



# 季刊「鯨組み」

## 平成27年 春号<NO.7>

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4月21日発行

### 【巻頭エッセー】 長崎の食文化 砂糖も鯨も南蛮から？



NPO法人クジラ食文化を守る会 理事  
学校法人川島学園副学園長 川島 明子

長崎の料理はこの町の数奇な運命とともに発展してきました。今から445年前。1570年、長崎の領主であった大村純忠はポルトガル船の開港 願を受理し、交易のための都市計画に着手し6町を作りました。ここから、西の果ての漁村は一躍貿易港となり、その利を求め多くの商人が集まり、繁栄への道を歩みます。大村純忠はキリシタン大名であったため、長崎には多くのキリスト教徒が集まり賑わったようです。甘い砂糖菓子ボン・デ・ロー（カステラの原型）や葡萄酒、パンや美味しい牛肉をはじめ食べたのは教会だったそうです。初めてお菓子を食べた長崎人の心はきっと、とろけたことでしょう。それまで砂糖を食べたことがなかったのですから。

1577年（天正7年）頃にはスペイン船、唐船も入港するようになり大村氏は大いに潤い長崎、茂木をイエズス会に寄進し「貿易とキリシタンの町」としてさらなる発展を目指しましたが、豊臣秀吉が「ポルトガル人は、貿易で他国に近づき、キリスト教の布教でその国を乗っ取る」と耳にして激怒し、1588年にイエズス会から長崎、茂木、浦上を没収して直轄地としました。これより大村氏はポルトガル貿易の利を失います。現大村市には郷土料理「大村寿司」という甘い甘い押し寿司があります。炊き上がった御飯に砂糖をたっぷりまぶし、テリを出し、白身魚をひたした酢をかけ回し酢飯をつくり、大村湾のまわりで採れる新鮮な山、里、海の素材を調理して3升くらいのすし桶で大量に作ります。錦糸卵をたっぷりあしらひ、まるでお菓子のようです。

その後、長崎は秀吉の直轄地となり、徳川幕府の天領となり人口はますます増え続けますが、キリシタン弾圧のため、1624年にスペイン船の来航を禁止、1636年に島にポルトガル人を隔離したあと、「島原の乱」が起こりポルトガル船の来航を禁止（第5次鎖国令）長崎の町もまた寂れてしまいました。そこで長崎の商人たち全町をあげて幕府に陳情し、平戸のオランダ商館を長崎島に移転させました。鎖国政策によって潤った長崎は、余剰金を箇所銀（家持ちへ）、釜銀（借家人へ）を配るなどで市民の生活を安定させました。おかげで長崎聞見録に「長崎のひと風俗男女人品よろしく応接柔らかに礼厚く見ゆ…なかんずく酒肴の交わりを第一とする」長崎人気質ができたのはこの頃ようです。平戸藩はオランダ貿易の利を失います。平戸名物菓子「カストース」はカステラ（専用に作ったもの）に鶏卵をつけ、熱いシロップをくぐらせ、グラニュー糖をまぶした甘い甘いお菓子です。このように大村、平戸、長崎には外国との交流によってもたらされた甘味の食文化があるのです。

長崎の古式捕鯨の歴史は大村藩と平戸藩にあります。南蛮貿易によって栄え、地の利を活かした巨大産業「鯨組」で藩や人々の暮らしに潤いをもたらしました。山あり谷ありの歴史の中で、才覚と勇気で運命を切り開いた二つの藩が残した遺産は「日本一鯨を食べる長崎」の物語として語られるのです。長崎には

鯨の目利きがいて、高い加工の技術を持ち、鯨販売店や料理店の数も日本一。

鯨の味がわかる消費者がいる。

お正月も、お節句も、お祭りも、お祝い事も鯨がなければ始まらない長崎の「鯨食文化」が、これから百年続きますように。



事務局よりお知らせ\*第3期総会を6月13日(土)に開催いたします。仔細は5月に郵送でお知らせします。

## 南極海で初、クジラを捕獲しない調査を実施

—ザトウなど大型クジラの資源回復明らかに

梅崎 義人（水産ジャーナリスト・当会理事）

1987年から南極海で開始したわが国の調査捕鯨は、目視を中心に、資源豊かなクロミンククジラを捕獲する方法だった。しかし2014年3月に、国際司法裁判所が「現状の調査は国際捕鯨条約が規定する調査捕鯨にそぐわない」との理由で中止の判決を出した。このためわが国は2015年に限って、捕獲しない非致死調査を実施することとし、2014年5月に開催された国際捕鯨委員会（IWC）に調査計画を提出、科学委員会ですべて全会一致で承認されている。

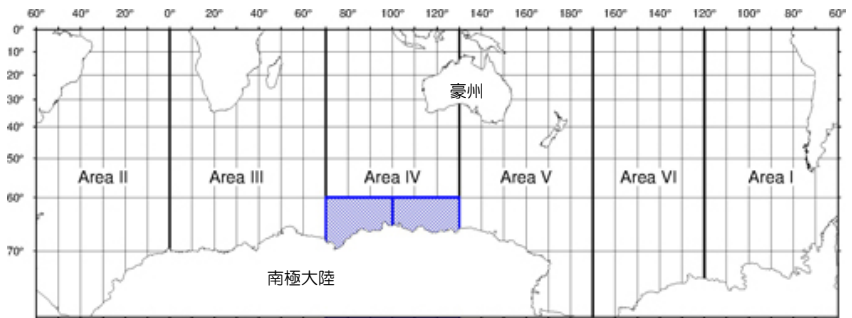
非致死調査は今回が初。目視調査はシー・シェパードによる妨害により2009年から2014年まで実施出来なかったため、6年ぶりに実現した。2015年南極海における目視調査の概要は次のとおり。

### (イ) 調査海域

IWCは南極海における鯨類の管理海域を60度ずつ6区に分けているが、今回調査したのはIV区（東経70°～130°・南緯60°以南の海域）2/1～3/4日までの3日間で、7,200Kmを調査した。

【図参照：

日本鯨類研究所】



### (ロ) 調査態勢

調査員は団長の日本鯨類研究所・調査研究部観測調査研究室・松岡耕二室長以下4人。サポート乗組員は、目視船2隻（720トンと747トン）に合わせて42人、補給船（8,145トン）に53人が乗船した。

### (ハ) 目視調査

あらかじめ設定された調査コースを一定の低速で航行し、発見したクジラの種類、群れの規模、頭数などを記録。その結果—ザトウクジラ=837群、1743頭、ナガスクジラ=104群、236頭、クロミンククジラ=128群、165頭を記録した。このほかに希少種のシロナガスクジラ=6群、7頭、ミナミセミンククジラ=27群、43頭も発見された。従来はクロミンククジラの発見がもっとも多かったが、ザトウ、ナガスに次いで3番目の発見頭数となった。南極海での大型鯨類の資源量が明らかに回復していることを裏付ける資料といえる。

### (ニ) 鯨体の天然標識記録

クジラには尻尾や背ビレ、胸ビレに紋様があったり、頭にこぶがあり、それぞれが微妙に異なるので、個体識別に役立つ。その天然標識を写真撮影で記録することで、鯨群の回遊経路を把握する上で役立つ。今回の調査では5鯨種、119個体の天然標識を記録した。

### (ホ) バイオプシー試料の採集

エアガンでひものついた玉（小さなカッターがついている）を鯨体に打ち込み、皮膚サンプルを採集する。DNA情報等の収集を目的とした作業。5鯨種、62個体からサンプルを採集。



シロナガスクジラ親子の  
バイオプシー



レーザー銃を使用したバイオプ  
シー実験風景



採集した組織

写真：日本鯨類研究所

以上の調査のほかに、距離角度推定実験（目視観察者の鯨類の発見角度と距離の推定精度を求めめるため、パイとレーダーを使って実験）や独立観察者実験（目視でクジラを見逃す率を推定するため、船の上下に観察者を配置して独立した目視を試みる）なども実施した。

上記2件の実験の結果、目視観察者のクジラ発見時の角度、距離はほとんど正確で、見逃し率も非常に低かったことが裏付けられている。

調査団長を務めた松岡耕二さんは今年の調査を総括して次のように述べた。「調査は計画通りに実施しないと成功とは言えない。

シー・シェパードの船が妨害に入った時は何ひとつ作業ができなかった。今回は6年ぶりに計画どおりの調査ができた。来年5月に開催されるIWC・科学委員会に調査結果を提出するが、全員が評価してくれると思う。このような作業はわが国だけが実施できる。2017年からの捕獲調査の再開につながると確信している」



独立観察者実験（10）



### 鯨肉は認知症予防・改善に効果あり —昭和大学・医学部と鯨類研究所が共同発表



鯨肉に含まれているハレニンが認知症予防・改善に効果があることが、マウスの実験によって確信された。昭和大学・医学部と鯨類研究所は去る3月24日、東京で記者発表を行った。

両者は2010年から「鯨肉抽出物の認知症予防・改善効果」というテーマに共同で取り組んできた。昭和大学で中心となって担当したのは、解剖学・組織学専門の塩田清二・第一解剖学教室主任教授。記者発表会では塩田教授がマウスの実験方法とその結果を次のように説明した。

- (1) 認知症のマウスをⅠ群とⅡ群に分けて、Ⅰ群にはラードやサフラワー油の入った通常のエサを、Ⅱ群には鯨肉抽出物（粉末）の混ざったエサを6.5カ月間与えた。その後、Y字型とT字型を6個組み合わせた迷路に入れ、マウスの行動試験を観察した。
- (2) 若くて認知症にかかっていないマウスは、迷路を確認して覚えたあとはエリアを同じ順番で回る習性がある。テストの結果は、Y字型ではⅠ群が同じエリアを行ったり来たりして位置関係を認識できないのに対し、Ⅱ群は迷路を覚えて順番よく循環した。
- (3) またT字型ではスタートからゴールにたどり着くのに、Ⅱ群はⅠ群より時間が短かった。T字型迷路内に設けられた水の入った迷路を、Ⅱ群は近寄らない行動を取った。
- (4) 上記の結果から、鯨肉エキスの入ったエサを食べたマウスの学習力、記憶力は通常のエサを食べたマウスに比べ明らかに優位差があることが判明した。
- (5) これはクジラの筋肉に含まれているハレニンの効果と思われる。今後はヒトによる認知症予防、改善効果の確認テストに取り組みたい。

ハレニンはイミダゾール・ジペプチドの一種で、白鳥や雁などの大型渡り鳥の肉に含まれているカルノシン、マグロの肉にあるアンセリンと同じく、疲労予防・疲労回復効果があることで知られている。このためにクジラ、渡り鳥、マグロは数千キロを休むことなく移動できる。カルノシンは1920年、アンセリンは1929年に発見されているが、ハレニンが発見されたのは2004年である。

スポーツ・健康用品メーカーの「ファイテン」は2010年夏に、ハレニン含有サプリメントを商品化した。太田胃散も2014年に“アクティブライフをサポートするサプリ”として「ハレニンダッシュ」を発売、順調な売れ行きを見せている。



一つの食文化が発達する要因には、自然条件と社会条件とがある。日本におけるクジラ食文化について、それを考えて見よう。

先ず、自然条件としては第1に、日本は南北に長く伸びる列島国であり、四面を広大な海に囲まれている。国土が狭い上に山が多いので陸上からの人の食料の生産性は低いが、海には人が食料にできる多様な海産生物が多量に存在する。そして、クジラもそれらの海産生物の一部である。第2に、日本は地球の中緯度に位置し、周りの海では寒流と暖流とが交差し、海洋生産力が極めて高い。その結果、クジラも日本の近海に種類も資源量も豊富に分布する。第3に、大型鯨類は繁殖場と索餌場が離れており、南北回遊の途中で、日本の沿岸を通過する。第4に、クジラはしばしば海岸に座礁する。

このように海の自然条件に恵まれた日本の国土に旧石器時代の太古から住み着いた人々は、海岸に座礁、漂着したり、海岸に接近したりしたクジラやイルカを、種々の海産生物とともに採取し、食料として利用して生きてきた。その中でも、魚群を海岸に追い込み、自らも大型で栄養の豊富なクジラは、海の彼方から人々に幸福を齎す「恵比須神」として敬って利用させて頂いた。この有り難い神様を人が生きるために利用させて頂くからには、粗末に扱ってはならず、捕獲したクジラに感謝しながら、その全身を有効に利用してきた。それが日本のクジラ食文化の源泉である。

自然条件に加えて、日本における社会条件の変化も、捕鯨の発達とクジラ食文化の発展に大きく貢献した。第1に、渡来した仏教に深く帰依した天武天皇が675年に発布した「殺生・肉食禁止の詔」によって、陸上の四足動物の摂食が固く禁じられたことが挙げられる。一方、海に住み、四足を持たないクジラは、サカナと同類と見做されて食用が許されたので、この詔の発布は日本のクジラ食文化の発達に大きく寄与した。第2の社会条件は、13世紀初期の武士団の台頭である。それに伴って、水軍の武器と兵法が発達したが、戦国時代末期の天下統一に伴って、職を失った武士がそれらの武器と兵法を転用して、捕鯨技術が飛躍的に発展し、16世紀末には産業として突取式捕鯨が成立した。第3は徳川幕府二代將軍徳川秀忠による1616年の「鎖国令」の発布である。それによって、幕府はキリスト教と一部を除く外国人の日本への進入の門を閉ざすとともに、日本人の海外進出を禁止した。このために、日本の捕鯨漁場は沿岸海域に止まり、欧米のように外洋に進出する捕鯨技術の開発が政治的に押さえられた。しかし、それによって1675年には網取式捕鯨法が開発されるなどして、我が国独特の捕鯨の技術と組織が発展するとともに、日本が世界に誇るクジラ食文化の花がこの時代に開いた。

日本の古式捕鯨は、海に広く分布するクジラ資源の中で、沿岸に接近するごく一部だけしか利用できない、受け身の漁法であったから、250年もの長い間クジラの資源を痛めずに持続的に捕鯨を続けることができた。しかるに、1820年代から欧米の多数の帆船式捕鯨船団が日本の近海に進出し、外洋で積極的に捕鯨活動を進めたので、日本の沿岸に來遊するクジラ資源が減少したために、受け身の漁法である古式捕鯨は大打撃を受け、19世紀の末までに衰退するに至った。

丁度その頃、ロシアの近代捕鯨船が日本海で操業を開始し、大量の鯨肉が日本に輸入されたのに刺激を受けて、第4の社会条件の変化として、日本で近代捕鯨法の導入が試みられ、1899年にその導入に成功して、日本の捕鯨は見事に復活した。しかし、日本はノルウェーで開発された近代捕鯨技術を鵜呑みにはしなかった。クジラの捕獲には汽船の触先に装備した捕鯨砲によって仕留める効率のよい方法を採用したが、鯨油だけを採取する欧米の処理方法を採用することはなかった。日本ではその時までに鯨体を食料として完全に利用する処理方法と食文化を確立していたからである。日本の近代捕鯨の導入こそ、正に「和魂洋才」の典型であり、これにより、日本が世界に誇るべき、「日本型捕鯨」が成立し、沿岸捕鯨が復活して急速に発展し、さらに世界のクジラ資源の宝庫である南極海にまで母船式捕鯨を進出させることができた。

我が国は日本型捕鯨を堅持してきたから、国際捕鯨委員会（IWC）が捕鯨規制を強化するにつれて、鯨油の生産だけに頼る欧米の捕鯨国が、採算が合わなくなって1960年代に次々に捕鯨産業から脱落して行く中であって、食料の生産を主とする日本の捕鯨は、企業努力によって少ない捕獲枠でも生き残ることができたのである。しかし、社会条件の第5の変化として、IWCが商業捕鯨の中止を1982年に、科学を無視して、政治的に決議し、理不尽にも未だにそれが解除されないでいる。

食文化は食料産業と一体で成立する。クジラ食文化の存続には、捕鯨業の維持が欠かせない。クジラ資源の利用の自然条件が既に整っている現在、その社会条件としての商業捕鯨の一時中止措置の早期の解除を、クジラ食文化の維持のために強く訴える。