くじらの食生活への利用について

－日記・事例資料を通して－

櫻　井　美代子

日記や資料中の食生活の事例より，その中に記載されている，事柄や食品・食物をとりあげ，食生活の一端を見てみたいと思い，個人の日記類を調査してきた。その中で贈答品に登場し，食生活に使用されている様子から鯨の記載に注目し，他の資料と比較検討を行った。日記では『大葉美佐の日記』・『小梅日記』・『筑前国宗像郡　吉田家事日記帳』，その他の資料として，『口訳家例年中行事－上町大場家－』，全国的に記載のある『日本の食文化』・『日本民俗地図』・『聞き書き日本の食生活全集』を通してくじらがどのように食生活に利用され食されているかを調査・検討を行った。

キーワード：くじら，日記，食生活

１．はじめに

日常の食生活の内容を知る手がかりとして，日々の生活の中での出来事や・その日記に記載されている食品・食物の記述を元に食生活の一端を見られると思い，これまで個人が残した日記に注目してきた。

幕末から明治期にかけて，江戸近郊世田谷の代官の妻である大場美佐が残した『大場美佐の日記[(1)]』では，贈答品や年中行事での食生活の特徴をみることができた[(2)(3)(4)]。

また幕末から明治期に，紀州和歌山の篤学の妻川合小梅が記した『小梅日記[(5)]』では，贈答品より地方都市和歌山の立地から魚介類・野菜・果物類等の地域の特徴をみることができた[(6)]。それら二つ日記中に数は少ないものの，くじらの記載がありその特徴をみることができた。

そのほか，幕末に筑前福岡に近い宗像の豪農が残した『筑前国宗像郡　吉田家家事日記帳[(7)]』では，接待時の献立が多く記載され，その献立から吉田家近郊で得られた農作物の野菜や果物，近海の産物である魚介類などが使用されていた。吉田家の日記中では献立に数多くくじらが登場していた[(8)(9)]。

それらの日記には，幕末あるいは幕末から明治にかけてのそれぞれの地域の特徴的な食品・食物であり，現在少し前には，日常の食卓にものぼり，学校給食にも出されていたくじらではあったが，最近では手に入りにくい高価な食品になってしまった。今回はそのくじらに注目したい。

くじら食についての先行研究には，高正氏が1643年～1954年までの料理書139冊から，鯨の調理法などを分類され，中世から近世では，茶会記や御成記，朝鮮通信使の記録などの書物から鯨の食料としての位置づけ，近代における郷土料理として，郷土料理書や観光ガイドブックなどから鯨料理の分布，料理法とその分布，行事食としての鯨料理と背景等を詳しく調査・報告されている[(10)(11)(12)(13)]。その報告の中に大晦日・正月・上巳などの行事での鯨料理が食されていることは，江戸近郊の大場家との共通点もあると思われる。

また，捕鯨については多くの著書が存在している[(14)(15)(16)(17)(18)(19)]。『捕鯨盛衰記』によると，「鯨

家政学部家政学科

の肉が本格的に食品として普及し始めたのは江戸時代にあってからであろう。慶長11（1606）年に和歌山県太地において組織的な捕鯨が始まったと考えられる。延宝5（1677）年に太地で発明された網取り式捕鯨が四国,九州へ伝授された[20]」とあり，その他の著書も同様に太地から四国・北部九州･山口に捕鯨の技術が伝わっていった[21][22]。とある。このことから江戸時代に和歌山太地の捕鯨技術が西日本各地にいち早く伝わっていったと思われる。

日記類に鯨の記載されている時代は，どちらも幕末である。それら日記類に加え，時代は日記類とは異なるものの，全国的に調査のある『日本の食文化[23][24]』,『日本民俗地図[25][26][27]』『聞き書き日本の食生活全集[28]』，を資料とする。これらの資料は，大正末から昭和初期・昭和16年～17年・食生活が大きく変化する高度成長期前の昭和30年年代までの報告ではあるが，並列して扱い，日記類から近現代に引き継れたものは何かくじらの事例を通して調査・検討を行った。

2．日記にみるくじらの事例

『大場美佐の日記』中に記載のあったくじらは，表－1にあるように四件あり，中には病気見舞いや暑中見舞いに親戚への贈答品として用いられている。また彦根藩世田ヶ谷領代官大場家には『口約　家例年中行事－上町大場家－[29]』が残されており，そこには12月から一年で最大の行事である「正月」を迎えるための準備の様子がうかがえ，行事の日の献立も記されている。表－2に示したように12月8日の御事始・納めの15日・せち春・大晦日・元日～3日・20日恵比寿講の夜の汁にはくじらが入った汁が供されている。大場家の行事の食事にくじらが使用されていた事になる。11月から12月にかけて，伊勢の御師が毎年のように大場家に宿泊しており，みやげものリストの中に塩くじらがみられた。正月用の品を市町（現在のボロ市）で用意するように指示もしてある。大場家がある世田谷は，江戸から日帰りできる距離ではあったものの，汁に使われたくじらは生のものではなく，日持ちのする塩くじらが使用されていたと思われる。

秋山氏の報告の中に讃岐の事例に12月13日のすすはらいでの夕食・節分の食事・正月の献立の中にくじらを使用した汁の記載がある[30]。大場家と同じような時期にくじらの汁が食されていたことになる。特に12月13日と節分には大場家と同じ大根・ごぼう・くじらの汁である。

また，『小梅日記』中にくじらの記載は，表－3のように6件である。これをみるとくじら肉だけではなく，かぶらぼねや・かまくらづけのような他の部位や加工品が使用されている。小梅が住む紀州藩内には，太地・熊野といった鯨の捕鯨地があり，中には生食もあると思われる。

筑前吉田家では，接待時の料理にくじらが頻繁に使用されている。献立にくじらが使用されているものを表-4に示した。これをみると生食と思われるさしみや鍋焼きが多く登場し，その他汁や鯨飯にもされ，鯨の肉ばかりでなく，百尋のような内臓やのしのような加工品にも使用されている。

『鯨史稿六巻』に捕鯨地名の記載があり，それらを挙げてみると，安房州－勝山，下総州－銚子，睦奥州－磐城，紀伊州－熊野・大地浦・古座浦・三輪崎，土佐州－津呂･久保津，能登州－小木浦，越後州－高濱，丹後州－伊根，長門州－通ヒ・瀬戸崎・川尻・津島，筑前州－搗目大嶋・小呂島，唐津領－小川島･馬渡島，平戸領－津吉･生月島･的山大島・小植賀，大村領－栃ノ浦・榎島・平島，五島領－魚目・有川・宇久島・板部大島・柏崎・黒瀬・網場，壱岐州－前海浦・勝本浦，対馬州－鰐浦･廻浦･伊奈浦であった[31]。　このことより，吉田家のある筑前福岡近海には捕鯨地が多く存在することがわかる。

また吉田家の記述の中で,くじら食ではないが,「鯨油の配給」とあり，くじらの恩恵から鯨油がもたらせられる。江戸時代稲作に対する害虫駆除に鯨油が使用され，紀州や土佐，九州西北海，日本海の捕鯨基地で製油された鯨油は，大阪以西の西日本の農業地帯に運ばれた[32]。

吉田家がある筑前国宗像は，玄界灘の捕鯨地にも近く，食品の流通も発達していたと思われる。それゆえ生のくじら肉や内臓が手に入りやすかったと思われる。そのため近隣の住民は食べ慣れ，献立に多様されていたのではないかと思われる。

『江漢西遊日記』は，「司馬江漢が天明八年（1788）四月より一年間洋画研究のため，地方の富豪のもとに寄宿しつつ長崎・平戸をめぐる旅日記である[33]。」その中で，十二月初めに，「平戸から鯨を取る嶋[34]」生島へ渡っている。鯨は寒中より正月松の内を第一の漁の時期で，「生島で鯨の実談をするために三十日留まる[35]」や，鯨の解体などや脂の取り方なども記しており，「鯨にすたる所なし[36]。」とあり，くじらに対して興味をもって見学している様子である。くじらが採れた後に，「鯨の腹（はらわた）をいろいろ食し，他の所に無い物なりとあり[37]」とあり，鯨の内臓を珍しい物と多種類食していた様子である。また，12 月 26 日に煤払での食事に「小豆飯・あわび唐の芋のかしらに菜（平）・汁は鯨の肉[38]。」とあり，江戸近郊の大場家でも日にちは違うが（12 月 13 日），同じ煤払いの日の食事に鯨の汁が登場している。

このように平戸沖の生月島では鯨を頻繁に捕獲し，加工し食していた様子が『江漢西遊日記』からうかがえる。

文政 12 年（1829）に記されたと云われている『勇魚取繪詞』に「生月島」での捕鯨の様子が記されている[39]。これらより生月島では捕鯨が盛んであったことがいえよう。

吉田家がある北九州は，筑前や唐津・平戸・大村・壱岐・対馬など『鯨史稿』に記されていた捕鯨地が数多く存在し，その近隣にくじらを食糧として供給しやすい環境にあり，1700 年代後半から捕鯨が盛んであることから，地域に根付きくじらを食べ続かれていると考えられる。

3．『日本の食文化』にみるくじらの事例

『日本の食文化』･『日本の食文化（補遺編）』は，末尾の記載によると，「昭和十六年から十七年にかけて半年ほどの期間に全国で同一項目による食習の一斉調査なされ，そのうちの，現在成城大学民俗学研究所に保管されているもの[40]」とある。表－５はくじらの記述があったものをまとめたものである。

これをみると岩手県・新潟県・鳥取県・岡山県・長崎県・長野県・高知県にくじらが食されていたことが読みとれる。くじらはほ乳類のためほとんどは本来の獣鳥肉類に分類していたが，なかには魚介に分類していたことがわかる。他の獣鳥肉類を忌む思いと，ほ乳類でありながら海に棲んでいるため魚類と同様に扱れていたと思われる。

正月などの祝日やハレの時の食事で，長崎県ではくじらを「多く食べる」とあり，日常食にも食されている。これは捕鯨地に近いこともあり手に入りやすく，生のくじら肉を使用することもあったと考えられる。

鳥取県では鯨と記載があり，括弧で「いるか」とある。いるかも海に棲むほ乳類でくじらの仲間にはいるためくじらと同様の扱いをされていたのではないかと思われる。いるかは小型鯨類に属し，北海道・青森県・岩手県・千葉県・静岡県・和歌山県･沖縄県では現在でも捕獲されている[41]。「イルカ漁とイルカ食[42]」によると，各地でイルカが食されていた様子が書かれており，刺身や味噌仕立てに煮物，から揚げや焼き肉等の他干し肉などの加工品にも使用されている。

4．『民俗地図』にみるくじらの事例

『民俗地図』の解説には，昭和 37 年度から 39 年度の３か年にわたり，「民俗資料緊急調査」（基礎調査）が実施された。これが『日本民俗地図』の基礎資料となった[43]。とこの資料を説明している。解説の年中行事・食生活にくじらの記載のあったものをまとめたものを表－６に示した。

これをみると，くじらを塩漬けに加工をして保存食として使用されていた。また，日常の副食に用いられていたばかりでなく，年末の汁で食されていた様子がうかがえる。その他正月や 15 日の小正月にくじら餅を作る習わしがあったようだ。くじら餅は，くじらで作る食品ではなく，米の粉で作られ，くじらの上面の皮が黒いところから[44]とされている。

1718 年に初めての菓子専門書として刊行されたとされる『古今名物御前菓子』にも鯨餅は収録されている。また，『聞き書き山形の食事』に「くじらもち」は，桃の節句には必ずつくるとあり，米粉でこね３種類（醤油や味噌・くるみ・ごま・小豆あん）のたねを上にのせ蒸したものであるが，

前記した『古今名物御前菓子』では，小豆あんのみであった[45]。どちらもくじらの皮の黒っぽい色をとって鯨餅としている。これもくじらに似せての正月や節句に大きくなるようにとの気持ちを込めているように思える。

5.『日本の食生活全集』にみるくじらの事例

『日本の食生活全集』は，大正末から昭和初期にかけての聞き書きで，全国47都道府県全50巻に収録されている。各地の郷土料理や行事食が記されている。それらの中からくじらの記載のあったものをまとめたものが表－7である。

これをみると北海道・青森県・山形県・福島県・千葉県・新潟県・福井県・京都府・大阪府・兵庫県・和歌山県・鳥取県・島根県・岡山県・山口県・高知県・福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県でくじらが食されていた。どちらかというと西日本での記載が多くなっている。北海道・東北などの北の地方では，くじら汁が多用され，塩くじらや脂身が使用されていた。西日本では，汁でも味噌味や粕汁などもあり，刺身や煮物，あえもの等の料理に，くじらの肉だけでなく，内臓や皮，脂身・尾の身などの部位を生や塩漬けなどを多彩に料理に使用していた様子がわかり，くじらが捨てるところなく使用されている。

くじらは全国的に多くの県で食され，脂が多くこくがあり身体があたたまり，だしのようなな役割で料理に利用されていた。くじらは大きい動物のためか，大物になるようにや大きい年をとるようになどの縁起をかつがれ，年越しから正月にかけての料理の材料に使われ，おめでたいハレ日に食されている。

前記した『鯨史稿』が書かれたのが文化五年（1808）とされているが，これらの地域をみると，北海道・東北地方が抜けているものの，日本列島の各地に捕鯨地が多数存在していたようだ。

「北海道の捕鯨については，『日本捕鯨文化史』によると，北海道の商業捕鯨は，安政5年の房州勝山藩の醍醐組から発するが，明治維新の混乱で打ち切り，明治18年から加賀の金石湾捕鯨の特殊鯨法を用いて北海道の捕鯨開拓やくしんすることとなった[46]。」とあり北海道の捕鯨は近代以降に本格的に行われたようだ。

「列島の捕鯨文化史」によると捕鯨技術の基礎となった「突取法」は尾張の漁人によってもたらされ，紀州において確立され，九州，四国など西日本に伝わっていった。熊野灘沿岸地域は，自衛のため海軍・水軍が整っていき，その沖合を流れる黒潮は鯨の通路となっている。歴史的・地理的にも捕鯨を行う好条件に恵まれ，捕鯨にたいする関心も高かった[47]。そのようなこともあり，紀州をはじめ四国・北九州など西日本では，技術的・立地的自然環境にも恵まれ，くじらの捕鯨地が多くみうけられ，それゆえくじらへの関心が高く，食生活への利用も多くなっていったと考えられる。

6．おわりに

以上個人の日記などの資料よりくじらの事例をみてきた。三種類の日記にはくじらが登場し，その三地域特有の物ではなく，時代背景はちがうもののほぼ日本全国でくじらが料理に使用され食されていたことがわかった。また一部の地域ではあるが，鯨同様のほ乳類であるいるかも食されていたことがわかった。

くじらはほ乳類で，牛肉や豚肉・鶏肉と同様の獣鳥肉類であるが，海に棲むために魚の仲間と扱われていた記載があった。肉食を忌むのは，鯨ではなく他の肉類で，くじらはその大きさから縁起をかつがれ，日常だけでなく，正月などのおめでたいハレの日の食卓にのぼることが多くなったと考えられる。

くじらは捨てるところがないといわれているが，生の肉や内蔵をそのまま食するだけでなく，塩漬けやかぶらづけ・のし・たれなどの加工品にして保存している様子もみうけられた。

くじらを食する時期を日記からみると，大晦日・正月など大きな行事がある，寒い時期の記載が多くみられるが，頻度はすくないものの，6月・7月の記載もみうけられ，中には，献立に刺身の記述もあり，暑い時期にも生か湯通ししたくじらを食されているようである。

地域的には，捕鯨技術の伝達などによる歴史的背景から紀州和歌山や四国・北九州などの西日本で多くくじらを食生活に取り入れられ食されてい

る様子がうかがわれた。

今後は，事例を増やし地域性や行事などの民族性についてより具体的に考察したい。

最後に，本稿を著述するにあたり，ご助言いただきました江原絢子教授に深く感謝致します。

表－１　『大場美佐の日記』中の鯨記載

1	安政七年 (1860)	日本橋釘店（親戚）より麦らくがん・くじら到来	六月十七日
2	文久三年 (1863)	佐太郎（弦巻の名主）にくじら遣ス事	六月十日
3	元治二年 (1865)	日本橋両家（親戚）へ暑中見舞うどんこ持せ、くじらとそうめん到来	六月十一日
4	元治二年 (1865)	福田（美佐の亭主の兄弟）へ病気見舞いとしてくじらを持たせる	六月十七日

表－２　『口訳　家例年中行事－上町大場家－』中の鯨の記載

十二月八日	御事始	夕飯祝いの汁
十二月十三日	煤払い	夕飯の汁
十二月十五日	納めの十五日 市（ぼろ市）	夕飯の汁 塩くじらを買い揃える
幾日でも	せち春	夕飯祝いの汁
大晦日		夕飯祝いの汁
正月元日～三日	嘉例	夕飯祝いの汁
正月二十日	恵比寿講	夕飯祝いの汁
二月八日	御事始	夕飯祝いの汁

☆夕飯の汁は，いちょう大根とくじらが入ったものである。

表－３　『小梅日記』中の鯨の記載

1	嘉永二年 (1849)	今日は同僚集会。弁書のしらべ也。正午より来る。榎本より京水二よこし、又くじらみ少々持参す。	十一月十四日
2	嘉永四年 (1851)	くじら遣す。夜主人鈴木芳右衛門方（藩役人？）へ行。楠公の書みせに。	一月十六日
3	嘉永六年 (1853)	市川斎熊野へ行候よし。一昨日帰り候とて、土産に田辺製のとちの木たんざく十枚とかぶらぼね一袋送りこす。	二月十三日
4	嘉永六年 (1853)	梅本（夫の実家）より酒・くじら持参。一ぱいのむ。	十一月六日
5	文久四年 (1864)	朝岩橋轍助より鯨肉生のかまくらづけ二切送りこす。	十一月十六日
6	元治二年 (1865)	津田幸次郎より・・・。鯨肉不類赤白少づゝくれる。	十二月二十一日

表－４　『吉田家家事日記』中の鯨記載

嘉永四年		献立名	食事献立	献立に使用されている他の材料	行事・食事相手	日付
1	くしら	鉢さしミ	年盃・酒・のし・御茶・茶碗・三方・肴・吸物・鉢さしミ・茶碗・五ッ組（平・丼・長皿・大平・丼）・糸目・鱠・汁・平・香物・飯	やす・おろし・小根木・白も	例年之役所開	正月七日
2	鯨	鍋焼	酒・さしみ・鍋焼・吸物・赤豆そふに	牛蒡・せり・寒大根	帳祝い	正月十一日
3	鯨飯				例年通組割有	正月十六日
4	鯨	昼食　小皿			仕向願二付村役人打寄	二月三日
5	くしら（鯨）	鍋焼	酒・鍋焼・数の子・香物・飯	とふふ・かぶ菜		
6	鯨	鍋焼	酒・鍋焼	菜		二月十日
7	鯨	鉢	酒・二ッ組（鉢・大平）・汁・平・飯	若め・大根・ねき	御山奉行付衆	
8	鯨	取肴	吸物・すし・酒・取肴・丼・長皿	菜	伊賀長門守・大明神様祭	二月廿八日
9	鯨	皿	皿・飯	菜	十四日夜喰仕廻、散使四人	三月十五日
10	鯨	さしみ	さしみ・すし・吸物	めの葉・しか	組頭衆	四月五日
12	鯨	鉢	茶・香物・菓子・鉢・丼・鉢・吸物・中皿	めの葉・みようか	村役人	四月五日
13	鯨	鉢	茶・香物・菓子・鉢・丼・鉢・吸物・中皿	めの葉・しか	同じ献立中に2回	
14	鯨のし	鉢	鉢・酒・鉢・丼・吸物	鯛切身・たて	御出役囲米見分	四月廿六日
15	くしら	鉢さしみ	鉢さしみ・酒（夕酒）	しそ・しか	組頭衆	六月七日
16	鯨	さしみ	御茶・香物・たんこ・平・皿・香物・飯・平・皿・飯・さしみ・いり付			七月六日
17	鯨	鉢さしみ	御茶・香物・御酒・吸物・鉢さしみ・丼・鉢・丼・平・小皿・飯	白いも・たて（酢味噌）	医者二名見廻	七月十一日
18	鯨のし	鉢	酒・魚奥醤油・鉢・香物・飯	生か・塩鯛	医者見廻	十月十一日
19	鯨	皿	皿・飯・酒（夕飯）	とふふ	組頭衆	十二月十三日
20	鯨	鉢丼	鉢丼・鍋焼・酒	大こん	大次郎	十二月十六日
21	鯨	鍋焼	鉢丼・鍋焼・酒	菜・とふふ	同じ献立	
22	くしら	皿	皿・飯・酒	とふふ	組頭賄	十二月廿五日
嘉永五年						
23	鯨	鉢さしみ	御のし・御茶・香もの・茶碗・冷酒・三方・三ッ土器・取肴・吸もの・酒盃・鉢さしみ・茶わん・五ッ組（長皿・丼・丼・大平・鉢）・糸目・硯蓋・吸物・鱠かきあへ・汁・平・飯	小ねき・白も・大こん	役所開	正月七日
24	鯨百尋	鉢	御のし・御茶・香もの・茶碗・冷酒・三方・三ッ土器・取肴・吸もの・酒盃・鉢さしみ・茶わん・五ッ組（長皿・丼・丼・大平・鉢）・糸目・硯蓋・吸物・鱠かきあへ・汁・平・飯	大こんおろし	同じ献立中に2回	
25	鯨百尋	鉢さしミ	酒盃・吸もの・鉢さしミ・五ッ組（吸もの・丼・丼・長皿・大平）・大盃・鱠かきあへ・汁・平・飯	白も・大こん・小根き		正月七日
26	鯨百尋	丼	酒・吸物・丼・丼・吸物・丼・丼・鉢さしミ・飯	橙酢	親戚他	正月八日
27	くしら	菜	菜（昼飯賄）	水菜	年貢算用	正月十九日
28	鯨飯	飯	酒・鍋焼・鯨飯		算用	正月廿五日

29	鯨	鍋焼	酒・鍋焼	とふふ・水菜	算用	二月四日
30	鯨	吸物	吸物・取肴	大こん	酒事	二月七日
31	鯨	汁	茶・香物・餅・にしめ・汁・小皿・飯・酒	とふふ	庚申待	二月九日
32	くしら	鉢さしミ	御茶・香物・干菓子・盃酒・吸物・三ッ組（丼・鉢・平）・鉢さしミ・蓋茶わん・五ッ組（大平・丼・大平・長皿・おわん貝）・鉢・吸物・吸物・鱠・汁・香物・平・飯	とつかさ・白いも・たて・大こん（さんしょう）	因講の献立	五月六日
33	鯨	鉢さしミ	酒・鉢さしミ・鉢・皿・皿・飯	みる	酒事	五月十八日
34	くしら	汁	朝食　酒・汁・飯	なすひ		五月廿六日
35	くしら	さしミ	酒・にきり飯・くすかけ・さしミ・にしミ	みる・木瓜・たで（酢ミそ）	赤間村と二村で雨乞い祈祷一大宮司・役人衆	五月廿八日分
36 37	鯨 くしら	鉢さしミ 汁	鉢さしみ・汁・皿・ 鉢さしみ・汁・皿・	白いも・たて なすひ	普請方村々御廻 同じ献立中に2回	六月十九日
38	鯨油の配給					
39 40	鯨 鯨	汁 平	皿・汁・平・飯 皿・汁・平・飯	とふふ 大こん	祭り 同じ献立に2回	十一月八日
41	鯨	鍋焼	鍋焼・酒	とふふ・かふ菜	医者	十一月廿一日
42	鯨	皿	皿・白飯（昼飯）	とふふ（醤油）	組頭衆	十一月廿五日
43	鯨飯		おろし大根・鯨飯・御茶・香もの（夕）		組頭衆	十一月廿五日
44	鯨	平	酒・鱠・平・汁・飯・御茶・香もの	しんきく・大こん	天満宮祭り	十一月廿五日
45	鯨	汁	汁・飯（昼）	しんきく・大こん	賄い	十一月廿六日
46	鯨	鉢さしミ	酒・鉢さしミ・いり鳥・飯・汁・御茶・香もの（昼飯）	小ねき・大こん（酢味噌）	組頭衆（蔵取立）	十一月廿八日
47	鯨	平	平・汁・酒・飯・茶・香もの	大こん	竈祭（大宮司）	十一月廿九日
48	鯨	吸物	吸物・酒（夕）	とふふ	組頭衆	十二月朔日
49 50	鯨 鯨	汁 飯	鍋・汁・飯（夕） 鍋・汁・飯（夕）	とふふ	蔵勘定 同じ献立に2回	十二月二日
51	くしら	汁	餅・汁・鱠・飯・酒	大こん・根木	夕餅突	十二月廿六日
嘉永六年						
52	鯨	鉢さしミ	御熨斗・御茶・香物・皿・茶碗・あん餅・吸物・長皿・三方土器盃・丼・酒・かん酒・鉢さしミ・蓋茶碗・五ッ組（大平・丼・大平・丼・長皿・吸物）・丼・鱠・汁・平・白飯	小ねき・とつかさ（酢味噌）	役所開	正月七日
53	鯨	鍋焼	御茶・香物・鱠・汁・平・飯・数の子・鍋焼・三ばい酢・長皿・酒	とふふ・かふ葉		正月十九日
54	鯨	皿	御茶漬飯・酒・皿・汁・平・飯	小ねき・若め	竈祭（大宮司）	正月晦日
55	鯨	鉢さしミ	酒・鉢さしミ・うきうと・飯	ねき		二月十四日
56	鯨飯		酒・鯨飯・吸物・あへ物		唱酒事	二月十七日
57	くしら	鉢さしミ	御茶・香物・平・小皿・飯・酒・鉢さしミ	大こん・小ねき	廿八日祭り（大宮司）	二月廿八日
58	くしら	汁	汁・小皿・飯・お茶・香もの（昼）	大こん・酒かす（こうとふ）	春普請・大宮司相伴	二月廿八日
59	鯨	鉢さしミ	鉢さしミ	小ねき・ちしや（酢味噌）	例年之通判祝	三月三日
60	鯨	汁	汁・飯・御茶・香物（夕）	とふふ	組頭衆蔵元ニて村質取立	十二月九日
61	鯨	鍋	鍋・酒・飯（夕）	水菜 鯨ハ次郎吉より出ス	組頭衆か	十二月十日
62	鯨	鍋焼	御茶・香物・平・汁・飯・鍋焼・（酒）	水菜	上納方・組頭衆	十二月十四日

63	鯨	中皿	御茶・香物・中皿・飯（昼飯）	水菜	夕飯蔵揚祝組頭衆のため手伝いの者に	十二月十六日
64	鯨	中皿	中皿・飯	水菜		十二月十六日
文久四年寅						
65	鯨	鉢さしミ	御のし・御茶・香物・小皿・茶碗・吸物・長皿・三方土器・丼・かん酒・鉢さしミ・蓋茶碗・五ッ組（大平・丼・大平・丼）・吸物・扣へ盆・盆・鱠かきあへ・汁	鮒・とつかさ・大根・磯のり・根木（味噌）	例之通役所開	正月十一日

表－５　『日本の食文化』中の鯨の記載

	県名	内容
1	岩手県	獣鳥肉の分類　　鯨
2	新潟県	魚介の分類　　鯨 振舞の時　　塩物で使用
3	新潟県	海魚の分類　　鯨 塩物で四十物屋（あいものや）からもとめる 変り飯の分類　肉飯（鯨）　　鯨 モノビに限られる 汁　　魚汁の分類　　鯨
4	鳥取県	獣鳥肉の分類　　鯨肉（いるか） 一般に昔から肉類（獣肉）は漁獲に不吉なりと迷信的 信仰があった。 使用量は、はなはだ少ない。
5	岡山県	獣鳥肉の分類　　鯨 ごく少量使用
6	岡山県	獣鳥肉に分類　　鯨
7	長崎県	獣鳥肉に分類　　鯨肉 鯨肉は多く食べる。大小のハレの馳走にはかならず食う。 平常の用としても使う。量としてはもっとも多く使用する。 貯蔵・調理に簡易なためか、鯨の産地であるためか。
補　8	長野県	副食物の主なる材料として 魚の分類　　鯨
9	鳥取県	副食物の主なる材料として 獣鳥肉の分類　　鯨肉
10	高知県	獣鳥肉の分類　　鯨肉 正月の二日には大きいものを食べるものと称して鯨肉を用い、 赤飯を炊いて神前に供える家もある。 行事の項　　祝儀：応招兵の送別宴会 8皿の内　鯨肉・豆腐・こんにゃく

表－６　『日本民俗地図（解説）』中の鯨の記載

食生活		
福岡県	副食　くじらを塩漬けしたもの	
山口県	副食　くじらの赤身（ざとうくじら） 白身（ながすくじら） えびの尾 ウネマワシ（腰のあたり）	裕福な農家では、塩漬けを貯蔵する。 二斗だるに塩漬けにする。 くじらは、仙崎・川尻で捕獲したときに売りに来る。
青森県	副食　塩くじら	以前は魚は干物か塩魚で、開いたにしんや干しいわしをたるに塩にしたほか、塩ます・塩さけ・塩くじらなどを食べた。
年中行事		
青森県	年取り くじら汁	年取りじたくは米の飯、汁はにんじん・ごぼう・豆腐のはいったみそ汁（くじら汁の家もある）・たらの吸い物・さかな（塩鮭）を一切れずつ。つけもの二切れであった。
	大正月 くじら餅 小正月	大正月。オソナイ・切り餅・クジラ餅をつくる。 15日　小正月には赤飯（ふかし）・オソナイ・切り餅・クジラ餅（米の粉と砂糖でつくる）をつくる。

表－７　『聞き書き　日本の食生活全集』中の鯨の記載

県名	料理名	くじらの部位 種類	他の副材料	時期	備考
北海道	くじな汁	塩くじら（脂身）	こんにゃく・によ（えぞにゅう）・ねぎ・キャベツ・人参・大根・山菜・豆腐等	正月	大物になるようにとえんぎをかついでよく食べる
	くじら汁	塩くじら（脂身）	大根にんじん・にお・しいたけ・わらび・こんにゃく・馬鈴薯（手元にあるものなんでも）	正月	年越しや正月にかかせないもの
	くじら汁	塩くじら（脂身）	豆腐・ねぎ（かまぼこ・ねぎのみもあり）	正月	すまし
	くじらの煮しめ	塩くじら（脂身）	豆腐・ねぎこんにゃく・わらび・にお・にんじん	正月	にしんを浜に追い込む縁起のよい動物
青森県	くじら汁	脂身	玉菜（キャベツ）	日常食	おいしくからだがよく温まる
	くじな汁	白身	にんじん・ごぼう・じゃがいも・寒大根・焼き豆腐・ねぎ（味噌）	日常食	八戸にはくじなの加工場がある 寒いときはからだがあたたまるのでいつでも食べる
山形県	くじら汁	塩くじら	二度いも・二度豆（味噌）（春にみずを入れる）	日常食	二度いもがとれたときによく作り、秋の冷えた晩の夕食のおかずにする
	くじら汁	塩くじら	旬の野菜　新二度いも・ささぎ・ねぎ・豆腐・ごぼう等（味噌）	日常食	夏負けしないように
	塩くじら汁	塩くじら	二度いも・大根・酒粕	結婚式	からだが温まる
福島県	くじら汁	塩くじら	長ねぎ・じゃがいも・ささぎ（味噌）	日常食	夏の忙しく働くときに脂っこいものを食べると元気が出る 実の多い汁はおかずになるし、腹の足しにもなって助かる

	くじら汁	塩くじら	新じゃがいも・長ねぎの新芽 季節の野菜　大根・ねぎ・じゃがいも・ささぎ（味噌）	日常食	年中食べられる　夏の労働による疲労もあり、脂っこいくじら汁を食べて元気づける
千葉県	くじらの味噌煮	くじらの肉	生姜・青じそ（味噌・醤油・砂		
	くじらのたれ	生くじら	生くじらを薄く切って塩をして、一日ぐらい干したものをいう		あぶりこで一あぶりして、手でちぎって食べる
新潟県	くじらぞうすい	くじらの脂身	ねぎ（味噌）	日常食	夏冬を問わずよく作る
	くじらの刺身	さらしくじら	（からし酢味噌）	祭り	村上祭り（7月7日）
	くじら汁	くじらの脂身	なす（味噌）	日常食	
	くじらの脂身				妊婦には禁
福井県	くじらぞうめん	くじらの脂身	そうめん（醤油）	土用	
	くじらの味噌汁	黒皮つきのくじらの脂身	きゅうり（味噌）	日常食	夏ばてを防ぐ
	くじら汁	くじらの脂身	なす（味噌）	土用・日常食	汗が目にはいらない
京都府	くじらのえび尾	塩漬け尾の身	（酢・味噌・砂糖）	夏祭り	塩抜きして沸騰した湯をかける
	味噌汁	塩漬け尾の身	味噌汁に入れる	土用の丑の	夏ばてを防ぐ
大阪府	くじらのはりはり	赤身・尾の身・本皮	水菜（砂糖・薄口醤油）	日常食	寒くなると夕食のおかず
	さらしくじらのからし酢味噌あえ	まっこうくじらの腹・尾の部分	（からし酢味噌）	日常食	
	関東炊き	ころ	卵	日常食	
兵庫県	粕汁	くじらのころ（皮くじら）	にんじん・大根・こんにゃく（酒粕・醤油）	日常食	冬になるとくじらをよく売りに来る
	しゃぶしゃぶ	くじら肉	水菜（醤油）	日常食	水炊き
	関東煮	くじらのころ	大根・じゃがいも・ちくわ・ごぼ天、天ぷら（さつま揚げ）・こぶ巻き・こんにゃく・卵・厚揚げ・焼き豆腐（砂糖・醤油）	日常食	
和歌山県	ごんろのいりかす	ごんどう鯨の皮（脂身）	醤油をつけて食べる・野菜を炊くだしにする・かきまぜ（麦飯にいれる）		鯨油（げと）をとったあとの皮をいりかすという
	ちぢくり	塩漬の鯨の皮	（酢味噌）		
	いでもの	鯨の内臓	醤油を付けて食べる		ゆでもの（湯煮）のこと ちんぼ（腸）・わた（胃）・まめわた（腎臓）・ふく（肺）・きも（肝臓）・こころ（心臓）・いかわた（食道）・大わた（大腸）
	鯨油		食用湯・とぼし（灯明）・殺虫剤		鯨の皮を炒めてとる
	つくり（刺身）	尾の身・わきの身	醤油をかけてたべる		
	ごんろのねぶか煮	ごんろの肉	ねぶか・こんにゃく（醤油・砂糖）		
	ごんろのごまあえ	ごんろの肉	ごま・醤油・砂糖		
	塩焼き	生きのよい肉			塩漬けにして酒・醤油につけ焼いて食べる
	干もの				塩水につけ、天日干しにする 保存食
鳥取県	くじらなます	皮付き白脂身	大根（酢・砂糖・塩・味噌・ごま）	正月	
	くじら汁	塩くじら皮付き脂身		日常食	
	くじらのさばあこ	塩くじら（くじらの皮）	里芋・大根・にんじん・ねぶか・飯（醤油）	日常食	秋口から冬につくる
島根県	くじら汁	塩くじら	白かぶ・ねぎ（味噌）	日常食	冬の食事に欠かせない素材の一つ
	くじらの大かぶ汁	塩くじら	白大かぶ・はんぺん・にんじん・ねぎ（味噌）	大つごもり（大みそか）	なんでもおおきくなるようにと縁起をかついで食べる

	くじらべか	くじらの白皮（脂の多い皮）	豆腐・大根・ひらぐき・ごぼう・ねぎ（醤油・白下（粗糖））	日常食	あゆべか似た料理（干しあゆのかわりに）
	くじら飯	くじら肉（くじらの脂身）	大根・にんじん・ごぼう・しいたけ（醤油）	日常食	野菜・くじらを炒めて御飯に混ぜる くじらははんどう（かめ）しお漬けにして保存する
	くじら肉のぬた	くじらの皮付き脂身	ねぎ（酢味噌・ごま）	大みそか・正月	大きい歳をとるといって縁起をかつぐ
岡山県	皮くじらのおろしあえ	皮くじら	大根おろし（砂糖・酢）		
山口県	南蛮煮	くじらの赤身	ごぼう・こんにゃく・にんじん	大つごも（大みそか）	大きい年ををとるようにと、大きいもの、くじらを必ず食べる
	刺身 刺身	赤身 山皮（背中）・うね（腹の部位）	大根などの野菜（醤油）	大つごも（大みそか） 晴れの日・日常食 晴れの日・日常食	
	南蛮煮	赤身	大根・こんにゃく・小いも（里芋）・ねぎ・豆腐（味噌）	日常食	寒い日にはからだが温まる
	煮ぐい	山皮（背中）生のもの	大根・小いも・こんにゃく・ねぎ・豆腐（醤油）	日常食	
	つけ焼き	赤身	醤油に一日つけて焼く	日常食	
	ぬたあえ	塩山皮	葉ねぎ（酢味噌）	日常食	
	くじらのなます	くじらの白身	大根なます・わけぎ	日常食	
	くじら白身の湯引き（刺身）	くじらの白身	酢味噌	日常食	
	煮もの	くじらの白身	たけのこ・ふき	日常食	
	味噌汁	くじらの白身	かんぴょう・酒粕	日常食	
	なんばん	赤身	大根・にんじん・里芋・ごぼう・酒粕（味噌）	日常食	はずし（白身と赤身の混ざった部分）もなんばんに使用する
	くじら肉入り混ぜ飯	くじら肉	ごぼう・にんじん・しいたけ・こんにゃく（醤油・砂糖）	年越しの膳	年越しの膳には欠かせないごちそうである　　野菜と共に煮て御飯に混ぜる
	おばいけ	さらしくじら	酢味噌で食べる	節分	大きな歳をとるように、大運が開けるようにと願って、大きな物とちいさなものを食べる習慣
	南蛮煮	くじら肉	こんにゃく	節分	大きいものはくじら・小さいものはいわし
高知県	おおつごの煮もの	赤身	干し大根・にんじん・ごぼ・こんにゃく・豆腐・青こぶ（醤油）	大つごもり（大みそか）・正月	煮ものを白米の炊き初穂と共に供えて、お灯明をともす　　お正月さま、お松様、おくどさま、おえぶっさま（えびすさま）、神棚などに供えて、家内一同、煮物を食べて越年をする
	くじらの煮つけ	くじら	こんにゃく・豆腐（醤油）	日常食	こちどれ・・・こちらでとれたもの、土佐沖でとれたもの、おいしいくじらの意味
	くじらの煎り煮	くじらの肉	こんにゃく・にんにく	年のよさ（大みそかの晩）	大ものを食べると縁起がよい
福岡県	刺身	赤身		端午の節句	必ず生くじらを食べる
	酢味噌あへ	おばゆけ（くじらの皮下の白い脂）	わけぎ（酢味噌）	端午の節句	
佐賀県	刺身	赤身くじら	せんぎり大根・おろししょうが	日常食	とれたての赤身くじらの薄切り 皆大好物

	赤身の刺身	くじらの赤身	せんぎり大根（醤油）	祝いの席 正月	めでたいものとして必ずつける
	いりやき	無塩の皮くじら 赤身くじら	こんにゃく・大根・ごぼう・豆腐・ねぎ（砂糖・醤油）	日常食	すき焼き風な炊き方で、わりあいに砂糖をきかす
	黒皮なます 祝いなます	皮くじら	大根・にんじん（砂糖・酢（醤油））	祝いの席 正月	大根の白・にんじんの赤・皮くじらの黒が点々としていろどりがきれいで、祝いや正月の膳にふさわしい
長崎県	ぬっぺい	塩くじら	野菜（くずでとく）	祝儀・法事 日常食	だしに使用　　からだが温まるので冬には普通の日でもよく作る
	ぶなぞうめん	煮しめくじら（塩くじら）	ぶな（かぼちゃ）・そうめん（醤油）	日常食	だしに使用汁けを多くして煮る
	くじらと野菜の煮しめ	畝須・畝	じゃが・ぶな・にんじん・いもんこ・れんこん（醤油）	晴れ食 日常食	ふだんは野菜一、二種でくじらはだし程度に入れる　　時津では・（さい・舌）の塩蔵したものがよく使われる
	湯かけくじらの酢味噌	くじらの尾羽の塩蔵	酢味噌・酢醤油 はすいもの茎	日常食	
	塩くじらの煮しめ	塩くじら	じゃがいも・たまねぎ（醤油）	日常食	田植えや稲刈りなどのきつい仕事が続く頃多く作る
熊本県	皮くじらとたけのこの煮しめ	皮くじら	たけのこ・こんにゃく・里芋・にんじん（砂糖・醤油）	日常食	皮くじらはたけのこと相性がよい
	皮くじら入りだご汁	皮くじら	たけのこ・里芋・豆腐・だご	日常食	
	身くじらの刺身	くじら肉の赤身	おろししょうが・こしょう（醤油）	日常食	酒のさかなとして、寒い時期にはよく食べる
	身くじらとせんもとのぬた	身くじら	せんもと（わけぎ）（酢味噌）	三月の節句	三月の節句には欠かせない料理

註

(1) 東京都世田谷区教育委員会（世田谷区郷土資料館）『大場美佐の日記一～三』1988 年

(2) 櫻井美代子「幕末から明治期における食生活の一考察－主婦の日記を中心に－」東京家政学院大学紀要第 39 号 1999 年

(3) 櫻井美代子「幕末から明治期における食生活Ⅱ－『口訳　家例年中行事－上町大場家－』を中心に－」東京家政学院大学紀要第 40 号 2000 年

(4) 櫻井美代子「幕末から明治期の贈答品にみる江戸近郊の食－江戸近郊の主婦の日記を中心に－」『風俗史学』第 24 号 2003 年

(5) 志賀裕春・村田静子校訂『小梅日記 1 ～ 3』平凡社 1974 ～ 1976

(6) 櫻井美代子「主婦の日記にみる幕末から明治期の食生活－『小梅日記』を中心に－」日本食生活文化調査研究報告集 20　2003 年

(7) 秀村選三校注・解題代表『筑前国宗像郡吉田家家事日記帳』（株）文献出版 2002 年

(8) 櫻井美代子「日記に見る幕末豪農の食生活－『筑前国宗像郡　吉田家家事日記帳』を通して－」東京家政学院大学紀要第 44 号 2004 年

(9) 櫻井美代子「日記に見る幕末豪農の食生活Ⅱ－『筑前国宗像郡　吉田家家事日記帳』を通して－」東京家政学院大学紀要第 45 号 2005 年

(10) 高正晴子「料理書にみる鯨料理」日本家政学会誌 Vol.46No.6　557 ～ 565 頁 1995 年

(11) 高正晴子「料理書にみる行事と鯨料理」日本家政学会誌 Vol.48No.5　399 ～ 406 頁 1997 年

(12) 高正晴子「料理書の中の鯨料理」季刊食 Vol.48 健康食品株式会社・企画室編 33 ～ 40 頁 1993 年

(13) 高正晴子「中世から近世にかけての鯨料理」季刊食 Vol.59　健康食品株式会社・企画室編 13 ～ 23 頁 1996 年

(14) 奈須敬二『捕鯨盛衰記』食の科学選書 1（株）光琳 1990 年

(15) 矢代嘉春・黒汐資料館『日本捕鯨文化史』新人物往来社 1983 年

(16) 森田勝昭『鯨と捕鯨の文化史』（財）名古屋大学出版会 1994 年

(17) 柴達彦『鯨と日本人　新版』（株）洋泉社 1988 年

(18) 小松正之『クジラその歴史と科学』（株）ごま書房

2003 年
(19) 石田好数「列島の捕鯨文化史」『海から見た日本文化』海と列島文化第 10 巻（株）小学館 1992 年 243 ～ 284 頁
(20) 前掲書（14）82 頁
(21) 前掲書（16）144 頁
(22) 北原武編著者『クジラに学ぶ－水産資源を巡る国際情勢－』東京水産大学第 22 回公開講座（株）成山堂書店 1996 年 31 ～ 33 頁
(23) 成城大学民俗学研究所編『日本の食文化－昭和初期・全国食事習俗の記録－』1990 年
(24) 成城大学民俗学研究所編『日本の食文化（補遺編）－昭和初期・全国食事習俗の記録－』1995 年
(25) 文化庁『日本民俗地図Ⅰ（年中行事）（解説書）』1969 年
(26) 文化庁『日本民俗地図Ⅱ（年中行事 2）（解説書）』1971 年
(27) 文化庁『日本民俗地図Ⅳ（食生活）（解説書）』1988 年
(28)『日本の食生活全集全 50 巻』農山漁村文化協会
(29) 東京都世田谷区教育委員会（世田谷区立郷土資料館）『口訳　家例年中行事－上町大場家－』1986 年
(30) 秋山照子「古記録にみる讃岐の食の史的研究（第 13 報）「年中入用覺」」香川県明善短期大学研究紀要平成 8 年度 25 ～ 34 頁
(31)『鯨志稿第 6 巻』江戸科学古典叢書 2 恒和出版 1976 年 19 ～ 27 頁
(32) 前掲書（19）267 ～ 268 頁
(33) 司馬江漢『江漢西遊日記』（文化 12 年）『日本庶民生活史料集成第二巻（探検・紀行・地誌　西国編』1969 年 263 ～ 328 頁
(34) 前掲書（33）305 頁
(35) 前掲書（33）305 頁
(36) 前掲書（33）310 頁（37）前掲書（33）310 頁
(38) 前掲書（33）310 ～ 311 頁
(39)『勇魚取繪詞』三枝博音編纂『日本科學古典全書』第 11 巻朝日新聞社 1944 年 521 ～ 618 頁
(40) 前掲書（23）653 頁
(41) 中村羊一郎「イルカ漁とイルカ食」『日本民俗文化資料集成第 18 巻』(株) 三一書房 1997 年 499 ～ 506 頁
(42) 前掲書（41）
(43) 前掲書（25）4 頁
(44)『古今名物御前菓子秘伝抄』『日本料理秘伝集成第 16 巻菓子』（株）社同朋舎出版 1985 年 21 頁
(45) 前掲書（44）21 頁
(46) 前掲書（15）109 ～ 111 頁
(47) 前掲書（19）

(2006.3.15 受付　2006.5.17 受理)