

シンラの旅-13 「長崎県」

# 五島列島、クジラたちの海



エッセイ  
芦原 伸



# SINRA

# CONTENTS

各見出しリンク

▶ **SINRA-1 2014.9**  
「小豆島」 オリーブカントリー

▶ **SINRA-2 2014.11**  
「秋田」 マタギの里へ

▶ **SINRA-3 2015.1**  
「富岡」 富岡製糸場の歩き方

▶ **SINRA-4 2015.3**  
「北海道」 北海道ワイン紀行

▶ **SINRA-5 2015.5**  
「小笠原」 黒潮の孤島鶴来島漂流

▶ **SINRA-6 2015.7**  
「大台ヶ原」 熊野古道をいく

▶ **SINRA-7 2015.9**  
「信州木曾谷」 森林鉄道が消えた日

▶ **SINRA-8 2015.11**  
「霊峰月山」 死と再生の小宇宙

▶ **SINRA-9 2016.1**  
「丹後」 古代王国と、絹をめぐる道

▶ **SINRA-10 2015.3**  
「秩父」 絶滅危惧種再生へ、開ける道

▶ **SINRA-11 2016.5**  
「佐賀」 大海を越えた胡蝶の夢

▶ **SINRA-12 2016.7**  
「津軽」 ブラキストン幻の海

▶ **SINRA-13 2016.9**  
「五島列島」 クジラたちの海

▶ **SINRA-14 2016.11**  
「飯田」 天空の里、遠山郷

▶ **SINRA-15 2017.1**  
「北海道」 ジンギスカンをめぐる冒険

▶ **SINRA-16 2017.3**  
「宮城県」 猫たちの聖地

▶ **SINRA-17 2017.5**  
「京都」 神が授けた、いのちの水

▶ **SINRA-18 2017.7**  
「熊楠」 の森をめぐる冒険

▶ **SINRA-19 2017.9**  
「カナダ」 極北の大地に生命が燃える

▶ **SINRA-20 2017.11**  
「宮崎」 神楽仮面の謎を探る

ご購入

 Fujisan.co.jp  
雑誌がオンラインで買える

ご購入

 amazon.co.jp  
プライム

長崎県

# 五島列島 鯨たちの海



長崎県・五島列島は古代から捕鯨が行われてきた地だ。江戸時代には「鯨組」と呼ばれる大規模集団による組織的な捕鯨が行われ、「鯨」頭で七浦が潤う」と言われたほど、捕鯨が漁村の生活と経済を支えてきた。島の人々にとって、鯨とはいったいどのような存在だったのか。捕鯨の歴史を紐解くため、新上五島町を訪れた――。

文●菅原伸（ノンフィクション作家）  
撮影／戸川覚

有川湾に沈む夕日を眺める有川船津地区の青年団。催事の時には背に「鯨」と書かれたハッピーを着て、「鯨歌」と呼ばれる歌や太鼓を披露し、商売繁盛を祈願し鯨の供養をする

## 最盛期は江戸の元禄期だった

五島へははじめて行った。  
五島列島は長崎沖、東シナ海に浮かぶ70余もの島々（人口約7万人）の総称である。

怒涛のなかにしぶく絶海の地とばかり思っていたが、島々は穏やかで、瀬戸内海のような静けさに包まれていた。

いつものことながら百聞は一見に如かず、である。

想像のなかの五島と実際とは、印象がまるで違っていた。訪れたのは6月初旬だったが、小雨そぼふるなかに鳥影は濃淡の墨絵のように浮かび、海はちりめん皺のような細やかなさざ波を立てていた。

五島列島は大きくいえば、上（五島）と下（五島）の二つの島に分かれている。上島は山が多く、リアス式の海に囲まれ漁業が中心、一方、下島は平地が多く、農業が盛んである。

私が訪れたのは上島の有川で、もとより鯨漁が盛んだった。

新上五島町観光課の濱崎唯さん（28）に有川港で迎えられた。

「私たちの暮らす上島の中心・中通島はちょうど十字架の形になっていて、祈りの島といわれています」

まずは歴史を知るために、有川神社に向かった。

有川神社はそれまで町に三つあった神社をまとめて合祀した神社で、湾を見下ろす高台にあった。

宮司の江口一二三さん（54）は、

「鯨捕りの記録は室町時代からありました。小舟で追い込み、モリで突く、突取式、漁法でしたが、江戸時代に紀州の漁師が来て、網取、漁法を伝え、飛躍的に漁獲量が増えました。江戸時代はセミクジラが一番高級で、ナガスクジラはそう手に入らなかった。今はミンクが主流です」

鯨は暖かい赤道近くで子を産み、育て、オキアミなどの餌を求めて、北極海あるいは南氷洋へと移動する。五島、対馬、豊岐の海域は、西海漁場と呼ばれ、鯨たちが北上する途上であり、房総、紀州、土佐と並び日本最大の漁場であった。

上五島では有川村と魚目村が鯨漁の中心だったが、両者は海境権の争

いが絶えなかった。有川村の名主だった江口甚右衛門はたびたび江戸に赴き、評定所へ公訴した結果、1687（貞享4）年、湾内の漁場を両者で分け合うという評議の結論を得た。

「有川の鯨漁の発展は江口甚右衛門の功績によるものが多く、この地に残る鯨伝説はほとんどが甚右衛門の業績によるものです」（宮司、江口さん）

江口は勝訴したのち、有川に鯨組を結成し、本格的に鯨漁に乗り出した。最盛期は江戸の元禄期で、鯨組は有川に10組、魚目に8組あった。

かつて天草の鯨資料館を訪ねた時、江戸元禄の長者番付表があり、そのなかに五島の鯨組の船主が上位に二人入っていた。五島が鯨の島だったことを知ったのはその時だったが、以来、私の脳裏には五島、鯨島の印象が刻み込まれていた。

鯨組は紀州や平戸から技術者を集め、長崎、佐賀からの商業資本、さら

に五島藩の資金を導入し、その組織は画的的で、今でいう資本主義的な大事業となった。五島の一寒村が、いきなり産業都市となったともいえる繁栄ぶりだった。

この日の夜、有川神社ではツアー客のために、有志による「メーザイテン」が披露された。

メーザイテンとは弁財天の訛ったもので、江口が上京の折、鎌倉の弁財天に勝訴を祈願したところ叶ったので、ここ有川に弁財天宮をつくり、鯨組の守り神として大漁を祈願した。その祭りがメーザイテンと呼ばれて今に残っている。

鉢巻き、ハッピ姿の若者たちが勢子舟に載せた太鼓を勇ましくたたき、鯨歌をうたう。メーザイテンは330年の伝統を守り、日本に残る数少ない鯨文化を今に伝えている。

## 貴重なたんばく源だった

地球は誕生からおよそ46億年といわれる。クジラは今から5200万年前に地球に誕生した。人類の歴史はおよそ20万年に過ぎない。人類が出現する前までクジラは長らく海の王座にあった。

鯨は神秘的な動物である。

巨大な体躯でありながら、時速20

〜50キロの速さで泳ぎ、地球の半分距離を往復する遊泳力をもつ。また3000メートルの深さまでもぐれる潜水力を併わせもち、エコローテーションという超音波を使い、はるか遠方の仲間との意思疎通を図っている。また天変地異の予知能力も備えているかのようであり、2011（平成23）年のニュージーランド地震や、東日本大震災には大量の鯨やイルカが打ち上げられた。また今度の熊本地震の折にも、長崎や天草で浜に打ち上げられたり、定置網にかかったりしている。

その寿命はイルカでも30年あり、大型種はさらに寿命は長い。なかでもホッキョククジラは100年以上

生きたという記録がある。少子化が進む人間と同じように鯨も出生率が低い。哺乳期間も人と同じように長く、ナガスクジラで半年、マッコウクジラは2年に及ぶ。妊娠期間も長く、短くて10カ月、マッコウクジラは16カ月と人間よりはるかに長い。まるで神が鯨を人間よりも尊んでいくかのようである。

かつて南アフリカのケープタウン近郊で、マッコウクジラの親子の姿

1691（元禄4）年から1712（正徳2）年までの約20年間で捕獲した鯨1312頭が供養されている「鯨供養塔」。江戸時代、鯨を見張るために用いられた「鯨見山」という小高い丘に、いまもひっそりと立っている

# 長崎県

## 長崎観光案内



### うどん茶屋 遊麺三昧

ゆでたてをアゴだしで食べる

島の名物「五島手延うどん」は、かつて中国から伝わった麺文化が長い時を経て五島に根付き、発展した五島独自の麺。島特産の椿油を使用した麺はツヤがあり、ゆでても伸びにくく、モチモチした食感。ゆでたてをアゴだしで食べる「地獄炊き」が島の食べ方だ。

〒南松浦郡新上五島町有川郷428-31  
☎0959-42-2655  
🕒11:00~14:00  
🗓年未年始



### 鯨肉専門店 前田商店

珍しい部位も取り扱う

新上五島町観光物産センター内にある鯨肉専門店。赤肉やさえずり(舌)をはじめ、まめわた(腎臓)やひゃくひろ(小腸)など珍しい部位も取り扱う。鯨肉はパワーの源である成分の一つ「バレニン」を多く含み、優れた健康食品としても注目されている。

〒南松浦郡新上五島町有川郷428-31  
🕒8:30~17:00  
🗓1月1日  
☎0959-42-3100



### 捕鯨の資料展示 鯨賓館ミュージアム

建物も鯨の形をしている

上五島をはじめ長崎県の捕鯨の歴史を今に伝えるミュージアム。有川港に併設されており、建物が大きな鯨の形をしているのが特徴。館内ではミンク鯨の骨格標本、実物大模型展示のほか、江戸時代から近代にいたる捕鯨の歴史をパネルや映像で詳しく紹介する。

〒南松浦郡新上五島町有川郷578-36  
☎0959-42-0180  
🕒9:00~17:00  
🗓年未年始(12月29日~1月3日)  
👤大人200円、小・中学生100円



### 上五島産品館 矢堅目の駅

昔ながらの伝統製法でつくる

新上五島町・奈摩湾に面した塩工房。添加物・加工助剤を一切加えず、海水のみを原料とした「伝統製法」で、こだわりの塩を製造・販売。通常の塩より味がまろやかで、辛みを抑え、苦みがなく、ミネラルが多いのが特徴。藻塩、つばき茶塩、イカ墨塩など種類も豊富。

〒南松浦郡新上五島町奈摩郷688-7  
☎0959-53-1007  
🕒9:00~17:00  
🗓無休

### 五島列島リゾートホテル

#### マルゲリータ

高台から二つの海を望む

「マルゲリータ」は新上五島町・番岳の麓に建つリゾートホテル。あたり一帯はマーガレットの花に囲まれており、白を基調としたモダンな建築、広々とした優雅な空間が特徴だ。ホテルの東側には五島灘、西側には東シナ海が広がり、サンライズビューと“日本で最後に沈む”サンセットビューの両方の眺望が楽しめる。

ホテルは、修道院をイメージしたシンプルでスタイリッシュな客室、船の照明器具をあしらった廊下など、いたるところに“島らしさ”を感じさせる演出がほどこされている。料理は島の食材を使ったイタリアンと和食“島ごはん”の2種を用意。潮風に吹かれミネラル豊富な牧草で育った“五島牛”、近海で獲れた魚、島特産の椿油ドレッシングをかけた野菜サラダなど、島の味覚をまるごと堪能できる。アクセスは鯛ノ浦港、有川港から車でいずれも約30分。事前予約で送迎も可能。ゆったりとした島の時間と癒しの空間を楽しみたい。

〒南松浦郡新上五島町小串郷1074  
☎0959-55-3100  
👤¥16,000~(税抜/一泊二食付き)



上/和食メニューは島の食材を使った5種の前菜、刺身、魚・肉料理など 中/洋食メニューは五島牛のステーキ、ラグー、タリアテッレ、五島鮮魚のオープン焼きなど 下/シンプルで広々とした客室



あたり一帯にマーガレットの白い花が咲くリゾートホテル、マルゲリータの外観

島の魅力を発見しよう  
ぶらり長崎  
寄り道ガイド

五島列島・新上五島町を訪れたらぜひ寄り道したいおすすめスポットを厳選紹介。  
島のリゾートホテルや鯨肉が手に入るお店など、新上五島町の魅力に迫る。

