



鯨の町興しとは

鯨をしるべに、まちの鼓動を興す

江戸時代、捕鯨によって栄えた呼子町。高齢化により、かつて賑わった朝市の縮小や空き家の増加が進んでいます。この町にもう一度熱気を呼び覚ますために、「鯨の町興し」は、町の誇りである鯨をしるべに、呼子の歴史・文化・景観を活かして新たな息吹を吹き込む取り組みです。

Yobuko Town, once prosperous through whaling, is revitalizing itself by leveraging its history and culture centered around whales.

町鯨  
興乃



KUJIRA BOOK vol.01 2025年11月10日発行 発行：鯨の町興し事務局 contact@kujira-yobuko.com



古民家活用の今。鯨の町興しはじまっています。

The Present State of Old House Utilization. Whale Town Revitalization Has Begun.

呼子の古民家を活用した事業の開業準備が進んでいる。その中心にいるのが、進藤さわとだ。なぜ古民家を選び、いま何を見ているのか。話を聞いた。



呼子の古民家との出会いは？

きっかけは、亡くなった父が地元・唐津のために取り組んでいた「呼子くんち」の山車の復興活動でした。父の死後は私が主導しましたが、その中で人口減少や空き家増加の現実に直面し、「祭りを復活させるだけでは続かないのではないかと感じました。呼子くんち復興のみならず呼子の町並み保全をリードしていた八幡さん(呼子八幡神社宮司、2024年夏に逝去)との出会いも、大きな転機でした。祭りの復興で何度も打ち合わせを重ねるなかで、自然と空き家問題や町並みの保存へと関心が広がっていききました。

なぜ古民家を購入されたのでしょうか。

最初に購入したのは、八幡さんに紹介された熊本邸



(現在の基六果実店)でした。見に行ったときに「今買わないなら壊す」と言われ、具体的な用途を決めていないまま、思い切って購入しました。当時、八幡さんたちは伝統的建造物群保存地区の認定に向けて熱心に活動していました。しかし、その調査を進めている間にも、古民家は倒壊リスクや費用の問題から次々と壊されていったのです。200軒あった建物が、わずか10年で150軒にまで減ってしまうほど、失われるスピードは早かった。その現実を目の当たりにして強い危機感を抱き、その後もいくつかの古民家を購入していくことになりました。

改修を通じて感じた面白さと課題は？

古民家の再生には、「制約の中でデザインする」面白さがあります。たとえば熊本邸の改修では、二階の天井裏を覗いたときに思いがけず太い梁が現れ、驚きました。その存在感を活かすために天井を取り払い、空間の魅力へとつなげました。印象に残っているのは、オープンの日には元住人のご家族が訪れてくださったこと。この家で大切にされてきた神棚など、暮らしの名残を意識して残した

のですが、「懐かしい」「おばあちゃんの家を思い出す」と声をかけてもらい、古民家を残すことの意義を改めて実感できました。ただ、現実には課題もあります。劣化が進んだ建物は、新築以上に費用がかかることもある。大変ではありますが、それもまた古民家再生のリアルです。

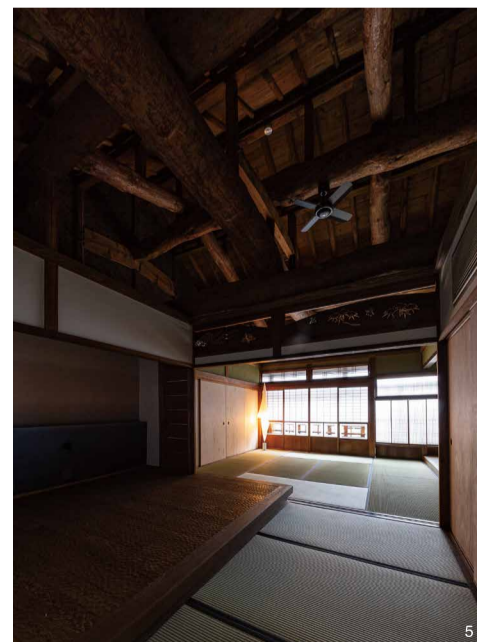
呼子の魅力はどこにあると考えていますか。

呼子は、地形がとてもシンプルだと感じています。朝市通りからつながるように、南北へ一本の道がまっすぐ伸びている。そのため、一つひとつの店舗が自然に線につながりやすいという、恵まれた環境があるんです。さらに呼子は佐賀県の端に位置していて、ここを訪れるには周辺のまちを通る必要があります。だからこそ呼子が観光地として賑わえば、呼子そのものが活気づくだけでなく、近隣のまちにも人の流れや経済の潤いが広がっていく。そんな相乗効果も期待しています。

呼子事業が目指す未来とは？

魅力的なお店が増えれば、「ここで働きたい」「自分も挑戦したい」と考える人も自然と増えていくはず。そうした人の流れが生まれることこそ、呼子の持続的な発展につながると考えています。もちろん、すべてを自分ひとりで成し遂げられるとは思っていません。自分にできるのは、そのきっかけをつくること。せめて火付け役になればと。そして個人的な話にはなりますが、ここまで一緒に奮闘してくれた八幡さんや、故郷・唐津、そして呼子を愛した父の思いを背負い、この事業を成功へと導きたいと考えています。

Sawato Shindo is advancing a project to revitalize old houses in Yobuko. Inspired by his father's legacy and his encounter with the chief priest of Hachiman Shrine, he tackled the issue of vacant homes and restored the Kumamoto Residence. He finds appeal in designing within constraints while also tackling challenges. He aims to connect Yobuko's charm to the future and become a catalyst for change.



1-3.解体前の熊本邸(現・基六果実店)の解体の様子。劣化が激しく工事は難航 4.2022年「呼子くんち」で復活した鯨の山車 5.改修後の空間。二階の梁を活かした設計

鯨の町興し  
進藤 さわと

1975年生まれ。父の故郷・唐津で「呼子くんち」の復興に関わったことをきっかけに、呼子で古民家活用や町並み保存を進める「鯨の町興し」の活動に取り組んでいる。

# 呼子の魚食文化とまちづくり

Yobuko's Fish-Based Food Culture and Community Development

## 魚食文化の主役は「イカ」？「鯨」？

皆さんは呼子の食と言われ、何を思い浮かべるだろうか。多くの人が料亭や朝市通りに並ぶ、「呼子のイカ」を思い浮かべるのではないだろうか。しかし、呼子の伝統的な食文化の中心にあったのは、実は「鯨」である。料亭でイカが出されるようになったことをきっかけに、朝市通りでもイカが並ぶようになったのだ。江戸時代から捕鯨が盛んに行われていた呼子では、鯨を使った料理が日常的に食卓に並んでいたという。たとえば、「紅白なます」。晴れの日には必ずといっていいほど並び、呼子の伝統的な魚食料理である。また、「鯨とおからを使った味噌汁」もある。これは海上で働く漁師たちが少しでも腹持ちをよくするために、おからでかさ増しされた工夫の一品。漁師町ならではの生活の知恵が、食にも詰まっている。鯨以外では、「まきずめ」も呼子らしい料理のひとつ。これはお正月に小川島にて、数の子の代わりとして食卓に並び呼子特有の魚食だ。

## 呼子町婦人会の取り組みと想い

こうした呼子の魚食文化を次の世代に伝えようと、活動している人たちがいる。その中心が、会長の谷口繁美さんをはじめとする「呼子町婦人会」だ。婦人会では、コロナ禍以前からレシピ本の発行や、公民館での魚食ふるまいイベントなどに積極的に取り組んできた。また、郷土料理を伝えていくだけでなく、呼子の魚介を取り入れたバリエーションあるメニューをつくるなど、子供達が呼子の魚介を食べる機会を増やそうと工夫されている。しかし、近年魚食離れが大きな課題となっている。

Yobuko's seafood culture is now known for squid, but its original star is whale. The Women's Association is working to preserve local cuisine, collaborating with Saga University to hold workshops. It is hoped that these seafood experiences will help promote the town's new appeal.



佐賀大学理工学部建築環境デザインコース宮原研究室(建築計画学研究室)では、婦人会や佐賀大学地域芸術デザイン学部・阿部研究室と協力のもとワークショップを実施した



婦人会の方が作ってくださった料理



ワークショップの時の婦人会の方々と郷土料理を教わりながら作る学生の様子

## 呼子の魅力を詰め込もう！ランチボックス・ワークショップ

「魚食を楽しみながら散策する」をテーマに、フィールド調査を行いながら、漁業風景の提案を行ってきた我々は、建築を通じて子どもたちに魚食文化を伝える「ランチボックスワークショップ」を2024年7月に開催した。ワークショップでは、婦人会の皆さんが用意してくださった魚料理を、参加者がランチボックスに詰め、呼子の魅力というテーマで思い思いにパッケージイラストを描いた。その後、完成したランチボックスを「呼子のどこで食べたいか」について、呼子町の模型を使って考え、発表し合いながら、皆で呼子の魚食を味わった。イベント後の町の模型を見ると、海の見える高い場所や海辺を選んでいるのが印象的で、漁師町の風景が呼子の魅力として根付いていることを実感することができた。だからこそ、まち歩きをしながら、今回のワークショップのような魚食体験ができるコンテンツがあると、呼子の魅力がもっと伝わるのではないだろうか。ワークショップを通じて感じたのは、より良いまちづくりを目指すうえで「地域に入り込み、知り、考え、そして」という姿勢がとても大切だということ。地元の人たちと共に、様々な視点からまちの魅力を見つめ直すことが、呼子の未来へつながる一歩になるのではないだろうか。



ワークショップ参加者と呼子の風景が描かれたランチボックス

## 佐賀大学 理工学部建築環境デザインコース 宮原研究室について

宮原研究室は建築計画学を専門とし、地方から都市まで幅広い地域を対象に、フィールド調査に基づく建築およびまちづくりの提案を行っています。

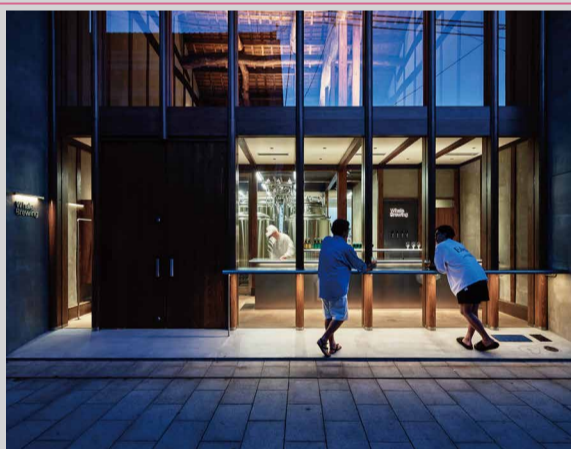


文章：萩尾 一彬

佐賀大学理工学部建築環境デザインコース 宮原研究室(建築計画学研究室)・修士1年  
写真撮影：中島 紳一郎

## 生業と人 01

# Whale Brewing



## 金融のキャリアから一転。クラフトビールに挑む夫婦の選択。

WhaleBrewing 所長・醸造家 近藤 健一さん・京子さん

朝市通りの一角にある、築80年の古民家を改修した「WhaleBrewing 呼子クラフトビール醸造所」。呼子の捕鯨文化を背景に、「朝の陽」「夕暮れの海」など、町の風景をテーマにしたクラフトビールがここで生まれている。その中心にいるのは、所長であり醸造家でもある近藤健一さん・京子さん夫妻。千葉県出身の健一さんは、30年以上にわたり金融機関に勤め、全国を転動しながら歩んできた。

中小企業を支えたいという思いを胸に積み重ねたキャリアの先で、福岡勤務のときに出会ったのが、呼子の自然と人のあたたかさだった。「もっと地域に入り込み、未来をつくっていききたい」。そう思い始めたちょうどその頃、呼子でクラフトビール醸造所を立ち上げる計画が動き出す。健一さんは早期退職を決意し、ご夫婦で縁のなかった呼子へ移り住んだ。

クラフトビールづくりは未経験。第一人者のもとで3か月の修行を経て、2023年12月に「Whale Brewing」をオープン。わずか1年2か月後には「ジャパン・グレートビア・アワーズ2025」で出品した3銘柄すべてが銀賞を受賞する。真摯な姿勢とていねいな品質が評価された結果だ。「ビー

ルを提供するだけでなく、人が集まり交流できる場をしたい。みんながビール片手に呼子の朝市を歩く、そんな風景を目指している」と健一さんは語る。

Kenichi and Kyoko Kondo, husband and wife team serving as director and brewmaster at WhaleBrewing Yobuko Craft Beer Brewery, a renovated 80-year-old traditional house. After careers in finance, they relocated to Yobuko and are challenging themselves to create craft beer rooted in the community. At the 2025 Japan Great Beer Awards, all three of their submitted beers won silver medals.



### 店舗情報

Whale Brewing [クラフトビール醸造所]  
佐賀県唐津市呼子町呼子3764-4  
Instagram: @whale\_brewing



## 生業と人 02

# 甚六 果実店



## 大阪、香港、東京を経て呼子へ。ここから始まる、新しい挑戦。

甚六果実店 店長 村田真希さん

今年5月、朝市通りに新しく仲間入りした「甚六果実店」。佐賀や唐津の果物を中心に使い、見た目にも味にもこだわった特製かき氷を提供している。築年数を重ねた古民家を改修した店舗で、2階は今後宿泊施設としてオープンする予定だ。店長を務めるのは、大阪出身の村田真希さん。これまで大阪、香港、東京と拠点を移し、多様なキャリアを築いてきた。航空会社で空港の現場に立ったあと、広報や宣伝物づくりを担当。その後はWEBまわりの仕事にも携わり、現場から広報、デジタル分野へと少しずつ経験を広げてきた。常に「やってみよう」という気持ちに素直に従って選んできた道が、いまの歩みにつながっている。次に選んだ舞台は、縁もゆかりもなかった呼子だった。将来を見据え、飲食の道を志していたときにプロジェクトの話を耳にし、迷わず手を挙げた。縁が重なり実現にいたり、現在は唐津に暮らしながら呼子で店長として地域に根を下ろしている。

呼子は朝市で知られる町だが、午後は人通りが減る。甚六果実店は、その時間帯に人を呼び込み、少しずつ新しい流れを生み出しつつある。当初は不安もあったという村田さんだが、今

は地域の人々に温かく迎え入れられ、観光客だけでなく地元の人々も訪れる店へと育ってきた。この町で、村田さんの人生の新しい章が静かに始まっている。「これからも、かき氷を通じて呼子を盛り上げていきたい」と村田さんは語る。

Maki Murata is the manager of Jinroku Kajitsuten, which opened on Asaichi Street this May. She has worked in Osaka, Hong Kong, and Tokyo before moving to Yobuko. The shop serves specialty shaved ice made with fruits from Saga and Karatsu, and Murata is gradually building it into a place that is rooted in the community and adds life to the town's quiet afternoons.



### 店舗情報

甚六果実店 [かき氷店]  
佐賀県唐津市呼子町呼子3766  
Instagram: @jinrokukajitsuten

