

鯨は日本の食文化

海の国、日本では
古くからクジラを
貴重なタンパク源として
食べてきました。

鯨

と

日

本

来

。

クジラとともに生きてきた日本人

捕鯨の伝統と文化

原始・古代の捕鯨

石川県の真脇遺跡からは、約5,000年前のイルカの骨が大量に出土し、九州でも約4,000年前の遺跡からクジラの椎骨を製作台にして作られた土器(鯨底土器)が多く発見されています。さらに「古事記」の中にもクジラが登場し、大昔からクジラと人間は関係があったことがわかります。



国指定史跡 真脇遺跡(石川県鳳珠郡能登町)
提供:金沢医科大学 平口哲夫教授

中世・近世の捕鯨

12世紀になると、船をこぎだし鋸で突く「突き取り式捕鯨」が生まれます。江戸時代に入ると、和歌山県太地で、日本最初の捕鯨専門組織「鯨組」が設立します。1675年には「網取り式捕鯨」が開発され、この技術が土佐、長崎などにも広まり、クジラの捕獲量が一気に増加します。

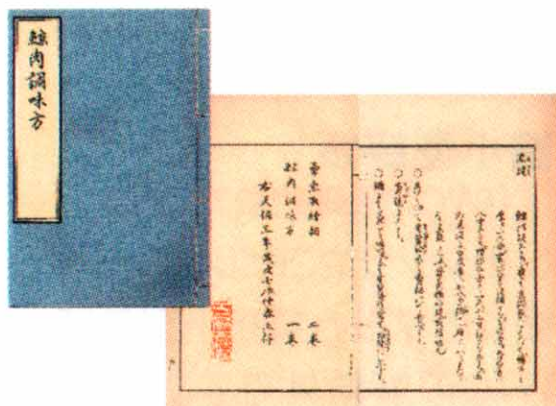


「小川嶋捕鯨絵巻」より
写真提供:(財)日本鯨類研究所

一部の貴族階級だけしか口にできなかった鯨肉も、大量に流通するようになり、庶民の食べ物として広まっていきます。約70の部位について料理方法を記載した「鯨肉調味方」などの専門書も登場し、また各地ではクジラの墓や供養碑が建てられて供養が行われるとともに、唄や踊りなど、クジラに関係する芸能文化もこの時期に発展します。

近代・現代の捕鯨

日本の近代捕鯨は、1899年より導入された「ノルウェー式捕鯨」により始まります。欧米の捕鯨船の乱獲により一時は衰退する日本の捕鯨ですが、この方法により沿岸捕鯨が復活し、1934年からは南氷洋へも進出。



鯨肉調味方 文政12年(1829年)
提供:「勇魚文庫」

しかし、各国の大規模な母船式捕鯨により南極海のクジラ資源が激減し、採算があわずに欧米諸国が撤退。最後まで残った日本も、IWCによる商業捕鯨モラトリアムを受け入れて撤退に到ります。

現在は、国際捕鯨取締条約に基づく調査捕鯨の他、一部の地域で小型捕鯨や、イルカ漁のみが行われています。



国際機関によるクジラ資源管理

IWC (国際捕鯨委員会) による管理は、
83種の鯨類の中で大型鯨類の13種です。

大型鯨類と小型鯨類



■大型鯨類

IWCで管理の対象となるのは、シロナガスクジラ、ナガスクジラ、イワシクジラ、ニタリクジラ、ミンククジラ、ザトウクジラ、コククジラ、ホッキョククジラ、セミクジラ、コセミクジラ、マッコウクジラ、ミナミトックリクジラ、キタトックリクジラの13種です。

シロナガスクジラは地球上で最も大きい動物で、体長は34メートルにも達した記録があります。10歳前後で成熟したメスは、2～3年に1回出産します。ミンククジラの最大体長は11メートル。6～7歳で成熟し、ほぼ1年に1回出産します。他の大型鯨類に比べて強い繁殖力を持っているため、競合するクジラの減少に伴ない、資源量の急激な増加が確認されています。

■小型鯨類

(IWCの管理対象外の鯨)

ツチクジラやコビレゴンドウ、その他多くのイルカ類を小型鯨類といい、IWCの管轄外です。体長約4メートル以下の小さなクジラの種類をイルカと呼びます。

反捕鯨は世界の世論ではありません。

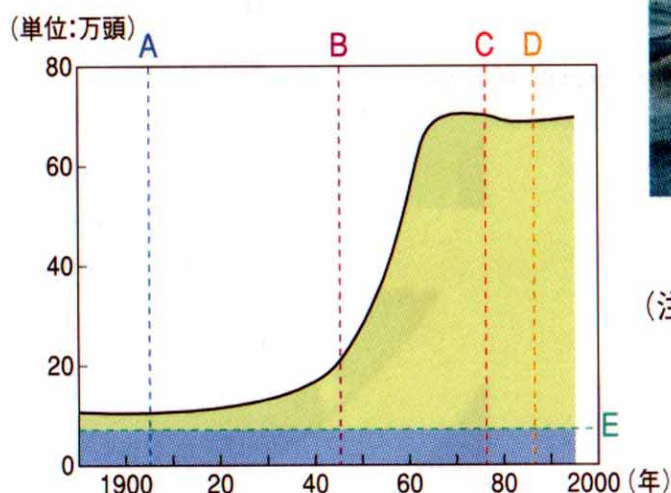
世界の鯨類資源を保存管理し、未永く利用できるようと、国際捕鯨取締条約が1946年に締結。この条約に基づき、1948年に国際捕鯨委員会 (IWC) が発足しました。現在IWC加盟国の過半数は捕鯨容認国となっています。科学的に豊富な資源量が証明され、食料危機が叫ばれる中で、鯨類資源の持続的利用に理解を示す国が増えてきています。

クジラは増えている

いま、南極海のミンククジラは、
76万頭もいるのです。

商業捕鯨が禁止されたのは1986年からで、1982年のIWC(国際捕鯨委員会)において採択されました。また同時に、1990年までに鯨資源を包括的に評価し、モラトリアムを見直すことも決定されました。この包括的評価により、IWC科学小委員会は、南極海にミンククジラは少なくとも76万頭以上、オホーツク海・北西太平洋系のミンククジラは、2万5千頭以上存在することを合意しました。南極海のこの数は、年間2千頭を100年間捕獲し続けても資源量に影響がない数値です(IWC科学小委員会が開発した鯨を絶滅させることのない改定管理方式<RMP>に基づき算出)。しかしながら、反捕鯨の国々は、非現実的な厳しい監視制度などを要求して、捕鯨再開に反対しつづけています。

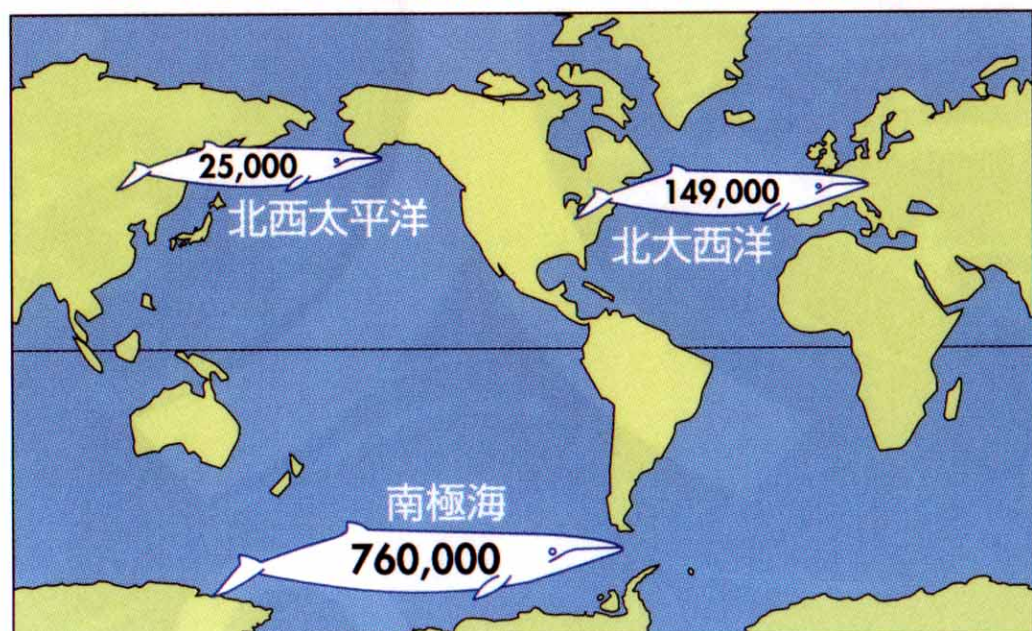
南極海のミンククジラの 資源量の変遷



提供/(財)日本鯨類研究所

- (注) A:南極海捕鯨の開始(1904)
B:第2次大戦の終結(1945)
C:新管理方式の導入(1975)
D:捕鯨モラトリアムの実施(1986)
E:適正資源水準

ミンククジラの生息数(1996年IWC推定数)



漁業とクジラの深刻な競合問題

クジラは、人間が獲っている魚の量の
5倍も食べています。

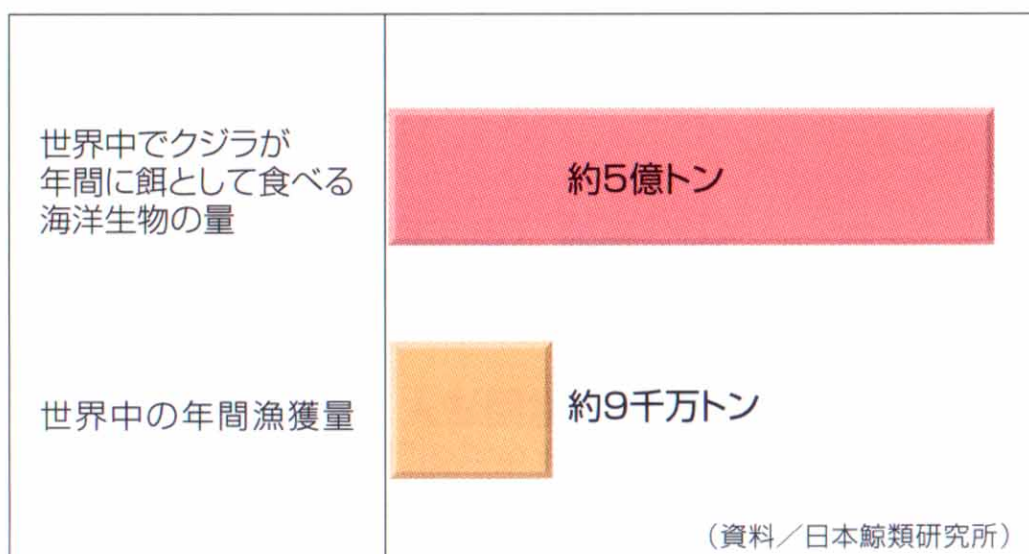
クジラは海のなかで、最も大きい動物です。そのため大量の魚やオキアミなどのエサを必要とします。その量はなんと、世界の海で1年間に約3億から5億トンと推定されます。これは、全世界で人間が獲っているサカナの量（約9千万トン）の3～5倍にあたる量なのです。人間の食料となる水産資源への影響は絶大です。いまや、クジラ問題は、「捕鯨か反捕鯨か」ではなく、海洋生物資源の利用を人間と争う「食料問題」なのです。生態系の一部、特定の生物だけを利用しないで保護することは、その資源が低い水準にある場合を除けば、かえって生態系のバランスがくずれ、資源を不安定にしてしまいます。



ニタリクジラの胃内容物(カタクチイワシ)

提供/(財)日本鯨類研究所

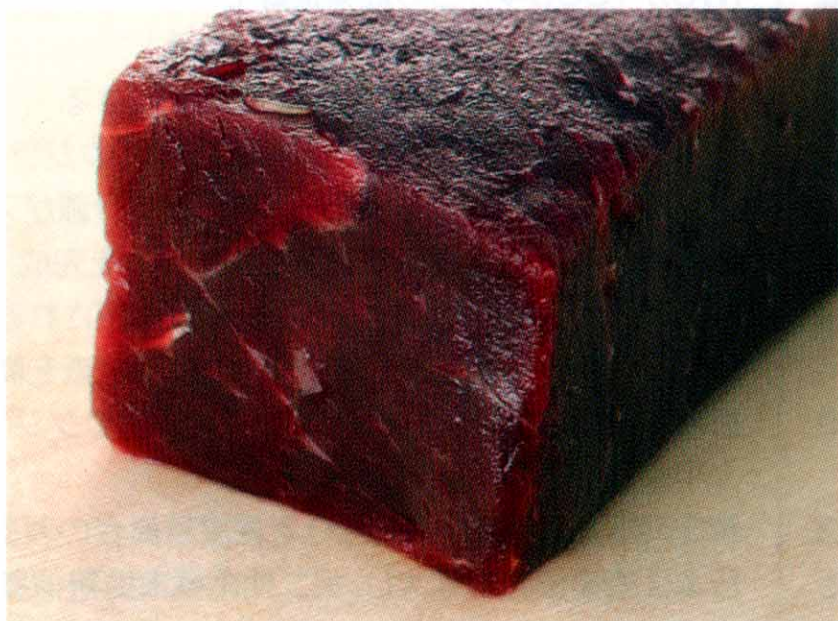
クジラの年間捕食量と世界の漁獲量の比較



クジラはおいしい健康食

高タンパク低カロリーの鯨肉は、
これからの健康食としても
欠かすことのできないものです。

鯨肉は、地球人口の爆発的増加により不足する、食料資源を補うものとして注目されています。そのうえ鯨はおいしい健康食品。ビタミンAが豊富に含まれ、低脂肪、低コレステロールのヘルシーなお肉です。牛肉、豚肉、鶏肉に比べタンパク質が多く、コレステロールの含有量が少ない鯨肉は、心筋梗塞や虚血性心疾患にかかりにくく、成人病の予防に役立ちます。さらに他の肉と比べてアレルギー症状をおこすことが少ないため、食物アレルギーで食事療法をしている方の、重要なタンパク源となっています。鯨肉はおいしく、人間の健康にとって極めて有用な食品なのです。



鯨肉の栄養分比較

	脂質 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	コレステ ロール (mg)	ビタミン A (μ g)	ビタミン B1 (mg)
鯨肉	0.4	106	24.1	38	7	0.06
牛肉	25.8	317	17.1	72	2	0.07
豚肉	5.6	150	22.7	61	4	0.80
鶏肉	4.8	138	22.0	77	17	0.10

科学技術庁 資源調査会編5訂 日本食品標準成分表より(100g当り実測値)

DNA登録により安全、安心

日本の調査捕鯨により捕獲されたクジラは、1頭ごとにDNA登録されています。いつどこで捕獲されたものか、流通段階での追跡が可能で、トレーサビリティを備えた安全、安心な食品です。



土佐室戸勇魚太鼓

捕鯨の歴史年表

縄文・弥生	遺跡から古代人がクジラを利用した形跡がうかがえる
9世紀	ノルウェー、フランス、スペインで捕鯨が始まる
12世紀	日本で手投げ鉞を使った突き取り式捕鯨が始まる
1606	太地(和歌山県)で刺手組が組織され、組織的な捕鯨が始まる
1612	和田浦(千葉県)でツチクジラの突き取り式捕鯨が始まる
1675	太地で網取り式捕鯨が考案される
	この漁法は、四国・九州に伝播し沿岸捕鯨が飛躍的に発展する
1712	アメリカでマッコウクジラの捕鯨が始まる
1838	鮎川浜(宮城県)で鯨組が組織され、網取り式捕鯨が始まる
1864	ノルウェーが汽船から捕鯨砲を使う近代捕鯨を開発する
1899	日本がノルウェー式近代捕鯨を導入する
1904	ノルウェーが南極海で捕鯨を開始する
1924	ノルウェーが南極海で母船式捕鯨を始める
1934	日本が南極海で母船式捕鯨を始める
1946	国際捕鯨取締条約が調印される
1948	国際捕鯨委員会(IWC)が設立される
1951	日本がIWCに加盟する
1972	国連人間環境会議で商業捕鯨10年間停止決議が採択される
1982	IWCが1986年からの商業捕鯨モラトリアムを採択する
	日本はこの決定に異議申し立てを行う
1985	日本はIWCに対して異議申し立てを撤回する
1987	日本は南極海の商業捕鯨から撤退、ミンククジラの捕獲調査を開始
1990	IWC科学委員会は南極海のミンククジラ資源が76万頭以上と合意
1992	IWC科学委員会は改定管理方式(RMP)を完成
1994	IWCで南大洋鯨類サンクチュアリーが採択される
	日本は北西太平洋でミンククジラの捕獲調査を開始
2000	日本は捕獲対象にニタリクジラとマッコウクジラを加え、第二期北西太平洋鯨類捕獲調査を開始
2003	第55回IWC会議(ベルリン)で保護委員会の設置が採択される
2005	日本は捕獲頭数を拡大し、第二期南極海鯨類捕獲調査を開始する
2006	第58回IWC会議(セントキッツ)でIWCの正常化を求める「セントキッツ・ネービス宣言」が採択される

日本各地に残る史跡や工芸品

クジラとの密接な関わりの中で、クジラ供養なども行われ、また工芸品等も数多く作られました。



セミクジラ類のヒゲで作られた工芸品〈現代〉



鯨の位牌(山口県長門市通/向岸寺)



鯨肉・鯨製品の買える通信販売店舗

鯨専門店 勇新 TEL 03-3841-0952
<http://www.kujira-yuusin.jp>

匠のセレクト倶楽部 株式会社リーフ TEL.03-5748-3301
<http://www.takumi-club.com/>

ハクダイ食品有限会社 TEL.0470-44-3608
<http://www.rakuten.co.jp/hakudai/index.html>

外房捕鯨 株式会社 TEL.0470-47-4780
<http://bb.bidders.co.jp/kujira/>

太地漁業協同組合直営スーパー TEL.0735-59-3517
<http://www3.cypress.ne.jp/jf-taiji-sp>

くじらのメ谷商店(シメタニショウテン) TEL.0735-59-6003
<http://www.simetani.com/>

グレンバラ・ジャパン株式会社 TEL.079-266-6666
<http://www.food.glenbarra.com/>

株式会社ダイフク TEL.0832-64-1729
<http://www.rakuten.co.jp/kuidouraku/>

くじらやドットコム TEL.0955-23-4304
<http://www.hachigamenet.ne.jp/~gmchieko/>

「勇魚」井上海産物 TEL.095-825-8567
<http://www.e-isana.com/>

長崎築町四代目 鯨専門店 くらさき TEL.0120-094083
<http://www.kujira-shop.jp/>

株式会社日野商店 TEL.095-850-4141
http://www.hino-s.co.jp/index_pc.html
<http://www.rakuten.co.jp/kuziran/>

(有)平戸口 吉善商店 TEL.0950-57-0036
<http://ww7.tiki.ne.jp/~yosizen/>

株式会社マルホ TEL.096-355-6351
<http://www.e-kuzira.com/>

くじら本舗 TEL 096-352-7765
<http://www.94ra.com/>

日本捕鯨協会 / 財団法人 日本鯨類研究所

〒104-0055 東京都中央区豊海町4-5 tel.(03)5547-1940 fax.(03)5547-1941

日本捕鯨協会 <http://www.whaling.jp/>

(財)日本鯨類研究所 <http://www.icrwhale.org/>

鯨ポータルサイト <http://www.e-kujira.or.jp/>