

くじら産業の街・下関市、北九州市を巡る

— 新たな観光ツアー商品開発の可能性を探る（北九州市編） —

くじら産業の街・下関市、北九州市を巡る
－ 新たな観光ツアー商品開発の可能性を探る（北九州市編）－

Tour Shimonoseki City and Kitakyushu City, the cities of the whaling industry - Exploring the possibility of developing new sightseeing tour products (edited by Kitakyushu City) -

岸本 充弘¹⁾ KISHIMOTO Mitsuhiro

I. はじめに

1 研究の目的と背景

2019（令和元）年7月に31年ぶりに再開された日本の商業捕鯨で、国内唯一の母船式捕鯨基地となったのが下関市である。捕鯨母船として使用されていた日新丸（写真①）は2023（令和5）年11月をもって引退し、後継となる新捕鯨母船の関鯨丸は、下関市内の造船所で建造されており、2024（令和6）年3月に完成予定である。



写真①あるかぼーと岸壁の日新丸
2023年11月4日筆者撮影

下関市は、江戸期に現在の山口県長門市、萩市等北浦地域を中心に設置された鯨組により行われた、古式捕鯨（長州捕鯨）の鯨肉、鯨油等の中継基地としての役割を果たしていた。また、明治期に入り我が国初の近代式（ノルウェー式）捕鯨会社であった日本遠洋漁業（後の日本水産、現在のニッスイ）の出張所と倉庫が下関市に置かれ、その後も林兼商店（後の大洋漁業、現在のマルハニチロ）の拠点として水産や捕鯨関連産業の集積が図られるとともに、南氷洋捕鯨基地として水産都市の基盤が整備され、くじらの街としての歴史や文化を築いてきた。一方の北九州市は、昭和初期に下関市から旧戸畑市（現在の北九州市戸畑区）に移転した共同漁業（後の日本水産、現在のニッスイ）の拠点として発展し、戦後戸畑港を基地とした旧日本水産の大型トロール船が捕鯨にも従事し、多くの鯨肉が旧戸畑市に陸揚げされていた。日本の重厚長大産業の先駆けでもある鉄の街・北九州市を支えた、筑豊炭鉱、港湾、製鉄所等で勤務する多くの労働者の食を支えてきたのも塩鯨であった。

本研究では、これらを背景としたくじら産業の街・下関市、北九州市のくじらや捕鯨の歴史を振り返り、両市にある多くのくじらや捕鯨に関する史跡、食や文化等を改めて掘り起こすとともに、これらをストーリーとして繋げ、くじらや捕鯨を通じた下関市、北九州市の地域振興につながる新たな広域観光ツアー商品開発の可能性を検証することを目的としている。

なお本研究は、本学と北九州市立大学との2023年度、2024年度関門地域共同研究のテーマである『観光』の中でも、特に関門地域の地域資源であるくじらにフォーカスしたものである。また、調査研究の手法について2023年度は、北九州市における①くじらや捕鯨に関する歴史・文化等の文献調査②関連する史跡等の現地調査や企業等への聞き取り調査により、北九州市におけるくじらと捕鯨の歴史・文化と現状を検証し、観光ツアー商品案を提示した上でそれらの実現可能性調査を行う。続く2024年度については、2023年度に検証した北九州市におけるくじらと捕鯨を巡る観光ツアーを、下関市における既存のツアープランと併せて検証するとともに、関門広域観光ツアー『くじらと捕鯨の関門ストーリー（仮）』として作成し、北九州市、下関市の行政や観光等に係る団体、民間の旅行会社等への意見聴取を行い、観光ツアー商品化の実現可能性について紀要として取りまとめる予定である。その上で本稿は、関門地域のうち北九州市における調査研究成果の中間報告として執筆したものである。本稿におけるツアー設定エリアは、関門連携で各種事業を展開している現在の北九州市と下関市の行政区域とした関門地域とし、その周辺市町は含まないものとするが、各種検証においては関連する周辺市町も含めた検証も行っている。なお、固有名詞以外は親しみやすい平仮名の「くじら」表記としている。加えて、聞き取り調査において社名掲載の了解が取れている会社以外は、特定できないように表記した。

2 先行研究等について

関門地域におけるくじらや捕鯨産業の歴史・文化等に係る先行研究のうち、古式捕鯨に関する下関地域の研究に関しては、長州捕鯨を中心とした徳見（1971）²⁾、河野（2005）³⁾、安富・岸本（2002）⁴⁾等があるが、北九州地域では、組織的に古式捕鯨が行われていたのが筑前大島（現在の宗像市大島）周辺だけであったため、古式捕鯨に関する先行研究は殆ど無いものの、長州捕鯨で捕獲された鯨肉等が、芦屋（現在の福岡県遠賀郡芦屋町）等に配送されていたとの記述がある⁵⁾。また、江戸期に当時の福岡藩が遠賀川の水運を利用して、害虫駆除用の鯨油を藩内に流通させていた記述もあり⁶⁾、当時から北九州市周辺では鯨肉や鯨油が流通し、くじらとの深い関わりがあったことがうかがえる。一方、近代捕鯨に関しては、関門地域における捕鯨産業を中心とした先行研究として岸本（2006）⁷⁾があり、その中では、下関市を拠点にしていたマルハ（旧大洋漁業）と旧戸畑市を拠点にしていたニッスイ（旧日本水産）を中心に、下関市が南氷洋捕鯨基地として、また両市ではくじらや捕鯨に係る関連産業の集積が図られ、現在もくじら産業文化が根付いている街であると結論付けている。

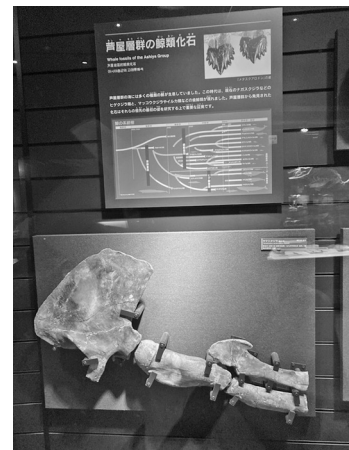
一方、関門地域の観光に関する先行研究等について2006年以降の主なものとして、下関地域の地域資源を活用した観光交流の方策について提言している坂本（2006）⁸⁾、下関市を含む山口県の国際観光の取り組みについて検証している高嶋（2009）⁹⁾がある。また環境都市・北九州市での環境観光について検証している湯浅（2010）¹⁰⁾や、関門地域外の住民アンケート調査等から今後の関門地域の観光について検証している南（2016）¹¹⁾、北九

州市の産業観光に係る検証を行った赤松・大江（2018）¹²、門司港レトロ地区の観光について検証を行った丸山（2018）¹³、北九州市の産業博物館等の視点から観光について検証している佐藤（2022）¹⁴等がある。なお、これらの先行研究の中でくじらや捕鯨に係る記述があったのは坂本の研究のみで、近代捕鯨の基地下関や鯨館、大洋ホエールズ等に関する記載がある¹⁵。

Ⅱ. くじら産業のまち・北九州市を辿る

1 古代から商業捕鯨全盛期まで

くじらとの関わりを古代までさかのぼると、北九州市ではヤマトクジラ¹⁶との関わりが良く知られている。ヤマトクジラの化石は、北九州市若松区にある約3000万年前の地層である芦屋層群から見つかっており、その化石は北九州市八幡東区にある北九州市立自然史・歴史博物館（いのちのたび博物館、以下『いのちのたび博物館』）に展示されている。2023（令和5）年9月22日に、いのちのたび博物館でくじらに係る展示を確認したところ、自然史ゾーンアースモール1階天井部分から、ヤマトクジラの全身骨格標本（レプリカ）が吊り下げ展示されていた。それ以外にも、コビレゴンドウ、ニタリクジラ、マッコウク



写真②
2023年9月22日筆者撮影

ジラの全身骨格標本（レプリカ）の吊り下げ展示があり、1階及び2階通路のケースには、シロナガスクジラ、ナガスクジラ、イロシクジラのヒゲが展示されていた。また、白亜紀ゾーンエンバイラマ館にあるリサーチゾーンのガラスケース内には、ヤマトクジラの化石展示（写真②）と、ヤマトクジラ全身骨格標本吊り下げ展示（写真③）がある。更に、1階奥の生命の多様性館にはオガワコマッコウやスナメリの剥製展示があり、北九州市の自然史におけるくじらの重要性をうかがうことができる。中でもヤマトクジラ化石の存在は、現在の北九州市沖合の響灘が、古代より鯨の生息海域であり通り道であったことを意味しているが、北九州市には江戸期に行われた古式捕鯨が行われた形跡がない。それは、鯨を追い込む入り江が少ないこと等地形的な要因があり、近場では北九州市に近接している筑前大島（現在の宗像市大島）と隣の地島に古式捕鯨の痕跡を見ることが出来る。一方、前掲した徳見によれば、「長州捕鯨による鯨肉は早手船によって下関、芦屋、博多の諸港に回漕され」¹⁷とあり北九州市に隣接する芦屋が長州捕鯨の流通拠点地の1つであった。芦屋は遠賀川の河口に位置する町で、江戸期から博多、小倉と並ぶ3大市場があり、当時の福岡藩が遠賀川の水運



写真③ 2023年9月22日筆者撮影

を利用して害虫駆除用の鯨油を運搬していた¹⁸⁾。また、芦屋は筑豊炭鉱の石炭積み出し港でもあり、石炭船である川舩をその運搬に使用していた。いのちのたび博物館の歴史ゾーン・テーマ館には川舩の展示（写真④）もあり、遠賀川の水運を利用し、現在の北九州市若松港につながる水路を設置することで、その後若松港が本格的な石炭の積出港となった。

1929（昭和4）年からは、下関市に所在していた共同漁業（後の日本水産）が、更なる事業の拡大と旧戸畑市からの誘致により下関市から旧戸畑市に移転し、その後の日本水産の拠点となる。既に1935（昭和10）年頃には戸畑工場で鯨の加工品が製造されており¹⁹⁾、その後の鯨加工品製造基盤がこの頃整備されていたことがわかる。また、旧日本水産の大型トロール船基地でもあった旧戸畑市の戸畑港周辺には、ニッスイの冷凍・加工工場や関連企業等が集



写真④ 2023年9月22日筆者撮影

積し、戦後は大型トロール船が鯨を探す探鯨船や鯨肉を運搬する運搬船としても使用され、多くの鯨肉が戸畑港に陸揚げされていた。鯨肉のハム、ソーセージ等を製造していた旧ニッスイ戸畑工場周辺には、中小の鯨肉加工品製造会社も存在し賑わいを見せた。2023（令和5）年10月17日に調査した若松区にある『わかちく資料館』で上映されている戦後の旧若

松市の古い映像には、くじらを宣伝する看板も登場しており、くじらとの関わりが見て取れる。旧若松市の対岸、旧戸畑市にあった旧日本水産を象徴する旧戸畑支社の建物（写真⑤）も北九州市の水産業を象徴する建物であり、ニッスイの歴史を辿る展示施設ニッスイパイオニア館として2011（平成23）年8月に設置されたが、2023（令和5）年3月末で休館しており現在館内を見学する事はできない。



写真⑤ 2023年9月22日筆者撮影

一方、旧門司市にある門司港には、戦後南氷洋捕鯨に出漁し鯨肉を積んだ捕鯨母船が入港している。このことは、『西日本新聞に見る戦後50年』²⁰⁾に掲載されており、以下一部を記述すると「昭和22（1947）年3月27日捕鯨母船橋立丸、鯨490頭を積んで門司港着。戦後初めて南氷洋捕鯨に参加した橋立丸（1万トン）が鯨490頭分の獲物（鯨油3700t、鯨肉1万1000t）を積んで門司港に着いた。一足早く3月24日には日新丸捕鯨船団運搬船第35播州丸（1000t）が鯨肉500tを積んで下関に入港」とある。当時捕鯨母船が門司港に入港した後、鉄道で九州各地に鯨肉が送られており、門司港は日本国内の鯨肉陸揚げ地の1つであったことがうかがえる。そのことを裏付ける証言として、2004（平成16）

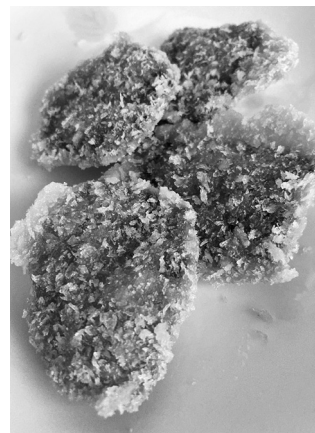
年2月23日に聞き取り調査を行った旧日本水産OBの宮脇末治氏も「門司は九州の国鉄起点で、貨車の利便性から初めの南鯨の頃に、母船や仲積船が門司に入港していた。」との話をされていた。このことは、関門地域が戦後鯨肉流通の国内における拠点の1つであったことを裏付けるものでもある。

2 商業捕鯨モラトリアム前後から現在まで

1982（昭和57）年国際捕鯨委員会（IWC）での商業捕鯨一時停止決定により、1987（昭和62）年から日本の商業捕鯨は一時停止され、同年調査捕鯨に移行するが、その前後から現在に至るまで、北九州市内における鯨肉の流通量等はどのように変化してきたのであろうか。日本捕鯨協会資料によれば²¹⁾、1977（昭和52）年の大手捕鯨会社3社（大洋漁業、日本水産、極洋）の九州における商業捕鯨鯨肉販売実績に関して、1977年度の福岡県の販売実績は5582トンの記録がある²²⁾。調査捕鯨移行後の、副産物としての鯨肉流通量として2008（平成20）年に共同船舶が実施した調査によれば、福岡県は545.7トンで都道府県別年間流通量は全国1位²³⁾であったものの、商業捕鯨から調査捕鯨に移行した約30年の間に、鯨肉流通量は約10分の1に減少している。

北九州市における商業捕鯨再開前後の鯨肉流通等の現状について調査するため、現在市内で鯨肉の販売・加工を行っている岩本商事に聞き取り調査を行った²⁴⁾。岩本社長によれば、「商業捕鯨再開後の現在、鯨肉は共同船舶から入っており、その後荷受けから小売店、飲食店に流通している。岩本商事の取扱量は調査捕鯨時の60～70トンと比較し年間6～7トンと10分の1に減少しているが、コロナ禍が要因で一気に2分の1となった。現在市内で鯨加工品製造会社は岩本商事だけであり、イワシクジラとミンククジラの鯨ベーコンの製造・販売をメインに、アイスランド産ナガスクジラの塩鯨等も製造・販売している。また、百尋、サエズリ、マメ、赤肉、胃袋等も料理店向けに販売しているが、売り上げは北九州市内より遠賀川の川筋と呼ばれる小倉南区、中間、筑豊、田川等が多い。」という。更に、北九州市内の鯨肉の取り扱い状況を確認するため、2023（令和5）年9月から10月にかけて北九州市内にある鮮魚店やスーパー等約30カ所で現地調査を実施した。

門司区では、2023（令和5）年9月12日にJR門司駅前やその周辺にある鮮魚店で調査を行い、T鮮魚店では聞き取り調査を実施した。店主によれば、「下関の魚市場から購入した鯨ベーコン、尾の身、お刺身等を販売している。年配だけではなく4～50代も購入してくれるが、一番売れるのは鯨ベーコン。近くの居酒屋でも鯨の竜田揚げを出している。」という。2023



写真⑥ 2023年10月24日筆者撮影

（令和5）年10月24日に調査した門司港のU鮮魚店では鯨ベーコンを販売していた。店

主によれば「赤肉はお刺身等で食べるために購入する年配の方が多い。」という。また、天ぷらを販売しているHでは、鯨赤肉の天ぷら（写真⑥）を1皿5枚200円で販売している。店主によれば、「現在地に移転して10年経つが、7～80年前から鯨の天ぷらを販売している。」という。

八幡東区では、従前JRスペースワールド駅近くの商店街にF鯨肉店があったが、2023（令和5）年9月22日に調査した際には閉店していた。近隣の八百屋店主への聞き取りによれば「F鯨肉店は5～6年前に店主が高齢により閉店した。店は市場内にあったが、商店街の衰退により市場全体が閉鎖され、営業している店舗が無くなった。」という。また、同日商店街に隣接しているスーパーSには塩鯨が、更に近隣のスーパーMには、塩鯨、鯨ベーコン、鯨3種盛が販売されていることを確認した。

八幡西区では、2023（令和5）年9月22日にJR折尾駅前にある商店街で調査し、鮮魚店Yで聞き取りを行ったところ、「IWC脱退後、在庫があった1～2年前まで鯨を扱っていたが現在は扱っていない。南極産ミンククジラが良いという話を聞くが、現在は周年日本の領海内のみでの捕鯨であるし、周辺店舗も鯨を扱わなくなっている。」という。また、2023（令和5）年10月23日にJR黒崎駅前商店街で調査したところ、N鮮魚店で鯨ベーコンと鯨赤肉を店頭で販売していた。店主によれば「ベーコンは売れる。若い方も鯨の刺身等買いに来る。」という。また、近隣のH水産店主によると、「尾羽毛を店頭で販売し、冷凍はアイスランド産のナガスを入れている。ベーコンも売れるし、生が入れば売る。料理屋からの注文もある。」という。

若松区では、JR若松駅周辺で2023（令和5）年10月17日に調査を行い、スーパーS若松店で、鯨の尾羽毛や鯨ベーコンを販売していることを確認した。

小倉北区では、2023（令和5）年11月7日にI百貨店で調査を行い、地下1階食品売り場にノルウェー産ミンククジラ赤肉・ベーコン、南極産ミンククジラ、イワシクジラベーコン、イワシクジラ赤身刺身用の商品が販売されていた。販売員によれば「年配の方の購入が多い。」とのことであった。また、且過市場内にあった鯨肉専門小売店O鯨肉店とK鯨肉店は店主の逝去や高齢化により既に廃業していた。今回調査を実施した北九州市内の鮮魚店やスーパー等約30軒のうち、くじらの取り扱いがあったのが9軒で、調査した約3割の店舗で取り扱いを行っており、鯨食文化が衰退していると言われている中、くじらの取り扱い店舗が想定より多いという印象を受けた。

前出の岩本社長によれば、「量販店ではスーパーH、Sが取り扱っている。Sうどんは経営者が変わり鯨肉取り扱いは止めた。市内のくじらを出している有名店として、フレンチレストランSがあり、パン屋Gでは鯨バーガーを販売した。寿司店数店舗でも扱っている。」という。なお、北九州市の飲食店での鯨肉等の取り扱いや料理等の情報提供について、北九州観光コンベンション協会にメールで照会を行ったが、2023（令和5）年12月6日時点で回答は来ていない。

3 北九州市に残るくじら文化の現状と将来に向けた取り組み

北九州市は鉄都として日本の重厚長大産業を支えた都市であるが、その背後にある筑豊炭鉱等の炭鉱労働者の方、石炭の積出港でもあった若松港、九州の鉄道起点でもあり鯨肉が陸揚げされていた門司港の港湾労働者の方、旧八幡製鉄所に勤務する工場労働者の方やその家族を中心に、激しい労働を支える蛋白源や塩分補給のための塩鯨が多く消費され、くじらを食べるといふ食文化が、北九州市の都市文化として根付いてきた²⁵⁾。北九州市民にくじらを食べることが定着していることは、『北九州市史民俗』に「祝いの日や祭りの日には鶏肉や鯨肉が料理に加えられた」との記述があり、それを裏付けている²⁶⁾。それでは北九州市民ほどの程度の量の鯨肉を食べてきたのであろうか。北九州市統計年鑑²⁷⁾によれば、1964（昭和39）年市内1世帯あたりの年間鯨肉支出額は、表1のとおり2029円、1977（昭和52）年では3696円で、市内における1964（昭和39）年1月の鯨肉100グラム当たりの小売価格が26.8円、1977（昭和52）年の鯨肉（冷蔵・赤肉）100グラム当たりの小売価格が176円であることから²⁸⁾、1964（昭和39）年には年間7.57キロ、1977（昭和52）年には年間2.1キロの鯨肉を1世帯で購入していたと推察される。しかし、大型鯨類の捕獲規制による鯨肉生産量の減少等の理由により、市内でもこの12年間に1世帯あたりの鯨肉購入量が5キロ以上減少している。一方、市内における1964（昭和39）年の1世帯当たり鯨肉以外の肉類の年間支出額は、牛肉が10.5キロ、豚肉が4.5キロ、鶏肉が5.74キロであることから、この年は牛肉に次いで鯨肉の購入が多いことになる。また、市内における1977（昭和52）年の1世帯当たり鯨肉以外の肉類年間支出額は、牛肉が11.6キロ、豚肉が13.2キロ、鶏肉が17.1キロと、豚肉や鶏肉の購入にシフトしたため、鯨肉の購入量が大きく減少している。同じ福岡県でも、1977（昭和52）年に福岡市民は1人あたり年間3.6キロ、1978（昭和53）年に1.9キロの鯨肉を消費している²⁹⁾。加えて、農水省食料需給表³⁰⁾によると1964（昭和39）年度の年間1人当たり供給純食料（鯨肉）は1.9キロ、1977（昭和52）年度の年間1人当たり供給純食料（鯨肉）は0.7キロであることから、北九州市や福岡市が所在する福岡県は、鯨肉の消費量が多い地域であったことがわかる。しかし、調査捕鯨に移行後の2008（平成20）年の共同船舶の調査結果³¹⁾では、福岡県民1人あたり

表1 北九州市内1世帯あたり年間肉類支出額（単位：円）

	1964(昭和39)年	1977(昭和52)年
牛肉	7,705	31,027
豚肉	3,447	19,242
鶏肉	3,910	15,814
鯨肉	2,029	3,696

出所：北九州市統計年鑑第2回～第16回より筆者作成

※全世帯平均金額

写真⑦ 出所：北九州市観光情報サイトより



の年間鯨肉消費量は 120.7 グラムであったことから、約 30 年の間に鯨肉消費量が 15 分の 1 に減少している。

この状況の中、2019(令和元)年の 31 年ぶりとなる商業捕鯨再開を契機に、鯨肉市場の縮小に危機感を抱いた関係者による鯨食普及の取り組みが、現在北九州市において行われている。鯨肉を北九州市で更に普及させたいとの思いから、岩本商事の岩本社長を中心に鯨関係者が参集し、様々なアイデアを持ち寄り活動が行われている。その 1 つの成果が、2023(令和 5)年 10 月 25 日と 26 日に北九州市政 60 周年記念事業として旧安川邸(西日本工業倶楽部)で開催された第 36 期竜王戦³²⁾の勝負メシとしてメニューブックに掲載された『幸せを運ぶ鯨竜田揚げバーガー』である(写真⑦)。メニューブックには、勝負メシ、勝負スイーツ、勝負ドリンクとして 80 品以上の応募があり、その中から当該鯨竜田バーガーが採択されメニューブックに掲載された。鯨竜田バーガーは、最終的に対局の昼食には選ばれなかったが、2023(令和 5)年 12 月末まで JR 小倉駅ビル内の店舗で販売された³³⁾。



写真⑧ 2023 年 10 月 24 日筆者撮影

前述した以外に北九州市では、くじらと関わりのある文化的なものとして、日本遺産『関門“ノスタルジック”海峡～時の停車場、近代化の記憶～』構成文化財の建物がある。日本遺産は、地域の歴史や伝承、風習などを 1 つのストーリーとしてまとめたもので、当該日本遺産は近代のレトロ建造物群によるストーリーで、その中にある捕鯨と所縁のある建物が北九州市門司区にあるホーム・リング商会の建物(写真⑧)である³⁴⁾。ホーム・リング商会の歴史をさかのぼると、長崎における近代捕鯨の歴史を築いてきた英露人捕鯨組合に辿り着く。英露人捕鯨組合は、1897(明治 30)年にロシアの漁業家デンビー、イギリス人貿易商リンガー、ロシア極東の貿易商セミョーノフの 3 人で設立され、ホーム・リング商会が代理店となっていた³⁵⁾。



写真⑨ 2023 年 11 月 7 日筆者撮影

その他、小倉の台所と呼ばれている小倉北区の且過市場にも鯨が存在している。2022(令和 4)年 4 月と同年 8 月の 2 回も災禍に見舞われた且過市場に、且過の復興を願う『幸せを運ぶクジラ』のイラストがある(写真⑨)。



写真⑩ 2023 年 11 月 7 日筆者撮影

同じく小倉北区の勝山公園内には、くじらの骨格を模した長さ約 24 m の遊具がある(写真⑩)。この遊具はモルタル製で 2008(平成 20)年に設置さ

れており、シロナガスクジラの骨格がモデルとなっている。

4. 北九州市でのくじらのストーリー

2020（令和2）年1月頃から始まった新型コロナウイルス感染拡大による移動制限により、大きな打撃を受けた観光業界であったが、2023（令和5）年5月から感染症法上の5類に移行し、北九州市は観光客が大幅に回復してきている。北九州市観光動態調査（令和4年次）によれば³⁶⁾、2022（令和4）年1月から12月に北九州市に訪れた観光客数は、門司港レトロ地区や小倉都心部を中心に観光客1785万4千人で、対前年比61.5%も増加している。特に外国人観光客は3.6万人と対前年比260%、産業観光客数は19.7万人と対前年比77.5%の増加となっており、コロナ禍前の水準には戻らないものの順調に回復してきている状況にある。従前から北九州市では、観光の中でも特に産業観光に力を入れている。北九州産業観光センターHPにも、「北九州市の「産業観光」とは、日本の近代化に貢献した産業の歴史・遺産を知ると同時に、モノづくりの技術を土台に発展してきた最先端技術を肌身で感じるといった、貴重な体験が出来る北九州ならではの観光」との掲載³⁷⁾があり、市内には、産業観光の対象となる近代化産業遺産等が門司港レトロ地区や若松区等に点在している。旅行会社との提携ツアー等はコロナ禍前から行われているが、ツアーの件数や内容等は今後も拡充できる可能性を秘めている。

一方、新たなツアーの手法として2023（令和5）年5月8日付山口新聞には、『物語仕立てで地域周遊促進』のタイトルで、観光庁が訪日客向け新事業に着手したとことを報じている（写真⑩）。当該事業は、酒、火山、自然豊かなロングトレイル等の

テーマに関し、歴史的背景から今後の展望までを物語仕立てにして魅力を発信していくのが柱で、各地の観光資源を効果的に結び合わせて広域周遊につなげることを想定している。また、日経MJには、『旅行商品のヒットの芽は「少人数&ニッチ」 ロングテール化進む』との見出しで、新型コロナ禍の影響で大人数の行動を控える傾向が強まり、個別のニーズに合った観光を楽しむ旅行者が増えていることを伝えている³⁸⁾。また具体的事例として、「ニッチャートラベル」という地域活性を目的とした「阪急交通社」と「ナビタイムジャパン」の共同プロジェクトもスタートしている。当該HPには『“旅を介して、地域の活性化や人々の交流に貢献する”というパーパスの具現化を目指し、従来のパッケージツアーとは異なる独創的でユニークな新しい旅のカタチを提案していきます。』とあり³⁹⁾、その傾向は、インバウンドが大幅に回復していることで今後更に拡大していくと推察される。



そのうえで、今後の日本国内でのツアーは、ストーリーを辿る少人数ツアーの需要が拡大することを見据え、手軽に気軽にニッチなツアーが主流となることを見込まれる。それを踏まえ、前述した北九州市におけるくじらと捕鯨の歴史・文化の検証結果を反映した『くじらと捕鯨の関門ストーリー（仮）』の観光ツアーを設定するにあたり、具体的プランについて検討した結果、①古代のヤマトクジラを辿る旅（若松区～八幡東区）②鉄都を支えた鯨食と産業を辿る旅（若松区～戸畑区）③都会の鯨を辿る旅（小倉北区）④門司港レトロとくじらを辿る旅（門司区）の4パターンを、ツアー商品案として提示したい。いずれのツアーも、北九州発の『幸せを運ぶ鯨竜田揚げバーガー』を片手に手軽に気軽に回れるツアーとし、北九州市外並びに福岡県外から来る観光客のアクセスが容易な山陽新幹線が発着する JR 小倉駅を起点に、③の小倉でのツアー以外はタクシー借り上げにより周遊し、JR 小倉駅に戻る行程としている。

まず1つ目の「古代のヤマトクジラを辿る旅(若松区～八幡東区) (図1)」であるが、ヤマトクジラが出土した芦屋層群がある北九州市若松区遠見ヶ鼻の見学の後、ヤマトクジラ化石展示のあるいのちのたび博物館の見学を行うツアーである。福岡県指定天然記念物でもある芦屋層群がある若松区遠見ヶ鼻から望む響灘の景色は絶景

で(写真⑩)、鯨バーガーを片手に、現在も大型鯨類の通り道でもある響灘の景色を見ながら、太古のヤマトクジラに思いを馳せ、古代～現代に至る鯨のストーリーを辿ることができる。いのちのたび博物館を先に見学し、夕方遠見ヶ鼻からの美しい夕日を見る行程とする選択もある。若松区遠見ヶ鼻付近に行く北九州市営バスもあるが便数が限られ、博物館がある八幡東区への移動等を考えた場

合、タクシーの半日借り上げが現実的となる。JR 小倉駅発着借り上げタクシーを使用した場合、タクシー料金検索サイトである「らくらくタクシー」⁴⁰⁾によれば、走行距離約 56.465 キロ、定額料金 16020 円、概算所要時間 103 分、博物館での見学及び遠見ヶ鼻の見学時間を 120 分とした場合、所要時間は 223 分(約 3 時間 43 分)の半日コースとなる。ツアー経費として鯨バーガー(飲み物付)1000 円、博物館入場料(600 円)付きで、1 名の料金が合計 17620 円、小型タクシーの場合 3 名まで乗車可能となる。1 名のツアーと仮定

図 1

①古代のヤマトクジラを辿る旅(若松区～八幡東区)

ヤマトクジラ出土: 芦屋層群(若松区遠見ヶ鼻)



ヤマトクジラ化石展示: いのちのたび博物館(八幡東区)

※現在も大型鯨類が通る響灘の景色を見ながら
古代～現代のくじらストーリーを辿る

所要時間: 約3時間43分・借上料金16020円、鯨バーガー(飲み物付)1000円
博物館入場料(600円)付: 合計17620円/人 ⇒ 20000円・半日コース



写真⑩ 2023年9月22日筆者撮影

した場合、料金 20000 円の半日ツアー商品として設定することが可能である。

2 つ目の「鉄都を支えた鯨食と産業を辿る旅（若松区～戸畑区）（図 2）」のツアーは、鉄都である北九州市を支えた筑豊炭鉱の石炭積出港であった若松港港湾労働者の方々を食で支えていた塩鯨にフォーカスし、若松港に残る石炭関連の建物群を見学後、対岸の戸畑区に市営渡船で移動し（写真⑬）、鯨肉が陸揚げされていた戸畑港とニッスイパイオニア館を巡る、産業と鯨食をストーリーとして辿るものである。2011（平成

23）年 8 月に開設され約 12 年間ニッスイの歴史を多くの方に発信してきたニッスイパイオニア館は、諸般の事情により 2023（令和 5）年 3 月末で休館している⁴¹⁾。このツアーを実施する場合は、ツアー客を対象としたニッスイパイオニア館の特別観覧を依頼する必要があるため、ニッスイの了解が前提となる。またオプションとして、若松区と戸畑区の食堂で、塩鯨を




おかずやお茶漬け等として食事に組み込むことも検討する。前述した①のツアーと同じく JR 小倉駅発着の借り上げタクシーとした場合、「らくらくタクシー」によれば、走行距離約 22.654 キロ、定額料金 7170 円、概算所要時間 40 分、若松港での見学後、復路のみ北九州市営渡船で戸畑に移動し、ニッスイパイオニア館の見学時間を含めた合計 120 分とした場合、合計の所要時間は 160 分（2 時間 40 分）の 3 時間コースのツアーとなる。経費として鯨バーガー（飲み物付）1000 円、渡船料（100 円）付きで、1 名の料金は合計 8270 円、オプションで 1000 円の昼食を組み込めば 9270 円となり、小型タクシーの場合 3 名まで乗車可能となる。1 名の場合、10000 円の 3 時間ツアー商品として設定することも可能である。

3 つ目の「都会の鯨を辿る旅（小倉北区）（図 3）」は、4 つのツアー

図 2

②鉄都を支えた鯨食と産業を辿る旅（若松区～戸畑区）

若松港に残る石炭関連の建物群見学（若松区）

旧ニッスイロール基地・戸畑港ニッスイパイオニア館（戸畑区）

※労働者を食で支えた塩鯨と北九州市の捕鯨産業を巡るストーリー

所要時間：約2時間40分・借上料金7170円、鯨バーガー（飲み物付）1000円
市営渡船料（100円）付：合計8270円/人 ⇒ 10000円・半日コース
オプションで塩鯨を食べられる昼食も！





写真⑬ 2023年9月22日筆者撮影

図 3

③都会の鯨を辿る旅（小倉北区）

都市部の小倉を探索した後、鯨商品の買い物（小倉北区）

※都市部を徒歩で巡るくじらツアー

所要時間：約2時間・0円、鯨バーガー（飲み物付）1000円
それ以外商品購入等に見えるお得なクーポン 5000円
オプションで小倉の角打ち、塩鯨や鯨ベーコン加工、岩本商事の工場見学も

の中でも唯一タクシー借上げを必要としない徒歩で巡るツアーとなる。小倉都心部にある旦過市場の『幸せを運ぶクジラ』や勝山公園にあるクジラの骨格を模した遊具を見学後、豊富な鯨製品の品揃えがあるI百貨店で鯨製品の品見や購入をし、夕方からは塩鯨や鯨ベーコンをつまみに、小倉での角打ちを楽しむという設定である。ただし、現在角打ちでは鯨製品を提供していない⁴²⁾ため、既存のメニューに加えていただく必要がある。少し小倉都心部から離れるが、オプションとして鯨ベーコンや塩鯨等を製造・販売している小倉北区の岩本商事工場見学を加えれば、産業観光の要素が加わることとなる。このツアーに関しては、鯨商品購入代や角打ち代の自己負担以外は料金がかからないものとなるが、鯨商品購入や角打ち代金として使える割増クーポンを、市観光案内所で受け取る想定である。

4つ目の「門司港レトロとくじらを巡る旅（門司区）（図4）」であるが、門司港名物『くじらの天ぷら』や、鯨竜田揚げバーガーを食べながら、門司港レトロでの鯨に所縁のあるホームリング商会等の建物を巡るレトロツアーである。①と同じく、JR小倉駅発着の借上げタクシーとした場合、「らくらくタクシー」によれば、走行距離約29.276キロ、定額料金8850円、概算所要時間41分、門司港レトロ地区の散策の時間を120

④門司港レトロとくじらを巡る旅（門司区）

図4

鯨肉陸揚地・門司港で「くじらの天ぷら」を食べながら
門司港レトロでの鯨に所縁のあるホームリング商会の
建物を巡るレトロツアー（門司区）



所要時間：約2時間41分・借上料金8850円、鯨バーガー（飲み物付）1000円
合計9850円/人 ⇒ 10000円・半日コース
オプションで門司港の角打ちも！

分とした場合、合計所要時間161分（2時間41分）の3時間コースとなる。必要経費として鯨竜田バーガー（飲み物付）1000円、1名の合計金額が9850円で、小型タクシーの場合3名まで乗車可能となり、1名の料金10000円の3時間ツアー商品として設定可能である。オプションとして、夕方から塩鯨や鯨ベーコンをつまみに、1000円程度で門司港での角打ちを楽しむという設定も可能である。ただし現在角打ちでは鯨製品を提供していない⁴³⁾ため、既存のメニューに加えていただく必要がある。

これら4つのツアーについては、いずれも申し込みと同時にツアー料金を事前に旅行会社へ振り込み、JR小倉駅にある北九州市総合観光案内所で、鯨竜田バーガー、施設入場料や鯨商品購入等に使える割増クーポン券をツアー客に渡し、利用していただくことを想定している。本稿では、北九州市内での4つのツアー案を提示したが、ツアー商品としての可能性の検証や、下関市のくじらツアーと合わせた関門地域の広域観光ツアー商品としての実現可能性については、観光関係者や旅行会社等へのヒアリングを踏まえ、2024年度の次稿で改めて検証する予定である。

Ⅲ. おわりに

本稿は2年間における関門地域共同研究の中間報告として執筆したものであるが、北九州市におけるくじら産業遺産や鯨食文化を巡る少しニッチな観光ルートは、観光商品の規模は小さくとも、多種多様な趣向のある現代の旅行ニーズに沿ったものとして、関門地域の新たな観光ツアー商品となる可能性はあるのではないか。2019（令和元）年に31年ぶりに再開された日本の商業捕鯨は、鯨関係者や多くの鯨ファンが期待した、多くの鯨肉が安く食べられる状況とはなっていない。一方、捕鯨母船の新船建造という半世紀に一度という節目を迎え、関門地域ではくじらや捕鯨が近年では注目されている状況にある。くじら産業の街と言える下関市、北九州市にとって、くじらと捕鯨は両市が持つ産業的、文化的、歴史的な財産であり、地域資源でもある。このことは、十分観光資源となり得る可能性を秘めていることになる。本稿は来年度には更に、下関市のくじら産業遺産や鯨食文化を巡るルートと併せた、関門地域における広域観光ルートとして更に深掘りすることで、新たなツアー商品実現に向けての検証を進めていきたいと考えている。

最後に、このたびの調査においてヒアリング等でご協力をいただいた岩本商事の岩本社長様をはじめ、関係者の皆様方にこの場をお借りし改めてお礼申し上げたい。

(注)

- (1) 下関市立大学経済学部特命教授。
- (2) 徳見光三『長州捕鯨考』長門地方史料研究所、1971年。
- (3) 河野良輔『長州・北浦捕鯨のあらまし』長門大津くじら食文化を継承する会、2005年。
- (4) 安富静夫、岸本充弘『下関くじら物語』下関くじら食文化を守る会、2002年。
- (5) 注(2)前掲徳見著、296頁。
- (6) 鳥巢京一『西海捕鯨の史的研究』九州大学出版会、1999年、69頁。
- (7) 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ーその将来展望を視野に入れてー」北九州市立大学博士論文、2006年。当該博士論文を大幅に加筆修正した、岸本充弘『関門鯨産業文化史』海鳥社、2006年もある。
- (8) 坂本紘二「関門地域における観光交流推進への地域資源の掘り起こし」産業文化研究所所報15巻、2006年、1～24頁。
- (9) 高嶋正晴「山口県の国際インバウンド観光振興の取り組みと展望ー東アジア地域交流連携と着地型観光交流地域づくりの取り組みー」下関市立大学地域共創センター年報第1号、2009年、183～209頁。
- (10) 湯浅壘道「北九州市における環境観光の可能性」九州国際大学社会文化研究所紀要巻66、2010年、35～49頁。

- (11) 南博「関門地域の観光の現状と課題ー地域外住民からの意識に着目してー」
関門地域共同研究会関門地域研究第 25 号、2016 年、63～111 頁。
- (12) 赤松香苗、大江靖雄「産業観光に対する認知度と需要標的層ー北九州市を対象としてー」総合観光学会誌『総合観光研究』第 16・17 合併号、2018 年、
23～28 頁。
- (13) 丸山宗志「北九州市・門司港レトロ地区における観光空間の形成と展開」立
教大学立教観光学研究紀要第 20 号、2018 年、3～13 頁。
- (14) 佐藤友美「北九州市の「産業博物館」と「企業博物館」の成立に関する考察
ー「文化/観光」からの「産業へのまなざし」ー」全日本博物館学会博物館
雑誌第 48 巻第 1 号、2022 年、33～63 頁。
- (15) 注（8）前掲坂本著、2～17 頁。
- (16) 北九州市立自然史・歴史博物館の HP にある北九州市の貴重な地質遺産ジオ
ポイント・バーチャル説明版(2023.11.20 参照(<https://www.kmnh.jp/geo/13.html>))
によれば、ヤマトクジラの化石は北九州市若松区遠見ヶ鼻付近の芦屋層群陣ノ
原層から保存の良い状態で見つかり、新生代漸新世(約 3000 万年前)に生息し
ていたヒゲクジラ類の仲間で、ほぼ完全な頭部のほか脊椎や前肢等が見つかっ
ており、ヒゲクジラ類の進化を明らかにする上で非常に重要な化石の一つ。
- (17) 注（2）前掲徳見著、296 頁。
- (18) 注（7）前掲岸本著、6 頁。
- (19) 注（7）前掲岸本著、7 頁。
- (20) 『西日本新聞に見る戦後 50 年』西日本新聞社、1995 年、88 頁。
- (21) 『捕鯨業と日本国民経済との関連に関する考察』日本捕鯨協会、1980 年、41 頁。
- (22) 九州における商業捕鯨鯨肉販売実績で福岡県以外は、長崎県 2203 トン、熊
本県 1216 トン、大分県 820 トン、鹿児島県 305 トンで、九州全体では
10126 トン。
- (23) 平成 20 年調査副産物都道府県別流通量（推定）によれば、2 位は大阪府
533.5 トン、3 位は東京都 473.6 トン、以下北海道、宮城県が続く。
- (24) 聞き取り調査は、2023（令和 5）年 9 月 12 日に岩本商事会議室にて実施。
岩本商事の岩本社長、役員、工場長他、荷受けや取引先等 7 名が同席。
- (25) 注（7）前掲岸本著、44～46 頁。
- (26) 『北九州市史 民俗』北九州市、1989 年、213 頁。
- (27) 『北九州市統計年鑑 第 2 回』北九州市、1966 年、266 頁。『北九州市統計年
鑑 第 16 回』北九州市、1979 年、232～233 頁。
- (28) 注（27）前掲北九州市、1966 年、254～255 頁及び、前掲北九州市、1979 年、
218～219 頁。
- (29) 注（21）前掲日本捕鯨協会、43～44 頁。

- (30) 農水省食料需給表 HP : 2023.12.7 参照 : <https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500300&tstat=000001017950&cycle=8&year=20211&month=0&tclass1=000001032890&tclass2=000001203100>
- (31) 注 (23) 前掲平成 20 年調査副産物都道府県別流通量 (推定) に掲載。
- (32) 藤井壮太竜王に、伊藤匠七段が挑戦者として挑んだ七番勝負第 3 局・北九州対局。
- (33) 鯨竜田バーガーはテイクアウト用ではなく、店内メニューとして飲料付き千円で販売された。
- (34) ホーム・リング商会の建物は『関門“ノスタルジック”海峡～時の停車場、近代化の記憶～』HP:2023.11.20 参照 : <https://www.japanheritage-kannmon.jp/bunkazai/index.cfm?id=6>) によれば、1962 (昭和 37) 年に建てられたもので、長崎の同商会は戦時中に閉鎖され、かつての日本人従業員が門司の地で再開し、外国船舶の代理店業を営んでいる。
- (35) 片岡千賀之・亀田和彦「明治期における長崎県の捕鯨業 : 網取り式からノルウェー式へ」長崎大学水産学部研究報告、No93、2012、92 頁。
- (36) 北九州市産業経済局観光部観光課 (令和 5 年 10 月発行)。
- (37) 北九州産業観光センターHP:2023.12.7 参照 <https://sangyokanko.com/about/>
- (38) 日経 MJ 記事 2023.11.27 参照 : <https://xtrend.nikkei.com/atcl/contents/18/00577/00034/>
- (39) 2023.11.27 参照 <https://www.nichertravel.jp/>
- (40) タクシー料金検索、定額予約サイトである「らくらくタクシー」HP:2023.12.14 参照 <https://www.rakurakutaxi.jp/>
- (41) ニッセイパイオニア館を所管する株式会社ニッセイコミュニケーション部コミュニケーション課に対し、今後の施設見学等の可否について照会したところ、「休館後、人員も配置していないことから実現は難しい」との回答があった (2023.8.29 付メール回答)。
- (42) 2023 (令和 5) 年 11 月 7 日に調査した角打ちを提供している小倉北区の T 店主によれば、「つまみは乾きものが多く、以前は弁当のおかずには塩鯨を入れていたが、何年も食べていない。」という。
- (43) 2023 (令和 5) 年 10 月 24 日に調査した角打ちを提供している門司区の U 酒店店主によれば、「つまみで鯨は出していない。以前は夕食のおかず等を出していたが、菓子類、乾きものが多い。北九州市がスマホでスタンプラリーを行っており、ラインで登録して回ると商品がもらえる。」という。

(参考文献)

- ・赤松香苗、大江靖雄「産業観光に対する認知度と需要標的層－北九州市を対象として－」総合観光学会誌『総合観光研究』第16・17合併号、2018年。
- ・片岡千賀之・亀田和彦「明治期における長崎県の捕鯨業：網取り式からノルウェー式へ」長崎大学水産学部研究報告、No93、2012年。
- ・河野良輔『長州・北浦捕鯨のあらまし』長門大津くじら食文化を継承する会、2005年。
- ・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－」北九州市立大学博士論文、2006年。
- ・岸本充弘『関門鯨産業文化史』海鳥社、2006年。
- ・坂本紘二「関門地域における観光交流推進への地域資源の掘り起こし」産業文化研究所報15巻、2006年。
- ・佐藤友美「北九州市の「産業博物館」と「企業博物館」の成立に関する考察－「文化/観光」からの「産業へのまなざし」－」全日本博物館学会博物館雑誌第48巻第1号、2022年。
- ・高嶋正晴「山口県の国際インバウンド観光振興の取り組みと展望－東アジア地域交流連携と着地型観光交流地域づくりの取り組み－」下関市立大学地域共創センター年報第1号、2009年。
- ・徳見光三『長州捕鯨考』長門地方史料研究所、1971年。
- ・鳥巢京一『西海捕鯨の史的研究』九州大学出版会、1999年。
- ・丸山宗志「北九州市・門司港レトロ地区における観光空間の形成と展開」立教大学立教観光学研究紀要第20号、2018年。
- ・南博「関門地域の観光の現状と課題－地域外住民からの意識に着目して－」関門地域共同研究会関門地域研究第25号、2016年。
- ・安富静夫、岸本充弘『下関くじら物語』下関くじら食文化を守る会、2002年。
- ・湯浅壘道「北九州市における環境観光の可能性」九州国際大学社会文化研究所紀要巻66、2010年。
- ・『北九州市史 民俗』北九州市、1989年。
- ・『北九州市統計年鑑 第2回』北九州市、1966年。
- ・『北九州市統計年鑑 第16回』北九州市、1979年。
- ・『西日本新聞に見る戦後50年』西日本新聞社、1995年。
- ・『捕鯨業と日本国民経済との関連に関する考察』日本捕鯨協会、1980年、41頁。