みんぱく 食の民族誌

考える舌 2

共食が生み出す仲間意識

北極海の「クジラ料理」

岸上 伸啓

近年、捕鯨に対する欧米や中南米の多くの政府や環境NGOによる批判はすさまじい。日本人やアラスカ先住民らは少なくとも数百年にわたり近海を回遊してくる大型クジラを捕獲し、食料として利用してきたにもかかわらず、今では獲って食べることが悪いことであるかのような風潮が世界中に蔓延している。

アラスカ北西沿岸地域に住むイヌピアットにとって、クジラ料理は伝統的な民族食のひとつである。彼らは、クジラの肉や、脂肪のついた皮部、舌、心臓、腎臓、小腸などを煮て食べることが多い。調味料をほとんど使わない。また、肉と脂と血を混ぜあわせ発酵料理を作ったり、地下の天然冷凍庫に鯨肉を数カ月寝かせた後で生のまま食べたりすることもある。日本のクジラ料理と比べると調理方法や味付けのバリエーションは乏しいが、新鮮な鯨肉は軟らかく、味に癖が無く美味しい。

19世紀後半の商業捕鯨による乱獲によってクジラの頭数が減り、また、1970年代以降の気候変動の影響や国際的な捕獲規制などのために、すきなだけクジラを獲ることができなくなった。このため、現在のイヌピアットにとってクジラ料理は特別な機会にのみ村人が集まって楽しむ特別な食べ物である。

春にクジラが水揚げされると、捕鯨集団ごとに祝宴や鯨祭りを開催し、大量の鯨肉を村人にふるまう。たとえば、6月下旬に何度か開催されるバロー村のナルカタック祭には千人以上の村人が広場に集まり、正午頃から深夜までクジラ料理を食べ、トランポリンのようなブランケット・トス遊びとドラムダンスを楽しむ。

アラスカ・バロー村のナルカタック祭の祝宴でクジラ料理を楽しむ人々（2012年6月、筆者撮影）

敬い感謝 食料以上の存在

狩人たちは、捕獲したクジラを独り占めすることはなく、さまざまな機会に村人や手伝ってくれた仲間に、惜しげもなく分け与える。彼らは、村人に鯨肉を提供することに生きがいを感じている。その狩人たちのおかげで、村人が集まり、語り合いながら食べる場をもつことができ、そのような共食には仲間意識を生み出す効果がある。

昔からイヌピアットはクジラが獲られるために来てくれると信じてきた。彼らはクジラの命をもらい、自らの命を永らえてきたため、敬意をもってクジラを捕獲し、決して粗末に扱うこと無く、感謝しながら食べる。また、クジラの再生と再訪を祈り続ける。イヌピアットにとってクジラは食料以上のものであり、精神的にも深いつながりを持ち続けている。彼らがイヌピアットであるという民族意識を持ちながら生きるためには、クジラ料理を食べることは欠かせない。

（国立民族学博物館教授）

京都新聞社
The Kyoto Shimbun Co.,Ltd.
©京都新聞社 無断複製・転載を禁じます