

## 「四季」 38 鯨

学名 Cetacea

クジラ目に属する水生哺乳類の総称

名前の由来については、様々な説がありはっきりしない。

### 郷土資料から見た「鯨」のあれこれ

夏バテを防ぐ料理として柏崎の夏に欠かせないのが、「鯨汁」である。「塩漬けの鯨肉を賽の目に切って、夕顔と一緒に味噌汁に」（「柏崎市史資料集 民俗篇」）したこの料理は、好き嫌いもあるが、体力の落ちる夏の貴重な栄養源であった。

柏崎の鯨波という地名は、鯨が浜に打ち上げられた事から名が付いたという説と、元は桂波<sup>かつらなみ</sup>という地名だったが、鯨が多く捕れた年があり村が豊かになったからという説がある。

また、鯨とは関係なく、鯨波<sup>けいば</sup>（ときの声）をあげて喜び鯨波にしたという説や、神明宮由緒記では玉串の意味から串白<sup>くしらなみ</sup>並という名が付いたとの記述もある。

鯨は古くから食用にされ、勇魚<sup>いさな</sup>の名で魚とされてきた。鯨が一頭とれれば七浦が賑わうと言い、食用にするだけでなく油を採る・工芸に用いるなど、捨てる場所がないと言われるほど利用範囲が広い。鯨はヒゲクジラ類とハクジラ類に分けられるが、ハクジラ類は臭いがきつく、ヒゲクジラ類の方が美味とされる。しかし、近年の自然保護運動の高まりから国際捕鯨委員会決議を受け、1988年に日本は商業捕鯨を停止した。それにより現在鯨肉は手に入りにくくなっている。

#### 参考資料

「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「新潟料理ふるさとの味」	桜井薫著	1988
「柏崎市伝説集」	柏崎市教育委員会編集	1972	「図説 魚と貝の大辞典」	魚類文化研究会+雅麗編	1997
「日本大百科全書」	小学館発行	1994	「食品大事典」	河野友美編	1970
「鯨波古資料」	田村愛之助著	1934			