



# 勇魚通信 [ISANA]

vol. 24 2005年12月

発行：日本捕鯨協会

〒104-0055 東京都中央区豊海町4-5 豊海振興ビル7階

TEL: 03-5547-1940 FAX: 03-5547-1941

HOMEPAGE: <http://www.whaling.jp>

守って食べよう、おいしいクジラ

## 第二期南極海調査船団、下関を出港

南極海生態系のモニタリングなどを目指す

第19次南極海鯨類捕獲調査船団が11月8日、山口県下関港を出港しました。

今回の調査は、1987/88年から開始され、2004/05年に終了した第一期の南極海鯨類捕獲調査（JARPA）の成果をふまえて計画された第二期調査（JARPA II）で、これまでと同様に国際捕鯨取締条約第8条に基づき実施されます。

船団の構成は、調査母船「日新丸」、目視採集船「第二勇新丸」「勇新丸」「第一京丸」及び目視専門船「第二共新丸」「海幸丸」の計6隻で、252名の船団員が乗船し、来年4月までの予定で、およそ5ヶ月間の航海に臨みます。

同調査の主要目的は、①クジラを中心とした南極海生態系のモニタリング②鯨種間競争モデルの構築③系群構造の時空間的変動の解明④クロミンククジラ資源の管理方法の改善の4点です。2005/06年と2006/07年の2年間は、クロミンククジラ850頭（プラスマイナス10パーセント）、ナガスクジラ10頭を対象に標本採集を行い調査を実施します。

同日、下関港で行われた出港式には、およそ800人の市民や捕鯨関係者が船団の見送りのために岸壁を埋めました。出港式で来賓として挨拶にたった小林芳雄水産庁



長官は、「18年間の科学的調査を通じた結果を国際捕鯨委員会（IWC）に訴えることが、捕鯨に関する国民的理解や支持につながっている。鯨類資源の持続的利用のためにも調査の継続は必要」と強調しました。

また、出港前日には下関市の引接寺で鯨供養の法会が行われ、乗組員ら100名余りが鯨の霊を慰め、調査の無事成功を祈りました。

法会の後には、下関市と下関くじら食文化を守る会が「17年度くじら食文化を守る下関市民大会」と題して講演会を開催。畑中寛日本鯨類研究所理事長が「南極海鯨類捕獲調査—これまでの成果と第二期調査計画」をテーマに鯨類捕獲調査の意義と成果、計画などを説明しました。その中で、畑中理事長は現在のIWCの状況に触れ、「捕鯨擁護派と反捕鯨派が僅差となり来年は支持派が過半数に達する可能性もある」との見通しを示しました。

講演会に続き、関係者500人が参加し前夜祭が行われ、小林長官、森本稔IWC日本政府代表、江島潔下関市長らが鯨類調査への理解を訴えるとともに、航海の安全を祈念しました。また地元の高校生が、勇壮な「平家太鼓」を披露し、船団乗組員にエールを送りました。



前夜祭で挨拶する江島下関市長

## 国際ニュース

### セントクリストファー首相、 小泉首相に 捕鯨分野での協力継続を表明



写真提供：セントクリストファー首相府

来年 6 月に国際捕鯨委員会（IWC）年次会議が開催されるカリブ地域のセントクリストファー・ネイビスのダグラス首相が、ライバード漁業大臣（IWC 委員）、エドミード官房長とともに、10 月に来日しました。

10 月 18 日には、小泉純一郎首相と会談し、カリブ諸国と日本との友好協力関係強化、引き続き捕鯨分野において持続的資源利用の理念の普及に協力する考えを表明しました。

翌 10 月 19 日には、自民党捕鯨議員連盟の鈴木俊一会長、浜田靖一会長代行、林芳正事務局長と自民党本部で会談、次回 IWC 会議に向けて、海洋生物資源の持続的利用の原則を堅持し、協力関係を強めていく考えを確認しました。

同会談では、鈴木会長が、捕鯨問題について同国ははじめカリブ海諸国が、持続的資源利用の立場に理解を示し、長年にわたり、変わらない支持を表明していることに謝意を述べ、来年の IWC において日本としても科学的根拠にもとづいた持続的資源利用の考えが一層前進するよう、協力を惜しまないと述べました。

これに対し、ダグラス首相は、「日本とセントクリストファーは社会的経済的背景が違い、地理的にも遠いが、同じ島国であり、海の資源の恩恵を受けるといった共通点を強調したい。だからこそ、海洋生物資源の持続的利用という日本の理念を支持し、これを世界にアピールしていきたい」と述べました。

そのうえで同首相は「来年の IWC で持続的利用支持国が、過半数を占める年次会議にするよう全力を挙げて努力している。すでに同行のライバード漁業担当大臣が近隣諸国を回って協力を呼びかけている」と語りました。

### 米議会、マカ族の伝統捕鯨を擁護

米国は、世界で主導的な反捕鯨国ですが、国内では先住民に捕鯨が許可されています。このほど、米国海洋大気庁（NOAA）は、ワシントン州オリンピック半島北端居住の先住民マカ族のククジラ捕獲操業申請に当たり、海産哺乳動物保護法（MMPA）の適用除外を上下両院一致で承認したと発表しました。

これは、リチャード・ボンボ下院議員（カリフォルニア州選出、共和党）が提出していた、適用除外申請を認め、今後 5 年間に最大 20 頭までのククジラ捕殺を求める決議案に答えたものです。

今回の米議会の決定は先住民の捕鯨の伝統を尊重すべきことを認めたものと判断されます。

## 国内ニュース

### 釧路沖の鯨類捕獲調査が終了 生態の年変動情報など成果

北海道釧路沖で 9 月 7 日から行われていた今年度の沿岸鯨類捕獲調査が 10 月 12 日に終了しました。

同調査は、第 2 期北西太平洋鯨類捕獲調査（JARNII）計画の一環として日本の沿岸域で行われているもので、ミンククジラが消費するエサの調査、クジラが漁業に与える影響についての解明などを目的としています。

今回は、天候不良で調査が難航しましたが、最終的には計画どおりミンククジラの捕獲頭数は 60 頭、また、総発見数は 147 群 148 頭で、貴重なデータが収集されました。

10 月 17 日に釧路市で行われた成果報告会で、東京海洋大学海洋科学部の加藤秀弘教授は、本調査で得られた結果を昨年までのデータと照らし合わせ、「今年は水温が高く、サンマの南下が遅れたため、エサとしてサンマを好む傾向が見られるミンククジラ（の主群）はこの海域にいなかったと推測される」と報告し、生態の年変動があることを示唆しました。

### 福岡で

### 鯨と食文化を語る市民の夕べ 菅原文太さん、クジラについて大いに語る

11 月 12 日、福岡市で「クジラ食文化を守る会」主催の「鯨と食文化を語る市民の夕べ」が開催されました。この催しは、今回で通算 9 回目となります。

「守る会」小泉武夫会長のあいさつにつづいて、俳優の菅原文太さんが「玄界灘のくじら」と題する基調講演を行い、クジラや「食」への熱き想いを、おおらかな語



り口でユーモアたっぷりに話しました。映画の撮影で訪れて以来、福岡には度々やってきて、おいしい食べものや釣りを楽しんでいるとのこと。今回、「玄界灘にもクジラがいるのでは」との思いつきから講演タイトルを決定。その後、生月町博物館・島の館に問い合わせなど調べていくなかで、九州にくらす人たちとクジラとの深い結びつきを知ったそうです。

パネルディスカッションでは、評論家でジャーナリストの木元教子さんをコーディネーターに、菅原さん、小泉会長、そして『スローフードな人生！—イタリアの食卓から始まる』の著作などで「食」のあり方を問い続けている作家の島村菜津さんの4人が登壇。クジラを食べた思い出から、これからの日本の「食」の行方まで、示唆に富んだ意見交換がなされました。

イベント終了後のクジラ料理試食会では参加者は懐かしくて新しいクジラの味に舌鼓を打ちながら鯨食文化談義に花を咲かせました。

## 青森、魚食文化普及講演会

11月8日、青森県のホテル青森で「魚食文化普及に関する講演会」と「鯨伝統料理試食会」が開催されました。



講演する梅崎氏

講演会は、「青森市魚食文化継承実行委員会」の若井敬一郎会長の開会挨拶で幕開け。

それに続き青森市の佐々木誠造市長が、今回で7回目を迎える同会のさらなる発展を祈念する挨拶をしました。

この日、講演者として招かれたのは、『クジラと陰謀』『動物保護運動の虚像』などの著者で水産ジャーナリストの梅崎義人さん。「海が21世紀の人類を救う」をテーマで講演しました。2060年には人口100億人を超えると予想されるなか「問題となるのは動物タンパクの確保」「これからはクジラを含めて海の資源の有効利用を真剣に考える必要がある」と力説し、会場の共感を呼びました。

講演会後の「鯨伝統料理試食会」では、7種類のクジラ料理が登場。さまざまな工夫が凝らされたクジラ料理に、参加者は舌鼓を打っていました。また、おみやげとして青森名物のみずみずしいリンゴも配布。おいしいクジラと地元の名産に、400人を超える来場者は満ちた様子で会場を後にしました。

## 調査副産物の鯨肉卸値引き下げ

(財)日本鯨類研究所は、第12次(2005年度)北西太平洋鯨類捕獲調査の調査副産物である鯨肉の卸売価格を、中心となる規格のミンククジラ、ニタリクジラの市販用赤肉で昨年の1kg当たり2400円から1950円に、またイワシクジラの価格を2400円から1900円にそれぞれ引き下げると発表しました。

また、3鯨種ともに加工原料(畝須1級、本皮1級、尾羽)を主体に昨年調査における価格より23-43%引き下げられます。なお、マッコウクジラの販売価格は別途設定する予定。

鯨肉の卸値が下がることで、より広範な消費が期待されます。

調査副産物の販売は、国際捕鯨取締条約第8条に従って行われるもので、売上金は、明年の鯨類捕獲調査の実施費用に充当されます。

## 日本捕鯨協会 全国豊かな海づくり大会に出展



第25回全国豊かな海づくり大会(かながわ大会)が11月19日・20日の両日、横浜みなとみらいで開催されました。日本捕鯨協会は、パシフィコ横浜展示ホールの試食・販売コーナーに、はこだて食品㈱と共同で出展し、鯨汁と竜田揚げの試食を提供しました。毎回、試食の開始前から長蛇の行列ができ、一日当たり用意した鯨汁400食、竜田揚げ600食が瞬く間になくなりました。

## 京都「フード・デポ」に クジラコーナー

10月17日、京都府八幡市に大型食品店「フード・デポ京都八幡店」がプレオープンしました。品質と品揃えにこだわる同店では、注目食材のひとつとして、クジラ製品のコーナーを設置。関西地区の消費者にとって、美

味しくて栄養満点のクジラが、さらに身近になりました。クジラの栄養価の高さや安全性、さらに地域ごとに特色ある食文化が形成されている点などに、来店客は高い関心を示していました。

フード・デポ京都八幡店  
 【住所】 京都府八幡市欽明台北 3 番 1 号  
 【電話番号】 075-981-5055  
 【通常営業時間】 9:30 ~ 20:00 年中無休

## 石巻市、調査捕鯨に全面協力へ

宮城県石巻市は、9月の定例市議会で、伝統的な捕鯨基地をもつ牡鹿町などの広域合併に伴い、捕鯨基地への助成を国に働きかけていく方針を明らかにしました。また、捕鯨に関わる自治体と意見交換をしながら、地域振興策の展開を要望したいとしています。

さらに、過剰なクジラの保護は海洋生態系のバランスを崩すため、その影響を解明する調査捕鯨に全面協力し、捕鯨自治体サミットを石巻に誘致できるよう働きかけるなど、捕鯨問題について前向きに取り組むことにしています。

和歌山

横浜

## 学校給食で鯨メニューを 函館ではヒット商品も登場

若い世代に鯨の味を知ってもらうため、学校給食の食材に鯨肉を利用しようという動きが各地で活発化してきました。

和歌山県教育委員会は今年5月、都内で「クジラ肉を使ったスクールランチメニュー試食会」を開催。学校給食の栄養士ら200人が参加しました。鯨の竜田揚げや甘酢あんかけ、鯨メンチカツなど「臭みが全くなく、とてもおいしい」と好評でした。横浜市でも学校給食の栄養士による鯨料理の試食会がたびたび開かれています。

学校給食での鯨メニューを経験しているのは40代まで。それ以降の世代には、戦後の日本の食料危機を救ったのがクジラであった事実すら知られていない状況です。そんな中で、函館市の人気ハンバーガーショップが発売した「くじらバーガー」がヒット商品になったり、この秋、大手居酒屋チェーンが「クジラのたたき」をメニューにとり入れるなど、鯨が食材として見直されてきています。



## 新刊書紹介



書名：『地球の生物資源を抱きしめて～野生保全への展望』  
 著者：ユージン・ラポワント  
 翻訳：三崎 滋子  
 発行年月日：2005年11月15日  
 発行元：新風舎  
 電話：03-5775-5040  
 定価：本体 2858 円 + 税

元ワシントン条約事務局長で現在は国際野生生物管理連盟 (IWMC) 会長ユージン・ラポワント氏の著書『地球の生物資源を抱きしめて～野生保全への展望』が翻訳出版され、11月1日、東京内幸町の日本プレスセンタービル内で出版記念パーティが催されました。



ラポワント氏 (左) と三崎さん

本書は、野生の生物資源を広く保全する手段として持続可能な利用の推進を呼びかけているラポワント氏の主張をまとめたもので、すでにフランス語、スペイン語、中国語に翻訳されています。日本語版翻訳者はトゥルー・エコ・ネット (TEN) の代表で日本捕鯨協会アドバイザーの三崎滋子さん。

パーティーでは、ラポワント氏が講演し、「持続可能な利用という原則の下、クジラをはじめとするさまざまな野生動物の保全問題に関して持続可能な利用の有用性を広く知らせるため、各国が緊密に協力しあい、より活発に運動すべき」と提言しました。

パーティーには鈴木俊一自民党捕鯨議員連盟会長、浜田靖一会長代行、林芳正事務局長らの国会議員をはじめ、政・官・民の各界から約200名が参加、本書の出版を祝いました。



書名：『鯨と生きる』  
 一長崎のクジラ商 日野浩二の人生  
 定価：2100 円 (税込み)  
 発行年月日：2005年10月20日  
 発売元：長崎文献社  
 長崎市大黒町 3-1-5F  
 電話：095-823-5247

長崎のクジラ料理はなぜおいしいのか。「それは、いちばんおいしい部分が長崎に流れるから」。長崎のクジラ商として半世紀を現場体験した著者が、流通の裏側から、捕鯨規制の国際会議の内側まで語る。長崎の食文化の伝統と未来を考えるための問題を提起する。