



季刊「鯨組み」

NPO法人 クジラ食文化を守る会
〒104-0055東京都中央区豊海町4-5
豊海振興ビル5階(共同船舶棟内)
TEL. 070-5580-4522/ FAX. 03-5547-1182

創刊号平成25年秋号<NO.1>

〔巻頭言〕

なぜ商業捕鯨をめざすのか

理事長 小泉 武夫

昨今、クジラの話題といえば、調査捕鯨に向かった調査船に、反捕鯨団体の「シー・シェパード」の船が攻撃を仕掛けたとか、国際捕鯨委員会（IWC）における捕鯨支持国と反捕鯨国の攻防戦などを思い浮かべる方が多いかもしれない。また若い世代は、クジラと言われても無関心でどこ吹く風と思っている人も少なくないだろう。

だが、クジラはこれまでの歴史上でも、これからの時代でも、日本人にとって切っても切り離せない大切な生き物なのである。それは、古来よりクジラは私たち日本人を助け、また日本人はそのクジラを深く深く、愛してきたからである。

その鯨肉食を巡っては、国家間の意見の相違があるばかりでなく、日本国内においても賛否両論があって、実に難しい問題を含んでいる。だから今は、「捕らせない」「捕る」といった具体的論争よりも、「海洋生態系のバランス」といった抽象的観点から考える時期に来ているのである。

だからこそ国際捕鯨委員会の科学委員会は、日本の調査捕鯨などのデータに基づき、南氷洋ミンククジラに限って年間2000頭の持続的捕鯨が可能、とのレポートを1992年に出している。たしかに、クジラの乱獲がその生態系を崩してしまった過去の過ちは反省すべきだろうが、しかしクジラの過度の保護もまた、海洋生態系全体に影響を与えるのは自然の摂理である。

例えば、地球の全水域で鯨類の消費する海洋生物資源の量は、年間約五億トンと推定され、これは現在の世界中の海洋漁業生産量約9000万トンの実に五倍以上。海洋生態系をバランスよく利用すればクジラのみならずクジラの餌となっている魚類も食料として大量に利用することが可能になり、地球人口の爆発的増加をにらんでの対応も見えてくる。

また、この数字の示す意味は、クジラを過剰に保護すれば、クジラが食べる餌も不足し、クジラ自体が影響を被りかねないということだ。1994年、IWCは、南氷洋での捕鯨を一切認めないという「聖域宣言」を採択した。しかし、同じIWC科学委員会の調査では、その海には約76万頭のミンククジラをはじめ、ザトウクジラ、ナガスクジラなどが、初期資源に近づきつつある、と分析しているのである。

今こそ感情論にこだわらず、海洋生態系のバランスの重要性をじっくり考えて、結論を出すべきである。クジラは反捕鯨国だけのものではなく、全地球上の生態系を見守る国々のものであることを、決して忘れてはならない。

今般設立したNPO法人クジラ食文化を守る会の目的は、日本人にとってクジラは大切な食の文化であることを位置付け、これを市民サイドから進めて、クジラ食文化を通して民族の結束や絆をつくり上げるとともに、この国の将来の食料不足に備えてクジラ資源を確保していくことにある。

敗訴の根拠が見えない捕鯨裁判 問われる国際司法裁判所の良識と威厳

理事・水産ジャーナリスト 梅崎 義人

「日本の調査捕鯨は国際条約違反」として、豪州が国際司法裁判所（ICJ）に提訴した。日本側は「負ける根拠は全くない」と堂々と受けたが、100%と勝てるのか。捕鯨に関しては、日本の常識が世界では通用しないだけに、楽観には一抹の不安がつかまとう。

★条約が保障する調査

豪州のICJへの訴状の要点は次の3点。

1. 日本の調査捕鯨は国際捕鯨取締条約の決議に違反する。
2. 日本の調査捕鯨は捕獲頭数が多く商業と同じ規模。
3. 調査で獲った鯨肉が市場で売られており、疑似商業捕鯨である。
4. 調査は捕獲しなくても、目視で達成できる。

国際捕鯨委員会（IWC）は、1970年代から捕鯨派と反対派が対立を続けている。商業捕鯨が1982年に禁止となり、87年から日本が調査捕鯨に移行したあとも争いが絶えない。IWCに関するニュースは、双方の対立を表面的にとらえ、論争の内容を詳しく報じることは少ない。まず、調査捕鯨の原則と実態について述べてみる。

国際捕鯨取締条約第8条は、調査について次のように規定している。

- (1) IWCの加盟国政府は、科学的研究のために鯨を捕獲、処理する許可書を発給することができる。
- (2) 生物学的資料の収集と分析及び捕鯨業の運営に不可欠であることを認め、締約国政府はこの資料を得るために実行可能な措置を取ること。
- (3) 調査の副産物はできる限り加工すること。

以上のように、対立が生じるはるか以前の1946年に締結された条約だけに、捕鯨国の調査の権利が十分に保障されている。

この条文に照らし合わせれば、豪州の主張の1は成り立たない。しかし、豪州が指摘しているのは、「調査捕鯨中止勧告」を日本が無視している点だ。これは過去何度もIWCで採択されてはいる。だが拘束力を伴う4分の3以上ではなく多数決による決議である。日本がこれに従う義務はない。

さらに豪州の主張4「捕獲しなくてもよい」も正当性はない。条約8条(1)と(2)項は、捕獲による資料収集の重要性を認めている。問題となるのは、2と3である。

2の捕獲頭数の規模。これは農水省ではなく、調査を担当する日本鯨類研究所の科学者が決めている。調査で入手できるデータは、クジラの年齢構成、寿命、自然死亡率、増加率、エサ生物の種類など多岐にわたる。これらのデータの精度を高めるためには、捕獲頭数は多いほどよい。だが、科学者は最低水準の300頭からスタートし、850頭まで南氷洋ミンク鯨の捕獲頭数を増やした。

この頭数が多いと指摘するなら、日本側には強い援護資料がある。1992年にIWC科学委員会がまとめたレポートだ。同委は日本の調査データをもとに、南氷洋ミンク鯨の資源量を76万頭と評価し、年間2000頭の持続的捕獲が可能、と指摘している。

次に3の鯨肉が市場で売られているのは紛れもない事実。条約の規定どおり、調査の副産物を加工して市場に流している。その売上金は、翌年の調査経費に充てているが、不足分約10数億円が国庫から支出されている。

条約8条(3)項は、「できるだけ加工すること」と規定し、「販売すること」という文言は使っていない。だが、加工することは販売消費目的であり、販売するのはこの項に背くと解釈するのは無理である。調査の副産物である鯨肉を廃棄することは、条約の精神にそぐわない。

★許されない政治的判断

以上述べたように、豪州の主張は条約に照らし合わせれば、全て根拠を欠く。日本が負ける背景は見当たらない。しかし不安は残る。こと捕鯨問題に関しては冒頭で述べたとおり、非常識が罷り通っているからだ。IWCで捕鯨反対の声が出たのは1972年である。その理由として、最初は「クジラは絶滅に向かっている」だった。これがIWCの科学委で否定されると、次々と理由を変えている。「頭脳が優れている」「鯨肉の代替物は多い」「殺し方が残酷」「養殖できない」といった声が上がった。これらが全て反論されると、最後に出てきたのが「捕鯨は倫理に反する」という主張である。クジラを獲ることは人の道に反するとの考えは、有色人に対する人種偏見の表われと解してよい。

1982年にIWCが商業捕鯨禁止を採択した際には、倫理のほかに「捕鯨禁止は世界の世論」との意見が多数を占めた。「倫理」「世界の世論」は正論ではない。反捕鯨側の一方的な考えだが、わが方は完全に論破はできない。来る12月に予想されるICJ裁判の中に、この考えが入る可能性は否定できない。

元IWC日本首席代表の米澤邦男氏はこう語る。

「条約上、法律上から見て日本が負ける根拠は皆無だが、思想、政治的な判断が入り込む恐れはある。仮にそんな事が起これば、ICJはその歴史に大きな汚点を印すことになる。」

16人の裁判官とICJの良識と威厳が問われるケースと言えよう。



連載随想 クジラ食文化(1)
古川柳から窺える江戸のクジラ食文化

(財)日本鯨類研究所顧問・農学博士 大隅 清治

徳川家康が江戸に幕府を開いてから、江戸は日本の中心になった。そして、幕府によって参勤交代の制度が敷かれて以来、日本全国から人と共に、種々の物資や文化が移入され、混合し、やがてそれらが多彩な江戸文化へと昇華した。

江戸の町民文化の一つとして「古川柳」、または「江戸川柳」があり、当時の庶民の生活振りが、ユーモアたっぷりに詠まれているが、その中にクジラに関連した句が意外に多い。それは、江戸時代に古式捕鯨でクジラが盛んに捕獲され、運輸の発達と共に、クジラの肉や皮が江戸にも大量に運ばれ、庶民の生活に食品として溶け込んでいた証拠である。

クジラ食文化に関連した多くの古川柳の中で、ここでは「煤払い」の行事に絞って、いくつかを以下で紹介する。

・江戸中で五、六匹食う十三夜

旧暦の12月13日は、正月を迎える準備として、家中の煤払いをする日であった。江戸の武家や商家には、その日は、出入りの職人達が手伝いに来た。煤払いの作業が終ると、恒例の「胴上げ」の後に、彼等に「くじら汁」が振舞われた。その主な食材は、塩蔵の本皮や畝須であった。「煤払い」の十二月十三日には、多くの商家や武家で大量のクジラ製品を使うので、その日だけで多量のクジラ製品が消費されたことを江戸っ子は、大きなクジラが5、6頭も食べられるだろうと、隆盛な江戸を、鼻高々に詠んだ。

・鯨売り胴に突く内銭を待ち

このようにして煤払い作業を終えると、鯨汁が振舞われる前に、祝儀としてその場にいる一同を次々に「胴上げ」する習慣があった。大店でクジラを売った商人は、大勢でその儀式が終るまで、長い時間、支払いを待たされたようである。

・内蔵助鯨を売りに行けという

赤穂浪士の吉良邸への討ち入りは、12月14日であった。この句は、大石内蔵助が部下に「鯨売りにでも扮して、吉良邸に出掛けて、鯨を売りながら、内部の様子を探って来い」と命令した意味であり、江戸っ子は誰でも、討ち入りの前日の煤払いの日に、武家で煤払いをし、鯨汁を食べる習慣があることを知っていたから、この句の面白さが理解できたのである。

・くじら汁喰うてしまえばいとま乞い

武家や商家の煤払いを手伝いに来た職人達は、仕事が終わった後で振舞われる、カロリーの高いくじら汁を食べて、疲れを取り、体を温めて、年末の挨拶をして、師走の晩の寒い中を、家路に急いだ。この情景は、江戸の年末の風物詩であった。

・くじら汁椀を重ねて叱られる

本皮や畝須で作るくじら汁は、脂肪分が多く、合成洗剤がなかった時代では、食後に食器を洗うのが、一苦勞であった。そこで、煤払いの日に、大勢の手伝いの人たちがくじら汁を食べた後で、下女が食後の後片付けに椀を重ねると、椀の両面にクジラの脂が付いて、洗うのに余計の手間が掛かってしまうので、お内儀に叱られたものである。

鯨関係の書籍紹介

高正 春子 著 (エンタイトル版)

—大隅 清治 (正会員)—



定価¥3,500+税

この程、鯨料理の百科事典とも言うべき、ユニークな表記の本が出版された。著者の高正女史は、大阪の梅花女子大学の名誉教授であり、半世紀に亘って、我が国の鯨料理に課題を絞って、その歴史と料理法の研究を地道に続けてこられたが、その集大成として、本書が上梓された。

本書は、捕鯨と鯨料理、近世における鯨料理、近現代における鯨料理、多様化の鯨料理、鯨食と健康のかかわり、鯨と歩んだ町—紀州太地町の鯨文化、太地町の鯨食の風土と料理、の7章に分かれて、膨大な文献を渉猟して、鯨料理の文化史に付いて詳細に記述し最後に、捕鯨に関する年表と引用文献を、資料編成として載せている。

捕鯨問題が未だに解決していない今日、本書は日本人が置かれてきた自然及び社会環境の中で、数千年前の太古から営々として育んできた、日本独自の、世界に誇るべき、鯨食文化に付いて、正しく理解して、捕鯨再興に向けて理論武装することが大切である。

本書は当会員にとって、優れた教科書になると共に、鯨類資源の生産、加工、流通、調理、販売にあたる人々にも、本書を紹介し、強く推薦する。

バレニンの効果に関する人体実験結果～日本捕鯨協会

株式会社総合医学研究所と(財)日本鯨類研究所及び福田内科クリニックは、平成25年4月～6月にかけて、バレニンの疲労効果軽減に関する人体実験を行った。バレニンは疲労軽減効果があるとされるイミダゾールジペプチドの一種で、ヒゲ鯨の赤肉に多く含まれている成分。実験の結果、バレニンには次の効果が認められた。

1. 運動時の疲労軽減
2. 運動後の疲労回復の促進
3. 日常生活における疲労の軽減
さらに加速度脈波の測定により
4. 自律神経機能の正常性の維持
という効果が認識された。

★この結果はアンセリンやカルノシンなど他のイミダゾールジペプチドでは認識されないもので、バレニンの実験で初めて認識された。



バレニンの効果

疲労の軽減

+

精神の安定

→薬理と治療、41号9巻、2013年に掲載

会員「掲示板」

- ①お待ちかね！オリジナルラベル缶詰と鯨肉の会員向け販売を開始！仔細は同封の申込書に記載。ジャンジャン買って下さいね！！
- ②これからの活動予定は、本年10月31日に新潟県上越市で小泉武夫理事長が講演会。また、11月21日には鹿児島大学での講演会も予定されております。
→講演会等に関しましては事務局にお問い合わせ下さい。

【会員の声】

- *日本の食文化を守るため奮闘を期待しています。(東京在)
- *クジラは世界的に見ても、もう少し聞きし他の魚類も守るべきだと思います。戦後は田舎でもクジラを食べる蛋白源としたものです。(東京在)
- *くじら食文化の存続に寄与できるような微力ながら貢献したいと思っています。(新潟在)
- *盛岡での講演を聴きながらウロコでした。日本の食糧問題全くその通りです。頑張ってください(盛岡在)
- ★皆様の声、ご意見ご希望などはがきやFAXでお寄せ下さい。

現代我流鯨料理の傾向と対策

第1回は、わたくしド素人の長澤が我が家のキッチンで切れない包丁と格闘しながら、素人ならではの裏技？満載「美味しければ良いでしょ！」の気持ちで恥ずかしながら担当いたします。

【用意するもの】・鯨肉250g・今回販売を開始した柵・薬味(大葉・玉ねぎ・生姜・ニンニクなど)

≪作業開始≫①まずは解凍！以前までは気を使いましたが、最近は熟成肉なので大丈夫！ただひとつ守ってほしいことは、真空パックの封をカットして下さいね。解凍時間は条件が様々ですが、食べる前の晩にワクワクしながら冷蔵庫へ入れて下さい(パーシャルがいいけど)

②さて、調理当日冷蔵庫の鯨肉の様子を見ます。これはお好みですが私は完全に解凍させちゃいます。ドリップが思ったより出ていなければ良い解凍です。鯨肉をパックから出して、流水で表面のドリップを洗い流し、さらに私はお酒を掛けてもう一度洗い、キッチンペーパーでふき取ります。

③いよいよ刺身を作ります。鯨肉は薄めに5mm位に切ります。ここで厄介な筋や血管が登場したら外科医の様に取り除きます。取り除いた後肉がバラバラになっても大丈夫！細切して「ユック」にします。(ユックは焼き肉のたれとコチジャンでOK。これで2品出来て助かる～)

⇒point 切り身を味見して少し旨味がたりないな～と思ったら、「白だし」に少し漬けてみてください。

④お刺身を皿に盛ります。これは各自のセンスで！ここで一杯♡焼酎が登場(クジラは焼酎だよ～)

⑤食べます。オーソドックスにお醤油におろし生姜やニンニクでまずは一口、スライスした玉ねぎとともに口の中へ放り込み、次にゴマ油に塩を入れてそれをつけて食べたり…冒険も楽しいです。

⑥最後のメはユック丼！これで完璧！！

★さて長々書きましたが我流ということでお許しを。
簡単ですから作ってみてね。皆様の「我流」をお知らせください。



～夏バテに～美味しい！くじらレシピ～
★クジラの「ヤムヌア」★ヤムヌアは野菜をたっぷり取れるタイ料理です。

ナンプラー(魚醤)がクジラの匂いを和らげます。

【材料 2人前】

- クジラ肉(赤肉) … 250g
- *漬け込み調味料*
- ナンプラー … 大さじ4(肉と野菜用です)
- ハーブミックス … 適量
- ★野菜など★
- 玉ねぎ … 1玉 ○プチトマト … 6個
- 紫玉ねぎ … 1/2玉 ○パクチー(お好みで)
- キュウリ … 1/2本 ○ライム … 1個
- にんにく … 1カケ
- 青唐辛子 … お好みで
- 鷹の爪 … 1本

☆Point⇒セロリやレタスなどお好みの野菜をプラスしてもOK！

≪作り方≫

- ①解凍した肉に(柵のまま)、ハーブミックス、ナンプラー大さじ2を合わせた漬け汁に30分程つける。
- ②玉ねぎ、紫玉ねぎをスライスし水さらさらし、水気を切る。キュウリは厚めの千切り、鷹もサラダの要領で刻んでおく。にんにくは薄くスライス、鷹の爪は種を細切り。
- ③②にナンプラー大さじ2、ライム半分の絞り汁入れ和える。→この時に野菜から水が出るので捨てる。
- ④漬けておいたクジラ肉をフライパンに薄く油をひき、両面に焼き色をつけ③と和え30分程冷蔵庫で寝かせてなじませる。
- ④⑤を器に盛り1/4にカットしたプチトマトとライムを飾る。