

勇魚 ISANA

May. 1996 No.14

目次

- 鯨類資源の合理的利用を目指して . . . 1
大隅清治
(財)日本鯨類研究所 理事長
- 貿易制裁とクジラ問題 . . . 2
ブルース・フェイン
弁護士・フリーランスライター
- 将来の環境保存 . . . 4
チャールズ・J・L・マッキー
ジャーナリスト
- 事実 vs . 感傷 . . . 6
デニス・テーフ
海洋生物学者・科学ジャーナリスト
- 鯨の墓 . . . 11
高城修三
作家 (昭和53年芥川賞受賞)
- はじめてのクジラ . . . 13
下田治美
作家
- 女子学生と鯨肉 (2) 調理実習篇 . . . 16
浜口 尚
園田学園女子大学短期大学部 講師
- マッコウ鯨と戴冠式 . . . 18
滝谷節雄
イラストレーター&エッセイスト

ごあいさつ

鯨類資源の合理的利用を目指して

大隅清治

(財)日本鯨類研究所 理事長

関係の皆様のご支持を得て、昨年 12 月 1 日に当研究所の理事長に就いた翌日から 1 週間、京都で開催された「食料安全保障のための漁業の持続的貢献に関する国際会議」とその関連会議に、NGO の一員として参加した。

この会議には 95 カ国、11 の国際政府機関、9 つの国際 NGO から、合計 522 人が参加し、IWC とは全く異なった雰囲気での会議が進行し、歴史的な「京都宣言」と「行動計画」を採択して、会議は成功裡に終了した。就任の直後でもあり、この会議への参加は私にとって特に印象深かった。

「宣言」と「行動計画」は捕鯨とは直接関係しないものの、その精神は近い将来に必ずや再開されるであろう捕鯨のあるべき姿に指針を与えると高く評価され、IWC は世界の一部の偏った考えを示す場に過ぎないことを実感した。

われわれは鯨類を、大きな生産力を有する海洋に存在する、再生産可能な生物資源の一部と見なしており、その合理的な利用は許されるべきであると考え。そして、捕鯨は世界の食料安全保障のために、持続的な貢献をなし得ると信じる。

「行動計画」に示されるように、海洋の生態系の構成員を一括して、有効に利用し、適切に管理し、安全に保存することが大切であり、鯨類だけがその例外とはなり得ないはずである。当研究所は鯨類資源の調査・研究を推進することによって、鯨類の利用・管理・保護のための科学的基盤強化の一翼を担っていると自負しており、その責任は非常に重いと自覚している。

理事長就任の際の所員への挨拶の中で私は、“官界、業界、学会、そして世界から頼りにされる研究所となること”をモットーにして、所員がそれぞれの職場で努力し、成果を挙げるよう要請した。皆様の当研究所への一層のご理解とご支持を、また私へのご指導とご鞭撻を、強く要望いたします。

貿易制裁とクジラ問題

ブルース・フェイン

弁護士・フリーランスライター

ことクジラ問題に関するかぎり、科学の存立が危うくなっているようだ。環境保護主義者たちは、自分たちの倫理的、文化的偏見を見掛けの合理性、経験主義、公正さで覆いかくしている。その良い例が、ブラウン前商務長官が昨年12月11日に行ったペリー修正法の下での対日証明である。この証明は、日本が実施している絶滅のおそれのないミンククジラのごく少数の調査捕獲が、IWCの鯨類保存を損なうものだと口実で行なわれた。

貿易制裁をちらつかせながら発表されたこの対日証明は、科学というよりサイエンス・フィクションの類である。環境保護団体は「クジラがすべて絶滅に瀕している」と世論を信じこませようとしているが、ミンククジラが絶滅から程遠いことに議論の余地はないようである。米商務省は1995年11月に捕鯨に関する米国の国際政策を発表したが、その中で南氷洋ミンククジラ資源を76万頭と推定している。日本が調査で捕獲する頭数は豊富な資源量のわずか0.05%にすぎない。同省はまた、北太平洋ミンククジラを25,000頭と推定したが、日本の調査捕獲頭数は100頭と全資源量の僅か0.4%である。ミンククジラがすべて独身の誓いでもたてるようなことがないかぎり、この僅かな調査捕獲が資源に影響を与えることはないだろう。1993年のIWC科学委員会でも限られた数のミンククジラの捕獲は資源を減少させることなく、現在の商業捕鯨モロトリアムは科学に反すると全会一致で結論付けている。それにもかかわらずIWCがモロトリアムに固執したため、科学委員会議長が「IWCの決定は科学に基づいていない」として辞任している。

ブラウン前長官の日本の調査捕鯨批判は自滅的にも思える。科学委員会メンバーのダグラス・バタワースは「調査捕鯨は長期的管理計画策定のために必要な重要な情報を提供している」と述べている。

ブラウン前長官が科学を歪めようとしたのは、どうも環境団体へのへつらいのように思える。クジラは人目を引き、人気を集めやすい。ハーマン・メルビルの小説「白鯨」でも、畏怖と畏敬の念をより多く起こさせるのは、エイハブ船長よりモービー・ディックである。地球を原初状態に戻すことを求めるグリーンピースやその信奉者は、「すべてのクジラが絶滅に瀕している」とまことしやかに宣伝している。

ブラウン前長官による日本の調査捕鯨への非難が似非科学によるものであることは、本当の意味で絶滅に瀕しているクジラの捕獲を原住民生存捕鯨に許し

ていることをみても明らかである。商務省の政策文書では、米国、デンマーク、ロシア、セントビンセントの原住民は文化、食料面で長い捕鯨の歴史を持っているため捕獲枠を与えられると述べている。

資源状態が不安定なホッキョククジラ、コククジラ、ザトウクジラについて捕獲枠を認めることは、日本のミンククジラ調査捕鯨よりも危険である。しかし、商務省は原住民生存捕鯨となると情緒的な態度を取る。商務省文書では以下の通り述べられている。「米国は、原住民生存捕鯨の伝統を強く支持する。アラスカ・エスキモー生存捕鯨の文化、食料面で必要性を世界に知らせることは特に重要である。アラスカ原住民の生存捕鯨の権利が世界中で認められ、受け入れられるためには、彼らの生活を尊重し理解することが不可欠である。米国はこの問題が IWC 内で適切に理解され、生存捕鯨を持たない他の国との間に緊張関係が起こらないよう懸命に努力する。」

ブラウン前長官のように、環境保護団体も原住民生存捕鯨を非難することを止めている。原住民の生活は、高度に技術的な日本の調査捕鯨よりも、環境団体の「自然回帰」の思想と合うようである。

環境保護主義者が騒ぎ立てている事柄はすべて悪意によるものではないが、すべて正当であるわけでもない。環境問題は、状況によって慎重に科学的に考慮すべきであり、「不思議の国のアリス」のハートの女王のように超音速で決断してはならない。科学が政治や他の非科学的な要素に従属するようなことにならないよう十分注意すべきである。

科学の歴史を見ると、現在の環境保護の教理のようなおおっぴらな偏見がまかり通ることで真実が歪められてきた事例は枚挙に事欠かない。ウィリアム・ブロードとニコラス・ウエイドはその「真実への裏切り」という著作で、1800年代の似非科学の例を詳細に紹介している。その似非科学とは、頭蓋骨の大きさを知能を測ることができ、白人は黒人よりも優秀であり、また西欧人はユダヤ人よりも優秀であるというものであった。この研究成果は当時の人種差別的な風潮にぴったりとあった。この詐欺のような話を作った張本人であるサミュエル・G・モートンは自説を裏付けるために公然と頭蓋骨の大きさに関するデータを捏造さえた。このインチキ学説は、一世紀以上もたった1978年にハーバード大学の古生物学者ステファン・グールドが、モートン自身の証拠に基づいて、すべての人種はほぼ同等の頭蓋骨容量をもつことを証明するまで、公然とまかり通っていた。

(ブルース・フェイン氏は弁護士。政治問題に関するフリーランス・ライターでもある。)

将来の環境保存

チャールズ・J・L・マッキー
ジャーナリスト

米国議会では、ほとんどいつでも「保存」という語の適切な適用をめくり様々の法案が審議されている。定義上、「保存」という語は、天然資源の搾取防止を目的とした、計画的利用、すなわち、賢明な利用を意味する。再生可能の野生生物・海産資源の保存では、乱獲が許されないが、同様に全面的保護を目指すものでもない。実施可能の保存政策には、科学的管理の原則とガイドラインの下での再生可能資源の持続可能利用の概念を組み入れる必要がある。この目的は、米国議会での討議にとって有効であるばかりでなく、国際レベルでも広く認められるものである。

海産資源に関するかぎり、多くの国際協定、条約の中で、持続可能利用の概念は重要な意味をもっている。国連海洋法、ワシントン条約(CITES)、国際捕鯨取締条約はすべて持続可能利用の原則を組み入れた管理の必要性を認めている。1992年国連環境開発会議のアジェンダ21では、一つの目的として「関連の環境・経済要因を適切に組み入れた最大限の持続可能生産を実現できるレベルに、海洋種資源を維持すること」と述べている。

当然のことながら、合理的決定の根拠として科学を認めることが適切な保存政策へのカギである。さらに、多数種管理問題、歴史的・文化的な配慮、経済要因もまた健全かつ合理的な保存政策を設定する上で、重要な役割をもつ。しかし、すべての基本的な保存政策では、管理上の決定を定める科学に基づいた情報をまず重視すべきである。そのような保存戦略では、再生可能自然資源の適切な管理の設定にあたり、保護主義に関する感情的または的外れの「倫理的」考察を排除しなければならない。

あまりにもしばしば、米国議会での秩序ある適切な保存政策の策定および国際社会での実施が視野の狭い保護主義によって妨害されている。世界中での自然資源の乱獲は、そのほとんどが過去の事実であり、国際社会は将来同じ様な事態が起こることを許さない。また、合理的保存管理を通じて、人間と野生種資源双方の利益となる再生可能資源の持続可能利用を含む適切な自然資源の管理に対して、過去の乱獲の経験を理由に過剰反応を引き起こすべきでない。さらに、環境保護は「環境劣化」防止のための全面的な科学的確実性がないことを理由に特定の行動を排除するようないわゆる「警戒的原則」を隠れ蓑に使う

べきでない。科学研究の結果はすべて不確定要素を含んでいる。警戒的原則に関する 1992 年 UNCED でのリオ宣言の原則 15 も科学的基準を変えるものでないことを認識すべきである。食料安全保障に対する漁業の持続可能の貢献に関する 1995 年の京都宣言および行動計画では、「警戒的アプローチ」が認識されているが、またそこでは、食料安全保障を確保するための漁業・養殖の持続可能開発のための基本的根拠として、科学調査を促進・強化することが確認されている。

21 世紀を目前にして、世界中の国々は、我々の貴重な再生可能資源の真の保存のための必要性を、法律、規則、協定、条約における政策の宣言によってだけでなく、健全な科学に基づいてそれらの政策を現実に実施することにより、認めることを誓わなければならない。

ある人が指摘したとおり、我々の世界の環境の将来は、自然が人間に対して何をしてくれるかではなく、人間が自然に対して何をするかに基づいている。我々が再生可能資源の賢明な利用を含む科学的原則に基づいた世界的規模の合理的保存政策を実施するという決意を今日我々がもったことを後代の人々に認識してほしいものである。野生生物と海産資源の健全な生存と安定を実現する誓いを我々が行えばそれは後代への遺産となる。政策決定者たちはこの決意に従わざるを得ないだろう。

(チャールズ・マッキー氏は、ワシントンを拠点に活動する米国国内問題ジャーナリスト。環境保存に関するニュースレターの編集・発行を行っている。)

事実 v s . 感傷

デニス・テーフ

海洋生物学者・科学ジャーナリスト

オーストラリアの水産生物学者として、私は、効果的な海洋生物資源の管理に興味を抱いている。私は、今までに数多くの海洋生物種についての意見を発表してきた。そのような立場から、私は、枯渇した種の保護と海洋環境とのバランスに関心を持っている。正直のところ、初めは、私も感情的な議論に心をゆさぶられたことがあった。しかし、永い間に私の意見は当初の感傷的な見地から事実に基づく意見へと変わってきた。

過去二十年間、私は NGO や政府自身による非常に感情的な論旨を聞いてきた。彼等はこのような論旨を駆使して、さまざまな生物種についての世論を動かそうと試みている。感傷的な論陣が成功するのは、特に事実に基づく情報が少ない場合である。このような場合に、相手の国は何であれ、人種的偏見とか、文化の違い、また未知なものへの恐れという要素が加われば、感情論にとっては、おあつらえ向きの舞台ができ上がる。

前述のように、私でさえも、こういう感情論には弱かった。1970年代の半ばに、シドニーで私は国立科学産業研究所(CSIRO)の水産部に所属していたが、その頃丁度私の上司でもあった、K・ラドウエー・アレン博士が議長で私たちの所内でIWCの、ある会議が開かれることになった。会議が開かれる前に、研究所の門前にグリーンピースの一群が集まり、「鯨を救おう」と書かれたのぼりを掲げ、口々に「鯨を救おう」と叫んでいた。その時私は、彼等の熱意に動かされ、彼等を支持したい気持ちに駆られた。鯨が地球上から消えることを喜ぶものはないからである。しかし、彼等の代表と会って討論すると、彼等の論旨が、いい加減であるということが判った。先ず、彼等の論旨の基本には、鯨は全て同じであるという信念があった。実際彼等の中に、鯨にも色々な大きさの色々な種があることを知っているものは少なかった。

巨大な鯨種であるシロナガスは確かに枯渇しており、保護を必要としていた。しかし、その一方比較的小型のミンク鯨などは、豊富なばかりでなく、増加している傾向があり、その理由の一つは、恐らくシロナガスのような大型鯨種が枯渇したからである。ミンクもシロナガスも同じ餌を競合して食べているのである。このように、どんな鯨種も同じ生き物であると考えすることは、余りにも単純な考え方である。類推的にいえば、同じ大型の哺乳類で陸に棲むマウンテ

ンゴリラは枯渇しており、彼等を保存することは、人類にとっても重要であるのに、マウンテンゴリラの保護を訴えるものは殆どいない。むしろ、人間が彼等の生息を脅かしている程である。私がルワンダの山岳地方を訪れた時、巨大なシルバーバックゴリラに遭遇した。私は連れの国立公園のレインジャーに「銃があって良かったね」と言ったが、レインジャーの答えは、「銃は私たちを守るのではなくて、ゴリラを密猟者から守る為に持っているのです」というものであった。

グリーンピースがしばしば使う論旨に、「鯨は大きく崇高な生物であるから救わなくてはならない」というものがある。確かにそうであろう。種の保存を考慮せずに捕獲するのは無責任である。捕獲は、その種の福祉を考えてから行うべきである。しかし、鯨の健康というものは、自然の法によって支配されているということも考えなくてはならない。肉食性の種は、索餌習性により、先ず不健康なものを間引きし、次に老いたものと負傷したものを取り除く。我々人間は、雑食性であり、我々の消化器官は栄養素であれば植物性も動物性のもも消化できるように造られている。このような食性を考えると、人間は動物が死ぬのを待ってから食べるというのは、我々自身の種の生存にとって不健康である。だから、我々は植物であれ、動物であれ、生きた栄養素を新鮮な状態に取り入れる。だからといって、私は生物を無駄に殺生せよというのではない。我々人間は地球の上で、他の生物資源のバランスをチェックしながら、管理出来るという特権を有する生物なのである。だからこそ、人間は他の種の生存に劇的な影響力をもっているのである。

ある人々は鯨は高度に知能が高く人間のようなコミュニケーションの機能があるから殺してはいけない、という。この論旨は、一見説得力があるように見えるが、事実より感情に基づくものである。鯨は知能が高いとしても、陸上動物でいえば、犬、豚、チンパンジー以上のものではない。コミュニケーションの機能から言えば、蜜蜂などは高度に洗練されたコミュニケーション機能を有している。我々が食物として依存する牛、豚、山羊、鹿、兎、カモシカ、などは比較的知能が高い動物である。特に豚は、人間と霊長類との中間に位置する知能があると信じられている。

では、野性資源の枯渇を防ぐ為に、我々は野性の動物資源を食べずに、家畜のみを食べるべきであろうか？この質問に答えるには、我々は文化の相違という問題に立ち入る必要がある。ある文化が慣れ親しんできた食物を他の全ての文化に強要すべきなのであるか？

オーストラリア、ニュージーランド、米国、カナダ、その他のヨーロッパ諸

国は食肉を大量に摂取し、家畜の牛、豚、鶏などに依存してきたが、日本やスカンジナビア諸国は、海産資源に依存してきた。どちらの場合であっても、人間が資源に対して人道的な処置をとり、種の保存を脅かす行為をしないならば、問題とはならない。

反捕鯨の人々は、「私達は鯨肉を食べない、だから貴方達も食べなくてよい」という議論をする。このような議論は文化の違いを完全に無視している。動物性食品でヒトの消化器官にのみ対応しているものはない。このような議論をするならば、ヒンズー教徒がアメリカ人やオーストラリア人に「私達は、牛を食べない、だから貴方達も食べるのをやめなさい」というかもしれない。

オーストラリアでは、我々は、食生活で牛肉や羊肉に大きく依存している。我々は日常これらの動物の内蔵である舌、脳味噌、腎臓、肝臓、胃腸壁や血液を凝固したブラック・プディングなどを食べる。他の文化圏の人々にとって、こういう食物は、考えただけで、ぞーっとするのではなからうか。オーストラリアのアボリジン(先住民)は、カンガルー、蛇、ゴアナ(とかげ)、山芋、地虫、などを伝統食として食べている。昔、移住してきたヨーロッパ系のオーストラリア人はこれらの食物を気味悪がっていたが、今では、高級レストランで、地虫の料理をメニューにいれている所さえある。人間というものは、文化に慣れ親しむにつれ、より寛大になるのである。

最近では、日本人がより多くの肉を食べるようになってきたのと同じく、オーストラリア人がより多くの海産物を食べるようになった。特に海老、蟹、ロブスター、イカなどを食べるようになった。私が東アフリカで研究している頃、タンザニアでは、現地の人々は肉を沢山食べる経済的余裕はないが、それでも蟹は食べないという事を知った。蟹は蜘蛛に似ているので、彼等にとっては食べられないからである。また海老も同様な理由から現地の人には食べないので、私は漁業調査航海中、大いに海老と蟹を食べることが出来た。しかし、現地で珍重されているイナゴの内臓は食べる気にならなかった。動物性の食品には、どんなものでもある程度の栄養素がある。であれば、ヒトが何を食するのかは問題ではなくて、食品となる資源の種が持続できるか否かが問題なのである。

最近オーストラリアで制作された「ベープ」という映画がアメリカやニュージーランドでも人気を拍しているが、これは、子豚が逃げる物語である。人間の声で吹き替えられて、あたかも子豚がしゃべっている様に制作されているが、折しもこの三ヶ国での豚肉の消費が減少しているというのは、単なる偶然とは思えない。英国では狂牛病の発生とともに、食生活に変化が見られている。狂牛病の原因が牛の餌となった感染性の穀物にあるからである。

畜産には、危険が伴う。家畜は集団で飼育されるので、感染性の要因が発生すれば直ちに伝染の危険がある。その上、脂肪を減らし、肉を柔らかくし、生産を上げる為にホルモンの投与を行う方式が開発されたので、この結果人間と家畜の健康を害するような副作用がないように常時モニターを続けなくてはならない。これに比較すると海産物は、汚染されていない海水の中で生産される。従って、食物連鎖の中で感染する可能性が低い。

世界的に我々が将来直面する二大問題は、環境と過剰な人口増加である。後者の問題には、食糧管理問題が伴ってくる。地球の表面積の70%が海洋であることを考えれば、そこから生産される食糧資源を無視することは出来ない。しかし、我々はこの資源の管理を誤ってはならない。過去の経験では、漁業も捕鯨もともに、誤った管理の歴史があることは疑いなき事実である。アメリカとオーストラリアを含む過去の捕鯨大国は持続的な資源管理について失敗している。その結果、シロナガス鯨のような大型鯨類が絶滅の危機に瀕している。最新のシロナガスの資源量は200から1,100であるとされている。(長崎、1989)もしもシロナガスの資源がこのレンジの低い方にあるとしたら、この鯨類資源の回復を、ただ手をこまねいて待つというのでは十分ではない。資源は、さわらずに置けば自然に回復するものであるという考え方では、枯渇した資源を救うことにはならない。海洋資源についての我々の経験から、ある種が増殖するには、他の種が占有していたニッチェが空いたので、そこを取り込むという現象がある。シロナガスが回復しないのは、同じ種を索餌している他の競合相手の生物が増加しているため、シロナガスが比較的困難であるということは大いにあり得る。どの種とどの種がこのような競合関係にあり、その中でどの種が全体のバランスを崩すような増加をしているのかを確かめる共同努力が必要である。シロナガス種が保存されるためには、どのような処置が必要であるのかを確かめる必要がある。処置には他の二三の種の間引きも必要であるかも知れない。また、シロナガスが生息している海域でのオキアミの直接的捕獲は避ける必要があるのかも知れない。もしも、ある種の間引きが必要であると判断された場合に、間引きを野放しにしてはならない。そうすれば、また、生態系の混乱をさらに深刻化するであろう。間引きによって、種が有効利用され得るのであれば、ガイドラインを決め、それを守り、独立した科学者のチームがそれが守られているかをモニターして間引きされなくてはならない。

オーストラリアでは、カンガルーの中のある種は絶滅に瀕しているが、一方増加して、他の生物種に脅威を与えているものもある。科学調査の結果、ある種のカンガルーは羊と競合し、羊の索餌域での餌を限界を越えるまでに食べつ

くしている。養羊業者は、毎年ある種のカンガルーを射殺する許可を得ている。カンガルーの種でも枯渇しているものがあり、必要以上に豊富な種を間引きすることは、枯渇した種にとっても羊にとっても恩恵を与える。羊は飼育の地域の柵を飛び越えて外の地域で餌を食べることは出来ないからである。間引きされたカンガルーは今では、都市のレストランなどで、人間の食用に供され、健康的なグルメ食品となっている。クインズランド大学の動物学部のゴードン・グリッグ教授は、草牧地の利用ではカンガルーの方が羊より効率が高いと言っている。彼は牧草が良く育たない地域では、羊よりもカンガルーを食用に飼育する方が理にかなっていると提案している。この提案には、やはり情緒的な反対者が出ている。カンガルーは美しいし、毛皮も素敵な哺乳類だというのが理由である。しかし、情緒による論は、事実と現実によって、矯正されなければならない。現実には、「どんな種であっても、可愛いく、美しく、毛皮が素敵であろうと、鱗があろうと、もしも劇的に増加した場合には、同じ棲息域内で競合する他の生物の餌と場所を奪うのである。」

過酷であるが、自然の法則は、より強靱な生物が生き延びることを可能としている。その結果、ある種の生物が絶滅していくこともある。この現実には地球上の管理者としての人間にとってのジレンマである。「もしも、自然のバランスが人間の活動によって崩されたのであれば、それを矯正するのも人間の責任ではないのか？」

鯨の墓

高城修三

作家（昭和53年芥川賞受賞）

京都でもかつては捕鯨が行なわれていた。と言っても、昔の国名を名乗ればそこは丹後の国、今は京都府の最北端になる。

日本海に面した丹後半島の伊根町は海岸ぞいにほとんど平地がなく、海に落ちてくる山のふもとに妻入りの舟屋をぎっしり並べた独特の景観でつとに知られているが、ここでは記録に残っているだけでも、江戸の初めころから大正の初めまでの257年間に、355頭の鯨が捕獲されている。そのうち最大のものは宝暦11年(1761)3月8日に捕獲された14尋(約21メートル)の長須鯨であった。天和元年(1681)には11頭もの長須鯨が一度に捕獲されたという記録があるが、平均すれば年に1頭そこらの捕鯨が行なわれたにすぎない。

伊根湾は東を小さな半島で囲まれ、南に開いた湾?には青島という5ヘクタールほどの無人島がある。その湾内に日本海を回遊する鯨がイワンなどを追って迷い込んでくると、寺の鐘を打ち鳴らして村中に合図をし、それぞれの持ち場に従った漁師が鉾や網で勇壮な鯨取りを繰り広げるのである。作業が夜にわたると篝火が焚かれ、高張提灯が掲げられて、女たちも総出の焚出しをした。

捕獲された鯨は入札にかけられる。宝暦11年に獲れた14尋の長須鯨の場合、その利益金は7貫5百目にもなり、これは当時の米価に換算して158石に相当するものであったというから、大変なものである。落札高の1割が宮津藩に「鯨運上」として納められ、残りを村民が分配した。

捕獲された鯨は、湾口にある青島の蛭子神社の下で解体処理された。蛭子神社は夷神社とも呼ばれる。蛭子にしても夷にしても、古来、海の彼方から時おり来訪して人々に幸いをもたらしてくれる神である。鯨はそうした神の最大の贈り物であった。

青島は明治31年(1898)に魚付保安林に指定されているが、昔からシイの古木を中心にした暖帯性の照葉樹林が全島をおおっていて、樹木の伐採は一切許されず、木の葉1枚、枯枝1本も取ってはならぬとされていた。この聖なる島で鯨の処理がすべて終わると、塔婆を立て、僧を呼んで、鯨の霊をとむらう「浜供養」が行なわれる。そればかりか、落札高の100分の1を宮津の成相寺に納めて、毎年正月19日には施餓鬼を欠かさなかった。

数年前、テレビの仕事で青島に渡ったことがある。濃い緑に全島をおおわれた青島は、巨大な鯨が遊弋するさまを想わせて波静かな伊根湾に浮かんでいた。シイの古木が生い茂る無人の青島に上陸して、蛭子神社の鳥居をくぐり少し石段を登ると、その左手にシダや枯葉にうもれるように鯨の墓が3つ立っていて、墓石には「在胎鯨子塔」「鯨胎凶霊追薦」「兒鯨塔」と刻まれていた。その前には、半ば朽ちかけた鯨の背骨が2つ3つ置かれていた。青島に鯨の墓があると聞いてそこを訪れたのだが、実物を目の前にすると思わず手を合わせてしまった。

鯨の墓は、捕獲された雌鯨の胎内にいた子鯨や母鯨の死骸に取りついていつまでもそばを離れない子鯨をやむなく殺したものの、それを不憫に思い供養したものであるという。鯨は、哺乳動物であり、母子の絆がつよい。そうしたことが子鯨を哀れと思う気持ちをいっそう強めたのであろう。似たような話は、昔から捕鯨の行なわれていた日本海沿岸や太平洋沿岸の漁村に行けば、いくらでもあるに違いない。

近年、鯨は環境保護の象徴的存在となり、ことに欧米は鯨肉を食べないという自らの食文化を絶対化し、それを環境問題にからませて、ずいぶん一人よがりな反捕鯨論を展開している。しかし、かつて世界の海で、ただ鯨油を得るために鯨を乱獲した彼らが、その鯨を哀れんで墓をつくったとか、捕鯨の利益の100分の1を鯨の供養に投じたという話を、聞いたことがない。

日本人にとって、鯨は単なる資源ではなかった。伊根の青島に残るシイの原生林と鯨の墓が語るように、人間が生きていくためにどうしても避けられない哀しみを哀しみとして引き受けながら、それ故にこそ、自然と人間の共存を追い求めてきたのである。鯨もシイの木も生きとし生けるものとして、人間の生活の中に確固としてあったのである。鯨を単なる食料資源とみなしたり、保護する対象とみなしたりする態度からは、21世紀に危機的状況を迎えると思われる地球の環境問題を真に解決する方向は見えて来ないだろう。

はじめてのクジラ

下田治美

作家

6、7年まえ、いや、もっとまえかな、エコロジーの観点(?)から捕鯨問題に火の手があがったのは。

メディアがこぞってさまざまな意見をとりあげていたなか、ある作家の意見がわたしの心にひっかかった。

蛋白源はたくさんあるのだから、あえてクジラを食べなくてもよいのではないか。

ふうん、なるほど。そうよね、牛も豚も卵もあるんだしさ……。

大好きな作家の弁だったし、カンタンに納得しちゃったの。たぶん、自分の住む東京には、クジラを食べる習慣がすでに消滅していたせいもあったにちがいない。そのままクジラ問題については深く考えることもなく、脳裏からすっかり忘れ去っていた。

一昨年の94年、夏が炎えているある日、わたしは、きわめて珍妙な光景に出っくわした。場所は大阪のとある料理店。時刻は夜6時ジャスト。

(なんだろう、このひとたち……)

この暑い時期に、満員の客席ぜんぶから鍋の湯気がたちこめているのである。

真夏に喜んで鍋をかこむひとつて、はじめて見たわ。同行者とおもわず顔を見合わせちゃった。

これがハリハリ鍋との出会いだった。もちろん、その名称もはじめてきいたものだ。

「クジラァ？」

「これがァ？」

わたしたちはなんともふしぎな気持ち(だって、鯨肉はもう存在しないと信じていたから)で、ぼかんとしながらハリハリ鍋をつつきだした。

そうして。

びっくりしたよ、おいしくて。

「ウソみたいだわ」

「学校給食の、あの、やたら固いクジラは一体なんだったんだ」

わたしが小学生のころの給食は、パンもミルクもおかずも、しごくまずいも

のだった。そのなかでも、おかずが鯨カツのときは最悪。

残せば掃除当番をさせられるから、それがいやさに、かまずに飲みこんだのよ。固さと臭気ばかりで、味なんてぜんぜん感じなかった。肉のかたまりが喉をとおりすぎる瞬間、うっと吐き気をもよおすばかりの独特の臭気のみが印象にのこっている。

ところが、初体験のこのハリハリ鍋のクジラは、ちゃんとクジラの味がするではないか。海の味がする。味が自己主張している。臭気ももちろん皆無。

そのうえ、ともに煮る水菜のみごとさときたら。たしかに、たしかに口の中かでハリハリとさわやかな音をたてます。このハリハリという表現は、まさしく大阪弁の妙ですね。東京だったら、サクサクと表現するところでしょう。アジもソッケもないけど。

ところで、その料理店にはクジラを食べる目的できたわけではない。ある女性に会いにきたのである。

そのころ、わたしは大阪弁を学ぼうとしていた。学ぶにあたって、ぜひ、『美しい大阪弁を話す女性』が師として必要だった。そうして、遠いツテやコネやらを駆使し、ようやく紹介してもらったのが、その料理店の女将だったというわけである。

むっちゃん。

女将の愛称である。

むっちゃんは、紹介者が太鼓判をおしたとおり、はんなりした大阪弁をしゃべるひとだった。わたしは彼女のしゃべる大阪弁に、ゆるゆると酔わされた。人柄のほうもはんなりしていて、

『会えて、よかった』

と胸のなかで思いました。

ここで知ったかぶりを一発。

『はんなり』という表現を説明します。

4 畳半か 6 畳くらいの和室にローソクを一本ともします。もちろん電気は消すのよ。そうして障子をしめます。すると暗い廊下に、あるかなしかの、薄ぼんやりとした明かりがさします。その情景を『はんなり』というのです。だれでも知ってるって？ がははは、大阪のラジオのアナウンサーからの受け売りよ。

さあ、むっちゃんを大阪弁の師とあおいで、わたしのお阪弁はめきめきと上達した(信じておくれ)。すくなくとも東京では、

「関西のひと？」

といわれるくらいまでになった。

「道頓掘で産湯つこてな、難波育ちや」

うそばかりのこの返事に、相手は深くうなずくんである。

これを大喜びで報告したら、

「・・・・・・・・」

むっちゃんはことばもなく、困った顔してたけど。

彼女からおそわったのは、大阪弁だけではない。彼女の愛するクジラについても、すいぶんおそわった。

おそわったといっても、彼女が弁舌をふるうわけではない。こちらが問えば、わかりやすく説明してくれるが、たずねもしないことには、あえて言及したりはしない。

彼女はただ黙って、わたしを和歌山・太地につれてゆくのである。その地にあるクジラの博物館で、あるいは現にクジラにたずさわっている人々の口から、わたしは勝手に学ぶだけなのだ。

わたしは東京の親しい仲間たちみんなに、おいしいクジラの味をおしえてあげたいと思う。ほんとうに、おしえてあげたいと思う。『クジラがおいしい』こと自体、みんな知らないままなんだもの。

そういう日がくることを、神さまにお祈りしときましょ。

女子学生と鯨肉（２） 調理実習篇

浜口 尚

園田学園女子大学短期大学部 講師

筆者は勤務する女子大学短期大学部国際食文化専攻の学生 90 人と共に 1995 年前期に世界各地の鯨食文化・捕鯨文化を学習した。その内容については既に「勇魚」(No.13)で紹介したところである。その際、鯨肉をもう一度食してみたいという学生が多数いたことを記しておいた。

今回、クジラ食文化を守る会のご厚意により鯨肉の提供を受け、調理学・調理実習の先生にお骨折りをいただき、1995 年 11 月 14 日に鯨肉を用いた調理実習を行うことができた。生の鯨肉を見るのは生まれて初めて、鯨肉を食するのも小学校の給食以来久しぶり、驚きと歓声に包まれて調理実習は進んだ。学生たちが取り組んだのは「竜田揚げ」「刺身」「鯨皮入りみそ汁」「ベーコン」の 4 品である。鯨肉のブロックを刺身に切る際の血の滴りを見て、鯨が牛や豚と同類であることを再認識し、みそ汁に入れる鯨皮下の脂肪の厚さから、厳寒の南氷洋でも生存しうる鯨体の仕組みを知る。かわいそう云々とは一線を画した具体の科学である。

さて、試食後の感想である。予想どおり一番人気のあったのが竜田揚げ。小学校の給食の味を覚えているし、揚げ物を好む現代っ子にはピッタリの料理である。

「小学校で食べていた竜田揚げと全く同じ味がしてなつかしかった。甘みがあって、すごくおいしかった。」「ヒレ肉のようでおいしく、とても柔らかで食べやすかった。」「レモンを絞って食べると、うーん、おいしい!。」「私は鯨肉の竜田揚げの大ファンになってしまいました。」

次に人気のあったのが刺身。見た目では食べられなかった一部の学生を除き、食べた学生のほとんどが好感を持っていた。魚の刺身を食べ慣れた学生にはそう違和感はなかったようである。

「刺身は大変柔らかく、トロみたくてトロよりもおいしかった。」「もう一度食べたいというきもちにさせるくらい、あのお刺身はとてもおいしかったです。」「今日食べた鯨は予想をはるかに超えるおいしさだった。特に刺身はむちゃくちゃおいしかった。」

鯨皮入りみそ汁の評価は半々ぐらい。ベーコンはおいしくないと感じた学生のほうが多かった。この 2 品は脂肪分に対する嗜好の違いがはっきり出ている。

油っこいものを嫌う学生には人気なかった。

「みそ汁のその肉は油っばいなので好き嫌いがありました。私にはけっこうおいしかったけど、みんなには油っこすぎたらしいです。」

「ベーコンはおいしいという人と、油っこくて駄目だという二通りに分かれました。確かに少々油っばいかなあと思いましたが、私にはいける味でした。」

「ベーコンだけはもう二度と食べたくないと思いました。これはおいしくありませんでした。」

鯨肉を食べることに抵抗感のない彼女たちではあるが、それが即捕鯨容認とはならない。反捕鯨環境団体の PR 効果やホエール・ウォッチング・ブームと相俟って大洋を悠々と泳ぐ鯨のイメージも強い。

インドネシア、レンバダ島のマッコウクジラ捕鯨やカリブ海、ベクウェイ島のザトウクジラ捕鯨など手漕ぎのボートに手投げ鉾という小規模捕鯨については、鉾やヤスで止めを刺すシーンや血の流れる解体シーンを見ても、捕鯨反対の声は上がらない。捕獲成功時の人々の笑み満面の顔、鯨体が余すところなく分配される様子、質素だが賑やかな食事風景などが暮らしにおける鯨肉の重要性を得心させてくれる。何にも増してこの種の捕鯨は鯨を絶対に絶滅に追いやらないことが彼女たちを安心させる。食べるにしても鯨はやっぱ可愛い存在なのである。

少々単純化して言えば、人々の生活に必要な最小限の鯨の利用、それも鯨を絶滅させない限りにおいて、彼女たちは捕鯨を容認する。

日本沿岸で 50 頭のミンククジラ捕鯨の再開を目指すのであれ、あるいは南氷洋での捕鯨再開を目指すのであれ、その辺の彼女たちの心情を我々は十分理解する必要がある。

何はともあれ、第 1 回目の鯨肉を用いた調理実習は無事終了した。教職員の間では鯨肉は圧倒的に評判が良かった。学内なので酒はでなかったが、鯨肉をサカナに昔話に花が咲いた。今後の計画は未定であるが、機会があればまた何らかの形で学生たちと共に鯨を食してみたいと考えている。最後に一番印象に残った学生の感想を掲げて本稿の締めくくりとしたい。

「鯨の肉は刺身で食べるとマグロのような味なのに、火を通すと牛のような味がする。鯨は哺乳類でありながら魚のような特性をもつすばらしい生き物だ。」

マッコウ鯨と戴冠式

滝谷節雄

イラストレーター&エッセイスト

マッコウ鯨の脳油 = スペルマセティが、天然の貴重で奇妙な産物であることは論を待たない。

或る時期、ヨーロッパでは一般の鯨油と異なりマッコウ鯨の精液と考えられていたと思うと、その名の由来通りスパーム・ホエールであることを納得させられてしまう。

塗薬として珍重されたり、ローソクの最高の原料。精密機械油としての利用価値。果ては超高層用ジェット燃料の不凍液としての戦略物質とか、その価値感には多様性を持つ不思議な代物である。

かつてビクトリア王朝の頃、7つの海に回遊するマッコウ鯨は、全て英国王室に所属すると、英国の法律学者、サー・W・ブラックストーン(1723~80年)をして言はしめたゆえんは何処にあったのだろう。

3年程前、筆者は、英国観光庁(B.T.A)の依頼で、“クラウン・ジュエラー”についての取材をしたことがあった。

英国王室は、王冠の管理、保存、制作、宝石の調達をこのクラウン・ジュエラーに委託している。

ピカデリー・サーカスの近くリージェント・ストリートにある貴金属店“ギャラード”がその任に当たっている。

この職務は常に唯一人の人間が専門に承っており、世襲制で王室御用達なのである。

戴冠式の折には、宝石の調達、王冠のデザイン・制作を承れる重要な職業だ。

日頃、歴代王室の王冠は、ロンドン塔に陳列されており、誰でも見学することが出来るいわばロンドンの観光名所となっている。

この保存、陳列もギャラードの仕事の一つだ。

さてこの王冠とマッコウ鯨の脳油との関係はと言えば、実は戴冠式の折、王冠の内側にマッコウ鯨の脳油を塗ってかぶるのが慣しとなっているのである。

きつめに造られた王冠をスムーズにかぶり安定させるために恰好の潤滑油の役目を果たしているのだろう。

これが王室の伝統なのである。取材の折、筆者は、この次(チャールズ皇太子?)の戴冠式の時のマッコウの脳油はどうなさるのですかと意地の悪い質問を試みたのである。(英国は反捕鯨国)クラウン・ジュエラーは頭をかかえるようにして言ったものだ。

“それ、ソレ、そのことなのです。一番困っているのは……”と。