

味の根っこ



アラスカ先住民のクジラ料理

ミキガック

岸上 伸啓 民博 研究戦略センター



捕鯨祭ナルカタクでふるまわれたミキガック (2012年6月)

クジラを捕り、食べる人びと

アラスカやグリーンランドの先住民社会など世界各地には、今でもクジラを捕り、食べる民族が存在している。彼らにとって捕鯨は一〇〇年以上におよぶ伝統である。

しかし、一九七〇年代をひとつの契機として国際的な動物愛護団体や環境保護団体による反捕鯨運動が世界各地で大々的に繰り広げられ、欧米諸国や中南米諸国の各国政府は捕鯨に反対する立場をとるようになった。この結果、世界各地の捕鯨や鯨食文化は消滅の危機に瀕している。

アラスカのイヌピアット社会

アラスカの沿岸地域には、イヌピアットとよばれる先住民が住んでいる。彼らは、現在でもホッキョククジラ（以下、クジラ）を捕り、みんなでクジラをわかちあって食べている。

アラスカ最北端のバロー村に住むイヌピアットの人は、春と秋に沖合を季節移動するクジラを捕獲している。彼らの年間行事のなかでも大切な捕鯨祭と直接かかわる春の捕鯨はとくに重要である。

春の猟期は四月下旬から五月中旬である。村人は三〇余りの捕鯨集団にわかれて、クジラ猟に熱中する。ある集団が捕獲に成功すると、その集団のキャプテン宅で村人を招いて祝宴が開かれる。捕鯨に使用したウミアック（大型皮製ボート）の陸揚げの儀式アプガウティ、さらに6月下旬には捕鯨祭ナルカタクを開催する。

い。肉片や皮片の食感は柔らかく食べやすい。

家族に捕鯨者がいれば、具材を手に入れることができるので家庭でもミキガックを作ることができ、実際に食することはめったにない。そのため、キャプテンたちが村人にミキガックをふるまってくれるナルカタクなど村の祝宴は、それを食する貴重な機会である。村の老人たちはミキガックを皿に盛ってもらうと会場で食べるが、残った分はビニール袋などに入れて大切に持ち帰り、その味を自宅でも楽しんでいる。

民族の味

ミキガックはお金を出しても買うことはできない。



陸揚げの儀式アプガウティのようす (2009年6月)

捕鯨文化の将来

アラスカの捕鯨文化は今でも健在である。しかし、それを取り巻く状況は大きく変わっている。すでに述べたように反捕鯨運動がイヌピアットの捕鯨活動にも否定的な影響をおよぼしつつある。また、温暖化の影響により風向きや海水原の形成にこれまでになかった変化が生じている。さらに、温暖化の進展によってアラスカ近海での海底に眠る石油や天然ガスの開発活動の活発化、輸送海運路としての北西航路の開発など捕鯨活動に悪影響をおよぼしかねない事態も発生している。

彼らは、一〇年後も五〇年後もミキガックをみんなで楽しむことができるのだろうか。



ナルカタクのようす (2009年6月)

これらの機会にクジラの肉や脂皮、舌や内臓が村人にふるまわれるが、ミキガックとよばれる料理が必ずふるまわれる。ミキガックは、クジラの肉と脂肪付きの皮部、舌を混ぜ合わせて発酵させた料理である。数あるクジラ料理のなかでも特別な機会に必ず食べる民族料理のひとつである。この料理を作るには、約二週間、毎日二、三度、具材の入った容器をかき混ぜなくてはならない。

ミキガックの見た目はどす黒い色で、まったく美味しそうには見えない。その味は、日本人のわたしにとっては酸味と少しの苦みが混じり合った微妙な味である。においてはほとんどしな



製造中のミキガック (2009年5月)

- ① クジラの肉を幅5センチ、長さ13センチ、厚さ0.5センチの大きさにスライスする。
- ② 脂皮を一口サイズに切りわけ。
- ③ 舌部を一口サイズに切りわけ。
- ④ 切り分けられた肉と脂皮、舌をバケツに入れる。
- ⑤ バケツを直射日光が差し込まない、暗い倉庫などに置く。
- ⑥ 12日から14日間、毎日2、3度、バケツのなかをかき混ぜる。
- ⑦ 2週間後できあがり。冷やして食事に出すか冷凍保存する。

ミキガック (約130人分)

用意するもの：容量およそ20リットルのバケツ

クジラの肉 約4.5キログラム

クジラの脂皮 30センチ×30センチ×2センチ

クジラの舌部 約1リットル分