



# 季刊「鯨組み」

## 平成27年冬号<NO.6>

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  
平成27年1月22日発行

### 【巻頭エッセー】 落語家の正月



NPO法人クジラ食文化を守る会  
副理事長 落語家 林家 木久扇



噺家(落語家)の生活は世間とはあべこべで、例えば土曜日、日曜日、祭日などは一般人みたいな休みはなく、寄席は1年間開いているので、休日はお客様が笑いにドッと来るから、売れている噺家ほど高座を求められる。したがって人様がお休みをとると噺家は忙しい。

その一番の顕著なのが正月。例えば木久扇が二ツ目時代の元旦は大変だった。まず一日、早朝六時半頃に自分の師匠・林家彦六の処へ、黒紋付、袴姿で年始に行き、年頭の挨拶をすませ、一門の兄弟子、前座うち揃っておとそをいただく、師匠から名入りの手ぬぐいにお年玉(型のものでポチ袋に千円位)が皆に配られ、有難くおしいたげて祝う。

一門の兄弟子達とも今年1年間のお付き合いをお願いして、手ぬぐいを交換、後輩の前座には手ぬぐいとお年玉(三千円位)を手渡す。そこで普通は一門で雑煮ということになるのだが、林家彦六一門は牛めしで祝う。勿論師匠のおかみさんがお餅も焼くのだが、林家の元旦は牛めしなのだ。

師匠宅の牛めしは、年に4回捧えることになっている。元旦のほかに師匠の誕生日(5月16日)、夏の怪談祭り(怪談噺の寄席興行大入りと安全祈願のため)、そして暮れの彦六の会でお客様に牛めしをふるまうので4回。

とりわけ元旦は、150人位の年始の仲間やお客様を迎えるので、仕度も大変だ。林家が何故元旦に牛めしをふるまうのか、その理由は簡単で、よそで年始の客が雑煮をふるまってもらい、彦六宅で又雑煮ではあきてしまうだろうから、牛めしの小どんぶりを出すという訳。実にやさしい配慮からなのだ。又、何故、朝の6時半から芸人が集合するのかと云うと、職場である寄席は、例えば浅草演芸ホールなどは正月興行に限り、午前9時30分に開場だから、その1時間前に、前座や鳴り物の二ツ目は楽屋に詰めてなければならないし、勿論サラロ(高座の始め)にあがる噺家は、仕度をするのだから、それ以前に年始をつとめなくてはならない。したがって元旦の朝7時に牛めしをかつ込み、8時には寄席にむかう訳になる。新春早々忙しいったらありやしない。なにしろ林家の牛めしは、150人分を仕度しなければならないから、暮れの25日頃から、師匠のおかみさんと、我々弟子一同が作業にとりかかる。牛めしといっても、牛スジの部分に石油缶一杯に買ってきて、手分けして堅いかたい牛スジをきざむ、とても骨の折れる仕事、約24キロのかたまりの部分部分を切るのに2日掛りである。豆腐のサイの目位に切った牛スジを、お釜で8回ぐらいゆでこぼし、脂を抜いて柔らかくなったのを、おかみさんが味付けする。大量の酒と醤油、それに砂糖で味付して、2日ほど煮込み、仕上げに焼き豆腐とねぎを入れ、又煮込んで仕上がりとなる。焼き豆腐は十分に味が染みてるので皿にとってお酒のつまみ、牛スジの柔らかいのご飯にかけて牛めしとしていただく寸法、うまいよ。

彦六師匠は、決して「牛丼じゃあないよ、牛めしというんだよ」と呼び名にもこだわっていました。昔の噺家は稼ぎが少ないので、安くてうまい牛めしを仲間に振る舞ってやろうというのが、林家の牛めしを捧えるきっかけだった由。

「林家の牛めしとかけて彦六の落語ととく、  
ココロは長い時間にじっくり仕込んだものです。」



## I 南極海調査捕鯨の新計画をIWCに提出

—国際司法裁判の指摘に対応、純粋な科学調査

梅崎 義人（水産ジャーナリスト・当会理事）

日本政府は、2014年11月18日、南極海における新しい調査捕鯨の計画書を、国際捕鯨委員会に提出した。

南極海での調査捕鯨に対し、オーストラリアが国際司法裁判所（ICJ）に科学的な調査内容とは言えないとして提訴、ICJは2014年3月、その訴えを大筋で認め、オーストラリアに軍配を上げた。しかし「国際捕鯨取締条約」で規定されている調査捕鯨を認め、目視だけでなく捕獲してデータを得ることも必要と認定している。そして「日本が将来調査を実施する際は、本判決に含まれる理由付けと結論を考慮することを期待する」と結んでいる。

つまり、ICJの考えは、2006年から続けてきた従来の第Ⅱ期調査が純粋な科学調査の内容に当てはまらないので、修正せよ、というのである。今回策定した新調査計画書は、ICJの提示した疑問や問題点に対応した内容となっている。策定に携わったのは、日本鯨類研究所のクジラの科学者数名と東京海洋大学教授で海洋統計学の専門家・北門利英氏、IWC日本政府代表の森下丈二氏。

調査計画書は、毎年5月中旬に開催されるIWC・科学委員会の6ヵ月前までに提出する決まりがあるため、昨年11月18日に提出したが、同計画書が最終的に承認され調査実施に至るまでには、次の作業を経ることになっている。

◇2015年2月ごろ、IWC科学委主催の専門家会合におけるレビュー。

◇2015年4月ごろ、専門家会合におけるレビュー結果の検討、調査計画案への反映。

◇2015年5月20日～IWC科学委員会の年次会合で審議。

◇6月、科学委の年次会合における議論の結果の検討、調査計画案への反映、調査計画の最終化。

◇秋ごろ、国際捕鯨取締条約第8条に基づき調査捕鯨のための政府の特別許可の発給。

◇12月、南極海における捕獲調査実施。



（体重測定）

### 新調査計画書の要点一何をどのように調べるのか

新調査の名称は、New Scientific Whale Research Program in the Antarctic Ocean（南極海における新しい鯨類科学調査）の頭文字を綴った NEWREP—A（ニューレップーエイ）ちなみに従来の調査名はJARPA II（ジャルパ ツー）だった。

調査目的は次の2項目。

- (1) RMP（改訂管理方式＝クジラの持続的捕獲頭数を算出する計算方式）を適用したクロミンク鯨の捕獲枠算出のための生物学および生態学的情報の高精度化。
- (2) 生態系モデルの構築を通じた南極海生態系の構造および動態の研究。

調査期間は2015年から2027年までの12年間とし、6年後の2021年に中間評価を実施する。捕獲頭数はクロミンク鯨だけを対象に333頭に決定。RMPの適用において重要な要素となる性成熟年齢（妊娠可能となる年齢）の算出に必要なクジラの年齢情報は、耳垢腺（じこうせん）などを採取して十分な精度をもって把握することが欠かせない。



（耳垢腺）

333頭はこの精度を保つうえで最低の頭数。海洋統計学の専門家の分析による数字。では、具体的にはどんな作業を行うのか。おもな項目をあげる。いづれもICJ判決で指摘された疑問点に対応した内容になっている。

#### (a) 非致死調査を拡大

クジラを殺さないで必要なデータを得る方法を従来より広げる。

まずバイオプシー・サンプルの採取が実行可能か、どれほどの有用性があるかを検証する。

紐のついた弾をエアガンでクジラの体表に打ち込み、皮膚の一部を採取、DNA検査でクジラの系統群、分布、回遊路などのほか、年齢や栄養状態の把握が可能かを調べる。このほかにクジラに弓矢で衛星標識や電波を発信する記録計を装着し、クジラの生活環境をチェックする作業も試みる。また、南極海の汚染度、エサ生物オキアミの資源量とその動態の予備調査にも着手する。



（ミンククジラ胃内容物）

(b) 妨害活動への対策

シーシェパードなどの妨害により、過去何度も調査が予定どおり完遂できなかったことがあった。このケースに備え、現場での適切な対応をはじめ、調査計画の変更、調整、取得データの分析手法など科学的な観点からの対応策を前もって策定しておく。

(c) 科学的成果の公表

調査で得られる科学的成果はIWCの科学委員会へ提出するだけでなく、査読付きの国際的学術誌にも発表するよう努力する。また調査で入手したデータは、データベース化し、外部の科学者による幅広い活用が可能になるよう努める。

(d) 他の研究機関との連携

オキアミ資源量の調査については、計画の立案、実施、分析、データの利用などに関し南極海洋生物資源保存委員会、水産総合研究センター、国際水産資源研究所、国立極地研究所などとの連携を強め、調査の精度を高める。このほかに、外国人科学者の調査への参加を呼びかけ、関心ある科学者との共同研究への道を拓く。

(e) 調査目的の達成に必要な333頭。

調査の一番重要な作業はクジラを捕獲し、耳垢腺、卵巣、子宮、生殖腺、胃内容物などを入手することである。これらの検体からクジラの性成熟年齢、妊娠率、自然死亡率、エサ生物の種類と索餌量などの貴重なデータが得られる。新調査計画書の第1の目的は、前述したように、RMP(1994年にIWCが採択したクジラの持続的利用のための安全な捕獲枠算出方法)を実際に適用する場合に、絶対に必要となる性成熟年齢(ASM)のデータ入手である。ASMは常に一定していない。クロミンク鯨に関しては、1970年代ごろは14から15歳だったが、1990年代には7~8歳に下がっている。これは自然増加率が上がったことを意味する。過去のデータから合理的に想定される資源全体の性成熟年齢の変化と同程度の変化を高い確率(90%)で検出することを目的とし、最低限必要となる年齢データの数を根拠として統計学的に算出して出てきたのが、333頭という捕獲頭数だった。新調査ではこの頭数の捕獲に全力を挙げる。



(目視調査)

**新計画の実施に自信満々の関係者**

政府からIWCに提出された新しい調査計画書は、先に触れたように、今年5月に開催されるIWC・科学委員会で審議されるが、関係者はその内容がほとんど承認されるものと、自信満々の姿勢である。その根拠は、昨年2月24日から28日まで東京で開かれた調査捕鯨レビュー会議である。ICJ判決(3/31)直前に開かれたこの会議に集まった、科学委員会のメンバーは外国の科学者15人を含む35人。レビューの内容は2005年から始まった南極海での第Ⅱ期調査(JARPAⅡ)の成果。参加した外国の科学者たちは、その実績を科学的に質の高い貢献であると賞賛した。さらに今後作業が要求される分野を特定し、将来の分析を向上させるのに役立つ示唆や勧告が多く出された。

南極海まで船団を組んで調査を実施できるのは、世界で日本だけである。鯨類に関心を持つ世界の科学者は日本の調査を、開始当初から支持し評価している。その中には反捕鯨国の科学者も含まれている。日本の新しい調査計画書がIWC・科学委員会でストップをかけられることはあり得ないというのが日本側関係者の見方だ。

**Ⅱ 新計画下での調査の安定実施を要望**

—捕鯨協会会長らが国会議員に

自民党の捕鯨対策特別委員会(浜田靖一会長)と捕鯨議員連盟(鈴木俊一会長)は、昨年11月19日合同会議を開き、南極海調査捕鯨の新計画案につき政府から説明を受けた。議員からは新計画の意義を理解させるために、国内外への判りやすい広報と情報発信の強化を求める声が出た。

また捕鯨関係の民間団体を代表として、日本捕鯨協会の山村和夫会長は、新計画の下での調査が安定的かつ着実に継続できるための課題として、次の点の実現を要望した。

- (1) 国が実施主体となって進めるための必要な法律の整備と実施体制の構築
- (2) 調査の意義などにつき国内外の理解促進と正しい知識の伝達
- (3) 外国の団体による妨害への抜本対策と関係国への実効ある措置の要請
- (4) 学校給食はじめ公益用鯨肉の低価格販売の実施のための予算措置



《連載随想》

## クジラ食文化（6） 蕪骨（かぶらぼね）

(財)日本鯨類研究所顧問・農学博士 大隅 清治

野菜のカブはカブラともいい、漢字で蕪と書くが、クジラの体にこの名が付いた部分がある。それが「蕪骨（かぶらぼね）」である。

鯨類の顎は前に長く伸びて、大きな口を作っている。それは5千万年もの長い進化の時間を掛けてカバと近縁の哺乳類が陸上から水中へと生活の場を適応する間に変化したのである。鯨類の両顎は次第に前方に伸び、それによって鼻の穴は頭の上に位置するようになり、水中で高速で泳ぎながら、時々鼻だけを水面に出して、哺乳類の宿命である空気を呼吸しやすくなった。顎が伸びるに連れて体が流線型となり、水中で高速で泳ぐのに貢献した。さらに、それにより、口が大きくなって、海に豊富に存在する動物プランクトンやイワシなどの餌生物を一度に大量に食べることができるようになり、栄養がよくなって、鯨類の大型化に貢献した。

そのような進化の結果、鯨類に特徴的な蕪骨が発達したのである。鯨類が属する哺乳類の顎は、頭骨の中で上顎骨と前上顎骨と下顎骨とで骨組みが作られている。その中で、上顎の中央にある左右の前上顎骨の間に軟骨が埋められている。その軟骨組織が蕪骨である。蕪骨は左右の前上顎骨の緩衝材として機能する。



(中央の白い部分が蕪骨)

蕪骨はダイコンのように白い棒状であり、断面は菱形をしている。しかし、蕪骨の組織はダイコンよりも緻密であるところから、カブラの名が当て嵌められたのであろう。その重さは体重の約0.3%であり、体重8トンのミンククジラからは約24kg生産されるに過ぎない。

蕪骨はクジラ独特の食材であり、古くは1674年出版「江戸料理集」に紹介され、平凡社の「大百科事典（1953年版）」には、日本の珍味5種のひとつに数えられている。商業捕鯨が禁止されて蕪骨の生産量が少なくなっている最近では、肩甲骨（捕鯨業者は扇骨（おおぎぼね）という）や胸鱭（捕鯨業者は立羽（たっば）という）の骨に付く軟骨も、蕪骨の代用品として生産している。

熨斗（のし）は慶事の贈答品に添える飾りである。元来は長寿を表す鮑（あわび）の肉を薄く削いで乾燥させたものが熨斗として使われるが、巨大な鯨の蕪骨もお目出度いものの象徴として、これを長く、薄く切って乾燥させたものを鯨熨斗とって、熨斗の材料として珍重された。熨斗は現在では、祝儀袋に印刷されて、名残りを留めるだけになっている。蕪骨はまた、鮭の頭部の軟骨と同様に、「氷頭（ひず）」ともいわれる。

蕪骨は千切りにして、水に晒してから、食材として料理に使う。千切りにしてから乾燥させると、保存食材となる。乾燥した蕪骨は、20分位水に浸した後に、絞って水を切ってから食品として用いる。三杯酢漬けや、胡瓜もみに合えたり、刺身に“つま”として盛り合わせたりすれば、酒の肴として、コリコリした食感が喜ばれる。また、汁物、玉子とじ、粕漬け、味噌漬などの具になる。中でも、唐津市呼子の名産である、千切りにした蕪骨を甘く調理した酒粕に漬けた「松浦漬」は缶詰にも加工されて、滑らかな舌触りの漬け床とともに、蕪骨の食感を味わう珍味として、全国的に知られている。

蕪骨は、日本が世界に誇る鯨食文化を支える貴重な食材のひとつとして、その生産と供給を絶やしてはならないし、早く新たな捕鯨を創造して、多くの人に蕪骨の味を楽しんでもらいたいものである。

松浦漬本舗  
の缶詰玄海漬(株)  
の缶詰