

大学生における鯨料理の喫食経験とイメージ

—1982年以後生まれを対象として—

五島淑子・金津槇子*

A survey of undergraduate students born in and after 1982
on their experience of eating whale-meat and their impressions of the whale

Yoshiko Goto・Makiko Kanatsu*

(Received September 28, 2007)

Eating whale-meat is part of Japanese culture, but the opportunities for doing so have become rare since a moratorium on commercial whaling was adopted at the International Whaling Commission (IWC) in 1982. A survey of 274 undergraduate students (105 male and 169 female) born in or after 1982, was conducted in order to investigate their experience of eating whale-meat and their impressions of it.

About 60 percent of those questioned had eaten whale-meat, and the males showed a higher preference for it than the females. The most popular whale-dishes were whale-meat marinated in soy sauce, deep-fried (*tatsuta-age*), boiled whale breast meat (*kujira be-kon*), raw (*sashimi*) and whale-cutlets (also deep-fried).

Among the students who had eaten whale-meat, about 70 percent had done so at home, and 30 percent in school lunches.

Among the impressions expressed were: 'Whales are enormous mammals that live in the sea'; 'Whale-meat used to be very cheap and was served in school lunches, but it is expensive and very rare now.'

The students who came from Yamaguchi Prefecture had more experience of eating whale-meat than the others.

緒言

日本において、鯨は古くから利用されてきた。三内丸山遺跡でイルカ、クジラ類の遺体が発掘されており、縄文時代の食用動物のリストにあがっている¹⁾²⁾。また、中世から江戸時代の中期頃までは、鯨は上の魚として貴重視され、御成、茶会、朝鮮通信使の供応献立などに用いられている³⁾⁴⁾。1675年に網取式捕鯨が考案され、全国各地の鯨の捕獲数が多くなったことにより、鯨料理は庶民の間へ広がり、江戸時代の文化文政時代(1804年—1930年)には鯨食文化が定着したとされる⁵⁾。1832年には九州平戸藩で、鯨組「益富組」を率いていた益富家が『勇

* 三協立山アルミ(株)山口営業所

魚取絵詞』を編纂し、その3巻目の「鯨肉調味方」には鯨の各部位をさまざまに料理していることが記載されており⁶⁾、幅広く食用とされていることがわかる。明治時代には、ノルウェーの近代捕鯨法が導入され⁷⁾、昭和になると、南氷洋からの鯨肉が安定供給されるようになった。第二次大戦直後の食料不足の際には、鯨肉は貴重なタンパク源となり、昭和20年代の終わりから40年にかけては学校給食のメニューとして登場⁸⁾している。

このように日本において鯨は、鯨食文化といえるほどに定着していたが、1982年の国際捕鯨委員会 (International Whaling Commission=IWC) で商業捕鯨モラトリアム (商業捕鯨の一時停止) が採択されたことにより、鯨肉は食卓から消えることになった。1988年のモラトリアム以後の日本で流通している鯨肉は、調査捕鯨や沿岸小型捕鯨などによるものである⁹⁾。

日本には、北海道の網走や宮城県の牡鹿、千葉県の和田、和歌山県の太地など、捕鯨が盛んであった地域がある。山口県も鯨にゆかりの深い県のひとつであり、長門市は古代捕鯨の基地であり、下関市は近代捕鯨の基地であった。2002年5月には下関市で第54回 IWC 年次総会が開催され、その2ヶ月前の3月には長門市で第1回日本伝統捕鯨地域サミットが開催されている。

捕鯨禁止措置を行うことで、コミュニティに社会的、経済的、文化的影響が生じていることが指摘されている¹⁰⁾。鯨食がどのように変化しているかを知る一端として、本稿では、商業捕鯨モラトリアムが採択された時期に生まれた大学生を対象に、鯨料理に対する意識と実態を明らかにすることを試みた。

目的および方法

1. 調査目的

調査は、山口大学の学生を対象として、鯨料理を食べた経験や嗜好を把握し、鯨および鯨料理に対するイメージを明らかにする目的で実施した。

2. 調査対象

山口大学に在学する (単位互換制度により山口大学で授業を受講した山口県立大学の学生を含む) 学生283人に質問用紙を配布した。対象年齢は18~24歳で、無効の9人分を除外した274人 (男子学生105人、女子学生169人) を分析の対象とした。出生年は1982年から1988年であり、1982年が商業捕鯨モラトリアムの採択された年である。

3. 調査方法

調査は2004年5月から2005年10月にかけて実施した。調査は質問用紙を配布し、その場で記入し回収した。調査内容は性別や出身地などの属性、鯨料理を食べた経験、食べた時期など、鯨および鯨料理のイメージについてである。

イメージに関する質問には、質問用紙を2種類使用した。1種類目 (2004年に実施) は「鯨料理」と聞いてイメージする言葉を6個記入するものである。2種類目 (2005年実施) は、鯨料理だけでなく、鯨についてのイメージも明らかにしたいと考え、「鯨」と聞いてイメージする言葉を6個、「鯨料理」と聞いてイメージする言葉を6個、計12個記入するものとした。調査対象者が限られていることもあり、「鯨」「鯨料理」のイメージをあわせて集計分析した。前者の質問用紙は153人分584語、後者の質問用紙は121人分1025語、全体では274人分1609語であった。

結 果

1 調査対象者の概要

対象年齢は18～24歳で、18～20歳が81.4%を占めていた。学部別にみると、教育学部46.0%、経済学部24.8%、人文学部18.6%、理学部2.9%、農学部0.7%、県立大学6.9%であり、教育学部が半数近くを占めた。学年別にみると、1年生54.7%、2年生22.3%、3年生が14.6%、4年生7.7%、修士1年0.7%であった。出身地域は、山口県24.1%、山口県を除く中国四国地方30.7%、九州地方31.4%、関西以東出身者が13.9%であった。

2. 鯨料理の喫食経験と嗜好

1) 鯨料理を食べた経験の有無

「鯨料理を食べたことがありますか」という質問に対して、「ある」と答えた人は60.9%、「ない」と答えた者が39.1%であり、6割以上に食べた経験があった。男女別にみると、男子の58.1%、女子の62.7%に食べた経験があり、男女にかかわらず6割が食べた経験があった。

2) 鯨料理を好む度合い

鯨料理を食べたことがある167人に、鯨料理の好き嫌いについて質問したところ、「とても好き」「やや好き」合わせて31.1%、「どちらでもない」が56.3%を占め、「やや嫌い」「嫌い」が12.6%であった。「どちらでもない」を選択した人が多いが、これは鯨料理に対するイメージが希薄であることを示していると思われた。

また男女別にみると、男子学生に「とても好き」「やや好き」が多く、女子学生に「やや嫌い」「嫌い」が多く、男子に鯨料理を好む傾向が強かった(図1)。

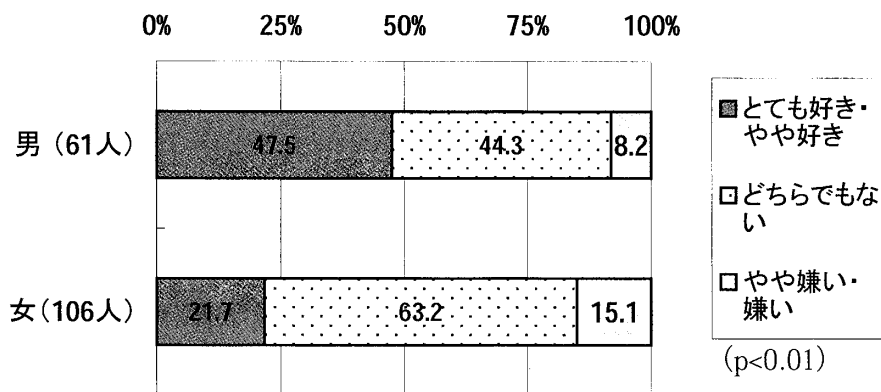


図1 男女別にみた鯨料理を好む度合い (大学生)

3) 鯨料理を最後に食べた時期と回数

鯨料理を食べたことがある人に、最後に食べた時期をたずねると、「最近1年未満」と答えた人が28.7%で最も多く、次いで「1年以上5年未満」が28.1%であった。また「10年以上前」が12.0%であった。

鯨料理を食べた回数は、「1回だけ」10.6%、「2～3回」が21.9%、「4～10回」16.8%、「10回以上」11.7%であった。

4) 食べたことのある鯨料理

食べた経験のある167人にその料理名を選択肢をあげて尋ねた（複数回答、表1）。「竜田揚げ」47.9%、「ベーコン」26.9%、「刺身」と「カツ」各26.3%、が上位であった。またそれらを食べた場所は、「自宅」が65.9%と最も多く、次いで「給食」33.5%、「居酒屋」14.4%、「レストラン」10.2%であり（表2）、自宅と給食が多かった。

表1 食べたことのある鯨料理
(大学生167人、複数回答)

料理名	人数(人)	%
竜田揚げ	80	47.9
ベーコン	45	26.9
カツ	44	26.3
刺身	44	26.3
おばいけ・さらしくじら	18	10.8
ステーキ	13	7.8
佃煮	10	6.0
寿司	8	4.8
はりはり鍋	5	3.0
汁	5	3.0
ちしゃなます	5	3.0

表2 鯨料理を食べた場所
(大学生171人、複数回答)

場所	人数(人)	%
自宅	110	65.9
給食	56	33.5
居酒屋	24	14.4
レストラン	17	10.2
バイトの賄い	5	2.9
イベント	2	1.2
その他 (祖父母宅、知人宅など)	18	10.8

5) 鯨料理に対する喫食希望

「鯨料理を食べたいと思いますか」という質問に対して「とても食べたい」「やや食べたい」を合わせて43.1%、「どちらでもない」36.5%、「やや食べたくない」「食べたくない」15.0%、無記入が5.5%であった。

無記入の15人を除き、鯨料理を食べた経験の有無別に3段階で比較すると、食べた経験のある人は「どちらでもない」が46.8%、「とても食べたい・やや食べたい」が40.4%であった。一方、食べた経験がない人は「とても食べたい・やや食べたい」が52.4%、次いで「どちらでもない」が26.2%であった。

鯨料理は食べる前は食べてみたいと思うが、食べてみた後は「また食べたい」と強くは思われていないようであった（図2）。



図2 食べた経験別にみた鯨料理の嗜好度 (大学生)

3. 「鯨」と「鯨料理」のイメージ

「鯨」および「鯨料理」からイメージする言葉を集計し、頻度が5語以上のものを分類して表3に示した。

表3 「鯨」「鯨料理」のイメージ (274人)

分類	イメージ (回答数)
鯨の特徴	大きい (87) 潮吹き (46) 巨大 (6)
地域	海 (53) 下関 (8) 日本 (7)
動物	哺乳類 (50) 魚 (6) シロナガスクジラ (5)
捕鯨	捕鯨 (41) 捕鯨禁止 (15) 捕鯨問題 (9)
価値	珍しい (41) 貴重 (23) 希少 (9) 珍味 (8)
料理法	刺身 (45) 竜田揚げ (35) ベーコン (28) カツ (13) ステーキ (10) 鍋 (8) 揚げ物 (7) 缶詰 (7) 寿司 (5) 佃煮 (5)
味・食味	美味しい (40) 硬い (35) 生臭い (11) 油っぽい (10) 不味い (7) 美味しくない (6)
価格	高い (35) 高級 (18) 高価 (13)
食べる機会	給食 (31) 昔の給食 (27) 昔 (10) あまり食べられない (6) 昔の食べ物 (6) 居酒屋 (5)
色	黒い (17) 赤い (12) 黒 (7)
鯨の部位	肉 (8) 赤身 (5) 油 (5)
その他	ピノキオ (6) 絶滅 (6) ホエールウォッチング (5) 優しい (5) かわいそう (5)

鯨の特徴として「大きい」「潮吹き」が多く、地域は「海」、動物では「哺乳類」の頻度が高かった。また「捕鯨」と並んで「捕鯨禁止」がイメージされていた。

料理法では「刺身」「竜田揚げ」「ベーコン」が上位に上がっていた。これらは食べたことがある鯨料理の上位にでもある。また、「珍しい」「貴重」など食べる機会が減少していることが認識されていた。味は「美味しい」とともに、「硬い」「生臭い」などおいしくないという言葉が混在していた。価格は「高い」「高級」で、食べる機会は「給食」「昔の給食」「昔」と、かつての給食のイメージが強かった。また居酒屋という回答もあった。色では「黒い」「赤い」が多く、黒は鯨の皮、赤は肉の色である。

その他、回答数は少ないが、環境に関わる「絶滅」、観光に関わる「ホエールウォッチング」などがあった。

以上から、鯨および鯨料理のイメージは、「鯨は海の巨大な哺乳類であり、鯨料理は、昔は安価で給食に出ていたが、今は高価で珍しい」とまとめることができる。

4. 山口県出身者の鯨料理を食べた経験

鯨料理を食べた経験が「ある」と答えた山口県出身者は85%であり、他の地域では50%前後であった。山口県出身者は鯨料理を4回以上食べたことのある人が56.1%と半数以上を占めていた(図3)。

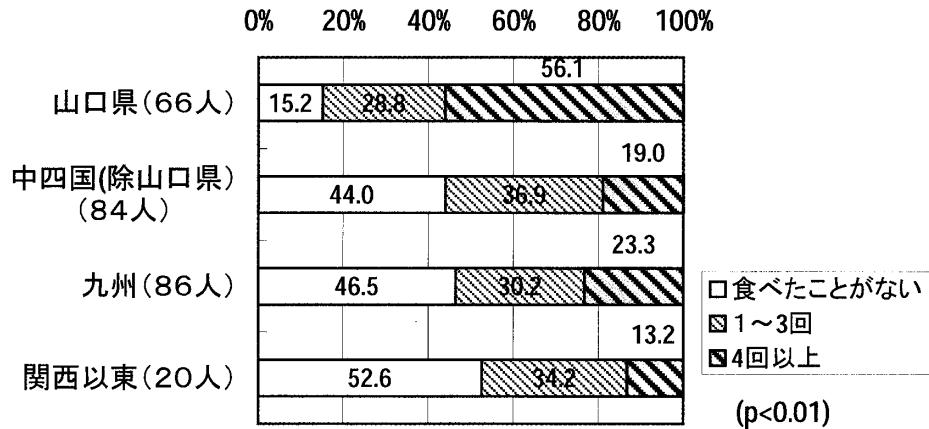


図3 出身地域別にみた鯨料理を食べた回数 (大学生)

山口県出身者は他の地域出身者と比較して鯨に対する喫食体験が多かった。山口県には、「長門・大津くじら食文化を継承する会」や「下関くじら食文化を守る会」が存在しており、イベントの際に鯨料理を提供し、学校給食に積極的に鯨肉を出していることがその背景にあると考えられた。

考察

商業捕鯨モラトリアム（商業捕鯨一時停止）が採択された1982年およびそれ以後に生まれた学生を対象とし、鯨料理を食べた経験およびイメージについて調査を行った。

その結果、学生の6割以上に鯨料理を食べた経験があり、このうち鯨料理を好む人は約3分の1であった。学生が鯨料理で食べたことがある鯨料理で多いのは、「竜田揚げ」「ベーコン」「刺身」「カツ」であった。

高正は、江戸時代の料理書に、鯨を使った煮物、和え物、焼き物、揚げ物、蒸し物、刺身、汁物、飯・麺があること、また明治以降の料理書によれば、栄養面ですぐれているわりに安上がりな食品として、白肉は汁物と和え物およびその他の料理に、赤肉は煮物・焼き物・揚げ物をはじめとして、多種類の料理が記載されていることを明らかにしている⁷⁾。

山口県では、鯨漁は江戸時代の産業のひとつであり、通村（長門市）には鯨の墓も現存している。幕末には「鯨南蛮煮」は毛利家の名物料理のひとつであったらしい¹¹⁾。大正末期から昭和初期を対象とした『聞き書山口の食事』¹²⁾には、北浦海岸の川尻地区の鯨料理として、刺身、南蛮煮、煮ぐい、つけやき（赤身）、ぬたあえ（白身）、刺身などの料理が、また長門内陸では鯨のなます、南蛮など、周防南部では、大晦日のご馳走として鯨肉入りまぜご飯が記録されている。

学校給食としては、昭和20年代には「鯨の炒め煮」「鯨の味噌煮」などがあり、昭和30年代に入ると「鯨のオーロラソース」「酢クジラ」などのバリエーションが増え、なかでも人気の高かった料理は「クジラの竜田揚げ」だったとされる⁸⁾。

2006年のIWC年次総会で、商業捕鯨モラトリアムはすでに必要のないものとする「セントキッツ・ネービス宣言」決議案が可決され、IWCでの流れが変わってきている¹³⁾。2007年のIWC年次総会では、我が国がIWCに対する対応を見直す可能性もできてきた。また、ナガスクジラの調査捕鯨の頭数が大幅に増えることにより、ナガスクジラの肉の販売も行われているなど、鯨をめぐる消費者への状況も急激に変化している。

山口県出身者は他の地域出身者と比較して鯨に対する食体験が多かった。その理由としては鯨料理店があること、店頭で販売されていること、イベントで鯨料理を提供される機会があること、学校給食に積極的に鯨肉を出しているなどが背景にあるといえる。また「長門・大津くじら食文化を継承する会」¹⁴⁾ や「下関くじら食文化を守る会」などの活動による影響もある。2007年2月には、下関市と長門市が共同で「鯨文化交流事業推進協議会」が立ち上げられている。

鯨を食べる機会を増やすことで鯨食になじみが深くなり、伝統的な鯨料理だけでなく、新しい鯨料理の出現もあると考えられる。今後、教育現場で、日本や世界における捕鯨の歴史や、世界の食糧事情、日本の食料自給率や鯨肉の栄養などについて、若い世代が広い知識を身につけることも必要であると考えている。

謝辞

本研究を行うにあたり、アンケートにご協力頂きました学生の皆様に深く感謝いたします。捕鯨史に関して、前東亜大学大学院教授和仁皓明先生にご教示いただきました。お礼申し上げます。

参考文献

- 1) 青森県史編さん考古部会：『青森県史別編』青森県史友の会、245 (2002)
- 2) 小山修三：三内丸山遺跡からみる縄文の食システム、VESTA、23、味の素食の文化センター、11 (1996)
- 3) 高正晴子：料理書に見る行事と鯨料理、日本家政学会誌、48 (5) 399-406 (1997)
- 4) 大坪藤代・秋山照子：江戸時代の朝鮮通信使供食の研究 (第1報)、日本家政学会誌、50 (4) 349-359 (1999)
- 5) 那須敬三：『捕鯨盛衰記』光琳、東京、38、82 (1990)
- 6) 鳥巢京一：『西海捕鯨の史的研究』九州大学出版会、277 (1999)
- 7) 高正晴子：料理書に見る鯨料理、日本家政学会誌、46 (6) 557-565 (1995)
- 8) 明石喜一：『明治期日本捕鯨誌』東洋捕鯨株式会社(明治43)(復刻版 マツノ書店 (1989))
- 9) 小松正之：『クジラその歴史と科学』ごま書房、78、115-116 (2003)
- 10) ミルトン・M・R・フリーマン編著、高橋順一他訳：『くじらの文化人類学』海鳴社 (1989)
- 11) 江後迪子：『萩藩毛利家の食と暮らし』つくばね舎、116 - 118 (2005)
- 12) 「日本の食生活全集 山口」編集委員会：日本の食生活全集35、『聞き書山口の食事』186、187、265、221、222 (1989)
- 13) 和仁皓明：捕鯨、その現代的視点Ⅱ ―セントキッツ宣言の意味するもの―、東亜大学紀要第7号、1-17 (2006)
- 14) 河野良輔：『長州・北浦捕鯨のあらまし』長門大津くじら食文化を継承する会、60、61 (2005)