

おーじとすくとたなっちの あの町この村ぶらり旅

Vol.11 太地町特集



鯨とともに400年、伝統を継承していく町。
太地町は吉野熊野国立公園の中央に位置し、雄大な熊野灘を望んだ風光明媚な大自然を有しています。
とりわけ約400年の歴史を誇る古式捕鯨発祥の地として名高い町でもあり、世界有数の資料数を誇るくじらの博物館は、訪れる人々に太地町の捕鯨文化を感じさせます。「鯨の民の、鯨による町作り」という原点に立ち返り、太地町に根づいた文化的資産と多くの先達の偉業を永く留めるため、くじらの博物館の敷地内には、シロナガスクジラ(レプリカ)の全身骨格標本を設置しています。また、鯨料理に馴染みのうすい若い世代に向けて食文化の継承のため、平成17年1月には鯨肉の学校給食導入を実現。自然溢れる、くじらの町 太地町は、より一層魅力ある町へと船出したばかりなのです。



目安として、**太地駅**からの車での所要時間を教えてあげよう!



太地町へのアクセス

車の場合

- 「大阪・京都方面から」
- 松原JCT
- 阪和自動車道と和歌山方面
- 和歌山IC(約50分)
- 南紀田辺IC(約50分)
- 国道42号を南下
- 太地町(約20分)

電車の場合

JR新大阪駅から、JRきのくに線特急くろしおに乗り、JR太地駅まで約2200分。
JR太地駅からは太地町管じゅんかんバスが定期的に運行されています。



食と文化の祭典、くじら祭。

毎年11月1日曜日に太地漁港ふれあい広場の一角に特設舞台を組んで行われる「太地浦くじら祭」では、くじら踊りや子どもいさな太鼓などの郷土芸能が披露されるほか、市町村による食品パザールや鯨肉の販売などが人気。また、大漁旗をはためかせた約15隻の漁船パレードも圧巻です。



漁船パレードの様子



くじら踊りの様子

古式捕鯨が眼前に蘇る。



毎年8月14日、古式捕鯨発祥の地である太地町で盛んに行われていた網掛け突き捕り捕鯨法を現代に再現する太地浦男魚いさな祭^①が行われます。夜は太地漁港で約600発の打ちあげ花火大会が。毎年多くの観光客が訪れます。

飛鳥神社発！勇壮な男祭り。



10月の体育の日^②に絡む連休の3日間飛鳥神社で、秋の例祭が行われます。特に、海の男たちの荒々しい攻防、御神酒を入れた大樽小樽の神樂を担ぎ、裸で町内を練り歩き、鯨の豊漁を願うはだか管官^③は見ものです。

平見台園地の四季折々の景観。

太地町の桜の名所平見台園地には500本の桜が植えられ、花見客で賑わいます。
梶取崎から遊歩道もつながっているため、ウォーキングやハイキングにも最適。さらに、展望台から見える雄大な岸壁の景色に感動。夜にはステキな星空も広がります。



電動自転車でサイクリング。



太地町内を巡るには、電動アシスト付きのレンタルサイクルがオススメ。貸出場所は、JR太地駅と国民宿舎白鯨に各6台。JR太地駅からは、じゅんかんバスに代わる交通手段として利用できます。料金(一例)は2時間まで600円、1日(4時間)を越える場合1500円。

ツール・ド・熊野の舞台

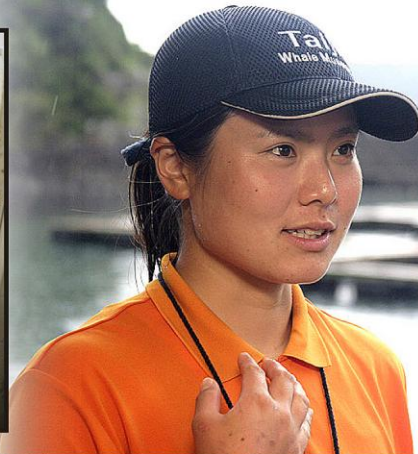
ツール・ド・熊野^④は世界遺産に登録されている熊野古道を舞台に、毎年5月下旬の4日間開催される自転車ロードレース大会のこと。UCI(国際自転車協会の)2.2カテゴリーのアジアツアーとして、国内チーム、海外チームが参加する自転車の国際レースです。第1ステージは熊野川の支流である赤木川、第2ステージは熊野山道、そして最終ステージの舞台がここ太地町。毎年最終ステージ当日は、太地町の車道を規制して盛大に行われます。詳しくは「ツール・ド・熊野」のオフィシャルHP、または太地町役場にお問い合わせを。



海沿いのコースは、自転車でも走るのが気持ち良さそう!

若きトレーナーの日々、クジラとともに。

「くじら博物館」クジラのトレーナーをしている岩國希子さんに出会いました。スタッフの平均年齢は20代前半、岩國さんもまだ20歳。兵庫県からこちらに来てまだ9ヵ月、一人前のトレーナーを目指して日々頑張っています。今回は岩國さんの1日に密着させてもらおうと思います。



検温と定期的に獣医さんと採血をして、クジラたちの健康チェック。その時健康が良好であれば、ショーやイベントに出演させます。



出勤して1日のスケジュール確認。担当しているクジラの様子が気になれば、もう早く出勤することもあったそうです。



開館後も大忙し。エサの準備です。クジラやイルカたちは、サバやアジ、イカなどを食べます。



1日4回のクジラショーに出演。事前ミーティングは真剣そのもの。



泊物満点のクジラショー。クジラたちはトレーナーの合図を見て笛の音を聞き、演技をします。キレよく回図を出してあげないとクジラたちは困ってしまうそうです。



あーん、ホクガ。最初に見つけたのはいー、喉コハンにいたんだよ。エサの時間は、トレーナーも兼ねてるんだね。



岩國さんのお昼コハンには、サツと食べられるカンパと冷凍食品を手にとって食べることも多いそう。



イルカショーのマナウンスも岩國さんのお仕事のひとつ。



オキゴンドウのイルカ(③)と、ハカゴンドウのマロンちゃん(④)が岩國さんの担当。仲良しです。



夏には水中ショーがあり、岩國さんも出演予定なのですが、まだまだ練習中の身。失敗しても、何度もチャレンジし続ける姿に感動。



明日のエサの準備、お掃除などを済ませると事務所に戻ります。閉館後は日誌を書きます。



今日は雨だったから滑って海に落ちないかひやひやしましたよ。私よく落ちるんです。

くじらの博物館

博物館の本館には、クジラの生態や捕鯨に関する資料などを展示しています。館外では、イルカとクジラのショーが毎日4回ずつ行われています。イルカショーのあとにはイルカにタッチできるイベントも(有料)。マリナリウムには、世界にたった1頭の腹びれのあるバンドウイルカも必見！

開館時間 午前9時30分~午後5時(年中無休)
入館料 1,050円(小学生600円、幼児210円) 団体割引あり

クジラたちに触れる★

ビーチでクジラたちと触れ合ったり、カヤックに乗って餌をあげたり、色んな体験も(有料)。クジラたちのすぐそばまで近づける水族館は、全国でもあまり例を見ません。

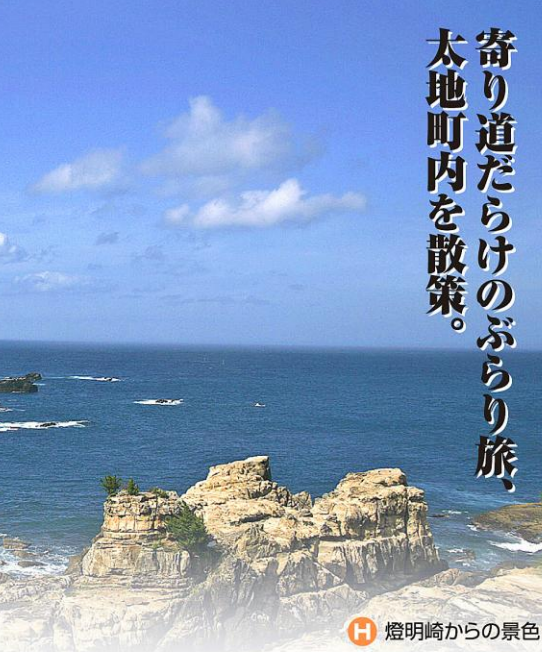
遊びに来てね

そしておくれ、エサをおくれ

寄り道だらけのぶらり旅 太地町内を散策。



太地町のキャラクター、コピレゴンドウクジラのゴン太くんがナビゲートしてくれる太地町マップもゲットしよう!



H 燈明崎からの景色

A 捕鯨の歴史を今に伝える。



平成24年2月にくじら浜公園に陸揚げされた、全長69・15メートル、総重量15トンの捕鯨船公園内で外観のみ展示されています。写真の白い車と比べて、その大きさがよみかかりますね。捕鯨の歴史と、そのスケールの大きさを体感することができます。

B 珍魚?!「ヨロリ」って?

太地町で「ヨロリ」と呼ばれているこの魚、正式名称はクロシビカマスといって、南紀の方ではよく食べられる魚なんだそう。太地町では漁業スーパーで販売しており、メタリックなボディと鋭いキバ、そして小骨が多いので調理に手間がかかるなかなかのくせ者。でも、お刺身や煮魚にして食べることも美味しいですよ。



C 鯨の顎の骨が鳥居に?!



この神社は、捕鯨の守り神でもある恵比寿さまをお祀りした神社で、鳥居がマッコウクジラの顎の骨。これは井原西鶴の『日本永代蔵』の二節を再現したものなんだそう。ちなみに、西鶴の時代には今の3倍の高さのあばら骨でできていたんだって。

D 売りきれ御免、「つつめん餅」。



遠方からもお客さんが訪れ、連日午前中には完売してしまう幻の銘菓。ふわふわとしたやわらかいお餅の中には、甘さ控えめのこしあんが。

E 民芸品の絵つけ体験も。

町内の工房で作られているクラフトの陶器の民芸品がチャームポイント。①「吉祥鯨土鈴」といって、観光土産推進品にも選ばれており、頭部の巴の紋様は太地鯨方の宗家である和田家の紋所だそう。絵つけ体験もできます。②「くじらのおなま」雄のマンジュウ鯨の腸の中に入れてくる黒褐色の塊「龍涎香(りゅうぜんこう)」を成分分析し、合成した香りをつけた民芸品。龍涎香を手にした人は「財産を作った」と言われるほど高価なものなんだそう。ほかにも、花器、酒器、貯金箱など、バリエーション豊富。



町中にあるクジラを探してみよう!

1 町内の入口、風流館がお出迎え

2 臨場感あるしっぽモニュメント

3 コンホールもしっぽりクジラ

4 風見鶏じゃなく風見クジラ?!

5 町を泳ぐつかいかクジラ!

F 岩門を抜けるとエキソチックな町並み。

海沿いの道を歩いていくと、ぽっかり口を開いた岩が、これは「和田の岩門」といって、風化作用によって自然にできた洞穴なんだそう。岩門を抜けたら住宅街が広がって、そのまま移住して来た方々が暮らしていた多岐が町並みもなかなかエキソチックな造り、まるで映画の世界に迷い込んだかのようです。



G くじらの供養碑が。



梶取崎の角に、くじら供養碑を見つけた。と鯨の魂の永く鎮まりますよ」と願いが込められた碑、毎年4月29日には捕鯨関係者のOBが中心となった供養祭も行われます。

鯨とともに生きる町、太地町の恵み。

太地町は、日本の捕鯨発祥の地といわれています。江戸時代、和肉類元という人物が捕鯨技術を開発し、組織的な産業として成功させ、その後、和民族を中心に何代にも渡り、太地浦を拠点に捕鯨を行ってきました。

昔から町の人々の暮らしに馴染みが深い鯨。捕鯨規制後も、太地町では長年に渡って伝えられてきた鯨文化の保護のため、IWC(国際捕鯨委員会)の管轄外のゴンドウクジラを、政府が行う資源調査に基づいて、決められた漁期と捕獲枠の中で捕っています。

鯨肉は高タンパクで低カロリー、低脂肪の身体に優しいお肉です。全身の肉が食用で、骨や油は加工して製品にします。鯨に捨てる部分はありません。そうして、鯨と日本人は共存してきました。そして、鯨と日本人は食へ方には色々ありますが、太地町の人は「鯨肉は、地元漁師さんが捕ってくれる、捕ったばかりのお肉をお刺身でいただくのが一番美味しい」と語ります。

★すけちゃんのお料理教室★

太地町・鯨肉料理編

今回は、「鯨の電田揚げ」しすけスペシャルレシピを伝授！下味がしっかりついていて、ご飯やビールに合うわ、ぜひチャレンジしてみてください！鯨肉は、町内の「天地漁業スーパー」をはじめ販売店がたくさんあるので、そこで入手してね。



「鯨の電田揚げ」材料(4人分)



- ★鯨肉(赤身) 250g
- ★しょうゆ 65cc
- ★しょうが 1片
- ★みりん 50cc
- ★たまねぎ 1/4個
- ★料理酒 15cc
- ★りんご 1/4個
- ★砂糖 小さじ1
- ★片栗粉 適量

1 (1) まず、しょうがたまねぎ、りんごをすりおろし、その他の調味料を混ぜ合わせて漬け汁を作ります。今回使用する鯨肉は、冷凍の赤身切り落とし。比較的リーズナブルに手に入れます。

2

3 (3) 漬け汁に投入する前に、キッチンペーパーでしっかり鯨肉の水分をふき取ります。(4) そして先ほどの漬け汁に40分、1時間ほど漬けます。その後は、ザルにあけてしっかりと水気を取ってね。

4

待ちは、40分待ちます！

5 (5) 片栗粉をまぶしてからあまり時間を置かず、(6) 中温の油で揚げていきます。鯨肉は火の通りが早いので、油の中で浮いてきたら完成です。

6

懐かしい味と感ずるが、初めて食べる味と感ずるかはそれぞれ。太地町に来たときは、太地町に来たときは、鯨肉をお土産にいかがでしょうか。

鯨肉の部位紹介

- 舌(さえずり)**: 高級部位とされ、付け根と先端で味が違う。全体的に脂肪が多い。
- 赤肉**: 背肉、腹肉など、脂肪の少ない赤身の部位。最もポピュラーで、カツや電田揚げに。
- 本皮**: 表皮と皮下脂肪層。コロ(揚げて乾燥させたもの)や塩鯨(塩漬け)などに加工。
- 尾羽(おぼ)**: 脂肪とセラチンからなる尾びれのこと。太地町では「オバキ」という。
- うね・畝須(うねす)**: ヒゲクジラの下あごから腹にかけての筒模様で、主にペーコンに加工。
- 鹿の子(かのこ)**: あごからほほにかけての関節周辺の肉。尾の身より歯ごたえがあり、ハリハリ鍋や刺身で。
- 内蔵**: 心臓、胃、腎臓、肺、腸、食道など、各種内臓を茹でたものを「うでの」という。
- 尾の身**: 尾びれの付け根にある霜降り肉で、鯨肉の最高級部位とされる。刺身やステーキに。

※イラストはイメージです。

太地町 温泉&お宿



町内にはホテル、民宿、旅館など約8カ所に宿泊施設があります。熊野灘の恵みである魚料理のほか、趣向を凝らした鯨料理を楽しめる施設も。さらに、太地の温泉もオスス。太地温泉(ナトリウム塩化物泉)は2カ所の宿泊施設で入浴可能。太地町の飛び地である夏山(なつやま)地区にある夏山温泉(単純硫黄泉)も秘湯。

詳しくは太地町役場にお問い合わせください。



新鮮な「本場の味」に勝るものなし。

「本場の味」を求めて、3人は「国民宿舎白鯨」にきました。本格的な鯨肉のフルコースはもちろん、はりはり鍋、鯨肉を使ったうどんやカレーなど、バリエーション豊かな鯨料理が楽しめます。今回はお刺身と、町の郷土料理でもある鯨肉のすき焼きを特別に作っていただきました。お刺身は、濃厚な味わいの尾の身とろんとした舌触りのうね、そして赤肉と本皮の3種類の部位。初めて食べた鯨肉のお刺身、トロトロの口の中にとろけて、甘い風味が広がります。そして、少し日にちの経ったものは、すき焼きにしたいたくんだそう。具材は、鯨肉の赤身をメインに、水菜、玉ねぎ、焼き豆腐、しらたきなどなど。ご家庭によつて、具材はそれぞれ違うんでしょうね。太地町の恵みに、3人は舌鼓を打つのでした。



太地町 夏季限定 鯨カツバーガー

鯨カツバーガーは、夏季限定で、海水浴場でのみ食べられる超レア商品。鯨カツに絡む甘辛いタレと、タルタルソースが絶妙。抜群の美味しさです！



取材にご協力いただいた方々に、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

©和歌山県町村会 本企画の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。本企画に掲載しているデータは2011年7月現在のものです。

詳しい内容の紹介、お問い合わせは、太地町役場 [0735-59-2335]、もしくは和歌山県町村会へ。

