

福岡・博多における鯨産業文化史 — 関門地域との比較を視野に入れて —

岸本 充弘*

〈 要旨 〉

古来より海に開けた国際都市であり商都であった福岡・博多では、中世頃小型のイルカ漁が行われた形跡があり、江戸期には西海捕鯨と長州捕鯨の中間点であった商都としての特性を生かし、鯨肉、鯨油の集積基地の役割を果たしていた。その背景として、当時の黒田藩が鯨への高い商品価値認識と収益性の高い事業であると認識していたことがあり、それを後押ししていたことがうかがえる。また、福岡・博多は昭和初期から戦前にかけて、鯨における流通・加工の拠点性を下関、北九州の関門地域とともに担っていた。福岡・博多の代表的な料理である筑前煮等にもかつては鯨が使われ、今では福岡・博多の名産品である辛子明太子の業者も、以前は多くが鯨屋であった。

1. はじめに

1-1 研究の目的と背景

筆者は、「下関における鯨産業発達史」¹⁾及び「関門地域における鯨産業・鯨文化形成メカニズムの一考察—その将来展望を視野に入れて—」²⁾等により、下関及び北九州地域の鯨産業に関する歴史的経緯及び鯨文化の検証を行い、鯨産業・鯨文化の形成メカニズムの一端を明らかにした上で、鯨を生かした地域再生へ向けての政策提言を行った。その調査過程において聞き取りや文献に常に出てくるのは、福岡・博多³⁾の鯨文化の存在であった。

江戸期において現在の佐賀・長崎県を中心に行われた西海捕鯨、山口県北浦を中心に行われた長州捕鯨のちょうど中間に位置していた福岡・博多では、多くの鯨が集荷され、そのことは「西海捕鯨の史的研究」⁴⁾等西海捕鯨について著書のある鳥巢京一氏の研究等でも明らかにされている。しかしながら近代捕鯨以降、主に産業を中心とした捕鯨業及び鯨関連産業は、南氷洋や近海・沿岸捕鯨基地であった関門地域、長崎等にその主力が移ったため、福岡・博多での鯨産業・鯨文化については不明な点が多い。現在では福岡・博多を代表する名産品となった「辛子明太子」⁵⁾を扱う業者も、その多くはかつて「鯨屋」であったという記述も目にした。そこで本論では、福岡・博多における鯨産業文化史について歴史的に概観しながら主に近代捕鯨以降を中心とした福岡・博多の鯨産業文化史についての調査を行い、福岡・博多が産業としての「鯨のまち」であったのか、また合わせて福岡・博多における鯨文化の検証を行った。また、福岡・博多と関門地域が鯨産業都市として発展してきた地理的・歴史的経緯を踏まえ、鯨における産的側面でのどのような相違点があったのか、対比させる視点での検証を試みた。

*下関市立大学 委嘱研究員

1-2 福岡・博多のあゆみ

黒田藩 50 万石の城下町として、また西日本有数の商都でもあった福岡・博多は、古来より大陸と密接な交流関係があり 7 世紀頃から外国船出入りの要港として発展する。日本三大津の 1 つと言われた那の津は博多津⁶⁾とも言われ、遣隋使、遣唐使、留学僧の船出地であり、海外貿易による大陸文化の陸揚地でもあった。12 世紀には、平清盛が「袖の港」と呼ばれる波方の港を設置し宋商人との貿易を行い、15 世紀には明国との間に通商条約が結ばれ博多を基点の 1 つとして「勘合貿易」が始まる。

戦国時代に入り、1569 年毛利、大友の両軍の戦いにより博多は廃墟と化すが、豊臣秀吉により博多再興の町割りが行われ、近世都市・博多として復興、黒田如水を始祖とした福岡藩(黒田藩)は福岡城を中心に那珂川をはさんで筑前第一の手工業的な生産、消費都市、文化都市であった町人の町・博多⁷⁾と相対した。

近代に入り 1883 (明治 16) 年、博多港は対朝鮮貿易の特別港に指定され、1889 (明治 22) 年に市政施行を敷き福岡市となる。また同年博多港が特別輸出港、29 年特別輸入港の指定を受け、1899 (明治 32) 年に開港に指定され対外貿易港としての地位を確保し、その後福岡・博多は九州最大の商都としてのみならず、東アジアを代表する国際港湾都市として発展する。

2. 福岡・博多における鯨産業文化史を検証する

2-1 西海捕鯨、長州捕鯨と博多

福岡・博多と鯨の関わりはかなり古く、富岡直人、屋山洋両氏の研究⁸⁾によれば、既に中世段階でイルカ類やゴンドウクジラなど小～中型のクジラ類の捕獲が博多周辺海域で行われており、その後それらを素地にクジラ・イルカ漁が成立した形跡がある。また、古代の遺構群だけでなく 13 世紀以降の遺構群より検出された資料には、切創や骨自体を完全に切断する刃物傷が極めて多数発見されており、古代のイルカ漁が、福岡・博多周辺で行われ、鯨肉、鯨油等をかなり古い段階から、食用、灯明用、殺虫用として利用していた可能性がある。一方、大規模で組織的な捕鯨となると、九州では大村の深沢儀太夫が 1617 (元和 3) 年突組の方法で、大村、福岡、松浦で捕鯨を始めたとされる⁹⁾。また、元龜年間である 1570 年頃、現在の山口県北浦地域で始まったと言われている長州捕鯨では、長門の通、瀬戸崎、川尻、島戸浦などで漁獲された鯨肉が早手船によって下関、芦屋、博多の諸港に回漕され、各所の問屋に入れられ売捌かれていたものと伝えられており¹⁰⁾、このことは 16 世紀以降、福岡・博多が既に鯨肉の集積基地として機能していたことになる。これを裏付けるものとして、福岡藩主の黒田如水が早い時期に捕鯨に関心を持ち、鯨を商品として把握し、福岡藩の鯨商品取引実態について除蝗用鯨油取引の収支決算資料を具体的に示して分析していることが知られており、正月に鯨商品(主として鯨油)が藩郡役所より益富組

に注文され博多商人・石蔵屋の仲介で収支決算が行われている。福岡藩¹¹⁾は鯨商品、主として鯨油の一括販売ならびに捕鯨資金の借入先として生月の鯨組である益富組の経営の中で重要な位置を占めていた。また、江戸中期、福岡藩は金千両部の鯨油を壱岐・対馬・平戸地方の鯨組から毎年仕入れており、鯨油は蝗害用もしくは灯火用として各地に広大な市場を持っていた。福岡藩は稲作に必要な鯨油をまとめ買いし、それを各農家に配給していたが、購入の際の仲介者として博多鯛町の大問屋を利用した。また、五島屋も五島藩の御用聞きを勤め、唐津小川島の鯨組主中尾家へ鯨油を確保するための手付金として多額の資金を融通し、五島屋は幕末博多商人で最高の銀二十五貫を運上銀（営業税）として福岡藩に納入している¹²⁾。更に、元治元年（1864～1865）にアメリカの捕鯨船が長崎に入港した事を聞いた 11 代福岡藩主黒田長溥が金鉞採掘技師の武久又一郎を主任として、アメリカ式捕鯨法の伝習を命じている。帰国後 2、3 年玄界灘で捕鯨を試み一頭も捕獲できず中止しているものの、鯨への商品価値等への理解だけではなく、捕鯨そのものに対して福岡藩主の強い思い入れがうかがえる¹³⁾。

江戸期においては福岡・博多周辺では組織的¹⁴⁾な捕鯨そのものが行われていたわけではないが、博多中島町（現・博多区）に生まれた町人学者・奥村玉蘭は『筑前名所図会 1821 年編全 10 巻』の中で大島と地ノ島との 2 里を網代とした鯨組があったことの記述している。また、福岡藩の国学者・考古学者である青柳種信が 1798（寛政 10）年に福岡藩に提出した『筑前国続風土記附録』によれば、大島のほか小呂島でも捕鯨をしているとあり玄界灘で捕鯨が行われていた裏付¹⁵⁾となっている。この筑前大島（現・宗像市大島）において捕鯨が行われていたことは筑前の画家・奥村玉欄が 1821（文政 4）年に表した筑前名所図絵の大島の項に網取捕鯨の図が描かれていたが、楠本氏の調査で 1720（享保 5）年西海鯨鯢記に「カジメ大島」と見えるのが古く、ついで延享年間の筑前国続風土記、寛政年間の黒田家文書、文化年間に仙台藩の大槻清準が著した鯨志稿、天保年間の黒田家文書等に捕鯨基地としての大島の名が現れている。大島では 1884（明治 17）年に大島捕鯨商社が設立されたが、漁が振るわずその後の玄洋捕鯨会社、大島捕鯨株式会社も失敗し解散している¹⁶⁾。

明治期以降も福岡・博多周辺海域では鯨類の回遊・生息エリアであったようで、福岡市沿岸で小型鯨類が捕獲された記録がある。1875（明治 8）年にはイルカ類が 600 頭近く現れ 343 頭を捕獲、1924（大正 13）年には西公園沖で発見した群れを箱崎に追い込み沿岸で 58 頭捕獲、1961（昭和 36）年にはゴンドウクジラの群れが捕獲される等の記録があり、最近では船舶の増加、汚染等で急激に見られなくなったものの、鯨類のストランディングは福岡周辺でかなりの数が確認されている¹⁷⁾。

以上のように、古来より鯨との関わりがある福岡・博多では、商都としての特性を生かし、鯨肉、鯨油の集積基地の役割を果たすと共に背景には、当時の黒田藩が鯨への高い商品価値と、収益性の高い事業であることを認識し、藩として後押ししていたことがうかが

える。

2-2 近代式捕鯨と福岡・博多の役割

1899（明治32）年、我が国初の近代式（ノルウェー式）捕鯨会社である日本遠洋漁業^(株)が山口県で産声を上げたが、福岡・博多に同社の関連施設が設置された記録は無い。当時福岡・博多は下関、長崎と並ぶ汽船^(株)トロールの基地であった。トロールの最大手は福岡市に本拠を置く博多汽船漁業株式会社と福博遠洋漁業^(株)であったが、汽船トロールの経営者は漁業規模が大きく技術的にも在来漁業と隔絶していたため漁業と無関係なものが多く、操業を委託しその利益の配分に預かる場合が多かった。1913（大正2）年には下関、博多、唐津、伊万里などを基地として実に139隻にのぼる小ロール船が活動し、大正末の水揚高は下関市が1億円、長崎市が4千万円、福岡市は700万円であった⁽¹⁹⁾。

トロールと捕鯨の関係について、長崎の場合は明治40年代にノルウェー式捕鯨業が企業合同したことにより汽船捕鯨から汽船トロールに転換してきたが、福岡の場合は福岡魚市場の経営者の関係者というだけでその企業者像は不明であり、下関、長崎と異なり、福岡市自体にはノルウェー式捕鯨会社の本社や捕鯨会社とつながりがある汽船トロール会社が無かった⁽²⁰⁾。

当時福岡市博多には博多魚市株式会社（通称旧市場）と株式会社博多魚市場（通称新市場）の両市場があり、この他に1908（明治41）年9月に博多冷蔵株式会社が魚市場を開設したが1916（大正5）年に廃業する。3市場のうち新旧市場が建物も取扱高も大きく、全体の取扱高150万円余のうち両市場とも60万円を超えていたが、この取扱高は鮮魚と鯨肉が中心で、鯨肉の取扱高は年間50万円にも達したという。1913（大正2）年に北九州地域の若松戸畑魚市場株式会社が創設され両市場を経営、翌年には両市場取扱高が増加しているが、その要因の1つが汽船トロールの魚類が山口県下関市から、捕鯨会社の鯨肉が福岡・博多から入荷するようになったからであると言われている⁽²¹⁾。鯨肉の出荷者は、当時国内の捕鯨市場をほぼ独占した東洋捕鯨株式会社で朝鮮、対馬、和歌山、高知などから運搬船で送ってきた。東洋捕鯨は捕鯨会社の過当競争と資源の枯渇により1909（明治42）年に大手の4社が合同してできた捕鯨会社で、福岡・博多の海岸通りには東洋捕鯨⁽²²⁾の博多出張所や倉庫があり、韓国には蔚山、長箭、新浦、巨濟島事業場を置いていた。また東洋捕鯨^(株)が1910（明治43）年に出版した『明治期日本捕鯨誌』に掲載されていた広告に、東洋捕鯨^(株)鯨肉販売問屋・博多鯨肉販売組合（博多石城二丁目二十六番地、現・博多区神尾町～博多区築港本町）、博多鯨肉販売組合員として油源事・竹若源吉、大鶴商店・中島栄三、松葉屋・矢野卯兵衛、藤戸力雄、博多鯨肉問屋・大黒屋事・松尾支店の記載がある。また東洋捕鯨^(株)鯨鬚細工大販売店で前出の松葉屋・矢野卯兵衛の記載があり、福岡・博多には、東洋捕鯨と東洋捕鯨を経由して鯨肉を扱っていた鯨肉販売問屋や、鯨鬚の加工販売業者が明治～大正期に存在していたことになる。当時扱っていた鯨肉の価格は安く、

福岡に水揚げされる安価なイワシ（マイワシ）やイカナゴが、鯨肉と安さを競い競合していた。また福岡市内の鯨肉販売量は少なく北部九州一带に汽車で転送され、その後汽船捕鯨は朝鮮海における資源の減少と漁期の制限によって主漁場が太平洋岸に移り、福岡への入荷量も減少した²³⁾。

それでは、福岡・博多で当時どのくらいの量の鯨が扱われていたのであろうか。福岡・博多に国外から入ってくる鯨肉についての統計データとして、表1のとおり、1925（大正14）年の内務省土木局調査による博多港移輸出入重要品調外国貿易（輸入の部）品種の中に、関東洲²⁴⁾より鯨皮87トン、価額14,634円、同じく関東洲より鯨肉287トン、価額50,881円の記載がある。また、博多朝鮮間移出貨物調の品目に鯨肉があり1927（昭和元）年に12トン、1929（昭和3）年に182トン移出されていることがわかる²⁵⁾。日本は1895（明治28）年に締結された日清講和条約の中で遼東半島の割譲が認められており、当時東洋捕鯨が日本の支配下にあった朝鮮で捕鯨事業を展開しており、関東州から輸入されていた鯨肉・鯨皮も、東洋捕鯨の事業場の生産物であったと推察される。

表1 博多港移輸出入重要品調・外国貿易（輸入の部）（大正14年）

品種	港又は国名	トン数（トン）	価額（円）
精米	支那	203	58,117
小豆	露領アジヤ	185	27,832
鯨皮	関東洲	87	14,634
鯨肉	関東洲	287	50,881
輸入計		58,198	4,750,436

（内務省土木局調査）

出典：「博多研究号」福岡商業学校校友会誌特別号第58号 昭和5年7月、pp22-23より作成

表2 博多港移出入額 (昭和3年) (単位:円)

主要品目	移出	移入
馬・牛・鶏	8,040	46,925
鮮米	-	1,357,380
雑穀	176,074	1,829,836
生塩乾魚	720	6,166,565
味噌、醤油	27,884	7,513
輪洋酒、清涼飲料水	555,364	31,760
缶詰食料	9,600	210,720
鯨肉	60,840	688,800
製造煙草	242,250	-
以下省略		

出典:『福岡市史第4巻昭和前編(下)』福岡市、1966年、pp74・75

昭和期に入り、博多港は各種漁場に近接している地理的特性を生かした水産物の陸揚地としてトロール船を始め各種漁船の出入りが多く、魚類取引が主要事業であった。1928(昭和3)年博多港には(株)博多魚市場、博多魚市場(株)の2社、問屋46、仲買14、博多トロール会社、東洋捕鯨博多出張所があり、博多港移出入額を表示した表2によれば同年の博多港移出入額の貨物・移入で多いのは生塩乾魚で年間6,166,565円、鯨肉は688,800円。一方、移出は石炭が第一位で7,756,518円、鯨肉は60,840円²⁶⁾であった。

1932(昭和7)年3月には博多魚市場(株)と(株)博多魚市場が合同して(株)福岡魚市場が設立される。福岡魚市場は売り場制度をとっていることに特徴があり11箇所のうち10箇所は新旧市場の間屋が受け持ち、他の1つは市場会社が、かまぼこ、焼魚、貝類、鯨肉など特殊な品物を扱っていたが、市場取扱いの殆どが鮮魚介や水産加工品で、鯨肉は少量であった。当時福岡県の人口は約250万人で産業や交通機関の発達で年間3千万円の鮮魚を消費し、従来はその3分の2を県外から移入してきたが戸畑漁港への汽船トロールや以西底引きが移動したことで県外からの移入は全体の3分の1に減少²⁷⁾する。1936(昭和11)～1940(昭和15)年当時、博多港での鯨肉取扱量・金額については別表3、4のとおり博多港船積、船卸貨物品種別噸量、価格表に鯨肉、鯨油、鯨塩皮についての記述があるが、圧倒的に博多港船卸貨物の数量等が多いことがわかる。このことは、中国・朝鮮等で捕鯨事業を行っていた東洋捕鯨の事業場を引き継いだ、日本水産等の事業場で捕獲・解体・加工された鯨製品が博多港に卸されていたものと思われる。

昭和初期、日本の近海・沿岸特に日本海等での捕鯨の流通基地でもあった下関と福岡市の鯨における取扱量に関して、その手掛かりともなる調査を当時の下関商業学校の生徒が行っている。その一節を引用すると、「下関は福岡市とともに関西における鯨の一大供給基

地である（東洋捕鯨船が出張所を設け、毎日のように捕鯨船が下関に入港する）が、魚市場設備の不完全なため荷捌き等に時間を要し、福岡において1日78頭の鯨を処理するにもかかわらず、下関においては終日わずかに3頭の鯨を捌くことすら不可能である。そのため根拠地よりの入船成績も博多の半数にも及ばない。殊に下関で発達しているのは尾羽業である。唐戸市場方面で百匁17～18銭である²⁸⁾。」とあり、1932（昭和7）年の時点で既に市場設備等の遅れにより、近海沿岸捕鯨における流通・加工拠点とされていた下関より福岡市の方が鯨の処理能力が高く、鯨における流通・加工の拠点性を有していたことがうかがえる。

表3 博多港船積貨物品種別噸量、価格表

		鯨肉	鯨油・魚油	鮮魚介
昭和11年	価格(円)	—	84	73
	数量(トン)	—	18,800	45,187
昭和12年	価格(円)	10	18	139
	数量(トン)	1,600	3,240	16,680
昭和13年	価格(円)	5	—	143
	数量(トン)	900	—	20,760
昭和14年	価格(円)	—	—	51
	数量(トン)	—	—	7,980
昭和15年	価格(円)	51	—	295
	数量(トン)	14,640	—	49,780

表4 博多港船卸貨物品種別噸量、価格表

		鯨肉	鯨塩皮	鮮魚介
昭和11年	価格(円)	—	—	32,035
	数量(トン)	—	—	6,249,813
昭和12年	価格(円)	1,571	10	43,780
	数量(トン)	205,580	1,880	7,403,644
昭和13年	価格(円)	1,600	—	43,618
	数量(トン)	320,000	—	7,956,650
昭和14年	価格(円)	1,188	—	43,875
	数量(トン)	297,000	—	12,531,620
昭和15年	価格(円)	1,202	—	54,720
	数量(トン)	327,720	—	17,460,100

出典：『福岡市史第4巻昭和前編（下）』福岡市、1966年、pp208-217

また、1937（昭和12）年発行の西日本産業要覧に、1929（昭和4）年に下関から移転した共同漁業（後に日本産業の傘下に入った日本水産戸畑営業所）に併記して九州支社（福岡）の記述がある^{29）}。戸畑市史によれば、当時の日水戸畑営業所に隣接していた日水戸畑工場で竹輪以外に鯨加工品を製造していた記録があり、筆者も2003（平成15）年9月に当時の工場長のご令嬢に聞き取り調査を実施し、1935（昭和10）年以降、塩干物で鯨肉の塩漬けであった鯨加工品を戸畑工場で製造していたことを確認した。このことは、共同漁業の戸畑移転後、それら加工品等の販路拡大のために福岡に九州支社が設置されていたのではないかと推察され、昭和初期から戦前にかけて、鯨における流通・加工の拠点性を下関、北九州、福岡・博多が担っていたことがうかがえる。

戦後、博多漁港は1960（昭和35）年3月全国で7番目の特定第三種漁港の指定を受け、1975（昭和50）年には全国第一位の水揚げを誇る漁港となる。柴達彦氏の著書の中で、「戦後、福岡県鯨肉荷受け組合を作って卸売業者が決まっていた」という記述^{30）}があるが、『北九州市中央卸売市場史』^{31）}に福岡県の戦後（1940年代）の鯨肉の流通ルートで、生産者（日水、極洋、大洋）から福岡水産（株）鯨部～福岡県鯨配給組合に流通していた記述があり、福岡県鯨荷受け組合は、この福岡県鯨配給組合のことを指しているのではないかとと思われる。このことは、戦後の混乱期の中でも重要な蛋白源であり、魚と並び貴重な水産資源であった鯨の流通を建て直し、1日も早く一般庶民の食卓へ届け復興につなげようとする思いが感じられる。1955（昭和30）年福岡市中央卸売市場が開場するが、「福岡市中央魚市場（株）五十年史」に、「一、卸売人限定2社（福岡中央魚市場（株）、（株）福岡魚市場）二、仲買人 鯨三人 福岡市鯨仲買組合加盟」の記述があり^{32）}、鯨が福岡・博多における主要な水産物取引の一端を担っていたことがうかがえる。それでは、福岡・博多では商業捕鯨全盛期であった昭和30年代後半から40年代にかけてどの程度の量の鯨が取り扱われていたのだろうか。

表5 漁港・市場別冷凍鯨の水揚・取扱量

(単位：トン)

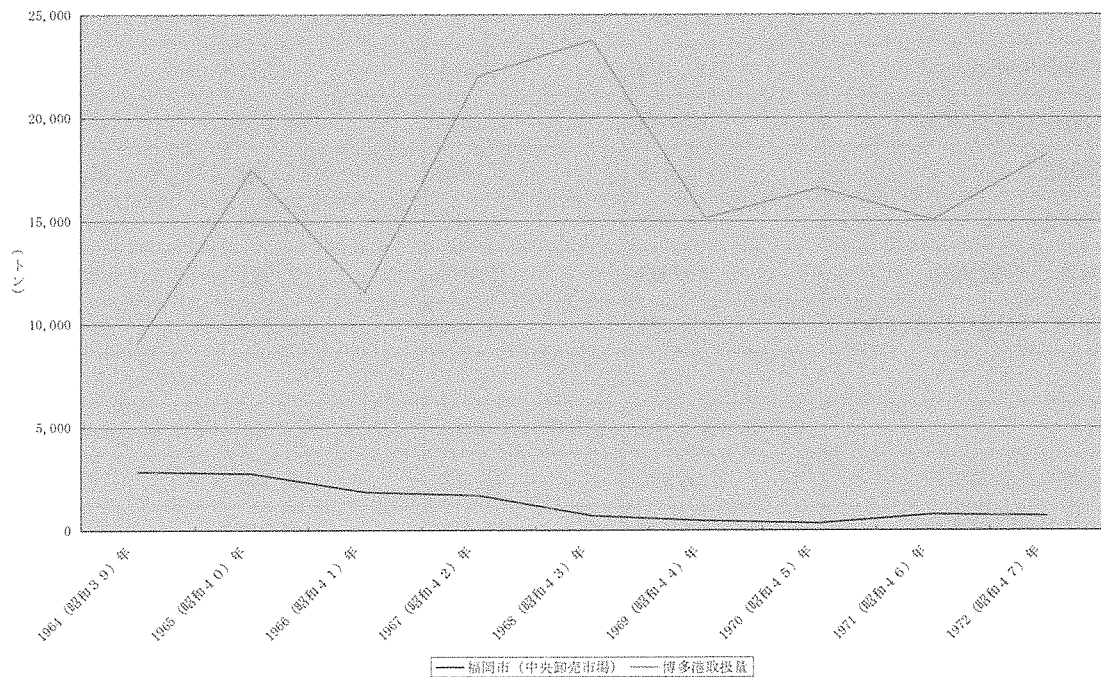
年	64年(S39)	65年(S40)	66年(S41)	67年(S42)
東京中央卸売市場	11,370	12,066	9,547	9,447
大阪中央卸売市場	12,874	14,544	13,275	12,308
博多港	9,095	17,496	11,564	22,021
下関港	8,727	8,497	13,989	10,041
(参考) 下関漁港	10,323	9,815	3,971	2,745
(参考) 推定下関港全体	10,323	9,815	13,989	10,041

年	68年(S43)	69年(S44)	70年(S45)	71年(S46)
東京中央卸売市場	8,890	7,351	5,165	4,341
大阪中央卸売市場	13,519	13,471	12,362	11,639
博多港	23,759	15,139	16,590	15,044
下関港	4,984	5,405	3,829	7,185
(参考) 下関漁港	2,243	2,059	11,102	10,154
(参考) 推定下関港全体	4,984	5,405	11,102	10,154

年	72年(S47)	73年(S48)	74年(S49)	75年(S50)
東京中央卸売市場	4,107	4,295	4,559	3,394
大阪中央卸売市場	11,971	13,605	10,551	9,584
博多港	18,190	—	12,313	6,514
下関港	8,995	2,083	1,040	211
(参考) 下関漁港	3,955	2,608	2,553	552
(参考) 推定下関港全体	8,995	5,908	4,357	3,852

出典：水産業累年統計第2巻・農水省統計情報部編より作成

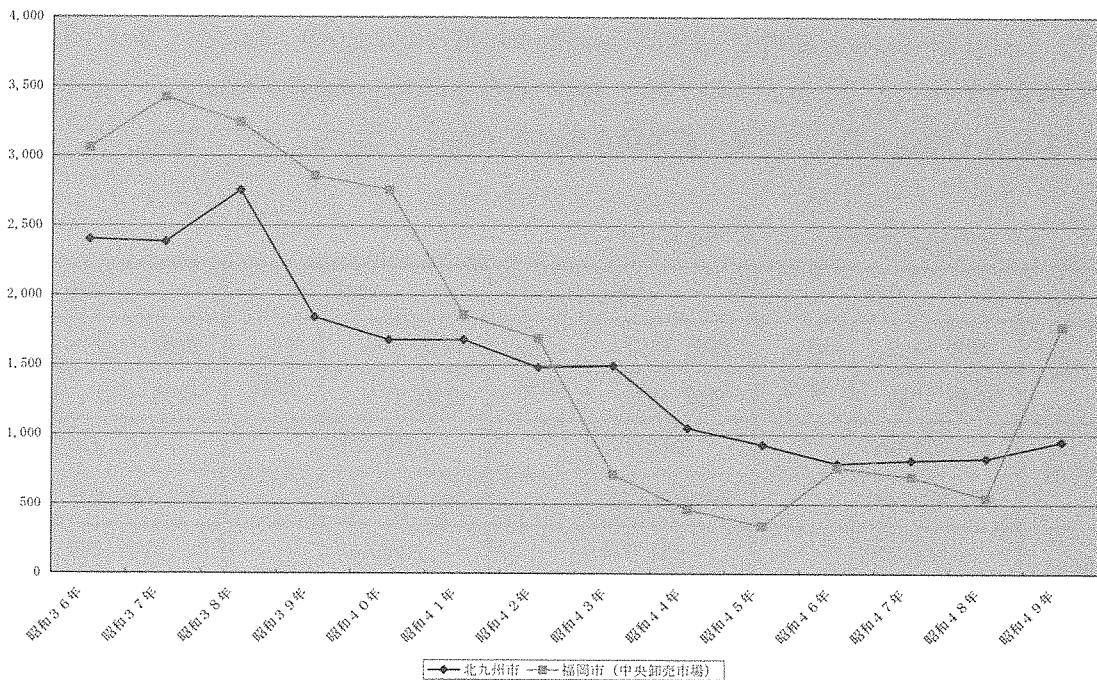
表6 福岡市中央卸売市場及び博多港冷凍鯨肉取扱量比較表



出典：北九州市・北九州魚市場、福岡市・捕鯨行と日本国民経済との関連に関する考察
水産業累年統計・農水省統計情報部

農水省水産業累年統計資料等により作成した表5の漁港・市場別冷凍鯨の水揚・取扱量によれば、1968(昭和43)年博多港に2万3千トンを超える冷凍鯨が揚がっており、東京、大阪等の主要市場や港の中ではその取扱量が群を抜いている。しかし、福岡市中央卸売市場及び博多港冷凍鯨肉取扱量を比較した表6によれば、1968(昭和43)年に博多港に揚がった冷凍鯨肉のわずか2%しか福岡市中央卸売市場を通過していない。これは、鯨肉の流通の特殊性が反映されているものと思われる。鯨肉は商業捕鯨当時、大洋、日水、極洋の3大捕鯨会社が市場(競り)を通さず、各社系列の販売特約店を介して流通させていた市場外流通が殆どであった。また、北九州市と福岡市での鯨肉取扱量を比較した表7に見られるように、両市の取扱量は拮抗しており、筑豊炭坑や八幡製鐵の労働者を中心とした鯨消費が多かった北九州市と福岡・博多の鯨消費が共に多かったことがうかがえる。

表7 鯨肉取扱量比較



出典：北九州市・北九州魚市場、福岡市・捕鯨行と日本国民経済との関連に関する考察

昭和30年代に入ると、それまで大洋漁業の南氷洋捕鯨基地であり、鯨の流通・加工基地であった下関、そして日本水産の拠点であった北九州・戸畑から、工場等の施設・設備老朽化の更新を行う際、大規模な市場がある大都市部周辺に、営業拠点や工場等を移転し輸送費のコストダウンを図る動きが進んでくる。1958（昭和33）年には大洋漁業が福岡冷凍工場を設置し、1964（昭和39）年には日本水産が同じく福岡冷凍工場を設置するとともに、1968（昭和43）年には日本水産戸畑支社を福岡市に移転し、福岡支社を開設したことがその例であろう。日本水産戸畑支社の福岡への移転の背景について、2009（平成21）年8月に日本水産株式会社史編纂室の東氏に聞き取り調査を行ったが、東氏によれば、「1967（昭和42）年4月に戸畑の事業である漁業と加工食品の生産事業とが拡大したことから、戸畑支社関係の業務を「トロール部（漁業を管轄する部門）」と、「戸畑支社（水産物その他の加工、冷蔵、凍結、製氷および営業を管轄する部門）」に分けて行うこととし、1968（昭和43）年4月「戸畑支社」を福岡に移転、「福岡支社」と称したという。戸畑支社時代、福岡は出張所として福岡市周辺の販売を担当していたが、ここに戸畑にあった営業部門を移すことにより新たな飛躍を期して福岡支社を開設した。因みに福岡支社鮮凍課は鮮魚、冷凍魚及び塩干魚の仕入、販売ならびに管理に関する事項を司っていた。」という。その後も日本水産は1979（昭和54）年、福岡市箱崎に箱崎冷凍工場を設置し、福岡市への営業拠点、設備等の集中化が加速する。

1987（昭和 62）年我が国の商業捕鯨は一時停止に追い込まれ、同年調査捕鯨に移行するが、この前後で福岡における鯨の取扱量はどのように変化したのであろうか。この件について、福岡市農林水産局福岡中央卸売市場鮮魚市場業務係に 2009（平成 21）年 11 月に対して調査を行ったところ、表 8 のとおり 1987 年を境に鯨の取扱量が激減したうえ平均単価が上昇しており、現在では更に取扱量自体が年々減少しているとのことであった³³⁾。

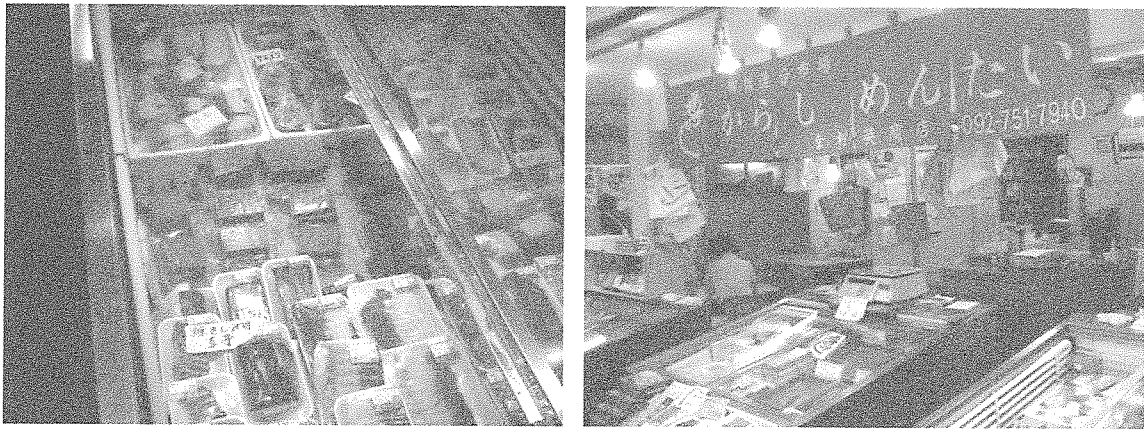
表 8 品目別中卸業者市場外買付高（鯨加工品）

年	1983		1984		1985		1986	
品目	数量 (kg)	平均単価	数量 (kg)	平均単価	数量 (kg)	平均単価	数量 (kg)	平均単価
	金額 (円)		金額 (円)		金額 (円)		金額 (円)	
冷凍鯨	435,906	1,319	352,212	1,282	279,276	1,409	233,690	1,642
	574,828,990		451,456,501		393,446,539		383,652,832	
鯨の加工品	128,818	2,109	105,716	2,220	105,814	2,185	101,568	2,452
	271,676,810		234,637,625		231,210,230		249,000,016	
年	1987		1988		1989		1990	
品目	数量 (kg)	平均単価	数量 (kg)	平均単価	数量 (kg)	平均単価	数量 (kg)	平均単価
	金額 (円)		金額 (円)		金額 (円)		金額 (円)	
冷凍鯨	158,015	2,183	80,803	2,684	68,419	3,317	81,170	3,433
	344,987,210		216,913,220		226,926,097		278,643,709	
鯨の加工品	100,906	2,817	79,830	3,634	61,726	4,661	61,125	4,811
	284,244,270		290,091,530		287,680,775		294,049,843	

出典：福岡市中央卸売市場水産物編年報、福岡市中央卸売市場鮮魚市場業務係作成

1987 年の商業捕鯨の一時停止により、商売替え自体を余儀なくされた鯨業者は福岡でも例外ではなかった。今でこそ福岡・博多の名産品である辛子明太子も、鯨に対する捕獲規制が次第に強まり、将来に不安を感じた鯨業者が明太子屋へ転業した事例が多々あった³⁴⁾。辛子明太子が全国的に有名になったのは 1975（昭和 50）年 3 月の新幹線博多乗り入れ以降であったが、当時博多のお土産としての辛子明太子ブームに飛びついた業者は多いという。福岡市にある博多辛子めんたい協同組合（17 社加盟）や、辛子めんたい公正取引協議会（製造会員 120 名、販売会員 8 名、特別会員 20 名）に加盟している業者の中には、数は少なくなったものの現在でも鯨製品を扱っているところがある。博多の台所である柳橋連合市場内にある幸村英商店もその一例であり、現在では福岡・博多に残る数少ない鯨専門小売店であるが、現在では鯨だけではなく辛子明太子も取り扱っている。2009（平成 21）年 8 月に幸村英商店に聞き取り調査を実施したところ、「幸村英商店は現店主の父親

が戦前より柳橋連合市場内に開設し、当時大洋漁業系列の鯨専門小売店であったが、新幹線の博多開業に伴い辛子明太子を取り扱うようになった。現在、鯨肉は福岡中央卸売市場経由で入ってきているが、取扱自体は商業捕鯨全盛期の100分の1以下。赤身、畝、ベーコン等が売れ、ハリハリ鍋等にして食べたりしているが、「買いに来るのはお年寄りが多くあまり売れない。」とのことであった。鯨食文化が風前の灯になりつつあるのは、下関、北九州はもちろん鯨食文化が根付いていると思われる福岡・博多でも例外ではないようである。



写真：柳橋連合市場・幸村英商店と販売されている鯨肉

2-3 福岡・博多の鯨文化を検証する

それでは、福岡・博多ではどのような鯨文化が根付いていたのであろうか。ここでは鯨食文化を中心に、食以外の鯨文化も合わせて検証することとする。近世初頭（慶長）と推定される筑前国怡土郡板持村（現・福岡県糸島郡前原町板持）の朱雀家の記録に、元朝社参後の「御節料理」として「一、ハカタメ 但高モリ 汁 多魚・かぶ・大こん（中略）・一、ヒラキ 御食（飯） 酒 三献 汁 鯨・午房・大根」との記述³⁵⁾がある。また、博多町人のお正月で博多釜屋番（博多区奈良屋町）に住んでいた鋳物師・紫藤家のお正月料理で、御飯、鯨、大根の汁物、鯉、大根のなますが出されており³⁶⁾、福岡・博多及びその周辺部では正月の料理として鯨を食していたことがわかる。江戸期には福岡藩が、朝鮮通信使の饗応料理として鯨の心臓である「ウス」を提供³⁷⁾しており、福岡藩と鯨のより深いつながりがうかがえる。

福岡・博多の郷土料理の中で一番広く知られている筑前煮³⁸⁾であるが、以前は鶏肉の代わりにハイオ（カジキマグロ）や鯨の赤身を使っていたという。また、博多総鎮守・櫛田神社の祭礼である博多祇園山笠の直会に出される食物として、鯨汁、おばいけ（鯨の脂身）、山笠から帰宅すると塩鯨の吸物（なすの短冊切り入り）を食べるとの記述³⁹⁾があり、山笠での勢い水で冷えた体を、鯨汁や塩鯨の吸物で暖めていたのであろう。これ以外にも福岡・博多独特の料理として、くじらの畝と百尋の盛り合わせや、福岡市玄海島の郷土料理⁴⁰⁾で、

ごぼうやにんじんなどの野菜と鯨の黒皮の炊き込みご飯である「くじらめし」や「黒皮とダイコンの吸い物」、「うねくじら（鯨の脂身）のぬた和え」などもある。

前掲の幸村英商店の幸村光次氏が、1985（昭和 60）年 2 月に西日本新聞・市場歩き・柳橋連合市場の記事に「博多は昔から小川島（肥前）でとれたクジラの消費地であった。」とのコメントを寄せている。それを裏付けるものとして、日野浩二氏の著書⁴¹⁾の中に「鯨肉は東彼杵からそれぞれ好まれる鯨の部位が、長崎、佐賀、福岡、北九州へ。福岡は皮、赤肉の塩蔵」との記述がある。また、博多くじら館・小島洋二氏の話として柴達彦氏がその著書⁴²⁾の中で、「博多は昔節句にオバイケを食べていた。内臓類のゆでものは正月に普段の 10～20 倍売れる。12 月 31 日の大晦日の晩に野菜と煮付けてクジラの赤身を食べる。」との証言や、元々福岡では鯨を「大もん」になるように大晦日に食べる地域もあった事例⁴³⁾もあり、福岡・博多の鯨食文化は塩鯨の消費が多い北九州地域の鯨食文化とは違い、鯨の赤肉、尾羽毛や鯨の皮を主に食していたものであったことが推察される。福岡・博多でも戦後鯨肉は一般庶民が安い蛋白源として食していたことも、1985（昭和 60）年 1 月に西日本新聞・市場歩きの記事に寄せていた太田鯨肉店店主の「商売を始めた昭和 30 年代は仕入れ値が 1 箱千円のもののが今は 3 万円近く。3、4 千円だった尾の身は十数万円。鯨は 3～40 倍」とのコメントからもその安さがうかがえる。それを更に裏付けるものとして、福岡市における鯨肉と他の肉類価格との比較を行った表 9 でも明らかなように、昭和 30 年代、鯨肉は他の牛、豚、鶏肉の 3 分の 1 から 4 分の 1 である。また、福岡市と北九州市における 1 世帯あたりの鯨肉購入金額を比較した表 10 でもわかるように、両市の購入金額はほぼ拮抗しており、北九州市、福岡市ともに鯨肉は庶民の蛋白源であったことがうかがえる。

表 9 鯨肉の価格変化及び他の肉類価格との比較（福岡市）

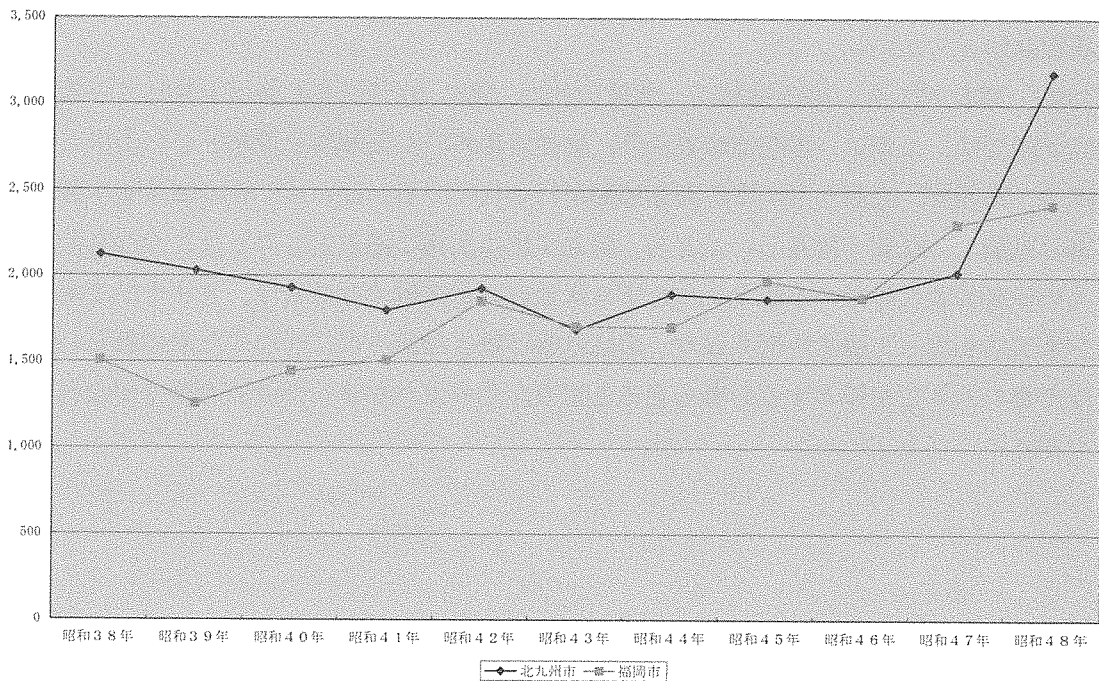
（単位：円）

主要品目	昭和 34 年	昭和 35 年	昭和 36 年	昭和 45 年	昭和 46 年	昭和 47 年
牛肉（中）	50.25	58.25	60.00	124.00	131.00	133.58
豚肉（中）	45.25	49.50	51.58	81.30	78.10	82.10
鶏肉（並）	47.25	49.00	49.50	69.40	48.40	54.28
鯨肉（冷凍・赤肉）	13.15	14.33	15.90	43.60	53.90	60.42

※価格は 100 グラム当たりの価格（昭和 34 年～36 年は 100 グラムあたりに換算）

出典：『福岡市統計書』福岡市、第 1 回 1963 年、pp90-91、第 12 回 1974 年、pp168-169 より作成

表 10 一世帯あたり鯨肉購入支出金額比較（単位：円）



出典：北九州市中央卸売市場史、家計調査年報 昭和51年3月31日

食以外での福岡・博多における鯨文化では、福岡・博多に近い大川で鯨の塩蔵に使う樽を作っていた記録⁴⁴⁾がある。この樽は地下を掘って埋められ、大量の塩蔵鯨肉に重宝されていた。また、日本で唯一鯨包丁を製造している宗鉄工所も福岡・博多にある。更に、1873（明治6）年創立の奈多小学校（現・福岡市東区和白小学校）は、通称・鯨学校と呼ばれ、1881（明治14）年奈多の北浦に現れた鯨の売上金500円を網元の意向で学校建設費に充てたと言われ⁴⁵⁾、福岡・博多には鯨食文化はもちろん、幅広く鯨と結びついた様々な鯨文化が根付いていることがうかがえる。

福岡・博多における鯨文化は、福岡・博多が海に面した地域であり、西海捕鯨の沿岸捕鯨による鯨肉の流通拠点であったこと、更に福岡藩による捕鯨に対する理解と後押しがその背景にあり、それらが長い歳月を経て福岡・博多の町人、商人文化の中に根付いて形成されたものであると考えられる。

3. おわりに

古来より海に開けた国際都市であり商都であった福岡・博多では、歴史的にも文化的にも鯨との関わりが深く、福岡・博多の代表的な料理である筑前煮や博多山笠にも鯨が使われていたことは、それらを裏付ける一例であると言えよう。限られた時間制約の中で、福岡・博多における長い鯨との関わりの歴史を、本論文だけで記述することは到底できな

った。特に、戦後から商業捕鯨全盛期に至るまでの福岡・博多における鯨産業の形成過程や経済効果の検証、更に下関・北九州との鯨産業の比較まで至らなかったが、それは今後の研究課題としたい。

1987（昭和62）年に商業捕鯨が一時停止され、既に20年以上の歳月が流れている。現在我が国では、IWC（国際捕鯨委員会）管理対象外の小型鯨類を対象とした沿岸・小型捕鯨や、南極海、北西太平洋での調査捕鯨が行われているとはいえ、その流通量は激減、価格は高騰し、福岡・博多といえども、鯨食文化は次第に過去のものとなりつつある。日本人の伝統的食文化である鯨食文化を守り次世代に引き継ぐためには、ささやかであるけれども立ち止まって過去を振り返り、伝統は受け継ぎながら次につなぐための新しい捕鯨の形や食のあり方を模索する必要もあると思う。そのようなきっかけに本論分がなれば幸いである。

注及び引用文献

- 1) 岸本充弘「下関における鯨産業発達史」下関市立大学大学院経済学研究科修士論文、2002。
- 2) 岸本充弘「関門地域における鯨産業・鯨文化形成メカニズムの一考察 ―その将来展望を視野に入れて―」北九州市立大学大学院社会システム研究科博士論文、2006。
- 3) 福岡藩主・黒田長政は、関ヶ原の戦いの功績により備前国を与えられたが、その居住地名が福岡であったことから、福岡に築城した城を福岡城と命名し、その一帯を福岡と呼んだ。一方博多の地名は8世紀（奈良時代）に登場するが、本論では福岡・博多という名称で統一した。
- 4) 鳥巢京一、九州大学出版会、1999。
- 5) 辛子明太子は朝鮮半島東側の食物で、博多や下関等の西日本の水産都市には古くから伝えられていたが、博多の辛子明太子が全国的に有名になったのは昭和50年3月の新幹線の博多乗り入れ以降である。（福岡市史第11巻昭和編続編（三）、福岡市、1992）
- 6) 地方としては最大の役所であった大宰府を背景として唐や朝鮮からの使節は博多に建設された筑紫館（後の鴻臚館）で供応された。筑紫館が面する那の津の名称として博多大津の名が登場する。続日本紀の警固式成立年代によれば、732年に博多大津が成立「土地が広く人口が多い」という意味（白水晴雄『博多湾と福岡の歴史』梓書院、2000、pp46-50）。
- 7) 貝原益軒「筑前国続風土記（1709）」によれば、1690年の筑前の人口は29万3091人でこのうち武家を中心とした福岡町人数は1万5009人、町人を中心とした博多町人数は1万9468人（同p80）。
- 8) 富岡直人・屋山洋「人と動物のかかわりを博多遺跡群に探る」『市史研究ふくおか』第3号所収、福岡市博物館市史編纂室、2008、pp8-27。
- 9) 日野浩二『鯨と生きる 長崎のクジラ商日野浩二の生涯』（株）長崎文献社、2005、p11。
- 10) 徳見光三『長州捕鯨考』関門民芸会、1972、p296。
- 11) 鳥巢京一「鯨組主益富家と福岡藩」『福岡県地域史研究』第3号所収、1984、p80。
- 12) 武野要子『福岡商工会議所ニュース「福博商工史話2号」』、福岡商工会議所。
- 13) 鳥巢京一「西海捕鯨小史」FUKUOKA STYLEvol12『西海の捕鯨』所収、p34。
- 14) 福岡県粕屋郡新宮町の磯崎神社には海豚捕り絵馬がある。絵馬は江戸時代1834（天保5）年、鰯を追ってきた海豚20頭余りを捕獲した状況を描いたもの。楠本正「二、福岡の捕鯨」、『玄海のくじら捕り―西海捕鯨の歴史と民俗―』佐賀県立博物館、1980所収、p50に記載がある。
- 15) 鳥巢京一『ふくおか歴史散歩第6巻』、福岡市、2000年、pp69-70。
- 16) 楠本正「二、福岡の捕鯨」、『玄海のくじら捕り―西海捕鯨の歴史と民俗―』佐賀県立博物館、1980所収、pp48-50。
- 17) 富岡直人・屋山洋「人と動物のかかわりを博多遺跡群に探る」『市史研究ふくおか』

第3号所収、福岡市博物館市史編纂室、2008、pp8-27。

18) トロール式漁業は1905(明治38)年に始まるが、成功したのは1908(明治41)年のことである。福岡・博多のトロール基地は、かつて波奈と呼ばれた福岡藩の藩船基地であった入り海を1659(万治2)年から3年の歳月をかけ防波堤工事がされた場所にあり、今日の博多漁港の基礎が築かれた。1900(明治33)年に福岡築港㈱が創立されたが挫折。市が引き継ぎ計画縮小して1910(明治43)年に完成。1934(昭和9)年に市は長崎県五島玉の浦から遠洋底引き網船団の誘致に成功。(安川巖『ふくおか歴史散歩第3巻』、福岡市、1987年、pp87-88)。

19) 『人物中心に見た西日本産業変遷記』西日本新聞社経済部、1959、p355-p363。

20) 『福岡県史 通史編 近代 産業経済(二)』福岡県、2000、pp312-315。

21) 『福岡県史 通史編 近代 産業経済(二)』pp318-319。

22) 1909(明治42)年既存捕鯨12社の統合により設立された東洋捕鯨㈱は大阪に本店、東京と下関に支店、福岡市に博多出張所(福岡市博多下対馬小路町、現在の博多区対馬小路町付近)及び博多築港倉庫を置いた。『明治期日本捕鯨誌』、東洋捕鯨㈱、p19、(1989年マツノ書店復刻版)。

23) 『福岡県史 通史編 近代 産業経済(二)』pp320-323。

24) 遼東半島南西端にあった日本の租借地。1905(明治38)年日露講和条約により日本の支配化に入ったが、第二次大戦後ソ連が占領し、1950年中国に返還・・・明治初年、朝鮮を開国させた日本は朝鮮を属国とみなしていた清国と対立し、1894(明治27)年日清戦争が始まる。日清戦争に勝利した日本は1895(明治28)年日清講和条約(下関条約)を締結、①朝鮮の独立②遼東半島・台湾・澎湖諸島の割譲③賠償金2億両の支払い④杭州・蘇州・重慶・沙市の開港を認めた。(『もういちど読む山川日本史』、山川出版社、2009、p246) 1897(明治30)年朝鮮は国号を大韓帝国と改めたが、ロシア政府が韓国に対する日本の軍事的・政治的支配権を認めないことで満州から撤兵しないロシアに対して1904(明治37)年日露戦争に発展した。1905(明治38)年アメリカを仲介とした日露講和条約が締結されロシアは日本に①韓国における日本の支配権の全面的承認②旅順・大連の租借権及び長春・旅順間の鉄道権益の譲渡③南樺太の割譲④沿海州の漁業権を約束(同pp250-252) 日本政府は1910(明治43)年韓国併合を行い韓国を日本の領土とし、朝鮮総督府を置いて植民地支配を始めた。また1906(明治39)年旅順に関東都督府を置くと共に南満州鉄道(満鉄)を設立して南満州の経営を進めた(同p253)。

25) 福岡商業学校学友会誌特別号『博多研究号』第58号、昭和5年、pp22~31。福岡商業学校は、1900(明治34)年4月22日開校。戦後の昭和23年福岡市立福岡商業学校となる。

26) 『福岡市史 第4巻 昭和前編(下)』福岡市、1966年、pp59-75。

27) 『人物中心に見た西日本産業変遷記』西日本新聞社経済部、1959、p356。

- 28) 松田博久、岡野政一「下関における鯨」市立下関商業学校、「関門地方経済調査 第5輯」所収、昭和7年、pp130-133。
- 29) 日本水産で日本漁網船具（下関）日之出漁業（下関）の記述もある。『西日本産業要覧』、福岡日日新聞社、昭和12年、p35。
- 30) 柴達彦、『クジラへの旅』葦書房、1989、p166-169。
- 31) 『北九州市中央卸売市場史』北九州市、1976、p341。
- 32) 『福岡市中央魚市場(株)五十年史』福岡市中央魚市場(株)、1999、pp35～36。
- 33) この表の中の鯨の加工品とは、ベーコン、オバイケ、ウネ、ヒャクヒロ（小腸）、スノコ、マメ（腎臓）、鯨カツ、竜田揚げ、鯨カレー、鯨メンチカツ等を指し、市場外買付とは共同船舶(株)から仕入れた仲卸業者(数社)が量販店や、小売業者に販売するものである。
- 34) 仲村清司『ニッポンぶらぶら見聞録 大陸風が染みている宵っぱり食都 博多のスヌメ』(株)双葉社、2003、p27。
- 35) 『西日本文化過巻第78号』西日本文化協会、1972。
- 36) 『福岡商工会議所ニュース・福博商工史話 25号』、福岡大学教授・武野要子。九州のお正月には鯨を食べる習慣が多くみられるが、鯨は図体が大きく、内蔵も長いから長続きするという意味での縁起物であった。
- 37) 『アクロス福岡文化誌2 ふるさとの食』アクロス福岡文化誌編纂委員会、2008、p8。
- 38) 『味のふるさと⑬福岡の味』、角川書店、1978、p91。『ふるさと日本の味⑩九州路味めぐり』、集英社、1982、p45。がめ煮は、「がめる」という博多の方言で、何やかや取り込むことを言うことから来ているという説と、博多弁で「スッポン」の肉を使ったという説もある。元々は黒田藩時代の戦陣料理、禅宗の炊き合わせ料理。お祝いのときに無くてはならない郷土料理で、鶏肉、大根、ニンジン、ゴボウ、サトイモ、レンコン、こんにゃく、醤油やみりん、砂糖を加え煮込んだもの。675（天武4）年肉食の禁令が出された後、改正されながら明治まで繰り返す肉食禁令が出されている。その影響か福岡では江戸期より養鶏が盛んになり鶏肉中心の食が多く生まれている（『アクロス福岡文化誌2 ふるさとの食』p8）。
- 39) 楠 喜久枝『福岡県の郷土料理』同文書院、1984、p29、『博多山笠記録』博多山笠振興会、1978、pp16-17。
- 40) 『アクロス福岡文化誌2 ふるさとの食』p21。
- 41) 日野浩二『鯨と生きる 長崎のクジラ商日野浩二の生涯』(株)長崎文献社、2005、p11。
- 42) 柴達彦『クジラへの旅』p166-169。福岡・博多に近い筑紫平野周辺でも節句におぼゆけ（おばいけ）、生くじら（赤身のくじらの刺身）を、また朝食に塩くじらの焼いたものが食べられていた（『聞き書福岡の食事』農山漁村文化協会、1987、pp113-117）。
- 43) 『アクロス福岡文化誌2 ふるさとの食』p8。
- 44) 日野浩二『鯨と生きる 長崎のクジラ商日野浩二の生涯』p49。

- 45) 柳猛直『福岡歴史探訪 東区編』海鳥社、1995、pp146-151。