研究論文

東海大学紀要海洋学部　第 17 巻　57-65 頁（2019）
Journal of The School of Marine Science and Technology, Tokai University, Vol.17, pp.57-65, 2019

静岡県におけるイルカの食文化と消費動向

岡田　夕佳*1　丸山 真史*2

Dolphin-eating Culture and its Consumption Trend in Shizuoka Prefecture

Yuka OKada　Masashi Maruyama.

Abstract

Since the Jomon Era, Izu Peninsula and the surrounding areas in Shizuoka Prefecture had been home to dolphin hunting, supporting the dolphin-eating culture in the area. Since 2004, however, the hunting activities have been indefinitely suspended. Dolphin recipes require complicated cooking process, which may be easily lost among young generations and distance them from the food culture, because they are no longer growing up eating dolphin dishes. Previous studies on dolphin-eating culture in Shizuoka include researches by Sakabe (1997) and Itabashi (2003), but both works were written before 2004. The purpose of this study is to find out how the food culture based on dolphin meat and their consumption trend have changed since the suspension of dolphin hunting. The study took a form of a questionnaire survey on dolphin eating culture and a telephone survey of 107 fish merchants operating in Shizuoka Prefecture. Since the hunting suspension, dolphin meat has no longer been something the young people are familiar with. The dolphin-eating culture of Shizuoka, now detached from production, has been undergoing transitions. One day, it might finally result in the culture's gradual disappearance.

Keywords: Dolphin, Food culture of Shizuoka, Traditional Dishes

緒言

「静岡にイルカを食べる文化がある」というと驚かれることが多い．筆者も静岡県に在住するまでは，イルカは未知の食べ物であった．本研究の契機は，筆者らが研究指導をしている海洋経済研究会の学生が, 2015 年に茨城県鉾田市の海岸で 150 頭前後のイルカが集団座礁したニュースを知り「清水区のスーパーでは切り身のイルカを売っている．打ち上げられたイルカの映像を見ると，勿体ないので食べたいと思った 」と述べ，グループ研究のテーマをイルカの資源利用に据えたことである．折しも，世界動物園水族館協会（ＷＡＺＡ）が「追い込み漁で捕獲したイルカを水族館で展示することは倫理規範に違反する」として，日本動物園水族館協会（ＪＡＺＡ）に改善・除名通告を行うなど国際的なイルカの保護・愛護の機運が高まった時期であったため，教員・学生ともに難しい状況での調査・研究となった．

イルカ食についての先行研究は，中村(1995)がイルカ食の歴史的な展開，全国のイルカ食存在地区の解明，地域別の調理法について研究を行っている ．坂部（1997a；1997b）は，中村羊一郎の研究を受け，静岡県におけるイルカ食とその地域差について静岡県内の民宿や鮮魚店に聞き取り調査を行い，静岡県におけるイルカ食の分布や調理法を明らかにした．イルカ食についての最も新しい研究は，板橋（2003）の「静岡県におけるイルカ漁・イルカ食の現状」である．板橋は，静岡県内の鮮魚店および一般家庭に，イルカ販売経験，イルカ食経験の有無，年間食用頻度，食用への印象などについてアンケート調査を行った．その結果をもとに，イルカの保護・愛護運動の高まりと関連付けながら，静岡県のイルカの流通と消費の現状を，分析している．

先行研究を概観した上での本稿の目的は，静岡県でイルカ漁が実施されなくなって以降（2005 年以降）の静岡県内のイルカ食の動向を分析することにある．板橋悦子の研究は 2003 年に発表されており，その当時は，まだ富戸でイルカ漁が細々とではあるが行われていた．2019 年現在，静岡県に流通するイルカは，岩手県で水揚げされたイシイルカが主である．過去に静岡県で漁獲されていたイルカとは

2019 年 9 月 30 日受付　2019 年 12 月 26 日受理
＊1　東海大学海洋学部海洋フロンティア教育センター（〒424-8610 静岡県静岡市清水区折戸 3-20-1）
＊2　東海大学海洋学部海洋文明学科（〒424-8610 静岡県静岡市清水区折戸 3-20-1）

種類，漁法が異なるため，食感や味が異なる食材となっている．また，イルカを料理するには臭みを抜く必要があるが，血抜きやゆでこぼしなど料理工程が多く，調理時間がかかる．子供のころからイルカ食に親しむ文化がなければ，若い人には敬遠されがちになる．板橋も 2000 年～2001 年の調査時で「イルカの購買層はかつてイルカを日常食として利用してきた 40 代以上の中高年層に偏っており若い世代はほとんど見受けられない」としている．板橋の調査から 15 年以上経過しており，伊豆半島での食用のイルカ漁が休漁している現在，静岡県のイルカの食文化と消費動向がどのように変化したのかを明らかにしたいと考えている．

静岡県におけるイルカ漁

日本におけるイルカの利用は，すでに縄文時代から始まっている．全国各地の遺跡からイルカの骨や骨製品が出土しており，北海道釧路市の東釧路貝塚（縄文時代早期から晩期以降），石川県鳳珠郡能登町の真脇遺跡（縄文前期から晩期末），千葉県館山市稲原貝塚（縄文前期），神奈川県横浜市称名寺貝塚（縄文後期）が代表的な遺跡である．また，長崎県北松浦郡田平町つぐめのはな遺跡（縄文早期後半）は，日本最古級の捕鯨を行った遺跡と言われる．静岡県では，伊東市の井戸川遺跡（縄文晩期前半）から，マイルカの骨が出土している．縄文時代に，積極的なイルカ漁が行われていたことは，前述の真脇遺跡，称名寺貝塚，稲原貝塚において石器が刺さったイルカの骨が出土したことが根拠となる．

静岡県でのイルカ漁の実態がわかる最初の文献は，永禄六年（1563 年）に，葛山氏元（今川家家臣）が，獅子浜（現在の沼津市）の百姓に「イルカが回遊してきたら村をあげて出会い狩り込む」ように命じた『植松文書』[1] である．中村 (2017) によると，この文書は五島列島の青方氏置文，対馬の宗氏発給の文章に次ぐ古いもので，追い込み漁そのものを示すという点では最も早い時期に属するとのことである．

イルカの追い込み漁とは，回遊してくるイルカの群れを見つけると，船縁を叩いたり石を投げこんだりして，音を立て脅しながら，湾奥へ追い込み網を張って退路を断つ．そしてさらに内側に網をかけながら海岸に追い詰め，最後は地引網を引きイルカを岸にあげるという漁法である．Fig. 1 は天保五年（1834 年）に福岡県の磯崎神社へ奉納されたイルカ追い込み漁の絵馬である（須藤功氏提供）．

イルカの追い込み漁を行う条件は，追い込みに適した一定の深さの巾着型の湾があることおよび，イルカを引き上げて処理するための砂浜があることである．イルカの追い込み漁の発展段階は下記の三段階を経過し，①湾内に自然回遊した群れを囲い込む，②湾内に入った群れを威嚇して所定の位置に追い込む，③湾外に探索船を出して発見した群を湾まで追い込む大規模な漁へと移行した．



Fig. 1　Dolphin fishing in the Edo period

Table 1 にイルカ追い込み漁実施地区を文献初出順にまとめた．また，Fig. 2 は静岡県の漁村地図（明治一五年）である．

Table 1 Reference list of the dolphin fishing in Shizuoka prefecture

実施地区	文献初出	出典
沼津市静浦獅子浜など	永禄六年（一五六三年）	植松文書
沼津市重須・長浜	元和五年（一六一九年）	豆州内浦漁民史料
沼津市三津・小梅・長浜	寛文六年（一六六六年）	豆州内浦漁民史料
沼津市内浦重寺	貞享元年（一六八四年）	重寺村判例書
沼津市西浦江梨	宝暦十年（一七〇六年）	村差出帳
伊東市松原	延享二年（一七四五年）	村明細帳
伊東市湯川	天明五年（一七八五年）	村明細帳
西伊豆町安良里	文化九年（一八一二年）	清水市史資料編
東伊豆町稲取	文政十年（一八二八年）	供養塔
南伊豆町入間	天保期	静岡県水産誌
西伊豆町田子	明治一〇年代	静岡県水産誌
沼津市土肥・戸田	明治一〇年代	静岡県水産誌
伊東市川奈	明治二一年（一八八八年）	海豚漁記念碑
伊東市富戸	明治三〇年代	富戸の民俗
下田市須崎~伊浜	明治期	静岡県水産誌
南伊豆町妻良・子浦	明治期	イルカ組合資料

[1] 「植松文書」『静岡県史』資料編七中世三、静岡県、1994 年、1190pp

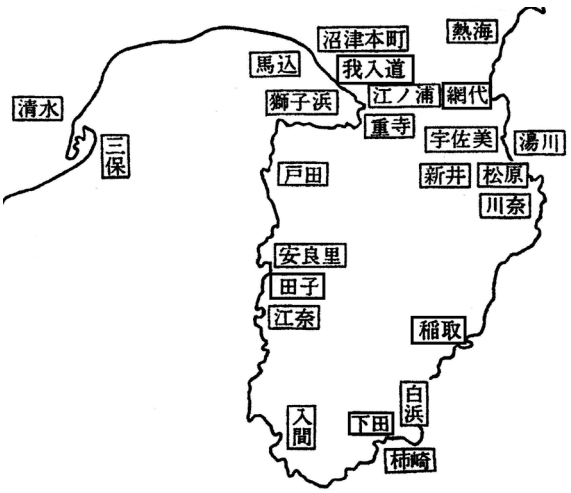

Fig. 2 Map of fishing villages in Shizuoka Prefecture, Meiji 15

伊豆半島には，巾着型の小湾が多くイルカ追い込み漁に適した地形が多い．そのため，静岡県のイルカ漁は，主として伊豆半島で行われてきた．原始的なイルカの追い込み漁は，黒潮に乗ってエサとなる魚を追い「湾内に自然回遊した群れを囲い込む」ものであったため，当初は駿河湾の最奥にある沼津市でイルカ漁が盛んであった．そのため，文献初出も一六世紀から一七世紀と早い年代となっている．

そして，イルカ漁が「湾外に探索船を出して発見した群を湾まで追い込む」漁へと進化していくにつれ，明治期には外洋に近い西伊豆町の田子や安良里が伊豆におけるイルカ漁の中心となっていく．その一方で，駿河湾の最奥であるがゆえに「待ちの漁業」をせざるえない沼津市のイルカ漁は衰退する．衰退した理由として，中村（2017）は①大掛かりな捕獲体制が維持できなくなったこと，②追い込み漁の障害となる沖合漁業が普及していったこと，③西海岸側の他の集落でイルカ漁が盛んになったことにより駿河湾奥まで回遊する前に捕獲されてしまうことを挙げている．

田子や安良里でイルカ漁が伸展した理由は，前述の地理的要因に加え，漁船及び漁網の発達である．漁船の動力化は，明治末からはじまり，大正にかけて全国に普及する．粕谷（2011）によると、川奈では 1920 年代に，焼き玉エンジンを搭載した探索船が導入され，漁場が相模湾口の伊豆大島近海（港より 37km）まで拡大しており，沖合のイルカを追い込めるようになっている．漁網の発達については，『静岡県水産誌』[2]に詳しい．両地域とも以前は鰹立切網をイルカ漁に転用していたが，安良里では明治期に「新しい海豚網を考案したものがいた」との記述があり，田子では明治一二年（1879 年）にカマイルカ漁専用の鎌海豚網を新設している．

相模湾に面する伊豆半島の東海岸でも，縄文時代の貝塚からイルカの骨が出土した伊東市周辺でイルカ漁が行われている．文献初出年を見ると，松原や湯川村（現伊東市）が一八世紀半ばから行っており．伊豆半島以外では，御前崎でも一時期漁獲されていた．

伊豆半島におけるイルカ漁実施地域は，沼津市の事例のように地理的要因，イルカ漁の漁業技術の発展，イルカの回遊状況，他の漁業との兼ね合いなどにより変動するが，明治二〇年代に伊豆半島でイルカ漁を実施していたのは 20 村 18 組であり，田子，安良里，戸田，土肥，石部，網代，川奈，稲取などであった（Table 2 参照）．

Table 2 Dolphin fishing area and dolphin meat distribution in the Meiji era

地区名	イルカ漁	イルカの流通
網代	ツパメイルカが最も多く，稀にカマイルカを漁獲する．水揚げ高は年間50円．	
川奈		販路は清水に限られていたが，近年は東京・小田原に変わった．
稲取	マユルカを中心に年間2,100円（1500頭）の水揚げ．	漁獲の３割を生のまま押送船にて沼津へ出荷．
石部	イルカの水揚げ高は年間10円．	
田子	イルカの水揚げ高は年間1,300円．	漁獲の１割をタレ（干しイルカ）にして沼津・清水に出荷．
安良里	明治４年、同14年は大漁であったが，その後大漁はなく，同21年に1200頭の漁獲．	清水（海上11里、42.9km）へ出す．タレは年間300円，沼津・清水を主とし，蒲原・城之腰（現焼津市）にも出す．
土肥	明治13年6月真海豚1000頭，同15年約200頭，同19年5月松葉海豚12~3頭、同23年5月鎌海豚30頭．	清水に出荷．
戸田		漁獲量の1/6をタレ（1000斤、600kg）とし米俵に入れ，清水に出荷．
江梨~木負	古宇150頭，立保150頭，木負100頭，久料・足保50頭．	
獅子浜		漁獲量の3割を塩海豚にして清水に出荷．
沼津~田子浦		塩海豚600貫目（2,250kg），300円．

伊豆半島のイルカ漁の最盛期は，第二次世界大戦中や戦後である．その発展の理由は，①食糧難に苦しんだ時代であったため，イルカが高値で取引され，地域経済を支える産業になったこと，②戦時中は大型漁船の徴用により沿岸漁業に頼らざるを得ず，戦後は戦地から戻った若者の多くが職に困り漁業に従事することになり，とりわけイルカ漁は村を挙げて行う漁であったため若い労働力を吸収していったことである．安良里で昭和二四年（1949 年）に建立さ

[2] 『静岡県水産誌　復刻版』静岡県図書館協会,1984 年

れた「いるか供養碑」の碑文には,「大東亜戦時漁船ノ徴用空襲下ノ不況並ニ終戦後ノ食糧事情等ニ於イテ外食糧資源ニ貢献シ内村民ヲ賑済シタル功大ナルモノアリ」と刻まれている．田口ほか（2011）よると，伊豆半島にはイルカの供養碑が 11 基あるが,そのうち約半数（５基）が昭和に入ってから建立されたものである.

この当時のイルカ漁について記しておきたい.田子の古老の話[3]によると，朝 3 時に 25 隻程度の動力船（30 トン 5～6 隻、10 トン 20 隻）で出港し,石廊崎より大井川の見える沖合までの駿河湾全域を漁場としイルカの群れを探す.群れを見つけると,無線がない時代であったため旗(大漁旗)を掲げて合図し，船団を集結させ,両脇を速力の早い船,真ん中を速力の遅い船とし半円形になり,田子港まで追い込んだ.イルカを追うために,孟宗竹（竹竿）を海中 1m ほど沈め,木槌で叩いて脅した[4].港付近に追い込むと,港が見渡せる高見小屋（通称不動さん）があり,漁師の古老が港の船の配置や網のかけ方などを高見小屋から指示した.港内に追い込まれると港口に網がかけられ,伝馬船などを使い浜に追い込んで行く.最後は,取網を入れてイルカを囲い,住民総出で浜へ引き上げた.浜に上げると内臓をだし,角氷を割ってイルカの腹に詰め,夕方には沼津市場の朝のセリに間に合うよう運搬船に積み輸送した.伊豆における漁撈習俗調査Ⅰ[5]によると,安良里では沼津や清水に主として出荷していたが,焼津にも水揚げしたという．また,肉だけでなく内臓も同時に出荷している.

静岡県のイルカ捕獲数を正確に知ることは，水産庁が組織的な統計収集を行う 1972 年になるまで難しいが，野口（1946）によると，豊漁だった 1942 年の捕獲頭数は，安良里 20,000 頭，田子 4,000 頭，戸田 4,000 頭，計 28,000 頭である.

昭和四〇年代以降，イルカ漁は衰退していく．その原因は,伊豆における漁撈習俗調査Ⅰ[6]によると，①高度経済成長に伴って相模湾や駿河湾を航行する船舶が年々増加し，イルカが沿岸海域に近づかなくなったこと，②サンマやイワシ，イカなどが減少したために，イルカが以前ほど餌を求めて回遊してこなくなったこと，③食糧事情の好転によって,イルカ肉の消費が減少し価格が低迷したこと,④遠洋漁業の大型船が建造され若手漁師がそちらへ移動したことを挙げている．そのため，昭和中頃には，イルカ漁を行っている地域は，安良里，川奈，富戸のみに減少した．そして，安良里は昭和四〇年代，川奈は昭和五九年（1985 年）にイルカ漁を停止した．イルカの保護・愛護活動が活発化しだしたのもこの時期である．1980 年 10 月に富戸・川奈の漁業者が協働操業を行っていた時に、外国人保護活動家がイルカを逃がし漁業者と衝突が起きている.

伊豆半島で捕獲されていた主要なイルカは，コビレゴンドウ,オキゴンドウ,スジイルカ,ハンドウイルカ,マダライルカであり,最も多く捕獲していたのはスジイルカである.1979 年以降の静岡県でのイルカの捕獲頭数を水産庁の統計からまとめ Table 3 に示した．スジイルカの捕獲頭数の減少にともないマダライルカの捕獲数が上昇しているが，マダライルカは体が小さく，皮が固いことから消費者にあまり好まれておらず，スジイルカの代替として捕獲されていたと考えられる．イルカの資源量の減少は，上述の①，②に起因しているとされているが，粕谷（2011）は沿岸域に生息するスジイルカの捕りすぎも原因の一つとして挙げている.1993 年には,水産庁が鯨種別捕獲枠を定め,イルカの捕獲規制を始めている.

現在，富戸は静岡県で唯一捕獲枠を保有しており，平成三〇年（2018 年）の捕獲枠は，カマイルカ 36 頭，ハンドウイルカ 34 頭，オキゴンドウ 10 頭の合計 80 頭である.ただし，食用目的のイルカ漁は 2004 年以降行われていない.

Table 3 The Dolphin catch of Shizuoka Prefecture

単位：頭

	スジイルカ	マダライルカ	その他	合計
1979年	1,300	357	0	1,657
1980年	5,220	1,440	0	6,660
1981年	73	169	20	262
1982年	246	3,498	0	3,744
1983年	40	2,789	0	2,829
1984年	925	0	2	927
1985年	578	0	190	768
1986年	198	0	0	198
1987年	1,815	0	0	1,815
1988年	356	191	143	690
1989年	102	0	66	168
1991年	32	0	0	32
1992年	0	0	0	0
1993年	0	95	0	95
1994年	0	0	35	35
1996年	0	0	48	48
1999年	0	0	71	71
2004年	0	0	24	24

静岡県におけるイルカ利用の歴史と食文化

静岡県におけるイルカの利用は,縄文時代から始まっており，伊東市の井戸川遺跡（縄文晩期前半）からマイルカの骨が出土しているほか,浜松市の蜆塚貝塚(縄文時代後期から晩期）などでも確認できる．縄文時代以降のイルカの利用については,静岡市の登呂遺跡（弥生時代）や駿府城跡

[3] 2019 年 8 月 23 日にヒアリング調査を行った。
[4] 安良里では,昭和 23 年頃に,孟宗竹（竹竿）からホチョウキと呼ばれる鉄製の漁具に代わっている.
[5]「伊豆における漁撈習俗調査Ⅰ」『静岡県文化財調査報告書』第 33 集,静岡県,1986 年,119pp
[6] 注（5）前掲書,123pp

（江戸時代）でのイルカの骨の出土をみるが，文献調査に頼るところが大きくなる．

静岡県に限定すると戦国末期の『言継卿記』[7]まで管見にないが，全国的に見た場合，天平五年（733 年）に成立した『出雲国風土記』[8]の嶋根郡の項に，「凡南入海所在雑物」としてイルカが挙げられており，古代においても食用されていたことがうかがえる．中世にはいると，明応七年（1497 年）以前に成立したとされている『山内料理書』[9]や『四条流庖丁書』[10] などの伝書で，宴の膳に，イルカ料理が記載されている．また，室町初期に成立し江戸時代に寺子屋の教科書として使用された往来物である『庭訓往来』[11] には，塩肴として干しイルカが登場している ．

イルカの料理法についての記述は,近世以降に増加する．寛永一二年（1635 年）に刊行された『料理物語』[12] では，イルカの料理法として「さしみ，汁，すいり」[13]があると記述されており，『料理秘伝記』[14]ではイルカの汁は「味噌仕立てで酒と塩で味を調える」と紹介されている.また，天和元年（1681 年）に刊行された南部藩に伝わる料理書『りうりの書』[15] では，イルカを煮る時に茶を入れるとあっさりとした味になるとしている．味噌煮込み，干しイルカなど現代の料理につながる料理法がすでに江戸時代に行われていたことがわかる．なお、中世から近世のイルカ食に関する記述は，板橋（2002）を参考にしている．

イルカが食用以外にも利用されていたことを示す資料もある．中村（2017）によると，京都府与謝郡伊根町では，江戸時代にイルカ漁を行っており，文化九年（1812 年）の豊漁の際には，イルカを①生のまま販売，②塩漬イルカへ加工，③頭を煮出して搾油し油を売ったとしている．伊根の『油帳』によると，搾油した油は一貫八五一匁六分七厘で販売しており，油は食用以外に灯火用の燃料油，殺虫剤としても用いられていた．油を搾った後の残りも「せんしかす」として，食用や肥料用に販売している．なお，頭部をそのまま売る場合は，一つ三文という低価格で販売されている．

静岡県においても，前述の『言継卿記』にイルカについての記述がある．作者の山科言継は，弘治二年（1556 年）に駿府の今川義元のもとに滞在しており，今川家家臣の甘利佐渡守から「午房（蒡），いるか等」を貰ったと記している．ゴボウとイルカの取り合わせは，現在のイルカ煮込みと同じ具材であり，現代とほぼ同様の料理法をしていたと推測できる．ほぼ同時期の永禄六年（1563 年），葛山氏元（今川家家臣）が，獅子浜（現在の沼津市）の百姓に「イルカが回遊してきたら村をあげて出会い狩り込む」ように命じた『植松文書』 がある．山科言継が貰ったイルカの入手ルートは『言継卿記』には記されていないが，葛山氏が駿府に屋敷を有していたこと，生イルカを輸送する距離や時間を考え合わせると，獅子浜でとれたイルカが提供された可能性がある．

江戸時代にも，静岡県でイルカを利用していたことがわかる資料がある．文化九年（1812 年）に安良里から清水湊へ，イルカ四二本を積んで航行する船が，悪天候のため興津の海岸に座礁した．この事故を，船主と乗り子，清水湊の魚荷問屋（山本や六右衛門）が，興津宿と中宿町の役人に書面で報告している．安良里のイルカが駿河湾を海上輸送され，清水まで出荷されていたことがわかる[16]. 同様に，文久二年（1862 年）に，清水湊の魚問屋八木屋勘七が御前崎からイルカを買い付けている[17].

江戸時代の料理法については，嘉永（1849 年）に浜野健雄が書いた『伊東誌』[18]で触れられている．伊東の夏季の漁では，保存のためにイルカをタレ（干しイルカ）にしていた．現在の静岡県でも干しイルカはタレと呼ばれているため,少なくとも幕末から同じ名称であったと考えられる．また，流通ルートについても記されており，商人が買い取って江戸，小田原，清水，沼津に送られるとしている．

近代にはいると，静岡県のイルカの利用は，明治二七年（1894 年）に刊行された『静岡県水産誌』に詳しい．この当時のタレの調理法について記載されており,「イルカを長さ七，八寸（21～24cm），巾二～三寸（約 6～9.1cm），厚さ四～五分（1.2～1.5cm）の小片にし，一五貫目（約 56.3kg）の肉に対し塩五升を加えて四斗樽に漬け込み，翌朝樽から出して，三～四日干す」となっている．また，これを樽詰めにすれば貯蔵が可能で，地元の消費以外では清水を主として沼津にも出荷し，沼津からはさらに甲州，信州，御殿場に流通していると書かれている．イルカ肉の効能については,「肉ハ能ク鯨肉ニ代用スルコトヲ得ル殊ニ温補ノ効アリト称シ甲信地方ノ住民ハ能ク之ヲ嗜好シ又相州地方ノ農業者ハ五月ノ植付ノ際之ヲ食スレハひるノ害ヲ免カルヽトテ嗜好少カラス」と書かれており，冬が厳しい地域では，

7 「言継卿記」『静岡県史』資料編七中世三,静岡県,1994 年,893pp
8 『出雲国風土記諸本集』勉誠社,1984 年,45pp
9 「山内料理書」『日本料理秘伝集成』第一八巻,同朋舎出版,1985 年,71pp
10 「四条流庖丁書」『日本料理秘伝集成』第一八巻,同朋舎出版, 1985 年， 47pp
11 『庭訓往来』平凡社東洋文庫,1973 年,142pp
12 「料理物語」『江戸時代料理本集成』、第一巻,臨川書房,1978 年,5p
13 さしみとは，生の魚肉をわさび，煎り酒，生姜酢でつけたものであり，現在の刺身とは異なる料理とされている．すいりとは，脂肪が強く味の濃い魚を煮る時に，酢を加えることで生臭さを消し，淡白な味にする料理法である．
14 「料理秘伝記」『日本料理秘伝集成』第四巻、同朋舎出版,1985 年,119pp
15 「りうりの書」『日本料理秘伝集成』第一八巻,同朋舎出版,1985 年,161pp
16 『清水市史資料』近世史料二,吉川弘文館,1967 年
17 『御前崎町史』通史編,御前崎町,535-537.
18 浜野健雄『伊東誌』伊東市立伊東図書館,1969 年

体を温める効果とヒル除けの効果があると考えられていた.

明治四三年（1910 年）に刊行された『日本水産補採誌』では，伊豆・駿河で作られたタレは，その地方および尾張・三河・美濃・甲斐地方に販売されるとしており，明治期には静岡県や山梨県を中心として幅広い地域にイルカが流通していたことが分かる.

明治時代の食用以外のイルカ利用法は，大日本水産会で検討されている．機関紙『大日本水産会報告』によると，イルカを使った漁(イルカを訓練して魚を追いこむ漁)や，イルカの皮の加工（靴用など)，機械油としての利用などが研究されていた.

昭和に入ると，静岡県，特に中部および東部・伊豆地方でイルカは一般的な食材へと変化する．昭和六一年（1986 年) に刊行され，大正末から昭和初期の食事を再現した『日本の食生活全集 22 聞き書 静岡の食事』では，イルカ料理が，伊豆海岸と富士山麓の食として紹介されている.

伊豆海岸の食では，イルカは「からだが温まる冬のおかず」として食べられている．また，味や食感については「生肉はくじら肉よりもやわらかく，いるか独特のにおいがあるが，それも慣れるとおいしいものである」としている．料理法は，「いるかの味噌煮（Fig.3)」と「いるかのたれ（Fig.4)」が記載されている.



Fig.3　Misoni (Dolphin simmered in miso)



Fig.4　Tare (Dried dolphin)

「いるかの味噌煮」は，皮ごとぶつ切りにしたイルカを熱湯に入れてゆでこぼしてから，さっと洗い，砂糖と醤油を煮たてた鍋に，こんにゃくとごぼうと共に入れ，最後に味噌仕立てとするとされている.

「いるかのたれ」は，イルカを五分（1.5cm）程度の厚さに切り，塩水につけ網の上で風干しにするとされており，食べる時は「直火でさっとあぶるようにして焼き，熱いうちに手で裂いて食べる」としている.「酒のさかなにはもってこいの味」とのことである．近年では，塩水ではなく，味醂や醤油で付けたタレも作られている.

富士山麓の食では，イルカは，さば，塩ます，あじ，さんま，いわしと共に普段よく食べる魚とされ，料理法は「いるかごぼう」が紹介されている.「いるかごぼう」は，臭みとりのためにイルカを炒めて脂を煎りだしてから，大根，ごぼう，にんじんと共に再度炒め，味噌と砂糖で味付けをする料理である.ちなみに，山梨県でも富士川流域の食で，いるかとごぼうで味噌煮にするとの紹介があり，生のイルカを静岡からの行商人から買うとしている.

タレと味噌煮以外の調理法としては，いるかのヒレを薄く切り塩茹でした「スマシ（Fig. 5)」や，イルカの腸を用いたモツ煮（Fig. 6）やおでんがある.



Fig. 5　Sumashi (Boiled dolphin skin)



Fig. 6　Motsuni (Japanese tripe stew of dolphin)

田子の古老[19] および伊東漁協富戸支所[20] へのヒアリングによると，スジイルカの肉が美味しく，特に 100kg 以下の個体は肉が柔らかいため，ゴボウとの煮つけにして食べ，それ以上のものは干してタレとして食べた．皮はフライパンで炒って油をとり，料理に使っていた．また，捕獲地では，捕獲してすぐのイルカは，心臓を刺身（ホシ）にして食べたり，内臓（ワタ）を炭火で焼いて食べたりしていたようだ．

現在では，伊豆半島のイルカ捕獲量の減少と共に，岩手県産のイシイルカが流通するようになっている．イシイルカは，種類が異なる上に，突ん棒漁業（海洋の表層を遊泳するイルカへ銛を投げてしとめる漁業）で捕獲されているため，静岡県では以前と同じ調理法で料理してはいるものの，食感や味が異なる食材となっている．

現代における静岡県のイルカの流通と消費動向

本研究では，静岡県のイルカの流通と消費者動向を調査するために，静岡県内の鮮魚店への電話聞き取り調査を海洋経済研究会の学生と共に行った．さらに、消費意識を把握し分析するために，伊豆半島で水揚げされたイルカの集積地であった清水湊が位置する清水区の居住者 93 名に，イルカの食文化と消費者意識に関するアンケート調査を行った[21]．

アンケート調査の調査日時は 2015 年の 8 月～9 月，アンケート調査項目は①イルカの食用を知っているか，②スーパーマーケットや鮮魚店でのイルカの販売を知っているか，③イルカ食の経験があるか，④現在も継続してイルカを食べているか，⑤イルカを食べない理由の五つである．

食用であることを知っていたのは全体の 95%，販売していることを知っていたのは 81%，イルカ食の経験があるのは 79%，現在も継続して食べているのは，43%であった．全体の約８割がイルカ食の経験があり，清水区にはまだイルカの食文化が残っていると言っても過言ではない．

しかし，2000 年～2001 年に板橋悦子が行った調査では，清水区を含む東部地方[22]の居住者で，イルカ食の経験がある人は 100%，継続して食べている人も約 86%と非常に高いものであったため，イルカの食文化が薄れつつあるといえよう．『日本の食生活全集 22 聞き書 静岡の食事』で書かれていたような，「普段よく食べる魚」ではなくなっている．

イルカを食べない理由としては，調理法が不明，近所の店で売っておらず食べる機会がない，などの回答が多かった．また，臭みが苦手であるや他の肉類と比較して高価である，イルカを食べなくても他に食べるものがあるといった回答も目立った．また，かわいそうだといった心情的な理由も少数あった．

静岡県内の鮮魚店への電話聞き取り調査では，県内 107 店舗（東部・伊豆地方 30 店舗，中部地方 42 店舗，西部地方 35 店舗）より回答を得た．聞き取り調査項目は，①イルカの取り扱い状況，②販売している部位や形態，③顧客層（年齢，常連客かどうか），④取り扱いをやめた理由である．

イルカの取り扱い状況は，Table 4 を参照してほしい．静岡県全体では，現在もイルカを取り扱っている店舗が 34%で，現在は取り扱っていないが過去にイルカを取り扱ったことがある店舗は 37%である．すなわち，71%の店舗がイルカを取り扱った経験があるという結果となった．しかし，前述の板橋のアンケート調査では，現在イルカを取り扱っている店舗の割合が約 70%で，イルカを取り扱った経験がある店舗は約 92%と非常に高かったため，取扱店舗数が急減している．前出のイルカの食文化に関するアンケートで，「イルカを食べない理由」として近所の店で売っておらず食べる機会がないというのを裏付ける結果となった．

地域別（東部・伊豆地方，中部，西部）[23]に分けて分析すると，東部・伊豆地方でも回答を得た 30 店舗中，現在も取り扱っているのが 47%，取扱経験がある店舗は 90%と非常に高い．県中部地方でも同様に，回答を得た 42 店舗中，現在も取り扱っているのは 50%，取扱経験がある店舗は 88%と高い値を示している．一方，西部地方では，回答を得た 35 店舗中，現在も取り扱っていると回答したのはわずか 1 店舗のみであった，取扱経験がある店舗も 34%であり，66%の店舗はイルカの取り扱い実績がまったくないという結果が出た．イルカの食文化は東部・伊豆地方，中部地方に色濃く残っており，西部地方では薄いことが分かる．

ただし，中村（1988）ではイルカの食用地域を静岡市以東，坂部（1997b）では榛原郡以東とし，西部地方ではイルカの流通はないとしたが，本調査で浜松市，湖西市，磐田市，袋井市，掛川市，菊川市，御前崎市に「過去にイルカの取り扱いがあった店舗」があり，「現在もイルカの取り扱いがある」店舗が浜松市にあることが分かった．西部地方のほぼ全域で販売されていたことから，イルカの流通があったことは確かである．イルカの食文化は，西部地方に

[19] 2019 年 8 月 23 日にヒアリング調査を行った。
[20] 2015 年 12 月 12 日にヒアリング調査を行った。
[21] 本論文では，静岡県のイルカの食文化の変化を把握することを目的としているため，アンケート調査では，以前イルカの食文化が強く残っていた地域であり，現在その地域に居住し生活している生活者であることを重視した．そのため，清水区の自治会の協力をえて、居住者 93 名に対してアンケートを行っている．研究の目的，アンケートの回答率などの面から，性別，年齢などの分析は行っていない．
[22] 板橋は，伊豆地方を除く清水区以東を東部地方としている．
[23] 本調査では，「東部・伊豆地方」は富士市，沼津市，御殿場市，富士宮市，裾野市，駿東郡，熱海市，三島市，伊東市，下田市，伊豆市，賀茂郡，田方郡とし，「中部地方」は静岡市，島田市，焼津市，藤枝市，牧之原市，榛原郡とし，「西部地方」は浜松市，磐田市，掛川市，袋井市，湖西市，御前崎市，菊川市，周智郡としている．

も，現在では希薄になっているとはいえ，存在していたと考えられる．

Table 4　Handling situation of dolphins in fish shop

単位:件

	静岡県東部		静岡県中部		静岡県西部		静岡県全域	
		割合		割合		割合		割合
イルカの取り扱いがある	14	47%	21	50%	1	3%	36	34%
過去に取り扱いがあった	13	43%	16	38%	11	31%	40	37%
取り扱ったことがない	3	10%	5	12%	23	66%	31	29%
合計	30	100%	42	100%	35	100%	107	100%

販売している部位については，身，内臓，あばら，ヒレなど多岐にわたる.伊豆でイルカ漁が行われていた当時は，市場から１頭まるごと仕入れて捌き販売していた店舗もあった．由比の鮮魚店のヒアリングでは，頭部も油を抽出するために，リアカーで引き売り販売をしていたとのことである．

販売形態は，切り身（生），味噌煮，タレ，スマシである．現在，イルカの取り扱いをしている店舗と，過去に取り扱っていた店舗での販売形態の変化を調べた(Table 5 参照)．

以前は，切り分けただけの切り身（生）が多かったが，現在は，味噌煮やタレ，スマシなどに加工して販売される割合が高まっていることが分かる．イルカの調理法が，血抜きやゆでこぼしなど料理工程が多く手間がかかることや，消費者アンケートであったように，若い世代は「調理方法が分からない」という場合もあるため，加工品での販売が増加したと考えられる．自宅で調理されなくなってきたことは，次世代へ調理法が伝わらず，静岡県でのイルカの食文化が乏しくなってきていることを示唆する．

Table 5　Sales form of dolphins in fish shop

単位:件

販売形態	取り扱いがある店舗		過去に取り扱った店舗	
		割合		割合
切り身	14	38.9%	19	47.5%
切り身と加工品	7	19.4%	11	27.5%
加工品	15	41.7%	3	7.5%
不明	0	0%	7	17.5%
合計	36	100%	40	100%

イルカの購入者は，50 歳以上の中高年齢層が多く，ほぼ常連客（69%）である．2000～2001 年にアンケートを行った板橋(2003)の論文では 40 歳以上となっていたため，もともとイルカ食に親しんでいた年齢層以外は，イルカの食文化が継承されていないことが分かる．

取り扱いをやめた理由は、消費者の変化「お年寄りのお客が来なくなったから」「食べ方を知らない人が増えた」によるものや，流通しているイルカが，伊豆半島で捕獲されたスジイルカから，東北のイシイルカに変わったことを理由とした「イシイルカは身が固く臭いがきついので取り扱いを止めた」「イルカの価格が上昇した」「別のところで解体されたものが市場に入ってくるため鮮度が分からない」といったもの，社会情勢の影響を受けた「イルカ漁が世間で騒ぎになり始めたので」,「東日本大震災後，市場にイルカが入りづらくなったから」というものもあった．

おわりに

静岡におけるイルカの利用は縄文時代まで遡ることができるが,弥生時代以降は文字による記録が現れるまで詳細は明らかでない．文献がみられる中世末以後は、頭部や内臓に至るまで全てを利用する食利用が窺え，連綿と継承されてきた．江戸時代には，イルカの消費圏は交易により県内だけでなく東京都や山梨県まで及んだ．戦後の食糧難を支えたのも伊豆半島で捕獲されたスジイルカであった．

国際的なイルカの保護・愛護活動の高まりもあり，イルカの食文化を取り巻く環境は厳しさを増している.しかし，長い年月をかけて形成された文化を今一度考え直すことは，自らのルーツを見つめることにもなろう．

現在では，伊豆半島でのイルカ漁の休漁が影響し，流通するイルカがイシイルカに変わったことにより，味の変化や価格の上昇が起きている．それにより，消費者離れや，鮮魚店での取り扱いが減少している．

イルカ料理は，調理工程が多く手間がかかるため，幼年期からイルカ食に親しんだ経験がなければ，食文化の断裂が起きる.「調理法が分からない」といった事態も起きている．2000 年～2001 年にかけて行われたアンケートと比較しても,イルカ食の経験がない人が増加している.すでに，若年層には親しみのある地域の食材ではなくっているといえよう．イルカ漁の休漁により，生産と切り離された静岡県のイルカの食文化は変革期に来ており，将来的には緩やかな消滅も懸念される．

参考文献

板橋悦子（2002）：近世におけるイルカ食の効能 ： 本草本の分析を通して，常民文化，25，p96 - 79.

板橋悦子（2003）：静岡県におけるイルカ漁・イルカ食の現状，常民文化，26，p41-62.

粕谷俊雄（2011）：イルカ　小型鯨類の保全生物学．東京大学出版，東京，p104-118.

坂部久理子（1997a）：静岡県におけるイルカ食とその地域差（上），法政人類学，71，p2-17.

坂部久理子（1997b）：静岡県におけるイルカ食とその地域差（下），法政人類学，72，p6-17.

田口理恵・関いずみ・加藤登（2011）：魚類への供養に関する研究，東海大学海洋研究所研究報告，32，p53-97.

中村羊一郎（1988）：イルカ漁をめぐって，静岡県　海の

民俗誌，静岡新聞社，静岡，p92-135.
中村羊一郎（1995）：イルカ漁とイルカ食，Vesta，21，p28-35.
中村羊一郎（2017）：イルカと日本人．吉川弘文館，東京
「日本の食生活全集　静岡」編集委員会（1986）：．日本の食生活全集 19 聞き書 静岡の食事, 社団法人農林漁村文化協会,東京,p53-110.
「日本の食生活全集　山梨」編集委員会（1990）：．日本の食生活全集 19 聞き書 山梨の食事, 社団法人農林漁村文化協会,東京,172pp
野口英三郎（1946）：海豚とその利用，3-36．*In*：野口英三郎・中村了．海豚の利用とサバ漁業．霞ヶ関書房，東京，70pp

謝　辞

イルカの食文化に関するアンケート調査に回答してくださった方々，聞き取り調査に協力いただいた鮮魚店のみなさまにこの場を借りて深謝いたします．

また，田子の調査にあたり松田悦直様には多大なご協力，荻野目望様には有益なご助言を戴きました．御礼申し上げます．困難な調査・研究に一緒に取り組んでくれた 2015 年度海洋経済研究会の学生に感謝します．

要　旨

静岡県では，縄文時代から伊豆半島を中心にイルカ漁が盛んにおこなわれ，県内のイルカの食文化を支えてきた．しかし，静岡県でのイルカ漁は，2004 年を最後に休漁している．イルカ料理は調理工程が多く，幼少期からイルカ食に親しむ文化がなければ，調理法が分からなくなり若年層には敬遠されがちになる．静岡県のイルカの食文化について調べた先行研究として，坂部（1997），板橋（2003）があるが，双方とも 2004 年以前の研究である．本研究の目的は，イルカ漁が休漁して以降の静岡県のイルカの食文化と消費動向の変化を明らかにすることにある．そのため，イルカの食文化に関するアンケート調査および，静岡県内の鮮魚店 107 店に電話での聞き取り調査を行った．イルカ漁が休漁して以降，イルカは若年層には親しみのある地域の食材ではなくっている．生産と切り離された静岡県のイルカの食文化は変革期に来ており，将来的には緩やかな消滅も懸念される．

キーワード：イルカ，静岡の食文化，伝統食