

「はぐき」は「歯茎」と書き、生物学的には「歯肉」が正しい。一般には動物の歯の歯根を囲む粘膜を指すが、ご存知のように、ヒゲクジラ類には歯はなく、くじらひげの根元と上顎骨との間に布団のように敷かれている特殊な組織を「はぐき」と言う。くじらひげは、上顎の内側の左右に、片側2、3百枚もの三角形のひげ板が櫛の歯のように垂れ下がり、その内側に長く、密生した「ふさ毛」が伸びていて、それを箆のように用いて、動物プランクトンや小魚のような群集性の海洋動物を濾し取る、ヒゲクジラ類に特有の捕食器官である。

ひげ板は、爪と同じ角質の成分であり、爪のように年齢とともに伸び続けるが、ある程度の長さになると、先端から少しづつ欠けて行き、成長する部分と欠ける部分のバランスが取れて、伸びが停止する。このくじらひげを支え、成長させる組織が、「はぐき」であり、ヒゲクジラ類だけから得られる珍味な食材となる。

「はぐき」は結締組織であり、これからひげ板内に多数の細い血管が伸びて栄養を与えてひげ板を成長させる。しかし、ヒゲクジラ類は回遊して繁殖期と摂餌期とがはっきり分かれていて、栄養補給には大きな季節変化があるので、それに応じてひげ板の厚さに年周期が現れる。耳垢栓がヒゲクジラ類の優れた年齢形質として発見されるまでは、ひげ板がヒゲクジラ類の年齢形質の一つとして使われていた。困みに、かつて日本では長さの表示として「鯨尺」があった。これは建築などに使われる「曲尺(かねじゃく)」に対して、和裁に使われ、曲尺の1尺が30.3cmであるのに対して鯨尺のそれは37.9cmである。その所以は、布を測る「ものさし」の材料として、セミクジラのひげ板が使われたことによる。そして、セミクジラのひげ板の厚さの周期は約38cmでほぼ一定であるところから、鯨尺の1尺の長さが決められたと考える。セミクジラのひげ板は長く、適度に厚く、よく撓み、布を傷めず、しかも軽いので、裁縫の際に扱い易く、珍重された。鯨尺も日本の世界に誇る捕鯨文化を示す道具の一つである。

「はぐき」の名は既に1808年に出版された「鯨史稿」にクジラの食材として記録されている。筆者が若い頃に、調査のために参加した、日本水産(株)所属の捕鯨母船上では、はぐきを「おさね」と呼んでいた。「くじらひげ」を捕鯨業者は「おさ」といい、この組織はおさの根の部分であるから、「おさね」の方が「はぐき」よりも形態的に正しい表現で理解し易いが、この言葉は女性のある部分を指していて、誤解される心配があるのか、一般には使われていない。

捕獲したクジラを解剖甲板で解体する過程で、左右の一連のくじらひげを上顎骨から切り離した後に、「はぐき」にノンコを掛けてバリバリとくじらひげの列から引き剥がすと、食材としての「はぐき」が採取される。「はぐき」の大きさは鯨種によって違うが、体長8mのミンククジラの例では、長さ130cm、幅30cm、厚さ4.5cmの長楕円形である。

「はぐき」は「鯨史稿」にも“料理に賞味す”と記載され、「鯨肉調味方」には“味淡薄也”と記されているが、極寒の南極海での夜半までの調査作業を終えて作業員と一緒にデッキの上で食べる、薄く切った「はぐき」を野菜と一緒にたっぷり入れたすき焼きは、冷え切った体を温めてくれて、その味を今でも忘れられない。

「はぐき」は「鯨史稿」に“多からざるものなり”と記述されているように、生産量は少なく、商業捕鯨時代にも商品としては、あまり流通していなかった。

しかし、量的には限りがあり、生産に手間が掛かるものの、調査捕鯨でも是非これを生産して、鯨食文化の一部としての「はぐき」の美味しさを、陸上の人でも味わう機会を広めて頂きたいものである。



【巻頭言】 クジラの缶詰が人類と地球を救う

NPO法人クジラ食文化を守る会
理事長 小泉 武夫



クジラをよく食べた小学校時代

食いしん坊理事長の私が、巻頭言を書く時はクジラを食べる話ばかりであります。今回もそうなのです。しばしお付き合い下さい。

昭和18年(1943)年生まれの私が小学校に入ったのは昭和23年で、ちょうど戦後の混乱期のまっただ中、一番食料のない時でした。ただ、恵まれていたことに、私の生まれた町からそう遠くないところに小名浜という漁港があり、町の魚屋はそこで魚を仕入れて、売っていました。

当時、小名浜で獲れる魚で一番多かったのは、なんといってもイワシで、次がサバ、そして秋はサンマ、5月から10月くらいまではカツオです。そういう青背の魚が中心でしたが、いまひとつ、小名浜の港によく揚がっていたのがクジラでした。そのうえ、宮城県女川(おながわ)港にある捕鯨基地からも、大量のクジラが小名浜に運ばれてきていたのです。

牛肉なんて贅沢品で、あまり食べられない時代でしたから、肉といえば、まずクジラでした。とにかく安く美味しかったので、毎日毎日たくさん食べました。あの時代は、一貫目いくら、という単位で売っていました。一貫目というと、4キロ弱でしょうか。リンゴ箱にクジラ肉のブロックが積まれていて、その上に氷をのせて、魚屋だけじゃなく、八百屋の店先などでも売られていたのです。

クジラは小学校の給食にもよく出てきました。一番多かったのは、やはり竜田揚げで、それから、唐揚げとかライスカレーでした。家庭では、クジラのすき焼きや焼き肉、ステーキ、刺身なんかもありました。鯨カツもうまかったなあ。

最初にクジラの缶詰に出会ったのは、おそらく小学校一年生くらいだったでしょうか。クジラは当時、すき焼きや竜田揚げなどで食べることのほうが多くて、缶詰はそんなには食べなかったけれど、ハイキングとか、紅葉狩り、山登りなどで飯盒炊爨をする時には、クジラの缶詰を持っていったものです。とにかくクジラの缶詰には世話になったなんてものではなく、私は缶詰だけでクジラ1頭分は食ったんじゃないかと思うくらい、よく食べました。

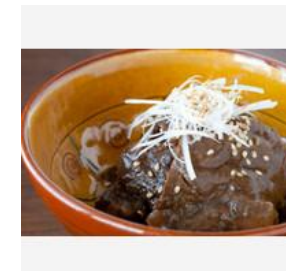
うまかったクジラの缶詰

クジラの缶詰には、赤身の缶詰と須の子の缶詰、スジの煮込みをタケノコや糸こんにゃくとともに煮込んだすき焼き風の缶詰がありました。クジラの肉はスジやヒレ、皮の下、骨の周囲などにコラーゲンやゼラチン質があって、その部分がピロロン、キョロロンとして、実にうまかったのです。クジラはこの部分も味や歯ごたえに特徴があって、捨てるどころなどありませんでした。

基本的な味付けは醤油をベースにした大和煮風で、その多くは赤身。須の子はなかなか手に入らない貴重な缶詰でした。

赤身缶の肉は硬いので、非常に噛みごたえがありますが、缶詰にすると、熱がもったかかると、どうしても硬くなるのです。ただ、硬いのが悪いわけじゃありませんで、その分、長く噛むために、口の中の滞留時間が長くなりますから、その間ずっとクジラの味を楽しむことができます。これがクジラの赤身の缶詰のよさなのです。ただ、歯と歯の間に肉の繊維が入っちゃったりして、食べたあと、やや口の中に違和感が残るといったリスクはあります。

しかし、食べ終わってから爪楊枝(つまようじ)でシーハーシーハーしてそれを取り除きながら、いま味わったクジラの美味しさを愛(め)でるのは、とても情緒的でよろしいのであります。



2ページへ続く

これが須の子になると、全く違います。とてもやわらかいスジが入っていて、その中にゼラチン、コラーゲンがある。須の子の缶詰から肉を1枚取り出して、口に入れますと、快い噛みごたえで、コリコリ、シコシコって感じで、何ともいえないうまさと呼ぶ食感なのです。やわらかい弾力があって、ホコホコホコと歯の先から潰れていく。そこから、上品なうまい汁がチュルチュルと出てくる。肉もどどん溶けていってトロトロとなる。その須の子の缶詰には、薄く切ったショウガが、2、3枚入っているのもまたよろしいですね。全体的に甘くうまい味にピリ辛がちょっぴりあって、そのショウガにもクジラの味がします。とにかく須の子の肉の上品さや歯ごたえ、うまさは、やはりクジラ缶の王様であります。

当会のラベルのついたふたつのクジラ缶詰

宮城県にある木の屋石巻水産では、このクジラの須の子の缶詰を今でもつくって売っています。木の屋さんは、東日本大震災の津波で工場や事務所が大きな打撃を受けましたが、がんばり続け、今でもそこで缶詰をつくっているんです。

私は落語家の林家木久扇（きくおう）さんと、NPO法人クジラ食文化を守る会の会長、副会長をしているのですが、「鯨（げい）は国を助く」という缶詰で、木の屋さんに応援しているのです。私が、須の子の缶詰のラベル、木久扇さんは赤身の缶詰のラベルに描かれていて、缶詰が売れたお金の一部は東日本大震災の復興支援に回る仕組みになっています。



クジラの缶詰は、おそらく日本だけの缶詰と考えていいでしょう。

日本以外の国でも、例えば、韓国もクジラを捕りますし、アイスランドやノルウェーもクジラを捕ります。でも、缶詰はほとんどつくられておらず、生で出荷しています。

日本でクジラが一番食べられたのは、昭和32年～35年にかけてでしょうか。国民が摂取する動物性タンパク質の65パーセントがクジラ、という時代がありました。極端な言い方をすれば、戦後の日本人を助けたのがクジラ肉であり、またクジラの缶詰であったとすることができるのです。缶詰の場合、海から遠いところの山奥まで届けることができ、多くの人々がその缶詰を食べました。そういう意味でも、日本人の戦後の体力増強にクジラの缶詰の果たした役割は、絶大だったと言えるでしょう。

今、世界中の海にはクジラが多くなりすぎて、大変なことになっているのです。南半球で現在、ミンククジラが761,000頭、中部及び北東大西洋でゴンドウクジラは780,000頭もいます。そして、地球上で1年間に人間が食べる魚の量の4、7倍を、クジラが食べているのです。私の著書『鯨（げい）は国を助く』（小学館）には、調査捕鯨で捕ったクジラの胃袋の写真を載せましたが、カタクチイワシ、サケ、スルメイカ、サンマ、スケトウダラ等々を、クジラは毎日、1頭で約1トン食うわけです。それが世界の海には何十万頭以上いるのですから、クジラが魚を食べ尽くしてしまい、人間が魚を食べることができなくなるのも時間の問題なのです。

クジラは地球上最大の生き物として象徴的な動物だから、捕ってはいけないという反捕鯨国もあります。でも、今クジラだけでなく、イノシシ、シカ、カンガルーなどの野生動物も増え過ぎて問題になっています。だから、希少種のクジラは別にして、増え過ぎて困っているクジラやイノシシやシカを捕って、缶詰に加工して、アフリカやアジアなどの飢饉に苦しんでいる地域に、貴重なタンパク資源として送ってあげるとよい、と私はいつも考えています。そのほうがよほど人道的ではないでしょうか。缶詰なら、どこへでも運べるのですから食べものの無い人たちは皆、助かります。クジラの缶詰が戦後の日本人を助けてくれたように、缶詰が、地球上で飢えに苦しむ人々を救う役割を担えるかもしれないことを、多くの人に伝えたいのです。そうすることにより、人類だけでなく、海の生態系も維持できるのです。

【事務局より】 去る、6月13日（土）に第3期通常総会が開催され、以前お知らせいたしました議案が全会一致で承認されました。皆様方には様々なご協力を頂き深く御礼申し上げますとともに、今後ともご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。略儀ながらご報告いたします。（添付別紙議事録にて内容をご確認ください）

「THE COVE」への反論映画が完成

女性監督が作った「Behind THE COVE」

水産ジャーナリスト 梅崎 義人（理事）

「THE COVE」（ザ・コーヴ）という米国のドキュメンタリー映画が、2010年日本で上映された。COVEとは入江という意味。和歌山県・太地町で行われているイルカを入江に追い込んで捕獲する漁を記録したフィルムだった。捕鯨問題を追いつけている身として観賞したが、見終わってから大きな反響に包まれた。

入江を囲む山の斜面に数台のカメラを設置して隠し撮りした画面は、残酷ぶりを十分に伝えていた。イルカを自分たちの“兄弟”のように捉え、このかわいい愛すべき動物を殺す太地の漁師を倫理観のない悪人として描いていた。漁業で生きる太地にとって、魚を食べるイルカを間引くのは漁業資源の保護策である。そして江戸時代からイルカの肉はクジラと同じように日常の食卓に取り入れられている。太地の漁師には生業であるのだが、その人権は無視され、イルカの動物権をその上に置く考えが、「THE COVE」に貫かれていた。

この映画が、米国でドキュメンタリー部門のアカデミー賞に選ばれたことで、慨嘆の息を漏らしてしまった。イルカ・クジラ問題とそれを食する日本人に対して、欧米人の持つ偏見は、われわれが想像できないほど大きいことを悟った。

去る8月7日、「Behind THE COVE」—捕鯨問題の謎に迫る—というドキュメンタリー映画のマスコミ試写会が東京であった。この映画を製作、撮影、監督したのは八木景子（48）さん、ハリウッドのメジャー映画会社の東京支局勤務後、「八木フィルム」を設立、その第1作目がこの映画だ。

八木さんが映画製作を想いついたのは、2014年3月、国際司法裁判所が出した調査捕鯨に関する判決だった。南極海で実施しているわが国の調査捕鯨は、純粋に科学調査とは言えないとの理由で中止を勧告した内容。小さいころからクジラの竜田揚げが大好きだった彼女は「なぜ？」との疑問が湧く。捕鯨に関する本や資料に目を通してこの疑問は深まるばかり。「国際捕鯨条約」はクジラの持続的利用を目的にしている。そして調査捕鯨も認めている。民族の異なる食文化は相互に尊重し合うことは国際常識。日本の捕鯨は間違ったことをひとつもしていないのに、なぜ外国から叩かれるのか。

八木さんは映画製作に踏み切る。まず、日本の捕鯨発祥の地で、現在シー・シェパードなどの国際環境保護団体がキャンペーンの基地にしている、和歌山県・太地町に赴き4ヶ月間取材する。農畜産のできないこの町がクジラと共生してきた社会、経済的背景は素直に理解できた。小型鯨類には水銀などの有害物質が残留しているので、太地の人たちは毒を食べている、との反対派の主張が全く根拠のないことを知る。

八木さんは米国に飛び、「THE COVE」を作った監督、スタッフにインタビューした。さらに国際的な鯨類科学者、日本の捕鯨外交官など20人以上に取材する。

その結果、捕鯨問題の奥深さに驚く。それは単なる食文化戦争ではなく政治、経済、社会の重要な局面から派生していることに気付く。捕鯨禁止を世界に打ち上げた米国のニクソン大統領は、1972年の国連人間環境会議で、ベトナム戦争非難決議を回避するため、そして大統領再選実現のため環境団体の票を獲得するのが目的だった。アングロサクソン社会に根強く息づいている有色人種に対する差別意識が反捕鯨と結びついた。日本の経済成長を望まない欧米諸国が、商業捕鯨に悪の産業というレッテルを貼った。

映画は一般の人たちが想像もつかない、こんな事実を証言と映像で明らかにしていく。今年の第39回モントリオール世界映画祭ドキュメンタリー部門に出品された意欲作である。

《映画案内から》

「鯨の竜田揚げ」、大好きだった給食のメニューの原点から捕鯨問題を調べたところ、危険なパンドラの箱を開けてしまった「ザ・コーヴ」を反証する映画が生まれた。

スポンサーなし、映画製作経験なし、カメラ技術なし、怪しい英語力で、気がつけば貯金を切り崩し製作していた。

「ザ・コーヴ」の撮影場所・和歌山県太地町に住む高齢化した元捕鯨師の方のインタビューを含む貴重な映像だ。止むことのない長引く捕鯨問題の隠された国家機密が潜む謎解きに迫った。この作品はその過程の記録である。