

■はじめに

私が実際に調査捕鯨で体験した出来事や感じたこと、また鯨肉の魅力などを述べさせていただきますが、いくぶんでも皆様の鯨についての認識と理解を深めていただく一助となれば幸いです。

■捕鯨と保鯨

最近、TVで日本の調査捕鯨船が反捕鯨団体「シーシェパード」という団体から妨害を受けるニュースを目にしたことがあるのではないのでしょうか。

鯨を一頭たりとも殺させないとする彼らはヒーローを演じ、国際捕鯨条約に則り調査として鯨を捕獲する私達を「残虐者」だと世界に発信しています。

私も南氷洋で幾度も愛護団体と称する反捕鯨団体の、鯨を本気で守ろうとせず単なる寄付金集め、パフォーマンス目的の妨害を経験しました。実際、彼らは鯨を捕ることを阻止しようとせず、調査捕鯨船が捕獲した出血している鯨と母船上での解体中の映像を執拗に撮影していました。

漁船や屠殺場でも解体処理中に少なからずとも血は出るでしょう。ただ、情報化社会の今、好き勝手に編集された偏見的な映像を見ることとなる国民にどう映るでしょう。船を衝突させ、危険な薬品入りの瓶を投げるなど乗組員の生命と安全を脅かす彼らのテロ行動はますます過激になっています。

ここまで良いようにやられ

るとたまに自分の心が折れそうになるときがあります。世界中から非難を浴びているような錯覚を生じ、自分たちの仕事は本当に正しいのかと。「えっ、鯨って獲っても良いの?」「鯨って食べて良いの?」ここ日本でもあらゆる年齢層の方から幾度も質問を受けます。

インターネットで「鯨」と検索すればあらゆる情報を得ることができますが、その情報の正誤は自分で判断するしかないようです。

私はこれからも私たちのおこなっている調査捕鯨の正当性や重要性、また江戸時代から続くとされる鯨食文化や鯨肉の栄養価など日本と鯨との関係、また乗船して現場で実際に経験したことを講演やイベントを通じて伝えていきたいと思えます。

見出しの「ほげい」、「捕鯨」と「保鯨」についてですが、字のごとく前者は「鯨を捕ること」、後者は「鯨を保護すること」です。

日本はこの両方を偏重することなくおこなっています。これについてはこれから詳しく述べたいと思います。

■鯨と日本人

私が生まれた1974年(S49年)、商業捕鯨はピークを過ぎ衰退時期を迎えていました。幼少時代名古屋で過ごした私は、母の調理した鯨料理(生姜焼き等)、学校で食べた肝油ドロップなどを鮮明に記憶しています。

反捕鯨国のアメリカ、イギリ

スなど欧米諸国は商業捕鯨時代にマーガリンやローソクの材料となる鯨油のみを採取し9割近くを占める肉類は海上に投棄しており、その後代替品となる石油が発見されると採算のあわない捕鯨から一斉に撤退しました。

一方、縄文時代から歴史がある日本では、鯨油はもちろんのこと、貴重なタンパク源としての赤肉類だけではなく内臓類も、そして髭(ひげ)なども加工品として可能な限り利用する「資源完全利用型」の捕鯨を行ってきました。

日本のみが最後まで続けていたわけですが、のちに是が反捕鯨国のバッシングの対象とされてしまいます。

各国が競い合って捕鯨を行っていたことは事実であり、これにより捕獲対象となったクジラ資源が一時枯渇状態の危機となりました。

1948年、捕鯨国によって組織された国際捕鯨委員会(IWC)は当初鯨油の生産調整、価格調整が目的のカルテルという面が強くありましたが、次第に資源管理に重点を置く流れとなり、愛護団体の偏重ともいえる勢力も相俟って最終的に商業捕鯨の一時停止を決定しました。

■調査捕鯨

それから30年ほど経った現在、日本では商業捕鯨ではなく「調査捕鯨」が行われています。

国際捕鯨取締条約(ICRW)

第 8 条に基づき健全なクジラ資源管理に必要な統計的資料や科学的データ収集を目的とする商業捕鯨とは全く異なった形で行っています。

よく反捕鯨国から調査目的で鯨を捕獲することに非難を受けますが、日本は非致命的調査(殺さない)と致命的調査(殺す)の両方を行っています。分布海域や群れ行動の調査には非致命的である目視調査が、餌生物採取による摂餌生態や年齢組成の調査には捕獲調査が適しています。

よって、商業捕鯨時代の捕獲の対象で、激減し資源回復が遅いシロナガスクジラ等は目視調査のみをおこない、対象外であったことにより逆に同じ海域で同じ餌を食べて急激に増えたミンククジラ等は資源に影響のない範囲で捕獲をおこなっています。

■捕鯨船に乗って

ここからは私が 1999 年に初めて調査捕鯨船に乗ったことを中心にお話します。

南極海にそびえ立つ大冰山や幻想的なオーロラ、極寒の中の白夜、そしてクジラやペンギン達。どれも鮮明に記憶に残っています。

そして母船の上甲板に上がった、生まれて初めて間近に見るミンククジラは体長8mほどでヒゲクジラの中では小さいほうですが、とにかく「大きい！」と、また、体表は艶やかで、先程まで大海原で泳いでおり生きていたという印象を覚えています。

「かわいそう…」正直そうとも

思いました。この瞬間が私の人生観が変わることに繋がります。

捕獲された鯨は研究者による計測やサンプル採取、その後製造部による解体・生産が淡々に行われ、調査目的で捕獲した鯨を最大限利用するというICRW第 8 条に則って、副産物の生産が行われているのです。

「一切れ見つけた！」製造員がデッキに落ちていた一片の肉を拾い、また別の場所では骨はぎ包丁を使ってまだ鯨の骨に残っている肉片を黙々と採取しています。

商業捕鯨時代のベテランは定年を迎え、調査捕鯨船の乗組員の平均年齢は現在約 36 才で、全国から集まった水産高校卒の若者が中核となって働いています。

飽食時代ともいえる現代に生きている彼らが大きな自然の恵みを一切れとも無駄にはしないのです。何気なく行っているこの行為は昔(商業捕鯨時代)から引き継がれたものでしょうか。

「鶏も豚も牛も鯨も命が一つとするならば、鯨から得られる自然の恵みは大きい。」ある砲手の言葉です。砲台から鯨に銃を撃つ、言わば最期を見届ける彼はとても真剣で曇り無き目をしていました。

■いただきますの精神

体中に電気が走りました。世界が注視する捕鯨とは別問題のような気がしました。これは日本人が昔から保持している「命を、自然の恵みに感謝して

食べる、いただきます」の精神ではないでしょうか。「残さず食べなさい」母の言葉を思い出し、この日から畜肉も魚もそして鯨肉も全ての食べ物に感謝して食べるようになりました。

後から日本には鯨墓や供養碑があり、昔から獲った鯨の供養を行っていたことも知りました。

「頭の良い鯨など野生動物は保護するもの、人為で管理されている畜肉の牛・豚・鶏は食べるもの。だから鯨を殺さずに牛を食べなさい。」ウサギや子羊を食べる獣肉食中心の反捕鯨国から日本はバッシングを受けますが、これは食文化の違いの問題だけとは言えないようです。

■鯨肉の魅力

意外と思われるかも知れませんが、鯨肉はとても栄養価が高く魅力的な食材です。

お刺身で定番の赤身(赤肉)は高タンパクで低カロリー、そして鉄分や良質のタンパク質を多量に含んでいます。

また、くじら汁の具などに利用される本皮(ほんかわ)、畝須(うねす)という脂肪部分は血液の凝固を抑制(血液サラサラ)、頭が良くなると注目を浴びているDHA、EPAが他の食材と比較してもたいへん豊富に含まれているという特長があります。成人病を気にして肉類を控え気味の方には是非お勧めしたい食材です。

また、アレルギーの原因になりやすく食物アレルギー疾患の方の貴重な代替タンパク源と

して注目を浴びています。鯨は食品添加物などの化学物質を使用しない、畜産の餌に使用する化学飼料を必要としない完全な天然の野生動物だからでしょうか。

あるイベントでの出来事です。

鯨肉初体験の子供が手を休めず黙々と刺身を食べており、正直お腹をこわさないかと少し心配していたところ、翌日、「美味しいからまた食べに来た！！」と。どうも日本人には鯨を食べられるDNAがあると思えた時でした。

40年ぶりに食べた老婦人は「朝、目がパッと覚めてびっくり。本当に元気になるのね」と。たしかに数千キロを泳ぎ続けることが可能な鯨の赤肉には他の生物には見られないバレニンという疲労回復効果のあるアミノ酸を多く含有しておりますが、ここまで即効性があるのかと疑うほど驚いた出来事です。

鯨肉の味などについて、今まで食べた経験がない方に冗談交じりにこう説明します。「毎日牧草を食べる代わりに魚を食べて、運動のために海を泳いでいるスリムな牛を想像して下さい。」「鯨の味はマグロと牛刺しを足して2で割った味です。」と。他の食材に似通ったものがなく、説明がしづらいのが本音ですが、とにかくまず食べて下さいと勧めます。

「鯨肉って硬くて、少し臭くて…」昔経験した方が言います。たしかに商業捕鯨時代の鯨肉は冷凍保存技術や流通も乏しいせいもあり、ベストな状態

ではありませんでした。現代は冷凍技術も向上し船上で瞬時に生産処理される鯨肉は鮮度がとても良く、経験者にも初体験の人にも満足を与えることは間違いありません。

一度、食べてみてはいかがでしょうか。そして想像してみてください。遠い南極海を泳ぐ鯨達とそこで一生懸命働く若者達の姿を…

■おわりに

6月に第62回IWC年次総会が行われ、連日そのニュースが世界で伝えられていました。加盟国は88カ国になるが、20年近くにわたって捕鯨推進国と反捕鯨国が激しく対立し、重要な議題を何も決められない機能不全の状態が続いています。今回はそんな状況を打開するための双方にとっての妥協案ともいえる提案について協議されたが妥協点が見いだせず議論は最終的に決裂となりました。

「クジラは絶滅寸前」という誤解が相変わらず世界を取り巻いているようですが、80種近くいる鯨類で絶滅した種はいません。むしろ過剰な保護により増えすぎてサンマやスルメイカなど多くの魚を食べて漁業との競合問題が発生しています。

「捕鯨」と「保鯨」。唯一調査捕鯨を行っている日本は決して鯨を絶滅させません。なぜならば永遠に次世代まで、持続的に利用したいからです。全種の鯨資源を保護・管理しながら、自然の恵み(海洋資源)として利用できる分だけを利用する、

そして鯨の餌として食べられる魚も有効利用する概念です。

これは今度名古屋で開催されますCOP10(生物多様性条約第10回締約国会議)のテーマにもなっている「自然資源保全の持続的利用」ではないでしょうか。

各国の食文化を否定し、環境保護を偽って飽食的な先進国でもある反捕鯨国からは賛同を得ませんが、自国に生息する野生動物と共存し、一部を上手に間引いて利用している発展途上国から多くの賛同を得ています。

世界から非難を受ける中で細々と日本の伝統を誇示する捕鯨ではなく、反捕鯨国の科学者を含めて組織されている科学委員会では高い評価を得ている調査捕鯨を軸に海洋資源管理の一つとした、世界から認められる捕鯨を堂々とおこなえることを切に願いつつ今回の話しを終わりたいと思います。

ご質問等ございましたらお気軽にご連絡下さい。

【文献】

- 1)クジラと日本人、小松正之、青春出版社
- 2)鯨魚 1992 No.7、1993 No.8、日本捕鯨協会
- 3)鯨のパワーを手に入れる 日本捕鯨協会