

くじらばり

日本捕鯨協会発行

日本人に親しまれた食文化

—豊臣秀吉にも献上されていたクジラー—

日本人はむかし、豚や牛ではなく魚を食べていました。体に必要な血や肉になるタンパク質を取るのに魚はとても重要だったのです。それはクジラも同じでした。



日本は海に囲まれている国ですから魚やクジラはたいせつな海の恵みとして親しんでいたのです。お正月や季節の行事にもクジラは食卓をかざり、祝いごとにはかかせないものでした。肉を食べるだけでなく、骨や歯も武器や工芸品、肥料、香料として生活に役立ててきました。

調査捕鯨って何？

—日本政府から許可を受けて1987年から行っています—

1982年にクジラの数が少なくなっているのではないかと、いったんクジラをとることを中断して、クジラの生態を調べてみることになりました。どの海にどんな種類のクジラがどのくらいいるのか、何を食べているのか、これらを調べているのが日本の『調査捕鯨』です。これまで25年以上かけて調べたところ、クジラが増えている

ことが分かりました。今では南極海のミンククジラは51万頭もいると考えられています。このような科学的調査が将来の世界的な食糧問題の解決におおきく貢献するのです。



項目	捕る調査	捕らない調査
科学的データ	多い	少ない
調査期間	短い	長い
調査経費	少ない	多い

増えすぎたクジラはたくさんの魚を食べている

海の中ではプランクトンが魚を食べ、その魚をクジラやアザラシなどが食べる『食物連鎖』がおこなわれています。この『食物連鎖』の一番上にいるクジラは大量のオキアミや魚を食べています。世界のクジラたちはどれくらい多くの魚を



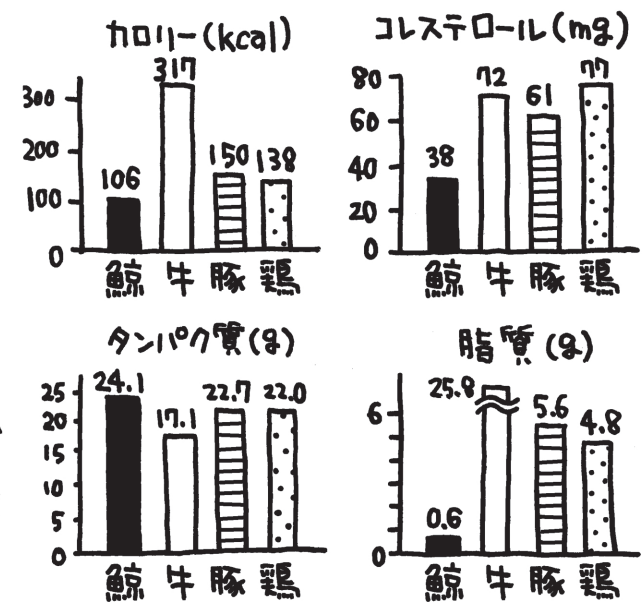
食べているのでしょうか？クジラ一頭あたりの食事量を推定すると、クジラたちの一年間の食事の量は、なんと2.5～4.4億トンにもなります。これは世界中の人間が食べる魚の3～5倍の量です。



クジラには栄養がたっぷり!!

クジラの肉を食べると元気になる!?

クジラの肉はタンパク質が多く、脂肪が少ないためカロリーが低いのが特長です。また、アレルギー症状をおこしにくいので肉や魚がアレルギーで食べられない人にとっても大事なタンパク源です。最近ではクジラの赤身にふくまれている『バレニン』が疲れを予防・回復する効果があることが分かりました。数キロをほとんど休まずに泳ぎ続けるパワーの源はこの『バレニン』にあると言われています。



コラ4 クジラが人間の赤ちゃんを守る



赤ちゃんが受ける予防接種(破傷風・ジフテリア)。このワクチンを作るにはクジラの心臓が不可欠なのだそう。この予防接種は日本人ならみんな受けるものですから、みなさんも受けている可能性が大きいです。クジラは病気からも私たちを守ってくれていたのです。