



鯨の食文化

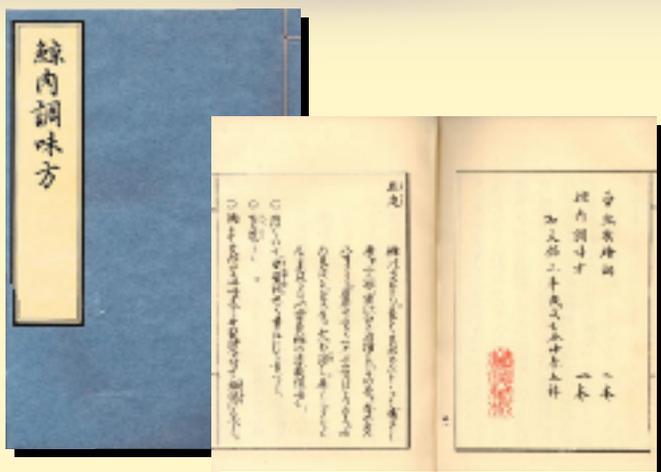
日本人と鯨との関わりは古く、縄文時代にはすでにイルカを積極的に捕獲して食用にしていたと考えられています。

仏教の影響で畜肉を食べなかった時代でも、鯨は魚として取り扱われていたため、日本人にとって貴重な動物性タンパク源となっていました。

1829年には鯨専門の料理書『鯨肉調味方』が出版されました。ここには鯨の部位70ヶ所中68ヶ所について調理法が記されており、当時から鯨には無駄な部分がなく、皮から肉、内臓まですべて利用されていたことが伺えます。

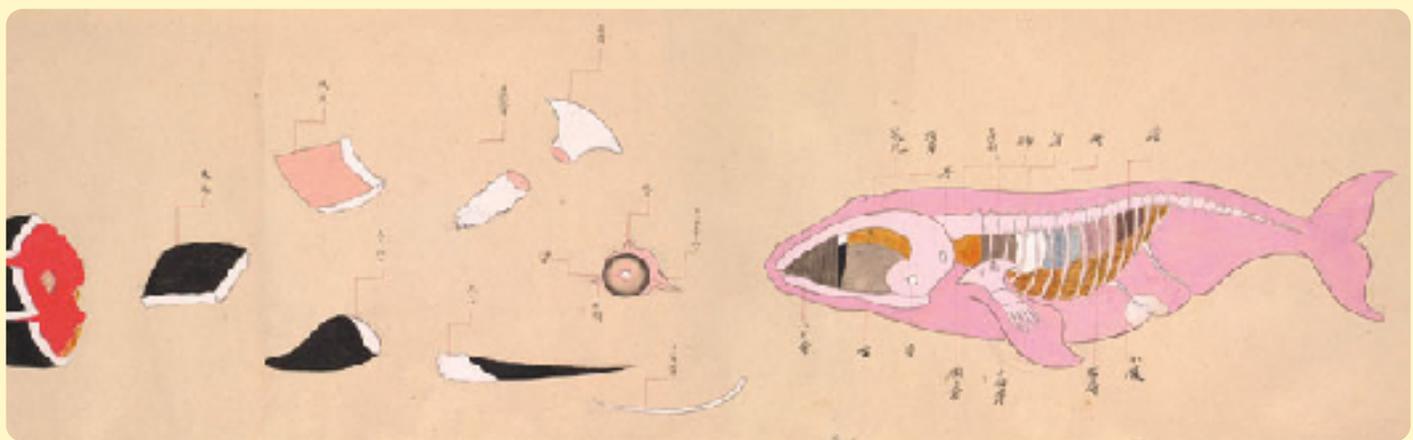
戦後の食糧難の時代、鯨肉は日本人にとって大事な活力源となりました。1947年には、肉類の国民一人当たりの年間供給量のうち、鯨肉が47%を占めていました。また、鯨肉の消費量は1962年にピークをむかえ、23万トンに達しました。

1982年に国際捕鯨委員会(IWC)で商業捕鯨の一時停止(モラトリアム)が決定されました。今日では、鯨肉の供給が鯨類捕獲調査の副産物や沿岸小型捕鯨業でごく小規模に捕獲している小型鯨類などに限られているため、鯨肉は一般に高級食材と捉えられがちです。しかし鯨肉に対する嗜好や需要は依然として高く、全国各地に鯨食文化を守る会が発足して日本の伝統食文化を継承する活動を行っています。



江戸時代の鯨肉処理
寛政8年(1796年)作『小川嶋捕鯨絵巻』より

江戸時代の鯨料理



鯨の部位の名称
文化6年(1809年)作『古座浦捕鯨絵巻』より