「南房総捕鯨伝承施設」~和田浦鯨体処理場~ 千葉県南房総市

房総の捕鯨は、江戸時代から鋸南町勝山の醍醐新兵衛が組織した鯨組(醍醐組)による、槌鯨漁に、その源を見ることができる。醍醐組捕鯨は、天保7年(1836)の26頭捕獲をピークに減少し、明治初期には実質的な休業に追い込まれた。その後、房総の捕鯨は明治40年に再開され、館山、白浜、千倉等を基地として行われるようになった。沿岸小型捕鯨は、戦後さらに盛況となったが、会社の乱立が問題になり、昭和22年から大臣許可漁業となった。

和田町では、昭和24年に外房捕鯨㈱が設立され、槌鯨漁を開始した。その年の操業は、1250余の木造



鯨の解体

捕鯨船2隻を使用し、9頭を捕獲した。翌年には1隻を新造して3隻体制で50頭に迫る捕獲に成功した。その後、昭和40年代には鮎川事業所を設置して三陸沖でのミンク鯨漁が本格化し、昭和45年には玄界灘での操業も加わり、ピークとなる179頭を捕獲した。しかし、昭和40年代末より国際的に反捕鯨の機運が大きくなり、昭和62年には商業捕鯨の一時停止を受入れざるを得ない状況になった。

和田、鮎川、太地、網走を拠点とする沿岸小型捕鯨は、IWCの規制対象外の槌鯨とゴンドウ鯨は捕獲が認められたが、価値の高いミンク鯨は捕獲禁止となった。現在では全国の槌鯨の捕獲枠は66頭だが、和田の外房捕鯨鯨体処理場では6月下旬から8月末までの房総沖の漁期中に槌鯨26頭が水揚げされている(他にゴンドウ鯨の捕獲許可がある)。

漁期中に捕獲された鯨は和田漁港にある鯨体処理場で解体され、肉、皮などの需要に応じて出荷、冷凍される。鯨肉は、捕鯨の基地であり、伝統的に食してきた白浜、千倉、和田の鮮魚商、加工業者(たれ屋)、行商人(棒手振り)や一般の消費者に鯨体処理場で直接販売される。特に鯨肉の干物である「たれ」が好まれるが、地域により嗜好や食べ方、たれの作り方も異なり、また行商人が流通の一端を担うなど、鯨食が長い沿岸捕鯨の歴史の中で南房総に根付いてきた食文化であることがわかる。

鯨体処理場は、囲いの無い建物で、シーズンの早朝に一般の人も見学する事ができる。解体は捕獲の翌日行われるが、その開始時刻は外房捕鯨のホームページ等で公開されており、解体処理場は多くの見学者で賑わう。【参考資料】和田町史



- ●漁村の佇まい:鯨体処理場周辺は、狭い傾斜地に家屋が密集する典型的な漁村の風景が広がっている。港沿いの道を和田浦海水浴場方面に歩きながら、細い路地に入れば、そこには昔の漁村の佇まいが残っている。また、和田漁港では、早朝の定置網の水揚げが見学可能。
- 和田浦海水浴場・花園地区:鴨川方面に歩けば、日本の渚 100 選に選ばれた和田浦海水浴場があり美しい海岸線が続いている。さらに歩けば、房総花卉発祥の地の花園地区で、付近には捕鯨会社直営の店舗「くじら家」があり、鯨の食事や物産品の買い物を楽しめる。また、著名な遊歩道「花嫁街道」の登山口となっており、裏手にある抱湖園からは、海と緑に囲まれた街並を眼下に眺めることが出来る。