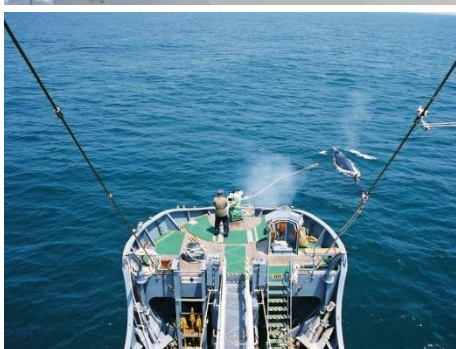


調査捕鯨を継続し、 商業捕鯨の再開を 目指します

調査



食料



文化



日本は調査で鯨類資源の管理に貢献しています

調査の背景

国際捕鯨委員会(IWC)は、鯨類資源に関する科学的情報が不十分として、1990年までに見直すという条件で商業捕鯨モラトリアムを決定しました。日本は、鯨類資源に関する科学データを収集し、資源状態を解明することで商業捕鯨の再開を目指し、調査捕鯨を実施しています。しかしながら、IWCで多数を占める反捕鯨国は、モラトリアム見直しを拒み続けています。

調査の目的

調査捕鯨では、目視調査で資源量を推定し、捕獲調査で生物学的情報を収集しています。鯨の年齢組成や性成熟年齢を解明することは、資源動態を把握する上できわめて重要で、鯨の年齢を調べるには捕獲するしかありません。

捕鯨再開の前提となる、安全で適正な捕獲枠を算出するためには、資源量や資源動態に関する精度の高いデータが必要となります。

また、鯨類の摂餌生態を解明し、生態系モデルを構築することで資源管理の向上を目指しています。

捕獲調査継続の合法性

国際捕鯨取締条約は、締約国政府に対し、科学的研究を目的とする調査捕鯨の許可を認め、同時に、捕殺した鯨の有効利用を義務づけています。

日豪間で争われた捕鯨裁判でも、国際司法裁判所が、第二期南極海鯨類捕獲調査(JARPA II)について、国際捕鯨取締条約第8条1項の規定の範囲内では収まらないと判示しましたが、致死性の調査の採用を認め、調査副産物である鯨肉の販売及びその取得金の活用は違法とはならないとの判断を示しました。

調査の成果

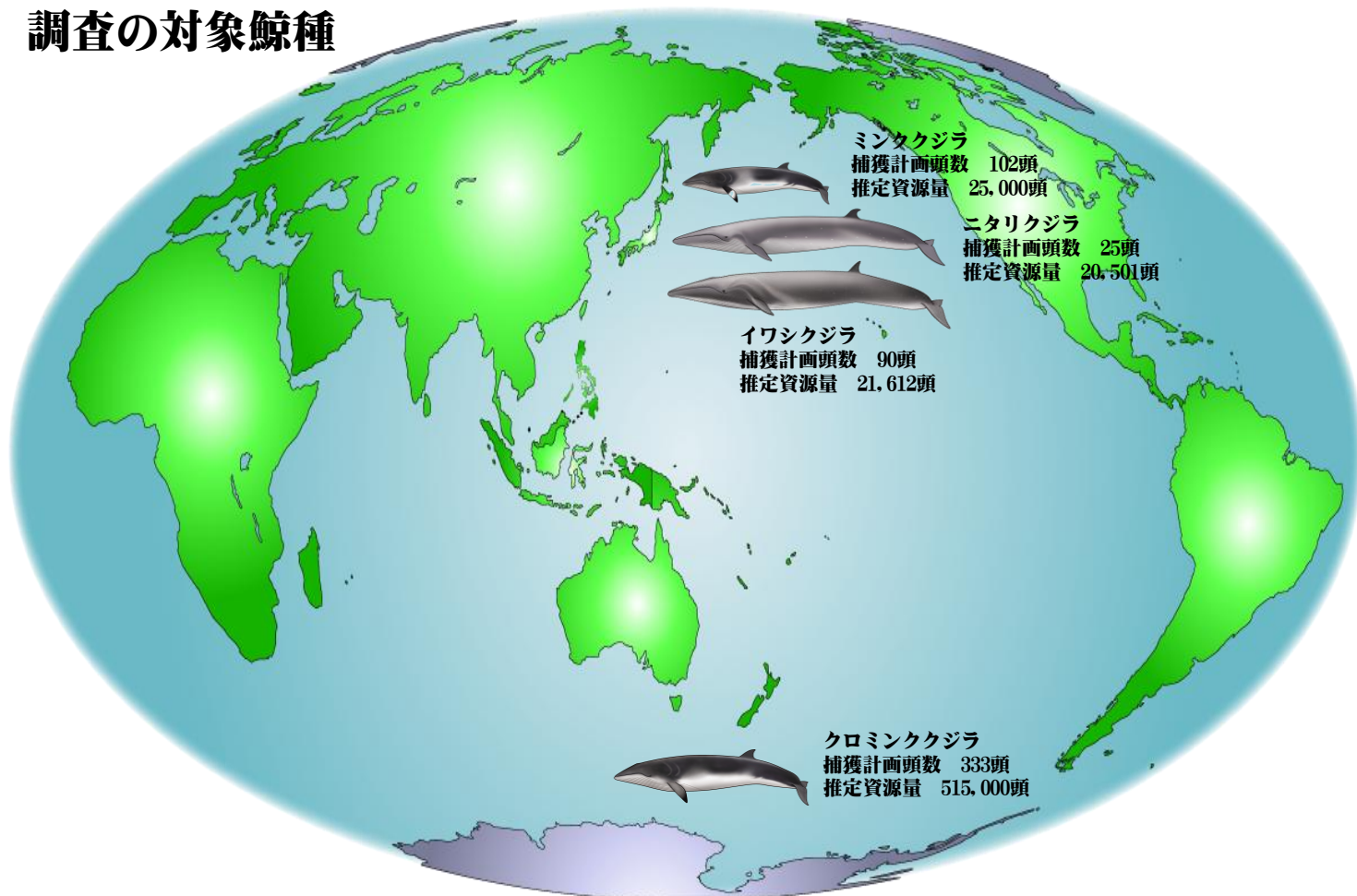
調査捕鯨で得られた成果は、毎年IWC科学委員会に報告され、多くの科学者から高い評価を得ています。

南極海のクロミンククジラの資源量は、515,000頭と推定され、高水準で安定していることが確認されています。また、ザトウクジラやナガスクジラなどの大型ヒゲクジラ類が着実に資源量を回復していることが分かりました。

クロミンククジラは、商業捕鯨の全盛期に性成熟年齢が大幅に低下したことが分かっています。これは大型ヒゲクジラ類の減少に伴い餌環境が良くなったことで、成長速度が増したためと考えられています。

北西太平洋では、ヒゲクジラ類がオキアミ以外にサンマやイワシ、イカなどの重要な漁業資源を大量に捕食している実態が分かりました。その量は、人間による漁獲量の3~5倍と試算されています。

調査の対象鯨種



調査船団



調査母船 日新丸



目視採集船 勇新丸



目視採集船 第二勇新丸



目視採集船 第三勇新丸

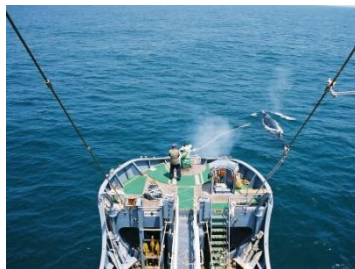


目視専門船 第二昭南丸

調査工程



【探鯨】調査コースを一定速度で航行しながら鯨を探索します



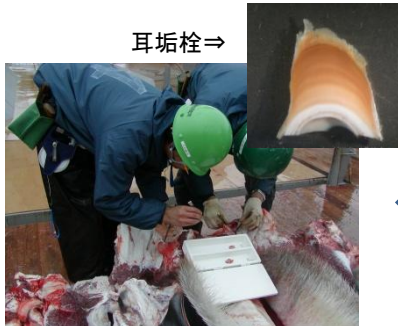
【捕獲】発見した群れの中からランダムで鯨を捕獲します



【渡鯨】捕獲した鯨を調査母船に引き渡します



【胃内容物調査】胃袋の中身を調べ、胃内容物を計量します



【サンプル採取】耳垢栓、血液、筋肉などを採取します。耳垢栓は年齢を調べるための重要なサンプルです



【計測】鯨の体重や体長、胴回りなどを計測します



【バイオプシー調査】捕獲調査と並行し、鯨の細胞を採集する非致死的調査も実施しています



【解剖】調査後の鯨体を部位ごとに解体し、船内工場へ引き渡します

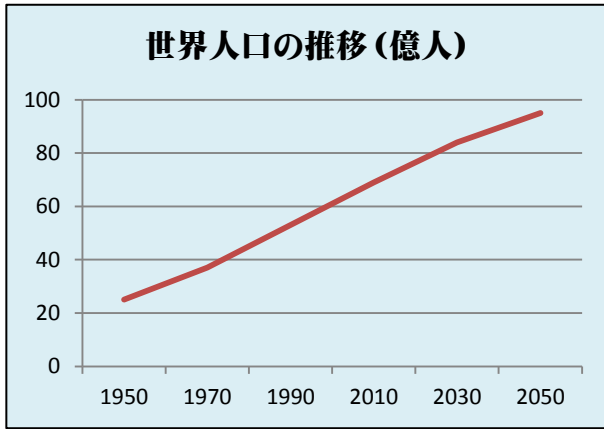


【生産】船内工場で食品に加工し、冷凍してから冷倉に保管します

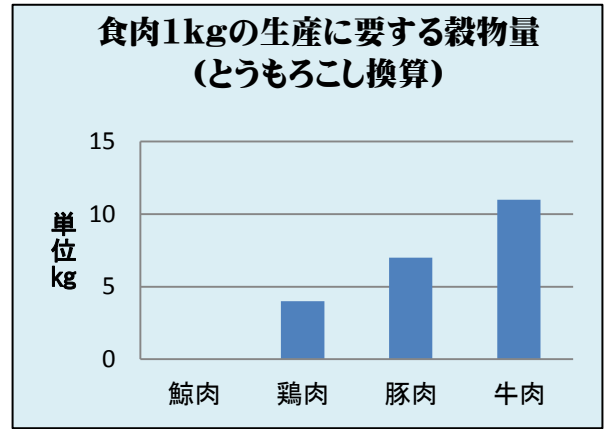
人類の食料不足への対応

世界人口が増え続ける一方で、耕地面積及び穀物収穫面積はほぼ横ばい状態にあり、いつまでも陸上での食料生産に依存し続けることには限界があります。特に、畜産物の生産には大量の飼料穀物が必要です。

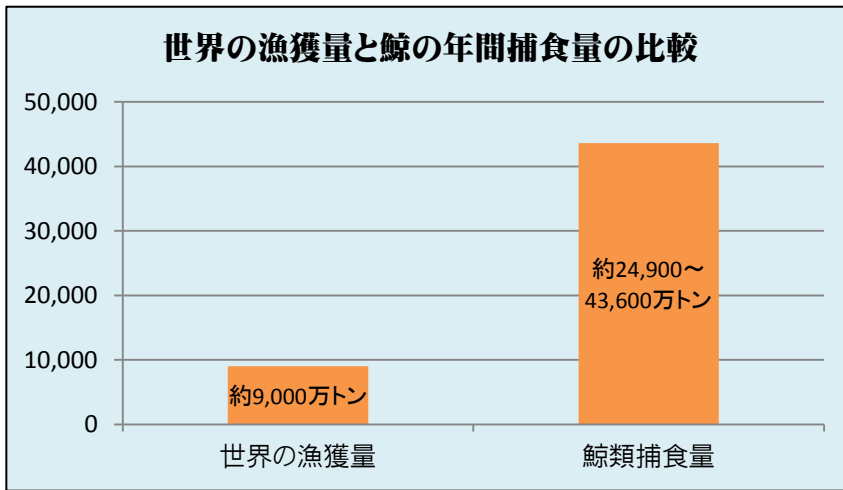
将来の食料不足への対応には、地球面積の4分の3を占める海洋に目を向け、水産資源の持続的利用を推進していくことが不可欠です。そのためにも、海洋生態系の上位にいる鯨類を適度に利用しながら、鯨類の餌となる魚類の漁獲量の向上を図ることが合理的です。



総務省統計局「世界人口の推移(1950~2050)」より



農林水産省「畜産物1kgの生産に要する穀物量(とうもろこし換算での試算)」より



一般財団法人 日本鯨類研究所『クジラの調査はなぜやるの?』より



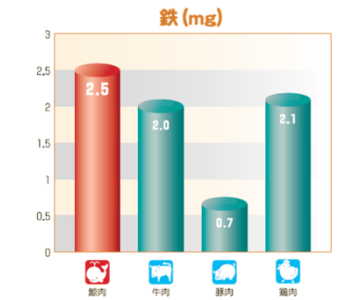
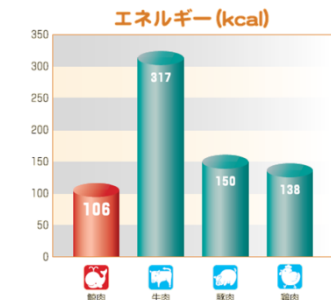
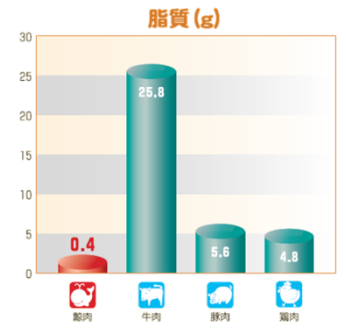
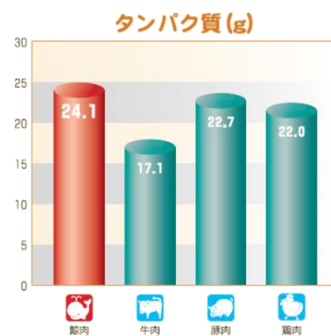
ミンククジラ胃内容物 スルメイカ



ニタリクジラ胃内容物 カタクチイワシ

ヘルシーな鯨肉

鯨肉は他の食肉と比べ、高タンパク、低脂肪、低カロリーと栄養バランスに優れた動物性タンパク源です。



- ミンク鯨、赤肉、生
- 和牛肉サーロイン、赤肉、生
- 大型種肉ロース、赤肉、生
- 成鶏肉もも、皮なし、生

鯨肉の魅力

クジラの驚異的なスタミナの源はバレニンだった！

回遊するクジラの多くは、数千kmにおよぶ距離を休むことなく泳ぎ続けています。

この絶大なスタミナの鍵を握るのが、バレニンを中心とするイミダゾール・ジペプチドだと考えられているのです。

バレニンには抗疲労効果、疲労回復効果に加え、精神を安定させる効果があることが人試験の結果から分かっており、バレニンを含んだサプリメントも続々と登場し、スポーツ選手もその効果を認めています。



イミダゾールジペプチド含量 (mg/100)

	カルノシン	アンセリン	バレニン
ナガスクジラ	280	9	1,003
ミンククジラ	145	19	1,262
イワシクジラ	129	29	1,285
カツオ	66	1,228	+
マグロ類	+	656	+
牛肉	226~452	24~96	2
豚肉	270~475	34	48
鶏肉	294	120~1,033	5

出典=「鯨肉に含まれるバレニンについて」(畑中寛)
3種類のクジラのデータは釧路水試「平成21年度事業報告書」鯨種別の遊離アミノ酸組成(2009年)より

鯨肉の認知症予防効果！

認知症のマウスに鯨肉を含んだエサと通常のエサを別々に与え、行動試験を行ったところ、鯨肉が学習力や記憶力の低下を伴う認知症の予防や改善に役立つ可能性が高いことが分かりました。これは、昭和大学医学部と日本鯨類研究所の共同研究により明らかになったもので、今後は、認知症を発症した患者でも症状が改善するかどうか調べる予定です。

鯨の脂質はからだに良い！

鯨に含まれる脂質は魚と同じ多価不飽和脂肪酸(EPA、DHAなど)が多く、心臓病のリスクを低減し、脳機能の改善に有効であるといわれています。さらに鯨には海洋哺乳類特有のDPAが多く含まれ、最近の調査では、DPAがEPAやDHAと比較し、生活習慣病の予防に10倍以上の効果があることが報告されています。DPAは特にベーコン(軟須)に多く含まれています。



くじらベーコン

鯨料理いろいろ



さらし鯨 (オバイケ)



刺身



くじら汁



鯨のタレ



竜田揚げ



ハリハリ鍋

日本の捕鯨の歴史

縄文時代	寄りクジラの利用やイルカ漁が始まりました
弥生時代	すでにクジラ漁が始まっていた
12世紀	手投げ鉾を使った突き取り式捕鯨が始まりました
1606年	鯨組による組織的な捕鯨が始まりました
1675年	太地で網取り式捕鯨法が考案され、その後、九州や四国へと伝播しました
1899年	捕鯨砲を使うノルウェー式捕鯨が日本に導入されました
1934年	南極海で母船式捕鯨を開始しました
1946年	戦後の食糧難を救うためGHQの許可で南極海捕鯨を再開しました
1987/88年	商業捕鯨を中断し、調査捕鯨を開始しました



↓ 出土したイルカの骨

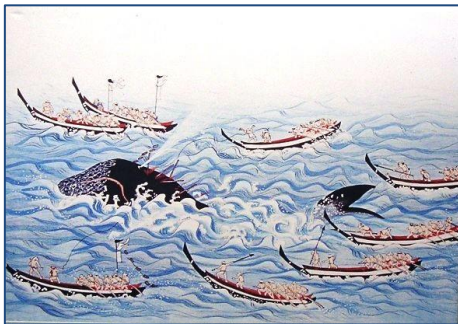


真脇遺跡(平口哲夫氏1983年撮影)

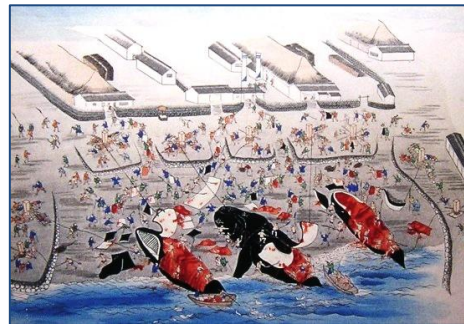
日本人は縄文時代から鯨を食べていた

石川県の真脇遺跡では、約5000年前(縄文時代前期末～中期初)の層からイルカの骨が多量に出土したことなどから、日本では当時からイルカ漁が行われていたことが分かっています。

長崎県のツグメノハナ遺跡(縄文時代後期)からは鉾に使われたとみられる石器や、大きな皮剥ぎ用の石器などが出土していることから、積極的にクジラ漁を行っていた可能性が考えられています。



小川嶋捕鯨絵巻



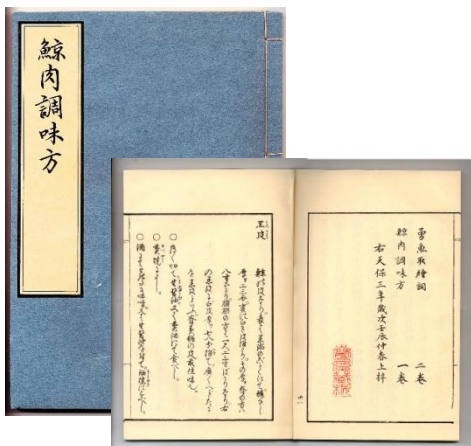
網取り式捕鯨(古式捕鯨)

見晴らしの良い場所に「山見(やまみ)」という見張り所を設け、そこでクジラを見張ります。クジラを見付けると船団に狼煙(のろし)や旗でクジラの位置を伝えます。

知らせを受けた網船が、クジラの行く先に網を降ろし、勢子船がその網にクジラを追い込みます。

網に絡まったクジラに鉾を投げ、弱ったところに、「羽指(はざし)」と呼ばれる漁師がとどめを差し、鼻の穴にロープを通します。

クジラを運搬船となる二艘の持双船に渡して陸まで運び解体します。すべての部位を無駄なく切り分ける解体法は、現在も引き継がれています。



鯨肉調味方

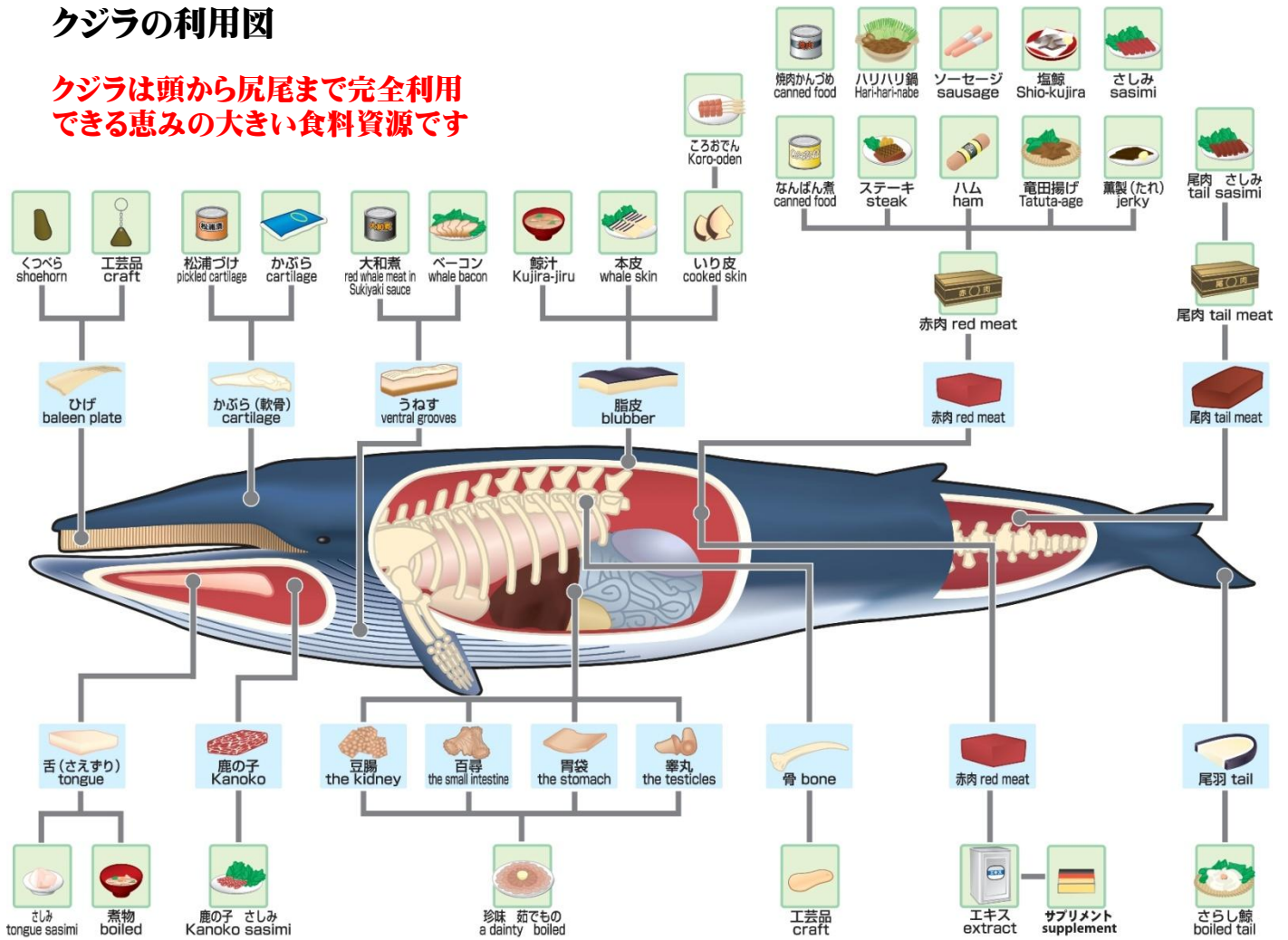
江戸時代には庶民の食べ物として定着

江戸時代に入ると、組織的な捕鯨が各地で始まり、鯨の捕獲量も増え、鯨料理は庶民にとって身近な食べ物になりました。

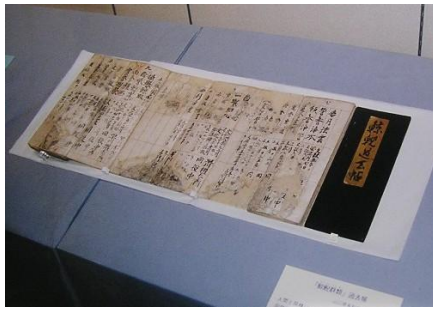
天保3年(1832年)には鯨料理の専門書『鯨肉調味方』が出版されています。この中には、鯨の67の部位ごとに調理法が記されており、当時から鯨には無駄な部位がなく、肉、皮から内臓まですべて利用されていたことが伺えます。

クジラの利用図

クジラは頭から尻尾まで完全利用できる恵みの大きい食料資源です



鯨の位牌



鯨鯨過去帳



鯨墓

山口県長門市の向岸寺には、鯨の位牌と子鯨の過去帖が残り、鯨墓とともに捕獲した鯨の霊をなぐさめています。

鯨鯨過去帳には1804~1837年に捕獲した母鯨と胎児の戒名が記され、その数は242を数えます。

また、港を見下ろす高台には鯨墓が建立されており、鯨の胎児の遺体が埋葬されています。



雪鯨橋(瑞光寺)



ハラブネ祭 (三重県尾鷲市)



通鯨唄(山口県長門市)

大阪の瑞光寺には鯨の骨を使った雪鯨橋があります。太地浦の漁民から豊漁祈願のお礼として贈られた鯨の骨で作られたのが始まりです。現在の橋は調査捕鯨で捕獲した鯨の骨を使い2007年に掛け直されました。

日本各地には、捕鯨にまつわる祭や芸能、食文化が根強く残っています。例えば、山口県下関市や長門市では節分に大きな物を食べると縁起が良いとして鯨を食べる慣習が残り、新潟県の山間部では、夏場のスタミナ源としてくじら汁を食べる食文化が今も伝承されています。

私たちは捕鯨の伝統と食文化を守り、 捕鯨の再開を目指します

捕鯨を守る全国自治体連絡協議会

網走くじら協議会

釧路くじら協議会

IWC捕鯨全面禁止絶対反対太地町連絡協議会

捕鯨とくじら食文化を守る長門市議会議員連盟

くじら文化を守る下関市議会議員連盟

特定非営利活動法人 クジラ食文化を守る会

クジラ料理を伝える会

松戸鯨の食文化を守る会

和田浦くじら食文化研究会

和田浦くじら食文化研究会 おかみさんの会

長門大津くじら食文化を継承する会

下関くじら食文化を守る会

室戸市くじらネットワーク協会

長崎くじら食文化を守る会

熊本クジラ食文化を守る会

日本小型捕鯨協会

日本捕鯨協会

バレニンで、みんな元気!



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5階

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

E-mail: kujira@whaling.jp

<http://www.whaling.jp/index.html>