



## 盛んだった玄界灘の鯨捕り

鯨くじらは日本の食文化の重要な位置を占めてきました。

唐津藩主寺沢てら さわひろ たか広高たかのときに、現在の和歌山たい じ県の太地たい じから漁夫を雇い、銚もりでつく漁法が始まったといわれています。小川島お がわ じまを中心に鯨見張小屋が置かれ、捕鯨されたクジラは小川島お がわ じまや加部島か べ しまで解体されました。

鯨は、肉や内臓は食用に、髭ひげは工芸品に用いるなど、捨てることなく、経済の中心であった関西まで流通しました。「鯨一頭で七浦潤う」うら うるお※1と言われるほどでした。

※1 多くの港や町が潤うという意味