

勇魚 ISANA

Nov. 1995 No.13

目次

- 第47回IWC年次総会に出席して . . . 1
中田 宏
衆議院議員
- 持続可能な開発のカギ . . . 2
ダン・ヤング
米国下院議員
下院資源委員会委員長
- 食文化の謎 . . . 4
田邊隆一
日本水産物輸入協会 専務
- 西欧人の反捕鯨感情 . . . 7
メアリー・キング
ジャーナリスト
- 女子学生と鯨肉 . . . 10
浜口 尚
園田学園女子大学短期大学部 講師
- 捕鯨の民俗史は古代史の謎の中に . . . 12
滝谷節雄
イラストレーター&エッセイスト

ごあいさつ

第 47 回 IWC 年次総会に出席して

中田 宏
衆議院議員

私は去る 5 月 29 日から 6 月 2 日まで、アイルランドのダブリンで開かれた IWC (国際捕鯨委員会) 年次総会に出席した。今年の総会では、日本が提案した「わが国沿岸捕鯨のためのミンク鯨の 50 頭暫定救済枠の要求」は、賛成 10、反対 14、棄権 9 でまたもや否決された。

今、IWC は残念ながら理性ある国際会議の場とは言えない。日本が極めて論理的な議論を展開するのに対し、米国、英国、ニュージーランド、豪州をはじめとした反捕鯨国は科学的根拠なしにただ反対を唱えるのみである。日本が論拠とするデータは、長年の日本の鯨研究の成果であるばかりでなく、IWC に関わる世界の科学者達が非常に高く評価し、事実、常に IWC での議論の際の前提となっている。

南氷洋では 76 万頭以上のミンク鯨が生息することも、1990 年の IWC 科学委員会で合意されている事項であるし、そのうち年間 2000 頭程度の捕獲ならば資源の持続的利用が可能だ、ということに科学者の間でまともな反論をするものはいない。しかし、昨年 IWC メキシコ会議では、その南氷洋はサンクチュアリー (聖域) として商業捕鯨を少なくとも 10 年間禁止することとしたのである。

RMS (改定管理制度) についても、反捕鯨国はその導入をただらと引き伸ばすのみである。要するに、反捕鯨国は、科学的な議論が必要だと言いながら、科学的な議論をする気がないのである。

日本の科学的論理に基づいた主張が認められないということは、過激環境保護団体の圧力を背景とした反捕鯨国の国際的政治力に負けたことを意味する。捕鯨問題はこの意味において、日本の外交力、政治力が試されるシンボリックなテーマと私は認識している。日本が捕鯨の正義を IWC で勝ち得なければ、日本とは正義を守り通せない国と評価されるであろう。

従って、捕鯨再開への取り組みは、捕鯨関係者のみならず、政治、行政が一体となり、また、国民世論を喚起しつつ国を挙げて取り組むべき、極めて重要な国家課題である。

持続可能な開発のカギ

ダン・ヤング

米国下院議員

下院資源委員会委員長

最近ワシントンでは、「持続可能な開発」というキャッチ・フレーズがよく聞かれる。これは、いうまでもなく、長期的存続を脅威にさらすことなく、再生可能資源を採捕することが可能であることを認める資源管理コンセプトである。

このコンセプトは米国内、議会で支持を勝ち得ているが、いまだ、採捕が資源に有害でない場合でも、資源利用に反対する人々が存在する。

資源管理をめぐる議論のなかでよく取り上げられるもう一つのコンセプトに、「賢明な利用」がある。これは、持続可能な開発の概念と緊密に関っている。賢明な資源利用の推進者は、国家が所有する資源は、国家と国民の利益のために利用が可能であり、かつそうすべきであると論じている。

再生可能資源を長期的かつ持続可能な形で管理するために、以下の3点に留意することが肝要である。すなわち、正確なデータ、合理的決定を行うためのデータ解釈に必要な優れた科学、および効果的管理、取締制度である。この3つのうちの一つでも欠けていれば、資源の長期的存続が損なわれる可能性がある。

現在、米国議会は、国内漁業を管理するマグナソン漁業保存管理法の再承認の作業に取り掛かっている。資源の健全性だけでなく、商業漁業および沿岸漁業共同体の健全性を保つためにも、国家が所有する漁業資源の長期的管理が重要である。

近年、米国は、ある漁業分野において資源の枯渇を経験してきた。最近もっとも広く報道されたケースは、ニュー・イングランドの底魚資源の状態である。この資源の枯渇には、生息水域の消失、過剰漁獲、捕食の増加、温度・気候の変動などいくつかの原因が考えられる。

漁業資源は、国内の多くの地域にとって極めて重要であり、資源保護は多くの沿岸共同体を存続させるために不可欠である。マグナソン漁業保存管理法は、漁業資源の持続的採捕と乱獲からの資源の保護の間のバランスを維持することを目的としている。このコンセプトは、他の再生可能の自然資源にも適用可能である。しかし、資源に関連した他の国内法では、必ずしも開発と保存の間の共存の可能性が認められていない。

米国では、アラスカの土着民が、ホッキョククジラを生存上の目的で、持続可能な水準で捕獲している。捕獲対象とされている系群の資源量を決定するために十分な配慮が払われ、許容捕獲水準が注意深く決定され、厳格な監視、取締措置が実施されている。ホッキョククジラ捕獲に参加する集落は、資源の長期的健全性について注意を向け、しかるべく資源を尊重しながら利用しなければならず、現にその努力を続けている。

正確なデータ、用意周到なデータの科学的利用、および厳格な監視 - - この組み合わせにより、アラスカ土着民は生存目的のための持続可能な捕鯨を可能にしてきた。これはまさに、国内のほとんどの地域で漁業者が、資源の長期的健全性を損なうことなく、漁業資源の採捕を可能にしてきたのと同じ状況である。

食文化の謎

異なる価値観押付けに一步も引いてはならぬ

田邊隆一

日本水産物輸入協会 専務

マーヴィン・ハリスというアメリカの文化人類学者が「食と文化の謎」という著書の中で、ある民族や部族が食べるものを別の民族が食べないというような現象がなぜ発生したかということについて、面白い説を展開している。

何を食べ、何を禁忌するかということは、いかに調理して食べるかとかどのような食器を使って食べるかなどとともに、食文化の主要な要素の一つである。

ところで文化とは何か。私なりに定義すると、国、地域あるいは集落にまわって生活する人間の集団が、その土地の地理、気象、そのほか諸々の環境要因（これを風土と呼んでもよい）に基づいて長い年月をかけて培ってきた固有の行動様式、ということになるだろうか。この場合、行動様式とは思考をも含む広義のものと解釈しておく。

固有の行動様式といっても、異なる集団が接触することによって、異なる文化が相互に影響し合う。自発的に異文化を吸収する場合もあれば、征服などにより強制的に押し付けられることもある。それも環境の変化の一つであり、それによって文化が新しく変貌していくことになる。

生物は環境の変化に適応するために、その形態や生態を変えてきた。これが進化である。人間は進化ではなく（もちろん、進化もしたが）文化を形造ることにより環境の変化に適応してきたといわれる。寒冷の地に住む動物は、厚い皮下脂肪やふさふさした毛皮を身につけることで寒さに適応したが、人間は衣類をまとうことや火を使用することで寒気の問題を解決した。

キリンは高いところにある餌を食べられるように首を長くしたが（これが本当かどうかはこの際さておき）、人間は梯子をつくって高いところに手が届く工夫をした。空を飛ぶために翼を進化させたのは鳥であるが、人間は飛行機を発明して空を飛ぶことを学んだ。これが文化である。

したがって、固有の文化は、その集団にとってその環境に適応する必然的な行動様式であり、異なる文化の間に優劣はないというのが現代的な考え方である。

食べ物の話に戻ろう。世界の多くの人たちは、昆虫を食べることに嫌悪感を覚える。ところが、東南アジアなどの国の人たちの間では、昆虫が重要なタン

パク源になっているところがある。日本でもイナゴやハチの子を食べる地域があり、私も子どものころ食べたし、今でも手に入れば食べないこともない。牛肉や豚肉を美味と思う人たちがいる半面、世界にはこうしたものを宗教的な理由で食べない人たちが存在する。昆虫は気持ちが悪くて食べられないという人がいる。私だってイモ虫を食べることを想像すると身の毛がそば立ってくる。

しかし、昆虫を食べない人たちは、それが気持ち悪いから食べないのではなく、食べないから気持ちが悪いと感ずるようになったのである。宗教的な禁忌があるから豚肉を食べないのではなく、食べないからそれが宗教上のタブーになったのである。昆虫が気持ち悪いというが、カニだって似たようなものである。ウナギがおいしくてヘビが食べられないというのも理屈に合わない。

何を食べ、何を食べない方ということについて、ハリス氏は最善採餌理論という説を紹介している。人間は(そしてほかの動物も)、餌を採集するコスト(エネルギー・コストを含む)に対する利益(栄養、カロリー)の比率が最大になるような餌の選び方をするという考え方である。例えば、大型獣とたくさんの昆虫がいたとする。大型獣を捕獲するに要するエネルギーの方が昆虫を採集するエネルギーより大きい、大型獣から得られる栄養がはるかに昆虫より大きいから、その場合は昆虫には見向きもしない。

大型獣がいなくて、昆虫とコウモリが生息する地域があったとする。コウモリの方が昆虫よりも栄養分は大きい、捕獲に要するエネルギーがはるかに大きいから、その場合はコウモリは食べられずに、昆虫が食用になる。食べる対象の生息状況は地域の条件によって異なるので、集団が違えば当然何を食べるかが異なってくる。まさに文化そのものである。

今や、世界では反捕鯨論者の勢いが強い。商業捕鯨が禁止され、南氷洋はサンクチュアリーとしていかなる捕鯨も禁止された。実態はこのように捕鯨擁護論者にとって不利な状況にあるが、理屈の上ではどうだろうか。反捕鯨論者が捕鯨に反対する最大の理由として表向き掲げてきた資源状態が悪いという錦の御旗は、調査研究の結果、ミンクなどのある種類のクジラについて、もはや根拠を失おうとしている。そこで彼らが残る砦としているのが、鯨類は知能が高い、かわいいなどの感情論やクジラは聖書の中に食用の対象とされていないといった宗教論とでもいべき主張である。

かわいいかどうかは主観的判断であろう。クジラがかわいいから食べてはいけないというのなら、愛らしいウサギを、かわいい子羊をどうして西欧人は食べるのか。知能の高い生物を食べてはならないというのは何を根拠にするのか。ハリス氏は、食人を否定するのは西欧人の自己中心的な思い上がりである

というモンテニューの言葉を「食と文化の謎」の中で引用している。高等動物を食べてはいけないというのもそれと同断であろう。私は食人を肯定するつもりはない。しかし、それは人類が高等動物だからという理由によるのではなく、食人を認めると人間社会の秩序が乱れると考えるからである。いうなれば、盗みや殺人を禁ずると同じことである。

世界には異なる文化を有する人間の集団、異なる価値観をもつ人々のグループがいくつも存在する。その間に優劣はないとするのが現代の考え方である。征服によって異文化を圧殺したのはもはや昔の話である。それでは異なる文化が抵触し、摩擦を起こしたらどうすればよいのか。一方が他方を力づくで押さえ付けるといったことがあってはならない。両者の妥協、歩み寄りがなされなければならない。

クジラは食用にする生物ではなく、ホ工 - ル・ウォッチングなどで見たり触ったりして楽しむものだ、というのも一つの価値観で、尊重されなければならない。同様にクジラを重要な食糧源として利用するというのも、立派な価値観である。この両者がぶつかった時に妥協案として考えられるのが、クジラの資源を適正に管理し、減少しないようにして利用するということではあるまいか。

私も、水産庁在職当時、捕鯨問題には幾分かかわってきた。南氷洋の捕鯨母船に半年間乗船したこともあり、捕鯨にはある種の愛着がある。捕鯨を何とかして再開させたいという気持ちは、人並み以上にある。

一方、捕鯨産業から得られる収益は、今や日本の経済全体にとってごく小さなものになってしまった。そんなものにこだわって諸外国の心証を害するのはつまらないという意見がある。理解できない考え方ではない。

しかし、ことは捕鯨産業とか、鯨肉が食べられないといった限られた範囲の問題ではない。それが重要ではないというつもりはないが、もっと大事なことがあるのではないか。

反捕鯨勢力のしていることは、異なる価値観を押しつづそうという試みである。ここで一步引けば、さまざまな場面で価値観の一方的な押し付けが始まる恐れがある。人類にとって貴重なタンパク源を供給している漁業ですら、一部の環境論者は抹殺しようと考えている節がある。捕鯨に愛着があるからという理由もあるが、それ以上に、そうしたことが起こらないように、私は水産庁にエールを送っているのである。

西欧人の反捕鯨感情

メアリー・キング

ジャーナリスト

スーダンで会ったデニスという名のウガンダの学生が、もしウガンダに行くことがあれば、首都カンパラの某レストランに行くよう勧めてくれた。しかし、そこで出される肉が何の肉かは聞かないほうが良いという。時には人肉が出るという噂もあるそうだ。

そのとき、デニスが私をからかっているのか半信半疑であった。

数ヶ月後に私はカンパラを訪ねた。デニスの話は食欲よりは私の好奇心をそそった。私は冒険心を起こし、そのレストランを探した。それはちょうどデニスが言ったとおり、町の中心からそれほど離れていない薄汚い裏通りにあった。メニューがなく、またウェーターがスワヒリ語しか話さなかったため、私は手振りで、何か飲み物と食べ物が欲しいと伝えた。そのうち、パプ（アフリカの主食であるトウモロコシを粥状にしたもの、ほとんど味がなく腹に溜まる）とともに、肉の皿が運ばれてきた。それは見た目には何ら特別なところはなかったが、肉は汁気が多く、驚くほど美味だった。それは牛肉でも、豚肉でも、羊でも、鶏でもなかった。一体何の肉だろう。私は好奇心に駆られ、その正体を知りたいと思った。

私は身振り手振りで、質問をウェーターに伝えようとした。ダチョウから始まり、象、ワニと身振りで示すのを、ウェーターは何のこともと見ていたが、ついに、私が何を知りたがっているか悟り、やや遠慮がちに私の手を取り、台所を通り抜けて、小さな庭に私を連れていった。

そこには様々の檻が置いてあり、鉄格子の向こうにサルがひしめいていた。何匹かは好奇の目で私を見、また別のサルは互いにふざけあっていた。好奇心が強く、茶目っ気たっぷり、まるで人間の子供のようだと思った。そのとたん、私はここで食事をしたことを後悔した。どうしてこんなにかわいいサルを食べることができたのだろうか。私はまるで誰かの赤ん坊を食べてしまったかのように感じた。

数年後、私の人生におけるその事件を振り返り、私の感情がある種の気紛れに動かされているのに気づいた。よく知られている英国人の動物愛護の感情である。結局のところ、私は、人間の子供を助けることより、苦しんでいる動物を助けることの方が当たり前と思われる民族の一人である。英国では孤児院や老

人、病人のための施設よりも、犬、猫の施設のために自分の遺産を残す人が多い。

私はいま、絶滅のおそれがない限り、サル、ネコ、イヌなどを含め、家畜や野生を問わず、どんな動物を食べることにものなんなら良心のとがめを感じない。なぜ、ウシを食べることよりもネコを食べることが、またブタを食べるよりもウマを食べることが大きな悪なのだろうか。もしヒンズー教徒が世界を支配していれば、私はローストビーフや?ークシャ・プディングを楽しんで食べることはできまい。この伝統的な日曜日の昼食の献立を禁じられたら、英国人は激怒することだろう。またイスラム教徒が世界を支配したら、英国、オーストラリア、カナダ、米国などで標準的な朝食メニューになっているハム・エッグに別れを告げなければならなくなるだろう。

私は西欧人が、インドやアラブ世界の食生活に関する法律を守るよう、強制される状況を想像できない。また、馬を溺愛している英国人がフランス人に対して馬肉の食用利用を止めるよう圧力をかける状況も想像できない。では何故日本と日本人が捕鯨とクジラ食を理由にいじめにあうのか。

私は、それがロマンチズムと人種差別の混じりあった感情であると思う。しばしば政府におもねる西欧のマスコミは我々に、日本人が冷酷にクジラを絶滅に追い込んでいると信じ込ませようとしている。確かに、絶滅のおそれのある鯨種はある。しかし、これらは刺身の材料になるような種ではない。日本の捕鯨者が捕獲しようとしているのは、資源量の豊富な南氷洋ミンククジラだけである。日本人が、鯨を大事な食糧源としてみなしているならば、それを絶滅の脅威にさらすことはまったく不合理であると言える。

西欧人は、自分たちが尋常でないと考える食べ物（クジラ、たこ、イカなど）を食用とする習慣について文化的な判断を下しがちである。マクドナルド・ハンバーガーやピザ・ハットなどがおいしい食べ物の代名詞であると考えた人たちの無知な発言や馬鹿げた冗談がよく聞かれる。クジラは、何度も食べてみて、掛け値なくおいしい食べ物であると思う。

東京に行きつけのクジラ料理店がある。しかし、私が鯨肉を食べると言うと、ほとんどの西欧人は判を押したように苛立ちを示し、私に「正しい」政治的立場を押し付けようとする。しかし、私から見れば、彼らは、鯨をロマンチックに理想化した宣伝と嘘の中に迷い込んでいるだけである。

クジラは子猫のように抱きしめたくくなるような可愛さはないが、西欧人にとっては海に棲む巨大な神秘的生き物で、その大きさだけでも見るものを圧倒する。クジラは恐竜時代から地球上に生息している原始的な生き物である。聖書

でヨナとクジラの話が取り上げられ、また白鯨やピノキオの物語にインスピレーションを与えてきた。

私はクジラのユニークさ、美しさ、またクジラが生存する権利を否定しているわけではない。しかし、同時に私は日本人が、エビを食べるのと同じく、クジラを食べる権利をもつと考える。その一方、私は西欧諸国が自分の顔を鏡に近づけ、嫉妬のために青白くなったその顔を見つめる必要があると考える。私は西欧諸国の反捕鯨の立場が環境保護の関心に立っているとは思わない。西欧は日本の経済的、社会的、文化的成功に嫉妬を感じているのである。西欧は嫉妬心のために不安になり、急速に追いついてきた国に追い抜かれるのではないかとの脅迫観念をもっている。西欧諸国は白人の優位を守りたいと望んでいるが、世界に対する統率力が弱まっているのを感じている。したがって、日本を嫌悪の対象にしようとしているのだ。

マスコミでは、アイスランドのクジラ利用が攻撃の対象となることはあまりない。それはアイスランドが遠隔の北欧の小国で、白人系国家であり、西欧の大国に対しなんら脅威となっていないからである。その反面、日本は、白人の優位を覆しかねない国々の先頭に立っている。

私は日本人が世界でもっとも洗練された食文化をもつ国であると考え。優れた日本料理を食べること自体、芸術の境地に入り込むことである。それぞれの料理が、日本の美術の伝統の粋であるデリケートかつ官能的な絶妙の美学によって呈示される。クジラは、寿司、刺身、歌舞伎、狂言、三味線、尺八などとともに、日本文化の内なる部分である。日本文化はあまりにも豊かで奥深いため、多くの西欧諸国はおそれさえ感じている。

クジラは西欧諸国が日本のイメージを悪くするために使える武器にすぎない。私は日本人がそのような基本的権利について卑屈に譲歩することがないことを希望している。

(メアリー・キング - - 英国人ジャーナリスト。英国でジャーナリズムを学び、ロンドン、中東、日本で活動。現在世界各国を取材旅行中)

女子学生と鯨肉

浜口 尚

園田学園女子大学短期大学部 講師

この4月より女子大学の短期大学部で教鞭を執るようになり、文化人類学・食文化論を担当している。40歳を目前にしての役所勤めからの転職。見ること、聞くこと、すること全てが初体験。試行錯誤の日々が続いている。私語の多さや教室内での化粧直しには慣れたが、それでも色々とビックリさせられることもある。授業中、ポケベルが鳴り出したことも一度や二度ではない。女子学生の照れ笑いに怒るに怒れず、こちらもつられて笑ってしまう。なんて優しい教師なのだろう……。

最初の授業時に「鯨または捕鯨について知っていること」を自由に書かせてみた。予想外といっは何だが、「鯨の肉の色は黒っぽかった。味はおいしかったです。固かったけれどもまた食べたいです」「鯨と聞けば私は“ハリハリ鍋”を思い出します。おばあちゃんが昔よく作って食べさせてくれました」「レバーのような味がしてあまりおいしくなかった」等々、食料としての思い出を語る生徒が多かった。鯨肉を食したことのある彼女たちにとっては、鯨を食料として考え、語ることにそう違和感はなかった。

90余人の生徒中、実に8割近くが鯨肉を食べた経験があった。小学校時の給食の思い出を語る生徒も多く、何人かは「低学年のころは給食に“鯨のオーロラ煮”が出たが、高学年になると“マグロのオーロラ煮”に変わってしまいショックだった。もう一度、あのクジラのオーロラ煮を食べてみたい」と書いてあった。そこで少し調べてみた。

彼女たちは1976年生まれ。日本がナガスクジラを最後に捕獲した年である。国際捕鯨委員会で「商業捕鯨全面禁止案」が可決された翌年の1983年に小学校入学。この年はミンククジラ、ニタリクジラ、マッコウクジラを合わせて4000頭以上を捕獲している。1986年小学校4年生、南氷洋での商業捕鯨最後の年。合計で2700頭余りを捕獲。1987年小学校5年生、日米合意に基づく商業捕鯨最後の年。ミンククジラ、ニタリクジラ、マッコウクジラを合わせて800頭余りと、捕獲高は前年の3割足らずに激減。おそらく、この年あたりに学校給食から鯨肉が消えたと思われる。1988年小学校6年生、とうとう調査捕鯨によるミンククジラ273頭だけとなってしまった。

こうしてみれば、彼女たちは日本の捕鯨が激変する時代に小学生生活を送り、学校給食で鯨肉を味わった最後の世代といえる。捕鯨文化論を専攻する筆者として、学究生活の1年目に彼女たちと知り合えたことは幸いであった。しかし、数年先には学校給食で鯨肉を食べた経験のない世代が確実に入学してくる。

ホエール・ウォッチングしか知らない彼女たちと同じ鯨の知識を共有できるであろうか……。

鯨を食べさせまいとする環境保護至上主義者たちの陰謀がボディ・ブローの如くじわじわと効いてきている。カウンター・パンチをくらわすためには、とにかく若い世代に鯨肉を食べてもらわなければならない。

さて、授業の方は、文献資料や筆者自身の調査資料、時にはビデオも交えて「アラスカの捕鯨文化」「シベリアの捕鯨文化」「カリブ海・バクウェイ島の捕鯨文化」「インドネシア・レンバダ島の捕鯨文化」「日本の捕鯨文化」をテーマに、伝統的な捕獲法、捕鯨従事者間の社会関係、鯨肉の慣習的な配分法、鯨の利用法、等々を12回にわたって講義した。早口でわかりにくいという苦言も時にはもらったが、文化の多様性の一例を彼女たちに提示し、異文化理解の手助けになりえたと思っている。

授業を終えた後の彼女たちの感想である。「私は捕鯨に反対だったけれども、この授業で学んで捕鯨で生計をたてている人たちもいることを知った。絶滅しない程度に捕鯨をしてくれたらと思います」捕鯨なんて絶対反対だと思っていたけれど、授業を受けて捕鯨をする人たちのビデオを見て、捕鯨を行うことで生活している人もいる、鯨を捕らないと生きていけない人もいるということがわかった。ただ鯨がかわいそうだというだけで捕鯨反対という考えはだめだと思った」と彼女たちなりの異文化理解を示している。少し強烈すぎはしないかと躊躇しながら見せた鯨の解体シーンも、「ビデオで見て、一頭の鯨を解体する大変さがわかった。鯨を食べるシーンを見て、自分も食べてみたくなった」と冷静な判断をしてくれ、筆者としても安心した次第である。

何人かの生徒は「授業で鯨肉を試食できたらもっと良かったのに……」と書いてあった。筆者としても同感である。いずれ機会があれば、彼女たちと鯨肉を用いて調理実習（注：週1回調理実習の授業がある）を行い、竜田揚げでも味わってみたいと思っている。

捕鯨の民俗史は古代史の謎の中に・・・

滝谷節雄

イラストレーター&エッセイスト

これまで捕鯨擁護の立場から日本人と鯨の関係を古代に求め、様々の文献、歴史書を調べて10余年、その作業は蝸牛に似て、遅々として進まなかったものだが、その経過の中でこれまで意識しなかった日本の歴史の中に日本人と鯨の絆は、はっきりと民俗史と言う型で自分の心の中に形成されて行ったことは確かな様である。

幾多の文献の中に何気なく記述されているたった一行の語句は日本人と鯨との物語を如実に証明している。

その記述を拾うことは、まさに川床に砂金を得るが如き作業に等しいかもしれないが、手にしたきらめきは、名状仕難き程に嬉しいものだ。

例えば、江戸時代の山伏、泉光院、野田成亮の旅日記をひもとけば、或る日、呼子浦を発ち湊村（現在の唐津市）に立ち寄り、羽刺し弁太夫の家に一泊したとある。

「鯨漁師はすべて相撲取りのやうなまげを結っているので理由をたずねると、捕鯨の時海に沈むことがあり、引き上げる際につかむために必要だ」と記述されている。

この日記の数行の中に貴重な捕鯨の民俗史の一端を垣間見することが出来るのである。

又、紀元前250年、秦の始皇帝の命を受けた徐福一行は蓬萊国、日本に不老長寿の妙薬を求めてやって来ている。九州、四国を巡った後、紀伊・和歌山は新宮に上陸している（現在、徐福の廟が祀られ、末孫が住んでいる）。

その折、徐福は製紙、製織、捕鯨の技術を伝えたと言われている。

徐福の研究は、中国、韓国と共に緒についたばかりで、伝説の域を出ないけれど、古代捕鯨の発祥の地、太地、古座浦、とは全く関係がないとは言えないだろう。

13世紀の古代捕鯨と1500年余りの時間的空白は余りにも大きいですが、古代史の謎めいた中に捕鯨の民俗史は立派に生きていけると言えるようである。