

◆文武兼備の勇将

長崎の平戸には、平戸の町並みと平戸瀬戸を見下ろす形でそびえる美しい城があります。いったい誰の手によるものなのかと調べたところ、松浦鎮信という戦国の大名でした。知名度はそれほどでもないのですが、その功績から、なかなかの手腕と先見の明に優れた人物であることがわかりました。

鎮信は、九州三強のひとつといわれた能造寺降信から独立した後、豊臣秀吉・秀頼に仕えます。朝鮮出兵の際には先導役を勤めたほか、7年に及ぶ朝鮮における戦では何と24戦負けなしという、他の追隨を許さない成果をあげ、秀吉から厚い信頼を寄せられました。

そうかと思えば、関が原の戦には東軍に与し、「秀吉寄りでは」との家康の疑念を払拭するために築城中だった平戸城の一部を焼いてしまうのです。その結果、家康から認められ、吉岐と松浦郡の所領を有することとなり、平戸藩初代藩主となります。

オランダとの交渉を根気よく続け、低迷していた貿易産業を平戸の地に復興させたのも、オランダ商館を開設したのも鎮信

の功績でした。剣術と和歌の才能にあふれる文武両道の武将として知られています。が、今思えば、戦略やビジネスのセンスも併せ持っていたようです。

◆食べて良し、使つて良し

平戸周辺には、大小の島々が点在しています。隠れキリシタンで知られる生月島、古代遺跡のある度島、江戸時代の家屋が並ぶ的山大島、そして吉岐島などです。しかもこの辺りは、昔から春秋に鯨が回遊する鯨魚道として知られていました。

日本の捕鯨の歴史は古く、縄文時代からすでにその軌跡をたどることができ、日本全国で独自の技術を駆使し鯨を捕獲していたことが知られており、奈良時代の万葉集には捕鯨を意味する「いさなとり」が枕詞として登場しているのです。

鯨は、捨てるどころがないといわれるほど多様性に富み、私たちの生活を支えてきました。食料としてのみならず燃料、工芸品、駆除剤、肥料、香料などなど。実に多岐にわたる用途があったのです。特に栄養面では、牛や豚や鶏に比べ、鯨肉は高たん

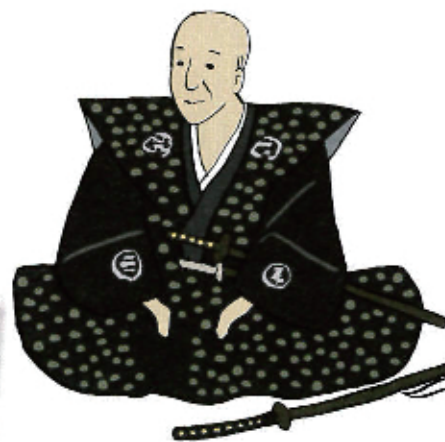
ぱくで低脂肪。若い世代に不足しがちな鉄分を多く含み、動脈硬化を防ぐDPAの含有量は青魚の10倍ともいわれます。ゴマ油を少量加えるなど料理で工夫すればさらに栄養価がパワーアップすることも知られています。

◆鯨とともに歩んだ歴史

捕鯨については、平戸も例外ではありませんでした。吉岐島の遺跡からは5世紀のものと思われる鯨の骨が発掘されています。14〜15世紀にかけては、当時の土豪が捕鯨に精を出すよう通達をした事実が残っています。その流れと勢いは、江戸時代に入ると、鯨組と呼ばれる大規模な捕鯨集団が結成されるに至り、捕鯨は一大産業となっていくのです。日本各地に鯨を供養する有形物が残されていますが、平戸や的山大島にも鯨を供養する五重塔などがあります。鯨を生きたる糧にするともに、鯨への畏怖や恐れ、信仰心などが同時に息づく独特の鯨文化が見てとれるのです。

鎮信は、小田原征伐の前に出家をし、生涯熱心な真言宗徒でした。栄養たっぷりの

鯨に舌鼓を打ちながら、常に感謝と謙虚さを忘れずに日々を過ごしたことでしょう。国際感覚豊かに戦国の世を生き抜いた自分を振り返り、大海原に悠々と身を遊ばせる鯨の姿に己を見たのかもしれない。



植田美津恵

医学博士・医学ジャーナリスト。首都医校(東京)教授。愛知医科大学医学部客員研究員、日本末病システム学会評議員、日本思春期学会理事。著書に「江戸健康学」「戦国武将の健康術」など。近著「忍者ダイエット」も好評発売中。

