をたくさん食べましたと大体書いてるんですね。ところが、考古学のそういう本を書いた人かと言うと、全く分からない。自分が食った回数も分からんに縄文人が多く貝を食べたというのは無責任な書き方です、というようなことを二回言うたものですから、自分の統計を取らなくてはいけない。それで、約三十年前に、女房に黙って毎日3食食べたものをずっとノートに書きだした。一年間やってみて統計を取ったんですね。そうすると癖になって、二十二年間付け続けたんですね(※1)。二十一年間、毎年約千食ずつの食材の統計を取った人は、奈良時代以来、僕が初めてやらないかと喜んでおります。そ

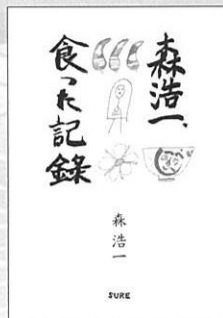
れを見ましても、クジラは割合よく食べているんですね。大体一年に二十回近く食べている。特にコロとサエズリは、どういうわけかささらに細かく書いてるんですね。だから、そういうものを全部足して、大体平均二十回ぐらい。そうすると、二十一年の統計ですから、僕だけでもクジラは四百何回食ったことになるんです。そういうふうには、割合クジラは、手に入りやすいとは言いがくも努めて食べているなというのが僕の実感です。

小泉 ◆ 今、先生の記録は、中央公論社という本屋さんから何冊かに分けて、先生の食べてこられたすべてのメニューが全部記録されて書いてあります(※2)。あれは膨大なもので、私も食文化というのを大学で教えていますけども、近世の中の食に関する本の中では最も貴重な本であつて、最もリアルな本であつて、最も日本人を表しているものだなと思つて、ものすごく私はあの本に感動しました。

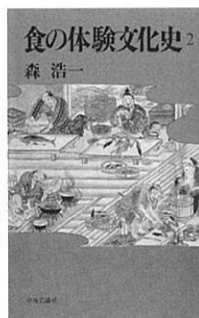
やっぱり大阪だとクジラというのは、先生のお父様も随分食通というか食いしん坊であつたということの前に本で読んだことがありますけど。

森 ● 僕の父親は、大阪の高島屋で図案部というのが昔ありまして、全国の毎年の衣装は高島屋が流行をつくるという主義だつた。だから、図案部にはいろんな方がおられて、洋画家の向井潤吉(※3)さんも一時期、フランスへ行くお金を稼ぐために在籍したことがあるんですね。だから、向井さんにもらつた絵はまだ家にあります。おやじは、食通ではないんですけど、食べ物には熱心だつた。だから、おふくろも素人にしては料理が割合上手だつた。そういう家ですが、僕は子どものころに堺の海岸に住んでおつたんですが、僕の健康に海岸地帯の空気はあまり合わないということで、内陸部、南河内へ移住することになった。そのときに、何と堺の大浜にあつた魚屋さ

※1 「森浩一、食った記録」(編集グループSURE)



※2 「食の体験文化史1・2・3」(中央公論社)



んが軒付いてきたんですね。自分も宿替えして。おやしというのは死ぬまで貧乏で、余分な金を持たないという主義で過ごしましたけど、移住のときに魚屋さんが付いてきたような、お大名家の国替えでもあまり例はないのじゃないかななんて、今ごろになってうちのおやしを自分なりに評価しておるんです。

そのおやしが食っておったのは、コロと尾の身ですね。そのほかのところはあまり食っていた様子はなideですけど。尾の身はもっぱら水菜と二緒に薄鉄鍋で炊いておりました。それから、コロは関東だきですね。いわゆるおでん。その主役でありまして、戦争中でも、どこで手に入れてくるのかコロは入っておりました。

コロというのは、大阪弁ではアクセントの付け方が難しいんですね。京都の人はコロなんて言う人が多いんですが、君、それは犬の名前やと僕はよく言うんです。犬を食ったらいかんで言うて。コロを食ったらいかん、コロや言うて、よく京都の人のアクセントを修正します。

小泉 ◆ 京都と大阪は近いけども、発音も違うし、食べ方も味付けもかなり違うというのはすごく不思議なことですね。

森 ● そうですね。水菜を例にとると、割合、大阪では軸のところを主に尾の身と炊いてましたね。京都へ来たら葉っぱのところも一緒に炊いてるし、そういう違いは割合あります。たとえば、うどんやそばなんかでも、大阪と二緒やと思って注文したら京都では違うものが出てきたり。うどんの呼び方でも京都と大阪ではかなり違うことも、これは今でも注文するときには内容を確認しないと、とんでもないものが出てくる。面白いものですね。

小泉 ◆ 今も先生は時々、コロをお食べになつていますか。なかなか今は手に入らないようですが。

森 ● そうですね。おでん屋でもコロが入っているとかなりの支払いを覚悟しないとイケないという、そういうものですね。

小泉 ◆ 大阪に行きますと、私はよくあちこちのクジラ料理屋に行くんですけど、特に「徳家」さん、法善寺の、水掛不動のすぐ近くなんですけど、この名物は、やはり鍋で、最後にうどんを入れて食べるんです。大阪、京都というのは、やっぱり鍋だとか、水炊きでもそうですが、食べ終わって残り汁にうどんを入れて食べるのが普通ですか。



森 ● たとえば、牛肉のすき焼きのあとにうどんを入れるとうまいとか、そういうのは昭和四十年代、五十年代以後ぐらいいじやないでしょうかね。

あんまり家庭では、山梨県のホウトウなんかのようにはうどんは食わなかったですね。僕の子どものころなんか、うどんというものは、風邪を引いたときにうどん屋さんへ行つてショウガの入ったうどんを食べるんだとかね。だから、うどん屋さんには風邪薬が二緒に売っていましたね、子どものころ。うどんというのは「美々卵」という店が堺の宿院しゅいんにありまして、そこがうどんすきというのを戦後すぐに流行さしかけて、それが大阪市内の朝日新聞社の近所に「美々卵」の支店ができましたね、ナツメの大きな木が

※3

向井潤吉…
京都市生れ。日本の民家をモチーフに、独自の写実主義による存在感のある自然描写を展開した洋画家。絵画のほか紀行文もよく書き、「北支風土記」「民家と風土」などを出版している。一九九五年、急性肺炎のため自宅にて逝去。享年九十三歳。

一本生えていた。そのころからうんとすきというのが関西の人の間に定着して、今では当たり前になってきましたけどね。家庭でもうどんをどんぶり食べるようになったのは、僕の記憶では昭和四十年以後かな。今では必ず、水炊きにしても最後は食べていますけどもね。

このシンポジウムを引き受けたからには何か先に勉強しておかないといけない。それでうわさで聞いていた、大阪の江戸堀の「むらさき」というクジラ屋さんに一回行ってみようと思って、探して行っただけです。そうすると、何と、やはり鍋の最後に細いうどんを炊いてくれたんですね。あれは非常にうまかったです。そこへ行ったら、「先日、小泉先生が訪ねてきて、何かをかぶって写真を撮りました」と言うていましたから、また何かしたなと思つて。

小泉 ◆ あそこの「むらさき」のご主人は非常に崎人の域に入るといえるので、たとえば、知り合いが来ますと、クジラの話をしたら二時間、三時間はお話を聞かないといけないようですね。クジラを食いに来たんだけど何で話を聞かなければいかんだというくらいに話好きで、とにかく鯨が好きなんです。その上、不思議な趣味を持っていて、変わった帽子とかいろいろな

ものを集めている。クジラのヒゲとか何かでつくったナポレオンの帽子みたいなものがある、それをかぶって写真を撮らされるんですよ。不思議な人だなと思つて。その写真を先生がこの間、見られて、「おい、むらさきへ行ったら変な帽子をかぶってたじゃない」なんてさつき言われましたけど。

さて、森先生には、日本海文化シンポジウムを富山市でやった時から声をかけてもらっていたのです。そのときには、先生のお知り合いの松本清張さんとか、陳舜臣さんとか、黒岩重吾さんとか、そうそうたるメンバーを先生が講師にお連れくださり、古代日本文化をやったんです。そのときから私、『味噌・醤油・酒の来た道』という本も一緒に先生と出させていただきました。最近も先生からあちこのシンポジウムに招かれていて、とても光栄に思っているんです。今日恐らくここにおいでになった半分の方々は、考古学ファンだと思います。森先生のところへ行くと、どこに行ってもみんな訪ねておいでになるんですね。先生は同志社大学の考古学の歴史をつくられたということよりも、日本の縄文のいろんな世界を再認識させていた偉大な先生なのです。私は『灰の文化誌』という本を書いたこと

があるんですね。物を燃やしたあとの灰。先生はいち早くその本を評価してください。おい、面白いつて。そして、先生と灰の話とかいろいろ話をしたことがあるんです。

縄文時代にみんな、こんなこと（鎌を両手で挟んでまわす様なジェスチャー）をやって動摩擦して、ふうふうしながら火をおこす。中学校や小学校の本とか社会の本には、縄文時代には火種をつくるのには毎日こんなことをやったなんて書いてある。絶対そんなことはあり得ない。それはなぜかといったら、一回火をおこしてそこに灰をかけておけば三日もちます、火種は。土をかぶせたら、もう瞬間的に消えてしまうんですね。

ところで、私が富山のシンポジウムに参加させていただいて驚いたのは、日本海の、北海道から出てくる黒曜石が沖繩の遺跡から出てくるのか？

森 ● 北海道の黒曜石は、むしろ海峡を越えてロシア領の沿海州のいろんな遺跡に入っていますね。縄文時代にはもちろん国境なんていう概念はないですから。それから、九州の佐賀県の腰岳というところにある黒曜石なんかも、玄界灘を越えて朝鮮半島の内部の遺跡から出てくるしね。沖繩

※4

松本清張…朝日新聞社勤務中に書いた処女作『西郷札』が週刊朝日の「百万人の小説」に入選。一九五三年に第二十八回芥川賞を受賞し、作家活動へ。推理小説「点と線」「眼の壁」がベストセラーとなり、社会派推理小説と呼ばれ「清張ブーム」を引き起こす。日本を代表する推理作家。一九九二年逝去。

陳舜臣…一九六六年、神戸を舞台にした「枯草の根」で江戸川乱歩賞受賞し作家生活に入る。初期の作品にはミステリーが多く、江戸川乱歩賞、直木賞、日本推理作家協会賞の三賞を受賞している。代表作に『秘本三國志』、『諸葛孔明』など。小説のみならず、一般向けに中国史を解りやすく解説した本も多数執筆している。

黒岩重吾…一九六〇年に「青い火花」が週刊朝日・宝石共催の懸賞佳作入選。翌年に「背徳のメス」で直木賞受賞。以後、金銭欲・権力欲に捕らわれた人間の内面を描いた社会派推理・風俗小説作家として活躍。一九七〇年代後半より、古代史を舞台にした歴史小説を手がけ始める。代表的な古代史小説は「聖徳太子」「白鳥の王子ヤマトタケル」など。二〇〇三年逝去。

※5

『味噌・醤油・酒の来た道』（小学館ライブラリー）日本海沿岸にフィールドを設定し、森浩をはじめとする著名な研究者たちの、現代日本人の生活の原点に迫る鋭い討論が繰り広げられている。二十一世紀の現代日本人の生活に、多大な指針を与える本（著者…陳舜臣・大林太良・佐々木史・金宅圭・浅井亨・平口哲夫・門脇禎二・佐伯安・中川暁・小泉武夫／森浩編）。



のが、どこ産かいうことはまだ科学的には調べられていないけど、若干、黒曜石の出る遺跡が、那覇市内の城嶽（くすくすけ）という遺跡（※9）にありますね。ここからは中国の明刀銭（めいとうせん）（※10）という戦国時代の銭も出てくる。日本で出土した一番古い貨幣というのは沖繩の遺跡で出ているんですね。沖繩がものすごく田舎やと思っている人があったら、それは大間違いです。奈良県で中国の銭が出るのは、だいぶあとですね。九州ではあちこちでいろんな中国の古代貨幣が出ましたが、奈良県ではいまだに出ないですね。奈良県で出るのは、奈良の都から開元通宝（かいげんつうほう）（※11）という唐の銭が出るのが一番古い銭やないかな。ところが、やっぱり考古学者の中に、あるいは新聞社の記者の中に、奈良県はすごいことやという信仰のような前提で記事を書く人がおるから、時々大騒ぎしますね。

文学大系では、書き下し文のほうでは全部それを「大和」に変えてしまっています。そんなことをするから大學生や一般の人が万葉集を勉強する場合、どうしても日本古典文学大系の読み下し本で読みますから、やっぱり原文でやらないといけませんね。だから、文学者はあまりにも原典の字を書き換えすぎている。万葉集の原文では「オホキミ」というのは全部「大王」、または「王」一字なんです。それを日本古典文学大系本では「大君」と書きかえているのです。大君なんて江戸時代の終わりじゃないんですからね、よくあんなこと書き換えたなと思いますね。その辺から、勉強というのは自分でいろんなところに落とし穴があるかいうことに気が付かないと、一生そういう限界の中で終わってしまいますね。

小泉 ◆私は醸造学もやっておりまして、お酒のことをちょっと言いますと、ある有名な月刊誌で、縄文に酒はあったかという対談に呼び出されたことがあります。縄文に酒はあったかって、あったのは当たり前の話でね。そんなことまで民族学のほうはそうやっているのか、と。

ところが、考古学になりましたら、たとえば長野県と山梨県の境に井戸尻の遺跡（いどじり）（※12）というのがありまして、そこでは縄文中期の有孔罌付土器（ゆうこうびつちき）という土器が出てくるんです。これは七十個ぐらい出てきているんですけど、それを見たら、発酵するのにはいい形をしているんですね。中にはいろんな発酵する、たとえばヤマブドウとか木イチゴなんでもちろんそうなんです。穀物までアルコールの半減期のあるものが出てくるんです。われわれなんか縄文というと、小学校、中学校、高等学校の教科書を見ると、みんなヤリを持ってイノシシなんかを捕っているというようなイメージがあるけど、そういう間違った縄文のイメージを変えたのが森先生の研究と著書なんです。ですから、たとえば青森の風張遺跡（かざはり）とか三内丸山遺跡（※13）なんて見ると、物見やぐらのすごいこと。あの上まで上がって見たことがあるんですけど、四階建てのビルの高さですもの。あんなものが縄文の中期にできたものすごい建築法を持っていたわけですから、今われわれが考えているような縄文では全くなかったですね。

森 ●青森県の三内丸山で大きな丸太で組んだやぐらが出ましたね。あれの復元はまだ小さすぎると僕は思っているんですけどね。土木の先生が、

※6 「灰の文化誌」(N-T出版)
文化、食生活、社会、風俗、宗教、芸術など多ジャンルにわたり、灰にまつわる不思議な世界に飛び込み、そこから灰の本質といったものや灰の科学性、神秘さなどを解き明かした作品。



※7 黒曜石…火山岩の一種で、宝石にも用いられる。割ると非常に鋭い破断面を示すことから、矢じり、槍の穂先などの石器として使用された。日本でも後期旧石器時代から使われていたが、黒曜石の産地は限られているため、古代の交易ルートが推測できる。

※8 ロシア領の沿海州遺跡



※9 城嶽遺跡…戦国時代の燕国の明刀銭が出土(沖繩県那覇市)。



※10 明刀銭…中国の戦国時代(紀元前四〇三〜二二二)、燕の国で流通した貨幣。表面に「明」の字があることからそう呼ばれる。那覇市城嶽遺跡から日本で初めて発見された。

※11 開元通宝…唐代において六二二年に初鑄され、約三百年にわたって流通。「寶」字を使用した最初の貨幣。「和同開珎」はこれを模して作成したものである。

あれだけの太さの丸太ならばどのぐら
いの力が柱の下の土にかかっているか
いのを計算しても、あれよりもっと

大きなものです。だから、あれが当時、
考えていた考古学者の先入観の表れ
でしょうね。あの三内丸山のやぐらが
出て、どういう復元をするかというとき
に、ある大学の土木の先生がある新
聞に談話を出していた。クレーンの高
い時代に何十メートルというような高
い柱を立てられるはずがない——この
先生、だいぶ考え不足と思いますね。

そんなことを言うたら、法隆寺の
五重塔はどうして建てたのか。そんな
のいくらでも例があるわけでしょう。

法隆寺の五重塔なんて別に高いことは
ない。今は焼けてしまったけど、東大
寺の七重塔なんて、てっぺんまで入れ
ると優に百メートルですね。京都市
内にも相国寺(※14)や金閣寺の七重
塔というのが大体百メートルちょっと
超えていますね。今の京都タワーの展
望台の高さぐらいです。相国寺の室町
時代の坊さんが、その塔の上からつく
つた、まるで雲の上を歩いているよう
なという詩(※15)もありますしね。だ
から、工学部の先生でも、昔はクレ
ーンがないのに十メートル以上の柱は立
てられないなんて、そんなこと……。や
っぱり昔のいろんな例を勉強しないと、

とても先人の知恵、技術の域に及ば
ないですね。

先ほどの小泉さんがまだお若いとい
きにお書きになった『灰の文化誌』、
僕はあれを読んで、すごい学者が出
てきたなと思って、すぐに連絡した。
僕は気になる人が出てくると、必ず一
度会ってみて対談をするんです。そ
うすると相手の力量が自分で飲み込
めません。それで、産経新聞でちょ
うどあのころ対談をずっとやっておっ
たので、東京から来ていただいて、ま
だお若いころの小泉さんと対談をし
ました。それは『森浩』対談集 古代は
語る(※16)という、河合出版から出
た本の中に入っています。そのときに
小泉さんが僕に帰りしなお土産をく
れはった。お酒を一本と、それから、
東京のローマイヤのレバーの薫製みた
いなものだった。それともうひとつは、
牛タンでした。何でレバーと舌をくれ
はったのか。そのとき小泉さんが言う
たのは「僕は二枚舌ではありません。
腹に一物を持つような男でもありま
せん」。なるほど、この人はユーモアの
ある人やなと思って。それ以来、ず
っとお付き合いが続いておるわけです。
この例のように人に何かをあげると
きは印象に残るものをあげないとい
けない。

小泉 ◆ 全く今、当時のことを先生
が覚えておられるのにびっくりしまし
た。本当に私ね、牛タンとレバーを持
って先生に初めてお会いしたときに「二
枚舌は持ちません。腹に一物持ってま
せん」と言って持っていたことがあり
まして、森先生が覚えて下さった
とは、大変光栄な話だなと思います。
それと、今日、先生のお話の中で
貝塚の話が出てきて、食文化の中
でも貝塚というのは、ひとつの集落があ
って、そこでみんな貝を取ってきて食
べていたぐらいのもんだと思ってい
たら、
とんでもないんですね。
森 ● そうです。こんにちで言う生活
ごみを捨てたような貝塚もたくさん
あるのです。それはみな小さいです。
そういう生活ごみを捨てた貝塚から
は、土器の破片とか、石器のかけ
らとか、それから、動物の骨やら魚の骨
なんか多く出るところが、昔、
貧乏貝塚なんてみんな毛嫌いな貝
塚は、延々と掘ってもなかなか土器の
かけらは出ないです。大発掘をして
やっと小さい土器のかけらが数片出
たかなとかね。ほとんど残っているのは
貝殻ばかり。だから、ひどい人は最
初は、あんなのは自然に死んだ貝の
堆積やなんて言ったけれど、それは全
然違うんです。四〜五メートルの貝層

※12

井戸尻遺跡・海拔八百〜千メートルの尾根や台地
上に、井戸尻・曾利・藤内・九兵衛尾根・居平・唐渡
宮・向原などの遺跡が集中し、「井戸尻遺跡群」を
形成。中央の
墓群からは、有
孔鏝付土器が
出土し、重要
文化財に指定
されている。



風張遺跡・縄
文時代の最終
ステージとなっ
た東北地方では、豊かな亀ヶ岡文化が開いた。そ
の中で風張遺跡は「合掌する土偶」や「腕組する土
偶」など、優れた出土品で知られる。

※13

三内丸山遺跡・日本最大級の縄文集落跡。住居
跡、墓、建物跡、貯蔵穴、道路跡などが見つかったほ
か、膨大な量の縄文土器、石器、土偶、土石の装身
具、木器、骨角器、他の地域から運ばれたヒスイや
黒曜石なども出土。ヒョウタン、マメなどの栽培植
物も出土し、数多くの発見が縄文文化のイメージ
を大きく変えた。

※14

相国寺…
金閣寺・銀閣寺をはじめ全国に百三十余りある臨
済宗相国寺派の大本山。京都五山の第一位となり、
高さ百メートルもある七重の塔(七層宝塔)も建立
されたが、落雷により焼失した。

※15

雲の上を歩いているようなという詩…
「七級浮図洛北東 登臨縹緲步晴空
相輪一半斜陽影 人語鈴声湧晚風(端深周鳳)
七重の塔は洛北の東にある
昇つて眺めてみると縹緲として
晴れた空を歩いているようである
相輪には斜陽の影がさしだしている
どこからか人の話し声と鈴の音を
夕暮れの風が伝えてくる。

をめぐってみたら下から炉跡が出てきて、ましてね、その炉跡のところで壺の水を沸騰させて、貝の口を開けさせて、それから天日で乾かして、干し貝をつくって、それで遠隔地との重要な交易にしているんですね。だから、縄文時代というのは二昔前に考えておったような原始的なものではない。

僕は『大阪府史』の二巻をだいぶ前に担当したんですけど、当時、そういう府県史の場合、一巻を原始古代編にするのが常識だったんですね。僕はそんな賢い連中を原始時代なんて言う言わんと。だから『大阪府史』の第一巻を古代編の一にしたんです。訳の分からん人の書評では、原始古代編にしないのは何でやと。読んだら分かるのに、その人は読んでないのに書評を書いた人ですね。だからそれ以来、最近では原始時代というレッテルをはるのは割合減ってきましたね。原始時代、原始人をやめて、縄文時代、縄文人でよい。自分はどれだけ縄文人より賢いと過信しているのかと思う人、おりますね。

小泉 ◆ (笑) 本当にそうですね。

それから、今日はクジラのお話ですけど、前方後円墳のいろんな話の中で、和歌山県の太地の、ちょっとびつくりしたんですけども。あそこから出て

きた……。

森 ● 和歌山県というのは、いつときは前方後円墳のない県だといわれている時代もあるんですけど、戦後、あの会社の夜警をしながら昼、山の中を歩き回って遺跡を見つけてる人、これはもう亡くなりましたけど大野嶺夫(※17)という人ですけど、その人が歩いてみるといっぱい前方後円墳が山の中にあつた。月給をもらって文化財行政をしている人の中には歩かない人がおるんですね。仕事で行ったところだけを見るけど、日曜日や土曜日を利用して自ら山の中に入っていく、そういうのをあまりしない人がおる。和歌山も一時そういうこともあつて前方後円墳のない県やといわれておつたんですが、大野さんが出てから、和歌山市で現在、約五十ぐらいの前方後円墳が見つかっている。和歌山市にかたまわって、熊野のほうにはないというのが当時の常識だったんです。ところがあ

る段階で、太地の二つ南のJRの下里という駅の近くに小型の前方後円墳がひとつ見つかりました。十年ほどかかりましたが、現在は和歌山県の熊野にも前方後円墳はあるということが学界で周知されています。今回調べてみると、クジラ捕りの基地の近所ですね。ということ、古い時代から

そこが特に豪族、目立つた人が出てくる何か原因があつたのかもわかりませんね。これは僕ももう一度検討し直しますけどね。

小泉 ◆ 富山県の考古学研究所の藤田富士夫さんとお話ししたときに、桜町遺跡(※18)の話が出てきて、そのときにいろんな話をしたとき塩の話をちよつとしたことがあつたんですね。とにかく縄文は生活もすごく高度化していたし、塩はどうしたんですかという話をしたことがあるんです。塩に關してのたとえば、当時は藻塩(もじお)かを焼いたと思うんですけども、そういう塩の遺跡というのは多く見られるんですか。

森 ● 土器に天日で乾かした海水を入れて、そして下から火をたくと塩が取れる。土器製塩というんですが、これを一回やりませんと海岸に無数に土器が散らばるんですね。普通の遺跡で出るような縄文土器のように模様がついていない。粗いつくりの土器なんですよ。いつとき、海賊の残した土器やなんて実にはかけたことがいわれた時代もあるんです。それが出だすのが、縄文晩期以降です。晩期になると塩づくりをやっているのは、割合古いのが霞ヶ浦の周辺ですね。霞ヶ浦は当時は海水が入っていましたから、あ

※16 『古代は語る―古代日本人の技術―(森浩二編/河合出版)



※17

大野嶺夫…
明治四十四年(一九二二)に和歌山県田辺市に生まれ、生涯市井の研究者を貫く。昭和四十二年(一九六六)に森浩二氏の企画した「日本の古代遺跡」シリーズ四十六冊目の「和歌山」を藤井保夫氏と執筆する。平成十五年(二〇〇三)に他界。

※18

桜町遺跡…
約八千年前の縄文時代早期からの縄文晩期までの長期にわたる遺跡。(富山県小矢部市桜町)



の周辺で縄文晩期に。ひょっとしたら後期の終わりまでさかのぼるかもわかりませんが、そのころから土器製塩を霞ヶ浦の周辺、仙台の近くの湾、豊橋の近所、そういうところでおこなっている。それ以前は、先ほどちらつと言いました干し貝です。干し貝の貝に含まれた塩分が貴重な塩分補給だったかもわかりませんね。だから、今の

ように、お酒を飲むときのつまみに干した貝を食べるという前提で干し貝を考えていたから全然違うかもわかりませんね。そういうことで、縄文時代の終わりごろから土器製塩が行われたし、あとは急速にどんどん発達して、奈良時代までいくと、海岸のある地域ならば大半の日本列島各地で土器製塩の痕跡が出ていますね。

沖繩ははつきりしないんです。沖繩については中国の書物に割合詳しいことが出てくるんです。『隋書』(※19)の「琉球国伝」の中に、琉球では木で大きな入れ物をつくって、槽(ふね)というんですけれども、それに海水を入れて天日で乾かします、という記録があります。木の槽に海水を入れて天日で乾かして塩をとっていたのであれば、考古学者は見つけにくいでしょうね。土器製塩のように、あとにいったい土器片が散らばっておる遺跡がある場合は

分かりますけど、そういう場合は分かりませんね。

小泉 ◆ 今、とても興味あることを思ったのです。それは、先生の話の中の干し貝、つまり乾燥した貝の中の塩で相当供給できたということですね。これは実に面白いことだと思いますね。といいますのは、塩というのはわれわれは今、ただ結晶の白い塩として考えていないですけど、昔はそういうふうにして干した貝の中から吹き出たものも塩でしたから。つまり味の付いた塩があつたんですね。そういうのを考えると、ますます古代の食というものにはかなり舌を発達をさせたような食べものもあつたんじゃないかと思えます。

といいますのは、実は、奈良時代に砂糖がなかつたんですが、麦芽糖みたいなのはあつたんですけど、砂糖がないです。平安もそうなんです。いっぱい砂糖なんて出てこなかった。たとえば、甘味料はどうしていたか。たとえば『延喜式』(※20)などには、甘味料で甘く味付けしたりするのがあるので、あれは甘草(かんそう)という草かな、それとも甘茶(あまぢや)かなんて思っていたら、とんでもない。お酒を造っていたとき、あの時代は「とう方式」じゃなくて「しおり方式」といって、お酒を仕込むの

に、水を使わずに酒を使うのです。つまり酒で酒を造る。そうしますと、とろつとしたみりんみたいなお酒が出てくるんですが、それは本場に朝廷とかそういう人が飲む酒で、ところが粕のほうを分析しますと、何とブドウ糖が四十%を超すんです。すごいことになる。四十五%。粕をそのまま置いたら三日ぐらいで結晶になって、ジャリジャリになって、ブドウ糖が出てくるんです。これは私の教室で二三年前にそのことを見つけてまして、これを粉にして使うと、本場に、お酒を造つただけで実は調味料の糖分なんです。そういうことをやっているのを見てみると、さっきの先生のお話された貝の塩、塩貝とたとえば言うかもしれないませんが、これはすごくロマンのある話ですね。本場にすこいと思えます。縄文時代というのは、先生、相当酒を飲んでいたんですね。

森 ● 先ほど小泉さんの話の中にあつた、長野県に出てくる縄文土器のことです。

小泉 ◆ 有孔罅付土器(※21)とかですか。

森 ● はい。醸造したのではないかわれる土器ですが、あの土器の側面に、奇怪な人物を粘土でつくった形がベタッと張り付いているのがあるん

※19

隋書：司馬遷の「史記」や、「三国志」など中国王朝の正史二十四史の中で、十三番目にあたる、隋代を扱った歴史書。「以木槽中暴海水為塩、木汁為酢」

※20

延喜式：養老律令の施行細目をまとめたもので、延喜時代に編纂されたことから「延喜式」と称される。三代格式(弘仁式・貞観式・延喜式)のうち、ほぼ完全な形で今日に伝えられているのは「延喜式」だけであり、日本古代史の研究には不可欠の文献。

※21

有孔罅付土器：「僕と歩く考古学の旅」(小学館)一〇七ページ掲載



久保上ノ平遺跡(長野県上伊那郡南箕輪村)



です。人間のようでもあり、神さんのようでもある。あれはひよつとしたら、何かものを入れて発酵するまでの間、神様にあとお任せしますということかもしれないね。何か胴体と下半身と外れたような、普通の人物像とはちよつと違うんです。だから、あれはやつぱりノブドウか何かを入れて、祈りを込めてつくった貴重なもの、醸造用の器かもわかりませんね。

小泉 ◆ あれを実際に私も、醸造学的に胴回りとか長さだとか空気との接触面とかを考えますと、一番発酵するのに理想的な形なんです。しかも、アルコールが上に飛ばないようになつていて。そういうのを見ると、縄文の人たちというのは、人間工学的にもすごい発想がいろんなものをつくるのにあつたような気がします。

森 ● 私どもの大学で長崎県の伊木力遺跡、先ほど講演で話した、クジラの背骨の模様の付いた土器の出た遺跡です。伊木力を掘ったときに大量の木の实が出てきたんです。何だろうと思つていたら、ある人がその木の实を取つて研究室に置いたら、発酵して薄いビールのような味になつた。これはやつぱりお酒をつくらうとしていたんだと、縄文時代前期ですね。今の常識で考えるような原料、小麦

とかお米ではないけれども、いろんなものからアルコール類をつくつておつたんですね。

小泉 ◆ そうですね。今のところ一番考へられているのは、木イチゴとかヤマブドウとかは最初から糖分がありますから、置いたらすぐ発酵してしまつてお酒になります。当然、器のあつたときに、山から、おいしいなと思つて、漿果（※22）というんですけれども、木イチゴとかそういうものを取つてきて置いとけばお酒になるのは当たり前で、空気中にはものすごくいっぱいお酒を造る酵母がありますから、自然に発酵してお酒になります。

問題は、穀物の酒なんです。穀物はでんぷんですからそのまま発酵しない。でんぷんを分解しないと発酵しないですね。そうしますと、生で穀物を、雑穀を、たとえばヒエとかアワとかを生で食べるということはまずあり得ませんよね。必ず火をかけます。そうすると、でんぷんは、ベータ型という全く人間が消化できない生のでんぷんが、火をかけるとアルファ型になる。だからみんな、生で米を食わないわけですよ。熱を加えて、炊いて食べる。するとアルファ型になる。アルファ型になると、空気中からカビがいつばい来るんです。今の木の实もそ

うだと思ひます。熱を加えるとカビしか来ないんです、蒸すと。当時は煮るということはあまりなかったと思ひますから、たとえば、雑穀だったら水を吸わせて、それをフキの葉っぱみたいなのに包んで、たき火の中に入れておくと、それは蒸し焼きになりますよね。穀物、雑穀でも何でもそうなんです、ドングリでもそうですが、蒸すと100%カビしか来ないんです。これは不思議なことなんです。だから、今、先生がおつしやつたその遺跡から出てきたものも、恐らくカビが付きますと100%お酒になつちゃうんです。カビは糖化しちやいますからね。それを置いておいて粉か何かにして、水がちよつと入つたら、もうお酒になります。だから、意外にそういう意



※22

漿果…イチゴやブルーベリー、ラズベリー、クランベリーなど多量な小果実の総称。英語ではベリー。

味では、酒は穀物から相当昔、器ができたときからあつたんじゃないかなという感じもするんですね。

ついでだから申し上げますと、麴とというのがありますね。米麴とか。お酒を造るのに麴というふうに言いますよね。これの語源は何かというのと、『播磨国風土記』(※23)というのに出てきます。そこには『神様に蒸した米をあげました、それにカビが生えた、だけどそれを捨てないでお酒を造りました』というのが出てきて、そのカビが生えたのを加比太知(かひたち)と言ったんです。カビが立つたから。「かびたち」が「かむたち」になつたんです、語源変化で。「かむたち」が「かむたち」になつて、「かむち」になつて、明治時代になりますと「かうじ」になるんです。かうじ屋さんなんて、麴屋のことです。今、それが麴なんです。「かびたち」が「麴」の語源なんです。そういうのを見ますと、やっぱり自然界の中で発生したものをそのあと上手に日本人はものをつくつてしまつていふ、そういうのは昔からすごいんですね、この民族は。

森 ● さつきの伊木力遺跡の木の実の名前を思い出しました、チャンチンモドキ(※24)。普段使う言葉やないからなかなか想い出さないんですね。

小泉 ◆ どんな。

森 ● 何に似ているかといいますと、ナツメの実に似ておりました、チャンチンモドキ。熊本県に天然記念物のチャンチンモドキの大木があるというのを聞きましたね。普段あまりなじみのない木だから、講演のときにすぐに出ないんですね。五分ぐらいして、今、やつと。だから早いほうです(笑)。

昨日、実は朝日新聞の女の編集者と夜、一緒に久しぶりに銀座のおでんを食に行つたんです。そうすると、今日、クジラのシンポジウムがあるというのを彼女は知っておりまして、惜しいけどあげますというて、これをくれた。寛政年間に品川の海岸にクジラがあがつてきた(※25)。これは大騒ぎになるんですが、そのときの絵をもとにして手ぬぐいにしてあるんですね。だから、今日は本当はこれをはちまきにしてシンポジウムに臨もうかと思つてたんですけど、これをはちまきにしたらこれにクジラが描いてある意味を皆さんはお分かりにならない。それでするのはやめたんですけれど、本当に面白いものが世の中にありますね。天才的な絵描きさんだといわれる国芳も、品川の沖にあがつたクジラを絵にした(※26)。

小泉 ◆ 当然、大騒ぎになつたんでしょう。

うね。

森 ● それも一度古本屋で見つけようと思うんですけど、なかなか実物にはまだ会ってないですね。

小泉 ◆ 朝日新聞社から出した本に『江戸の瓦版』という、瓦版、まちに号外が出る。そのときにすごい動物の特集があつて、江戸に初めてラクダが来たという、ラクダの絵が描いてある。

もう巨大なラクダでしてね、その次にゾウが来たのが描いてありました。その次にクジラなんです(※27)。とにかく大きいんだというので、山のようなクジラを描いているんですけど、このクジラは非常にリアルな、昔の江戸時代の誇張したようなクジラじゃなくて、ものすごく立派なクジラです。これはクジラの専門家の方がシロナガスクジラだと言っていましたけれど、異論は随分あるみたいですけど、そういうのが本当に品川に来たわけだから。

それから、皆さん、先生つてすごいお若いですよ。びつくりしましたけどね。昨日、新宿の工学院大学で先生の、六年ぶりに東京に来たということで、先生のファンの方々が二百人も集まつて、先生を囲んでの講演会があつたんです。実は、それも目的のひとつだったんですが、まず中村屋に行つて、どうしても食いたかった、ずっと東京

※23

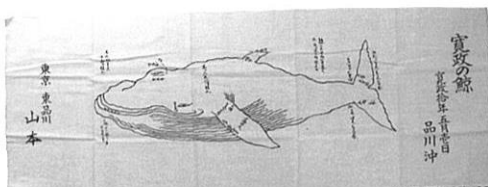
播磨国風土記…奈良時代に地方の文化風土や地勢等を国ごとに記録するために、元明天皇が命じて編纂された物。播磨は現在の兵庫県南西部。

※24

チャンチンモドキ…ウルシ科チャンチンモドキ属。5月頃白い花が咲き、二十メートル程の高木になる。楕円形の果実は熟すと黄色になる。名前はセンダン科のチャンチンに似ていること由来。

※25

寛政のくじら…寛政一〇年(二七九八)、嵐で弱っていたくじらを漁師が品川沖で仕留め、現在の浜離宮付近まで曳いてきて見世物にしたところ、大勢の見物客が押しかけ、品川宿が大いに賑わった。くじらの大きさは、十六五メートル。シロナガスクジラと推定されている。この寛政のくじらの頭の部分を埋め立てた上に建立されたのが、今も東品川に残る「利田神社」。



利田神社・鯨塚

寛政のくじらてぬぐい…当時の鯨の見立て書を元に利田神社が製作した。

へ来たときには食いたかった、幅の広いパスタが先生は好きで、それをまず食ったというんですね。夜は、行きつけのどうしても行きたいおでん屋へ行っておでんを食べた。今日は、朝早く築地へ行つてすしを食べられてきたみたいですけども。とにかくこういうふうだね、何というんですかね、いつまでもそういう、よし、今度はあそこへ行つたらこれを食べようとか、たとえば、病気が治つたらおれはあそこへ食いに行こうという人は、絶対に強いそうですよ。

先生はさつき冒頭で、いろんな薬を飲むよりは好きなものを食べるのが一番いい薬だって。私の知人で世界的に癌治療で著名な先生がいます。この先生が自信を持って言っていたのは、末期の癌の患者さんについているでしょ。ああ、この人は助からないな、この人は助かるぞということは何となく分かるんだそうです。なぜかというところ、よし、俺これ治つたら、どこどここのすし屋へ行つて、まずコハダのすしを食うぞとかね、それから、俺あそこに行つてあの女に会つてくるとかね、そういう意欲的な人というのは、どんどん体が強くなつていくそうです。それは免疫なんだそうです、体の中にできてくる。そういう癌闘病中でも意欲

のある人の免疫活性が非常に強いそうです。だから、その先生が言っていたけど、カテゴリーが五段階の四ぐらいで、四・五ぐらいでちょっと大変だが、危ないかもしれないと思つている人が、そういうすごく活性的な考えをしていると、どんどんどんどんそれが一に近づいていっちゃう人が多いそうです。だから、皆さんも、よし、おれは今度は何を食べようぞ、何を食うぞ……私なんて、もう、常にそれしか思つていない。

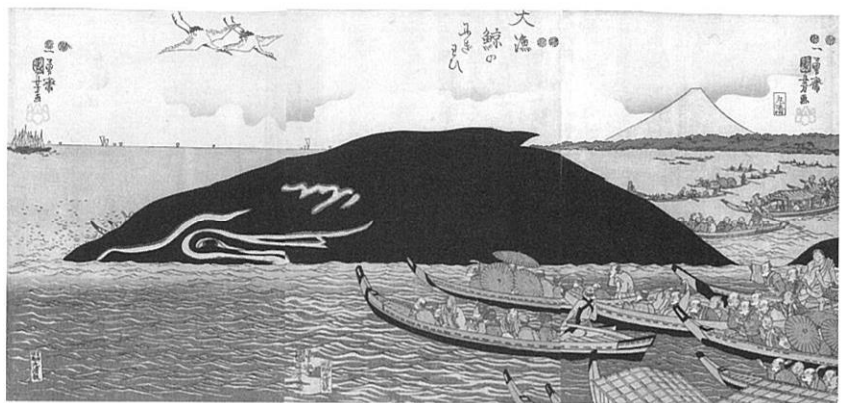
この間、あるテレビの番組で、最後の晩餐の時に先生は何を食べますかと言われた。うーんと答えたけれども、それを聞かれただけでも一週間は眠れないですね。しょうがなく、三日だけ最後の晩餐くれということで、三日だけ私は最後の晩餐で挙げたんです。ひとつは、クジラなんです。クジラのペーパーステーキ。先生、これ、おいしいですから。今日、この講演が終わつたら、恐らく日本捕鯨協会のほうで先生のところへクジラを多分送つてくると思ふんです、多分そうなると思ふます(笑)。尾の身のクジラも行きまして赤身のクジラを、五ミリぐらいの厚さでハガキぐらいの大きさに切りまして、フライパンに油をちよんちよんと落として、それにシャレットと赤身のクジラを焼くんですね。ステーキに

するんです。あまり焼くと駄目ですよ。色がサツと白く変わりますから、大体三十秒ぐらい。そして、ピタッとひっくり返して、また三十秒ぐらい焼く。そうすると、表だけは白くなつたが中はレアですからね。それに思いつきりコシヨウをまくんです。コシヨウっていつたつて、皆さん、高級なコシヨウで、こんなこと(ペッパーミルでコシヨウを挽く様なジェスチャー)をやるコシヨウじゃなくて、安い、ラーメン屋のところによく置いてあるでしょ、白い粉のやつ。あれをパツパツパツとふるんです。その上から、しょうゆをジャーツとかけるんです。丼に炊きたてのご飯を七分目ぐらい入れておいて、そこにいまのペーパーステーキをドンとかぶせて、フライパンに残つたおつゆまで全部かけて。これはもう、最後の晩餐には絶対いいですね。これを食べながら逝つたら、これほど幸せはないんじゃないかと思ふ。これがひとつでしたね。

最後の晩餐の二つめは、にんべんのかつお節なんです。かつお節の削りたてに、刻んだネギをまぶしまして、それにしょうゆをちよんとかけて、それを丼のご飯にぶつかけて食うだけです。これ、食べてみてください、皆さん。もう、口の中はよだれの洪水です。いま一品は、これほど簡単なものは

※26

大漁鯨のにぎわひ…
歌川国芳が寛政のくじらを題材に描いたとされる錦絵「大漁鯨のにぎわひ」が残る。



(男魚文庫所蔵)

※27

江戸の三大珍獣…
「寛政のくじら」は、「享保のぞう」「文政のらくだ」とともに江戸を騒がせた三大珍獣として並び称された。

ないんです。実は、サバの水煮缶という缶詰があります。特売日だと九十八円で大きいのが売っています。あれをパカッと開けて、炊きたての飯の入った井の上から、汁ごとザーッとぶっかけて。その上からしょうゆをちよつとかけて、それだけでガツガツガツ、猫みたいに食うわけですね。九十八円で幸せに死ぬるんですから、これは安くてすくいいわけですよ。

そういうことを考えたとき、先生の動きを見ていると私、自信が付きましたね。東京に来たらあれを食うんだということを、京都ですつと考えていたと思うんですね。その考えている間に、いかに体の免疫力が高くなったか。これだと思えますね。だから、これからもますます、六年に一遍じゃなくて年に何度かは東京においてになつていただいで、免疫活性のために大いに食べて欲しいものです。

それと、ぜひ先生にクジラの考古学の本を、書いてもらいたいです。そのためには全国のクジラの遺跡に行かなければいけませんので、ぜひ私も一緒に先生と回りたいと思っています。

先生のこれからの抱負はどんなものですか。

森 ● 巨大な前方後円墳としてよく知られているのが、羽曳野市と藤井寺、

両方にまたがっている、いわゆる応神陵りょうですね。僕の言う誉田山古墳こんだやまこふん※28。あの堀から明治時代に魚の土製品

※29が、恐らくある段階、多分古墳時代でしょう、古墳時代に誉田山古墳の主にささげた土製品が出ているんですね。全部海のもので。それは分かるんですけど、土製品にしてあるから大きさの比率が分からない。イカとタコは、はつきりとイカとタコの格好で表しているんで問題はないんですけど、ひとつクジラに違いないといわれているものがある。ただし十センチぐらいにしてあるんで、本当にクジラかどうか分かりませんが、これは宮内庁が持っているはずで、僕も何回か実物を見ているんですが、まだ断定はできませんね。もし、それがクジラだとすれば、西暦五世紀のはじめぐらいに、いわゆる天皇陵古墳大正陵にささげたんじゃないかと思えます。

日本の大きな前方後円墳のぐりりには、よく水をたたえた堀がめぐっていますね。これは東アジアの中では日本の特徴なんですけどね。何で堀があるかと、分かったようでも分からないんですが、ある人は、海をイメージしたんじゃないかという人がおります。その海をイメージしたんではないかという説が非常に有力なわけですね。

海の生き物、イカやタコが入っているのは間違いない。あとのものは何か。サメがおるといふ人やら、いろいろによつてみな違いますが、これはもう一度大検討がいるなど。それによつて、

ざつと今日、縄文時代からのお話をしましたけれど、ひとつ5世紀といふところの穴が埋まるんですね。だから、新発見を待たなくても、今まで学界がよく知っている材料でそういうふうにもう一度勉強し直したら、面白い材料がありますからね。

小泉 ◆ それは先生、ぜひ解明してほしいことですね。

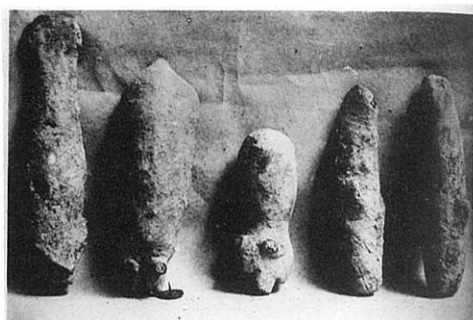
森 ● それから、江戸時代に、生月島という平戸の北の島に益富家ますとみ※30というクジラ捕りの網元がおりまして、江戸のまちにいた生月島出身の生月鯨太左衛門いづつぎべいたさえもん※31という相撲取りのスポンサーになり、化粧まわしに四股名を書いて、クジラのPRをさせたのです。益富本人は、生月島というのは現在言う離島におつた大金持ちです。江戸相撲で生月の名前をPRしていた人がおるんですね。江戸時代というのは意外と、現在遠そうに見えたところをほんの近くに感じていたようです。そして、生月島の捕鯨を見に行った人が司馬江漢しばこうかん※32で、紀行文『西遊日記』をのこしている。捕

※28

誉田山古墳…大阪府羽曳野市にある古墳群の中心となる古墳。墳丘の長さが仁徳陵に次ぐ巨大前方後円墳。現在、宮内庁により応神天皇の陵墓に指定。

※29

土製品…大阪府史跡名勝天然記念物調査報告五(昭和九年(一九三四年)に写真がていする。その説明には「鯨のほか魚形土製品」とある。



左から二番目はイカ、三番目はタコ、左端がクジラとみられている大魚

※30

益富家…西海捕鯨で最大規模を誇つた益富家は、年間二百頭を越えるくじら捕獲し、その財力は大名しのぐほどだといわれた鯨組の網元。生月島は、長崎県北西部にある四方を海に囲まれた小さな島で、江戸時代には日本有数の捕鯨基地として栄えた。

※31

生月鯨太左衛門…肥前国(長崎県)出身の江戸時代の力士。身長二百二十七センチ、体重百六十九キログラムあり、日本一の巨漢力士だった。

※32

司馬江漢…江戸後期の洋風画家。鈴木春信門下の浮世絵師となるが、平賀源内らの影響により西洋画法に興味をもつ。絵以外に、西洋の天文学や地理学など、自然科学の啓蒙的紹介者としても活躍した。

鯨を研究する場合には面白い書物です。いろんな部分も食べていますし、司馬江漢という人の旺盛な知識はすごいです。船に乗って、小さな船ですからものすごく揺れたと書いていますけど、それで二緒にクジラ捕りの経験をしているしね。ただ、司馬江漢が当時、描いた絵を見ておると、向こうのほうに中国が見えたように書いてあるけど、あれはどう見てもちよつと大げさ。今よりも空気が澄んでいてたとしても、生月島から中国の山は見えないと思つて。多少読むときに割引をしなくてはいけない面があるかもわかりませんが、偉大な先人の一人です。

勉強する材料は山ほどあつて、あとは時間が足りないですから、なかなか最近では夜、飲み歩くということは極力控えているのです。

小泉 ◆ いや、もう、先生の今のお元氣なら、これからますますそういう謎を解明していただけたと思います。考古学の場合に謎というのは失礼かもしれませんが、やっぱり民族としての証しなり民族の知恵というものが、考古学に集積しているなというのが私の考えなんです。

先ほど先生がちらつとおっしゃいましたけど、われわれは日本海を見た

ときに、たとえば、北前船の話ばかりしているけど、実は大陸との交流を忘れていた。青森は九州に行くより真向かいの大陸に行ったほうがとても近い。そういう大陸文化との交流の中から、日本海を語るときには向こうの、たとえば中国の黒竜江黒龍江とか、韓国の、朝鮮半島とかそういうところの遺跡と比較しなければいけないんだということで、先生が主宰して日本海シンポジウムをやった。中国から黒竜江大学の先生だとか、釜山の大学、ソウル大学の先生が来てシンポジウムをやったとき、驚くべきことに先生が話したのと同じことが報告されたのです。われわれは、あまりにも現代社会のなかにいて豊かな生活をしているものだから、縄文の人たちの生活はとて不便だったのだからなんと思つて。しかし本当は、全くそうじゃなかった。

この間、岩手県埋蔵物文化センターで「古代人と食」という勉強会をやってきました。縄文時代に、ひとつの集落の中にとどのぐらいの人間が住んでいたか、その中から食べ物の生産量を割り出したことがありましたけど、今のわれわれとそう変わらないんですよ、比率が。いかに古代の生活というものの、特に縄文の生活というのとわれわれ

れというのはそんなに変わりはないということなんです。われわれは電気とか自動車とかそんなものばかり使っているけど、生き方というものを基本から考えたら、むしろ縄文のほうがとつても余裕があつて豊かさがあつたんじゃないかという感じをしました。

● 質疑応答

——森先生にお伺いしたいんですが、前方後円墳の形は何を表しているのか、なぜああいうふうな形なのか。

森 ● これはやっぱり江戸時代以来の学者が挑んでおるんですが、まだ明解な結論はありません。戦後のこれだけおびただしい発掘で、どういう古墳が一番、前方後円墳の中でも最初の形かというのは分かつてきましたから、それに基づいてもう一度考えを出さないとなかなか分らないです。

その中で解けるヒントは、意外と弥生人ぐらいから、日本人は中国の非常に高い思想の内容を理解していた節があるということです。奈良時代に遣唐使※33が向こうへ行くと。そうすると、中国の政府から帰りしないろいろなお土産をもらう。ところが、倭人たちはみな港で売ってお金に替えていく。そして、ことごとく書籍に替

※33

遣唐使…
海外情勢や中国の先進的な技術、仏教経典等の収集を目的に、遣唐使にかわつて六三〇年(舒明天皇)に始まった唐への派遣のこと。

えて日本に帰ってくる。これは中国人が驚きの目で書いていますね。これは何も奈良時代に始まるのではなく、もうかなりその前からあったことじゃないでしょうかね。だから、現在でも、中国に二冊もない古い古典が日本にだけ残っているものがいっぱいあるんですね。だから、日本人、当時の倭人を、知識も乏しいし、大した人ではないなんて思って臨むと大間違いですね。遣唐使へ行く人たちというのは、ある程度は中国語を理解できて、そういう家柄が選ばれていますからね。行ったら向こうの皇帝も驚きの目で、何と礼儀正しいし、教養のある人だと。中には、そのまま中国の役人になつてくださると、日本に帰れなかつた藤原仲麻呂のような人も出ています。だから、何も腹が減つて、海賊のように物を取りにいった倭寇(※34)みたいなイメージだけじゃないんですね。ものすごくインテリの度合いが最初からあったと思います。だから、もう一度、前方後円墳の起源を解き直すためには、当時、中国でどういうものか考え方が流行しておつたかということをはじめに考えてないと、やれ壺の形に似るとか、いろんな思い付きは出てますけどね、思い付きにすぎない。もう、読むのも面倒くさいです。

——考古学やクジラの料理とはちよつと違う質問なんですが、よろしいですか。小泉先生、IWCのいろいろの問題がありますが、日本がIWCに加盟しているメリット・デメリット、もし脱退したらどういふ問題が予想されますか。
小泉 ◆それは実は、今の捕鯨国と反捕鯨国の問題の綱引きですよ、ね、はつきり言つて。どうして反捕鯨国はクジラを二頭も捕つてはいけないと言ふのかということになると思ふんですね。これは実は、クジラがかわいそうだからということだけなんです。それ以上理由はありません。それはなぜかということ、たとえば、反捕鯨国の最先端はアメリカとかそういうグループですけれども、たとえばアメリカの場合には、太平洋戦争が終わつたあと朝鮮戦争があつて、ベトナムがあつて、アフガンから今はイラクへ行つてと、常に戦争していますよね。そうしますとアメリカというところは非常にタカ派というふうに思われる。だけどクジラを守るといふことを出すことによって、一転してハト派になってくる。そういうのを何とつかいというプロパガンダというんですけれど、そういう背景が非常に強いんですね。だから、われわれがずっと考えているのも、全然根本的に食糧の問題じゃない

んです。そういうところがひとつあります。だから考え方が違うわけですから、違う考え方の人が同じ中にいたってしようがないんじゃないかということになる。しかし、国は、やっぱりいろんな外交のバランスとかがあつたりして、ここから脱退するということはないかなうんとは言わない。けれども、われわれ捕鯨関係者とかそういう人の中には、たとえば、IWCから脱退して、われわれはとにかく日本の周りの、クジラに食べられていく大量の魚だけは確保しようじゃないかという考え方があります。メリット・デメリットから考えた場合には、デメリットはほとんどないですね。むしろ脱退したほうがわれわ



※ 34

倭寇…十三世紀から十六世紀にかけ、朝鮮半島から中国大陸の沿岸部や内陸部において活動した倭の国の海賊。

れとしてはやりやすい。ただ、世論と
いうのがあるので、これからはそうい
うところに時間をかけてやらなければ
いけないと思います。つまり、クジラ
がかわいそうだということだけでそう
いうことを言っているかどうかという
ことは、これからの日本の食料問題
全体から考えると、大きな問題です。

さらにアメリカの場合、実は捕鯨
国なんです、アラスカ州はアメリカな
んです。そのアラスカ州ではホッキョク
クジラ(※35)という絶滅危惧種になっ
ているクジラを、あそこの先住民族に
年間四十五頭でしたか、捕獲を許し
ておりますね。私はある新聞に書き
ました。それはおかしいんじゃないか
と。生存捕鯨としてどうしてもその
先住民族がクジラを捕って食べなけれ
ば生きていけないなら、南氷洋まで
行ってミンククジラが七十六万頭もい
るんだから、そこから四十五頭捕って
きて食べさせたほうが、よりクジラの
種を守るためにはいいことじゃないで
すかと書いたことがあるんですけど、
相変わらずアメリカはホッキョククジラ
の捕獲を許しております。

それはなくなっちゃったわけですよね。
だから、今は生活に困っている。さら
にクジラのお料理を出して、クジラの
肉を売ってという、そういう業種もい
るわけです。そういう意味から考え
ると、何だか大国の論理だなという
感じがしないとも限らないですね。

だから、そういう意味からすると、
私個人としては、国際捕鯨委員会を
脱退すべきだとは思っています。私個人
としてはね。ものすごく今、クジラが
増えていますから。さっきも言ったよ
うに、人間が一年間に食べる地球上の
魚の四倍をクジラは食っているわけ
ですよ。だから、もうイワシもいなくな
った。どんどんこれからはイカとかサン
マとかアジとかがいなくなるとしま
す。そういう意味から考えると、やっ
ぱりここは本当にこの民族の将来とい
うものを考えながら捕鯨問題をやっ
ていかないと、とても困ったことが起
るだろうという感じがします。日本
は確かに過去捕りすぎちゃって、問題
を起こしたこともありましたが、それ
を反省しながら、調査捕鯨をして正
確な数を調べて、それで捕鯨をやっ
ていきましようということ。民族に
はいろんな食の文化もあるんだから、
それを強く守っていくことも民族の生
き方じゃないかと思っております。

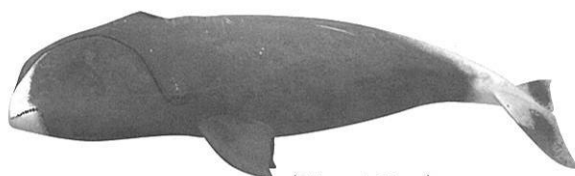
●最後のまとめ

小泉 ◆ 先生に最後に感想をお話し
ただければ。

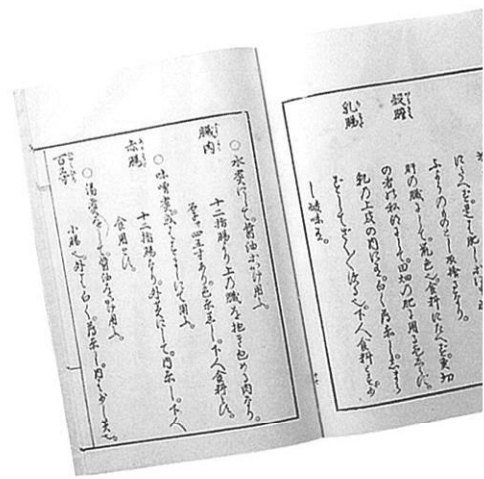
森 ● 最近、近畿地方で大いに社会が
困りだしておるのは、山のシカとイノ
シシの問題です。シカやイノシシも、
ちよつと見ると確かに減らすのはかわ
いそうなんです。しかし、あまり増
えすぎて、せつかく人間が植えた杉
林やらヒノキの木の皮を片っ端から食
べて枯らしてしまふのです。現在の山
林の荒廃の原因のひとつはイノシシや
シカの増えすぎだということが分かっ
て、最近、兵庫県ではシカをかなり
捕りだして、シカの料理を流行させか
けていますけれども、海のクジラが増
えすぎてイワシなどを食べすぎるとい
うだけじゃなくて、山でも同じように、
かわいそうというような考えだけで
接すると、やっぱりシカやらイノシシ
が増えすぎて、社会問題になります。
こういった動物についても適当な数
というものがある。縄文時代以来いろんな経
験で割り出していたんですから、やっ
ぱり適当に捕って自然の調和を保つと
いうのは、クジラの問題だけじゃなく
てイノシシとシカの問題、さらにそれ
以外にもあるとは思っています。ちよつと
今思い付きましたね。

※35

ホッキョククジラ…
ヒゲクジラの中で唯一北
極海とその周辺の限ら
れた範囲を小さく回遊
して過ごす種。以前は
五万頭以上存在したが、
現在の世界全体での個
体数は一万頭程度。ワシ
ントン条約により、絶滅
のおそれのある種に指
定されている。



(©Haruyoshi Kawai)



天保3年(1832)

鯨肉調味方

江戸時代のクジラ料理の専門書。
肉・皮・内臓・骨など、食用に利用された67カ所について独自の呼び名で解説。

黒皮

黒い表皮に油身を2センチほど付けて切ったもの。

煮物 煎焼 生、揚物(生醤油、煎酒) 銚焼(酒味噌、生醤油)

山の皮

頭の皮のこと。藻焼(生醤油)

片皮

両脇の皮のこと。湯引(酢めた、生醤油、煎酒) すまし汁

テイラ

尾のこと。尾羽毛(をばいき)とも言う。塩漬け 糸造の湯引 煮物 吸い物 角煮(砂糖、酒)

三合

尾が両端に分かれる所を三角に切ったもの。

湯引(酢めた、生醤油、煎酒) すまし汁

落し

尾羽毛と三合の間のこと。湯引(酢めた、生醤油、煎酒) すまし汁

立羽

座頭鯨と長須鯨にある、腹皮に敵だち、皺が寄った部分。湯引(酢めた、生醤油、煎酒) すまし汁

ウネ

下脣の内側の皮のこと。下脣を棚とも言う。糸造の湯引(生醤油、煎酒、三杯酢) すまし汁

脣の内皮

下脣の内側の皮のこと。下脣を棚とも言う。糸造の湯引(生醤油、煎酒、三杯酢) すまし汁

小髭

歯茎の中の方の肉のこと。生(生醤油、煎酒)

二枚剥

歯茎の肉のこと。生(生醤油) 揚物(生醤油、煎酒)

圓羽

髭の根並に少し肉を付けて長く切ったもの。生(生醤油、三杯酢) 揚物(生醤油、煎酒)

ウナギ

上顎の髭の生え際の外側を細長く切ったもの。湯引(酢めた、生醤油、煎酒) すまし汁

ウナ

ウナギよりも根付けに近いところを細長く切ったもの。湯引(酢めた、生醤油、煎酒) すまし汁

デンヅル

上顎と下顎の間を包んでいる肉のこと。湯引(酢めた、生醤油、煎酒) すまし汁

腮骨

座頭鯨、長須鯨の髭の両脇にあるウネ皮の内肉。和え物(からし、酢めた)

咽輪身

咽管のこと。生(生醤油)

ヒメ

食道のこと。揚物(生醤油、煎酒)

吹腸

肺のこと。煮物(胡麻油) 湯切(三杯酢) 煎焼 和え物 すまし汁

カインフチ

メスの性器の外陰部の縁のこと。湯引(酢めた、生醤油) すまし汁

コレワ

メスの性器外陰部の縁の内側のこと。湯引(酢めた、生醤油) すまし汁 揚物(生醤油、煎酒)

子袋

子宮のこと。煎焼

ソデ

子宮の両脇に付いているもの。水煮(醤油) 和え物

煎粕

皮などを油で煎った後の粕のこと。和え物 すまし汁

筋

筋のこと。すまし吸い物

筋荒皮

皮と肉の間であり、筋を取り除いたもの。すまし汁 湯煮

筋二べ

荒皮を剥いだあと、虱(しらみ)を殺した屑のこと。包丁で小さく叩き、すまし汁 湯引(生醤油)

咽ヒメ

喉ぶえのこと。生(生醤油、三杯酢)

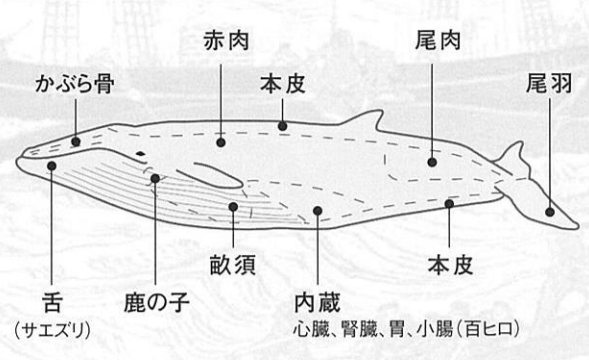
燕骨

頭骨の中にある髓のこと。粕漬(味噌漬) 生(生醤油、煎酒、三杯酢)

- 耳** みみ 端のこと。丸切の上下の端、下唇の上の端などのこと。湯引(酢ぬた、生醤油、煎酒)
- 簀子** すのこ ウネの内側の赤身の中で白身がちな部分のこと。湯引(三杯酢、ぬた) すまし汁
- 皮身** かわみ 黒皮、白皮問わず鯨の皮のこと。料理方法は黒皮と同じ。
- 切出し** きりだ 他の部位を切り出したときに出る切り屑を集めたもの。生(醤油) 煮物
- 赤身** あかみ 皮の中にある赤黒い肉のこと。焼物(味噌) 鋤焼(酒ぬた、醤油) 煮物 湯引 和え物(酢ぬた) 塩漬け
- 胸の身** むねみ 腹より上、咽の下の辺りのこと。焼物(味噌) 鋤焼(酒ぬた、醤油) 煮物 湯引 和え物(酢ぬた)
- 小骨先** こぼねさき あばら骨の骨先をつなく肉。湯引(三杯酢、ぬた) すまし汁 煎焼
- 廻し** まわ 丸切の骨を包んでいる肉。湯引(酢ぬた) すまし汁
- 大剥** おおはぎ 鰭の外側の皮を取り、中の骨付きの肉を斧で削ったもの。湯引(酢ぬた) すまし汁
- 耳ゴ** みみご 耳の奥にある耳石を包んでいる肉のこと。生(生醤油、三杯酢) 煎焼 すまし汁
- 眼の玉** めたま 両目の玉のこと。揚物、湯煮(生醤油、煎酒)
- 潮吹** しおふき 頭部の鼻の穴の辺りのこと。湯引(酢ぬた、生醤油) すまし汁
- コウブ** こうぶ 座頭鯨と長須鯨の鼻の穴から口先までの皮。生(ぬた、生醤油)
- サヤ** さや 舌のこと。煎焼 すまし汁 湯引(三杯酢)
- 相身** あいのみ セミクジラとコククジラの下顎にある肉。生、揚物(生醤油、煎酒)

- ウス** うす 心臓のこと。揚物(生醤油、煎酒、三杯酢)
- 鳥賊腸** いかわた 脾臓のこと。生(生醤油、煎酒) 揚物(生醤油、煎酒、三杯酢) すまし汁
- 腕貫** うでぬき 鳥賊腸より続き、大骨に長く沿ってある。生(生醤油、煎酒) 揚物(生醤油、煎酒、三杯酢) すまし汁
- イキヅマリ** いきづまり 脾臓をつなく肉のこと。生(生醤油、煎酒)
- 丁字** ちやうじ 胃のこと。揚物、水煮にして生醤油、煎酒で食べる。
- 乳腸** ちわた 乳の上皮の中にあるものこと。水煮(醤油)
- 臓肉** ぞうにく 十二指腸より上の臓物を包んでいる肉のこと。味噌煮 すまし汁
- 赤腸** あかわた 十二指腸のこと。湯煮(醤油)
- 百尋** ひゃくひろ 小腸のこと。揚物、湯煮(生醤油、煎酒、三杯酢) すまし汁 煎焼
- 大腸** おおわた 大腸のこと。揚物、湯煮(生醤油、煎酒) すまし汁 煎焼
- 豆腸** まめわた 腎臓のこと。揚物(生醤油、煎酒、三杯酢)
- ブタ** ぶた 糞子内にある肉のこと。湯煮(醤油) 味噌汁 和え物
- タケリ** たけり オスの性器のこと。揚物、水煮(生醤油、煎酒) 干し物
- キンツウ** きんそう 辜丸のこと。揚物(生醤油、煎酒)
- 小便袋** しょうべんぶくろ 膀胱のこと。水煮(生醤油)
- ヒナ** ひな メスの性器の外陰部のこと。湯煮 すまし汁 揚物、水煮(生醤油、煎酒)

クジラの部分と名称



- 扇骨** あしほね 鰭の元にある骨のこと。粕漬 味噌漬 生(生醤油、煎酒、三杯酢)
- 要骨** かなめほね 扇骨の末の方のこと。生(生醤油、三杯酢)
- 坊主皮骨** ぼうずかわほね 扇骨に付いている少し柔らかい部分のこと。粕漬 味噌漬 生(生醤油、煎酒、三杯酢)
- 筒路骨** つつろほね 鰭の先にある指骨のような骨のこと。粕漬 味噌漬 生(生醤油、煎酒、三杯酢)
- 咽輪骨** のどわほね 咽の骨のこと。生(生醤油、三杯酢)
- 珠數骨** じゆずほね 咽輪骨の先、吹腸の方を左右に分けている骨のこと。生(生醤油、三杯酢)
- 障子骨** しょうじほね 潮吹き穴の鼻の障子骨のこと。生(ぬた、生醤油、煎酒)

資料協力：勇魚文庫・日本鯨類研究所・日本捕鯨協会
 撮影：清水 信吾・山本 徹



主催：クジラ食文化を守る会

後援：水産庁・日本捕鯨協会・海の幸に感謝する会

www.e-kujira.or.jp/ <鯨ポータルサイト>

www.whaling.jp/ <日本捕鯨協会>

図版：
『品川沖之鯨高輪ヨリ見ル図』
品川区立品川歴史館所蔵