

鯨伝説

クジラとこれれば七浜光る

クジラとの歴史は縄文時代から

真跡遺跡が4000年にわたる長期定住型遺跡となった最大の理由は、イルカ漁（生物分類上は、イルカとクジラは同じクジラ目に属する）が盛んに行われていたからだといわれています。また大量に発見されたイルカの骨のほかに、大型のナガスクジラの骨も見つかっています。真脇縄文人はクジラを大切な食料にして繁栄していたのです。

藩政時代、能登町沿岸には年間数十頭のクジラが水揚げされていました。能登半島沿岸において、台網（たいあみ）定置網のことで、より生きたクジラを捕獲していたのは能登町沿岸だけであり、ドウブネ（28ページ参照）による独自の捕鯨法が確立されていた。

クジラが水揚げされると、近隣の村からたくさんの方がクジラの肉などを求めて集まったといえます。肉は鍋・味噌漬け・刺身などに、皮は晒（ひ）鯨（塩漬）などに、内臓は酢のものにと重宝されました。

「クジラとこれれば七浜光る」これは、古くから能登半島沿岸に伝わることわざです。明治時代の文献によると浅瀬に流れ寄ったクジラの分配方法は、半分はその村のものとし、残り半分は左右4つの村と山手2つの村で分配したといえます。能登町沿岸の人々にとってクジラは特別な存在であり、沿岸地域にはクジラにまつわる伝説や地名が多く残されています。

今回の伝説探訪では、三波地区（藤波・波並・矢波）に伝わる鯨伝説を紹介します。



宇出津、天保島に引き揚げられたクジラ（昭和初期）

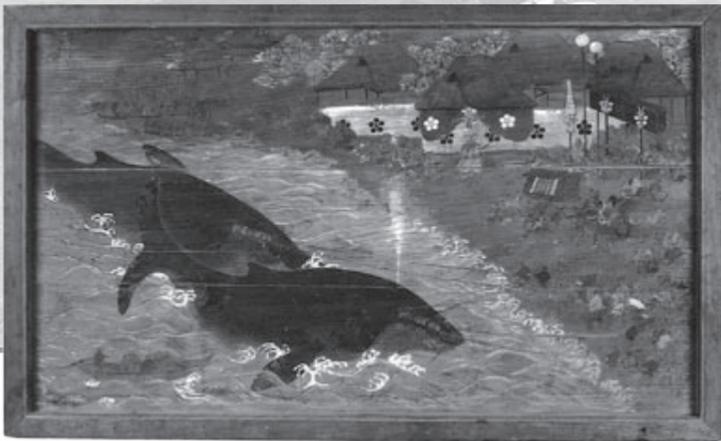
海蔵院の鯨伝説（藤波）

今から三、四百年前のこと、藤波の海蔵院に居候を決め込んでいたこじきが一人いて、毎日藤波中を物ごいしては暮らしていた。こじきは年老いて歩けないようになり、死に際に「藤波の人に長らく厄介になった。俺が死んだら鯨になって恩返しに来るぞよ」と言って死んでいった。

次の日、海蔵院前の岩に大鯨が一本乗り上げバタバタして死んだ。それを見た村人がたいそう驚き、とっさに海蔵院の大鐘をついたので、村中の人が何事かと集まってきてその鯨を見て驚いた。「こじきの言うとおった通りやなあ……」と行って早速切り開いたところ、脇の下に海蔵院の縁起の巻物を抱えていた。その鯨は在所の村人に全部平等に分けたので、在所中がたいそう潤ったそうである。

それから最近まで、網に鯨が捕れると海蔵院の大鐘をついて知らせていたということである。

※下の絵図は藤波にある神目神社（かんのめ）所有の絵図で、嘉永六年（一八五三年）、加賀藩第十三代藩主前田齊泰（なりやす）が能登巡見の途中、藤波の海浜で鯨捕りを見物した時の風景を描いたものです。当時の漁業風俗を知る資料として、きわめて貴重なものとされています。



江戸時代後期に描かれた「鯨捕り絵図」は町の文化財に指定されており、現在は遠島山公園内の歴史民俗資料館に展示されています。

鯨島の由来（波並）

延宝年間（一六七三年ころ）大鯨一頭が三尋（さんじゆん）（尋は約一・八尺）のシャチに追われ、波並の村はずれの島集落の岩の上に乗りに上げた。島の浜新如（はましんじよ）がこれを発見して一晩かけて切り取り、納屋いっぱい肉を詰めていたところを島の孫右エ門が発見し、波並の在所へ密告したので村中大騒ぎとなり島へ押しかけた。

浜新如は「この鯨は俺のものや」というので、見ると鯨の頭にフンドシが一本掛けてあった。「繩のかわりに俺がはずして掛けたわい」と言い争ったが、和解して納屋に詰めである肉は浜新如のもの、あとは在所のものとなり、切り開き、出ていた者全部で分けた。

その肉は近郷近在十里四面に広がった。その鯨の大きさは三十三尋（約59尺）あったということである。

それから波並村はずれの島集落を「鯨島」というようになって、今でも伝えられている。





伝説の鯨街道

(三波街道)

庄次兵衛鯨 (矢波)

正保年間（一六六四年ころ）猪平集落に正直者の庄次兵衛という男がいた。沖へ出る漁師になりたくて、矢波集落の木下文左衛門に頼んで網水夫になった。

その年の春は毎日のごとく大漁が続き、捕れた魚を肴に毎日のように酒盛りがあった。庄次兵衛は一緒に酒を飲んでみると、とてもおいしいので酒の味を覚えてしまった。

庄次兵衛は年を取っても酒の味が忘れられず、矢波集落の居酒屋をゴロゴロしていたが、ある馬小屋で寝込み、とうとう起きられないようになった。そこで、村の人たちは食べ物を運んで食べさせていた。庄次兵衛は「俺が死んだら海へ流してくれ。必ず矢波の人に恩返しはするぞよ」といつて死んだので、村の人たちは海の見える丘へ埋葬した。

庄次兵衛の初七日の日「沖の台網に大鯨が一本入っているぞ」というて大声でふれ回ったので、矢波中の舟が出てその大鯨を捕らえようにか磯へ引き込んだ。その鯨があまりにおとなしいので切り殺してみると、ヒレの下に「庄次兵衛」という字が浮き出ていた。村の人は誰いことなく「これは、庄次兵衛が死に際に『恩返しはするぞよ』と言っていたが、その通りになったがや」と。

鯨の肉は村中で分けたというが、不景気な時であったので在所中が潤ったとのことで、今でも「三十三尋の庄次兵衛鯨」といって伝わっている。その鯨の骨は、最近まで諏訪の森に残っていたという。



矢波で捕獲されたクジラ (昭和 20 年代)



諏訪の森の石碑は、平成 17 年度に水産庁が募集した「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財産百選」にてドウブネと共に「能登の漁業伝統」として認定されました

特集・能登町伝説探訪～鯨伝説～
参考文献「能登町史第 2 巻一漁業編一」

鯨楽句談

【げい・らく・しゅん・だん】

鯨の町を内外にアピールするイベント「鯨楽句談」。今年はバスツアーを企画しました。

能登町では、現在でも年間 10 頭前後の鯨が混獲されています。定置網で混獲されているクジラは主にミンククジラであり、クジラの中でも一番おいしいクジラといわれています。町では、縄文時代から続く「クジラを食べる」という文化をまちづくりに活かしていこうと平成 15 年度から「見る」「ふれる」「味わう」「感じる」をテーマに「鯨楽句談」と銘打ったイベントを開催してきました。

「鯨楽句談」は、クジラ料理を囲んでの食談義をはじめ、海のグリーンツーリズムとして、魚市場見学、磯釣り体験など多彩な内容で実施してきました。

今年度は、さらなる知名度アップを図るために金沢市を主な対象として『のとお泊まりバスツアー【鯨楽句談コース】』を企画し、1 月末の新聞紙上で広告、募集を行いました。



〈日時〉2月24日(土)～25日(日)1泊2日
〈会場〉民宿かね八・ふわ・田ノ浦荘
〈募集人数〉70人
〈費用〉1人12,000円
☎水産課 ☎ 72-2504

鯨食健美～食材としての鯨～

クジラはほ乳類なので肉の味は魚よりも和牛に近いですが、高タンパク、鉄分も抱負でありながら脂肪分が少なく、さらに EPA (エイコサペンタエン酸) の含有量が魚同様に多く、血液循環系統に良いとされています。

刺身、すき焼き、酢の物、特上グルメ肉の「尾の身」などクジラ料理は非常に多彩です。クジラは余すところなく一頭まるまる楽しめる優れた食材なのです。

ひげ鯨等の捕獲は一定の条件の下に認められています。

国 際捕鯨取締条約により商業目的の捕鯨が禁止されている鯨類(ひげ鯨等)については、「指定漁業の許可及び取締り等に関する省令(平成16年農林水産省令第77号)の施行に伴う鯨類(いるか等小型くじら類を含む)の捕獲・混獲等の取扱いについて(水産長官通知)」において一定の条件の下に捕獲が認められています。

この通知では、次の場合を除き捕獲をしてはならないとされています。

① 大型捕鯨業者、小型捕鯨業者及び母船式捕鯨業者が当該漁業の許可の内容に従って捕獲する場合

② 農林水産大臣が別に定めて告示する漁業(大型定置網漁業、小型定置網漁業)の操業中に混獲した場合

③ 座礁または漂着したひげ鯨等であって農林水産大臣が別に定めて告示するものを捕獲する場合

能登町での混獲については、定置網漁業ではひげ鯨等を意図して捕獲することはないこと

漁具、漁獲物などの損害が大き

・埋却、焼却等の処理は、大変な労力、費用を伴うこと

などの理由から「報告の義務」と「DNA分析の義務」を条件として捕獲禁止の適用が除外されています。

③の座礁・漂着については、すでに死亡しているものや、48時間以上移動していない場合などについて認められています。

これらの規制は、クジラの処理の困難性、わが国における鯨類の利用に対する歴史的な背景、資源の有効利用などの考えにより運用されています。

県漁協能都支所海域では、大型定置網6カ統、中型定置網2カ統が敷設されており、年間10頭前後のクジラが現在も混獲されています。

これだけの数のクジラが混獲される地域は全国的にも少なく、能登町は全国でも有数のクジラ混獲地域となっています。はるか昔からこの地域を潤してきたクジラとの歴史は、独自の文化を生み出しました。「海の町・能登町」は「クジラの町」でもあります。このクジラに関する文化を伝えるために、伝説は語り継がれているのではないでしょうか。