

鯨類資源および捕鯨に関する主要な見解の相違

設 問	捕 鯨 支 持	反 捕 鯨
鯨類は食料源であるか？	高蛋白食料源である。	食料足り得ない。
鯨類の持続的利用は可能か？	科学的管理によって可能である。	資源量の問題ではなく、鯨類を捕獲する事自体摂理に反する。
漁業資源を巡り鯨類と人類は競合しているか？	漁業は鯨類の捕食によって脅かされている。	人類が漁獲する生物と鯨類が捕食する餌生物資源は異なる。
鯨類サンクチャーリーは必要か？	現行のIWC管理で十分鯨類資源は護られ、サンクチャーリーは必要ない。	サンクチャーリーこそが、鯨類の保護と管理を完結させるものだ。
科学委員会が開発したRMP（改訂管理方式）は？	世界の科学者が認めたものであり、直ちに採用すべきである。	科学的側面は別として、運用のためのシステムが完備されていない。
IWC管轄外の小型鯨類漁業は？	IWCの権限外である。	直ちにIWC管轄種として、(モラトリアムの対象とすべきである)。

しかし、IWCの活動も捕鯨もこれで終結したわけではなかった。IWC科学委員会は、モラトリアム提案の見かけ上の根拠となった管理方式の改善、最新最良のデータと手法による鯨類資源の包括的評価に着手し、あしかけ15年の歳月をかけ、激論の末、フィードバック機構を取り入れ、情報の不確実性に強い「改訂管理方式」を完成させ、IWC本委員会に採用を勧告した。また、包括的評価も順調に進行している。こうした科学委員会の活動の一方、IWC本委員会では、依然として反捕鯨国が多数派を占めており、改訂管理方式は未だ採用されていない。

2002年のIWC年次会議は下関市で開催され、4月25日のIWC科学委員会を皮切りにほぼ一ヶ月間開催された。近年では、鯨類の持続的利用を支持する漁業国や食糧問題を抱える開発途上国の加盟によって、捕鯨、反捕鯨国のバランスは拮抗レベルに近づきつつあり、今後の動向が注目される。

捕鯨を巡る現在の状況のまとめ

- 国際捕鯨取締条約：1946年10ヶ国署名、1948年発効。条約付託国米国。日本は1952年に加盟。
- IWC加盟国：41ヶ国、本委員会の下に科学委員会、技術委員会、財政運営委員会がある。
- IWC管轄種：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、セミクジラ、コセミクジラ、ホッキョククジラ、マッコウクジラ、(キタ)トックリクジラ。
- 商業捕鯨：全面的な停止状況にあるが、ノルウェーのみはモラトリアム異議申し立てを撤回せず、商業捕鯨を再開した。
- 原住民生存捕鯨：アラスカ、グリーンランド、チュコト半島、セントビンセントで、原住民による捕鯨が営まれている。
- 調査捕鯨：条約8条に基づき、日本が南極海においてクロミンククジラ330頭、北西太平洋でミンククジラ

100頭、ニタリクジラ50頭、マッコウクジラ10頭を捕獲している。

- 社会的伝統捕鯨：日本が太地、鮎川など地域に根ざす伝統捕鯨を主張。特別救済枠を与えるよう提案しているが、受け入れられていない。
- その他捕鯨：我が国では、IWC非管轄種を対象に、小型捕鯨業（農水大臣許可漁業）、イルカ漁業（県知事許可）が営まれている。IWC非加盟国インドネシアでマッコウクジラ捕鯨が行われている。
- IWC国際鯨類資源調査：南極海クロミンククジラ資源調査計画（1996～）、シロナガスクジラ回復計画（1996～）。
- 日本の鯨類資源研究：北太平洋鯨類目視調査（1970～）、小型鯨類漁業調査（1970年～）、調査捕鯨（1987年～）、ホエールウオッチング新産業管理調査（1994年～）、生態系調査（1999年～）他。

最後に捕鯨支持及び反捕鯨国における鯨類資源および捕鯨に関する見解の相違を表のごとくまとめた。

2. 世界に於ける鯨類利用の現状

大曲佳世

(財団法人日本鯨類研究所 社会経済研究室)

2. Status of utilization of cetaceans worldwide

KAYO OHMAGARI

(The Institute of Cetacean Research)

1. はじめに

食料資源としての鯨類の消費は、近年の反捕鯨運動によって反捕鯨の立場をとる西欧諸国によって特異で野蛮な風習として宣伝され、その利用を禁止・廃止させようという動きがあるが、世界的な視野にたつて見れば、鯨類は約42の国で最近まで、または現在も食料資源として利用されており、鯨食は普遍性がある食習慣であることがわかる。本報は、世界での鯨類利用の現状について

中間的ながらも紹介する試みである。

2. 鯨類の利用

各国で食料として利用されている鯨類は、捕鯨という意図的な捕獲の他に混獲（他種を対象とした漁業によって偶発的に捕獲されたもの）や、座礁（何らかの要因で海浜に打ち上げられた）した鯨類を含む。高度回遊性種である大型鯨類の管理と利用は、国際的な取り決めである国際捕鯨取締り条約（ICRW）に基づいており、実際の鯨類管理およびその利用に関する決定は、その執行機関である国際捕鯨委員会（IWC）が行っている。IWCがその管理の対象としているのは、鯨類約82種のうち、大型鯨類13種のみで、イルカ等小型鯨類に関しては管轄権を持たない。現在も以下の5種類の捕鯨が世界で合法的に行われており、世界で鯨類の利用が可能となっている：①原住民生存捕鯨；②捕獲調査；③商業捕鯨（異議申し立て）；④IWC非加盟国によるIWC対象種の捕鯨；⑤IWC加盟国及び非加盟国によるIWC管轄外鯨種の捕獲。

3. 鯨類の捕獲頭数および製品生産量

IWCはその管理下にある捕鯨については締約国に毎年捕獲頭数の報告を義務付けているが、管轄外の小型鯨類の捕獲や混獲等については、自発的な情報提供を求めているに過ぎない。また、非加盟国の捕獲、混獲、座礁鯨の頭数については報告義務がないため、データが極めて少ない。さらに、例え捕獲頭数が報告されていても、各国で食用にする部位や、解剖方法などに差異がみられるため、鯨1頭から得られる製品の量を推察することは困難である。例えば、デンマークのフェロー諸島では、ヒレナガゴンドウクジラが捕獲されているが頭や尻尾、内臓は利用しないため、体重量の約54%が利用されているに過ぎない（Bloch and Hanusardottir 1993）。ノルウエーでも、ミンククジラの頭や尻尾、皮脂や内臓は利用せず、製品化されているのは背肉と腹肉のみである。また、アラスカエスキモーはホッキョククジラの皮脂に高い価値をおいているが、鯨肉がどこまで利用されているのか定かではなく、そり犬の餌として利用されている可能性もある。

4. 鯨類の利用を行っている（いた）国々

中間的な報告であるが、大型、小型鯨類を食料資源として利用している国は、世界に42カ国ある。歴史的に見れば、現在強硬反捕鯨国である英国やフランスの王族もかつては鯨類を食していた（Fosså 1995）。

現在も、鯨類を利用している国は、ヨーロッパで6カ国（ロシア、デンマーク、アイスランド、ノルウエー、イタリア、ポルトガル）があるが、先住民の利用や地域的な利用が大半を占める。広く鯨肉が利用されているのは、アイスランドやノルウエー2カ国である。イタリアでは、ムシャーメというイルカ肉の加工品が人気

であり、ペルー、アルゼンチンに移民したイタリア系の人々によって同様の加工品が作られている。

アジアでは、日本の他に8カ国（韓国、台湾、インドネシア、フィリピン、インド、バングラディシュ、スリランカ、オマーン）が鯨を利用している。韓国、インドネシア、フィリピンでは地域的な利用が報告されているが、他の国では、どの程度広く利用されているのかは不明である。スリランカでは仏教の関係で4つ足の動物を食すことを忌避することから、魚が人気の蛋白源である。このような背景から、魚とみなされている鯨類が多く消費されてきた可能性がある。インドとバングラディシュでは共に鯨油を民間薬として用いているが、バングラディシュではイスラム教の関係で肉は食べていない。

北米では3カ国（アメリカ、カナダ、メキシコ）が利用しているが、アメリカやカナダは一部の先住民の利用であり、メキシコでは沿岸部の地域的な消費にとどまるようである。カリブ海では4カ国、セントビンセント、セントルシア、ドミニカ国、ドミニカ共和国で鯨肉が利用され、セントルシアでは貧民の貴重な蛋白源として利用されている。また、鯨油は食用の他、民間薬として薬用にも用いられている。南米では、6カ国（ベネズエラ、エクアドル、ペルー、ブラジル、アルゼンチン、チリ）が主に小型鯨類を利用している。肉や皮脂は食用や薬用のほか、延縄漁等の餌にも用いられている。ペルーでも、鯨肉は貧民の貴重な蛋白源であり、国内法で現在捕獲が禁止されているが、需要が高く利用が続いている。

オセアニアでは6カ国（トンガ、ソロモン、マーシャル諸島、パラオ、ニュージーランド、ミクロネシア連邦）が座礁大型鯨や小型鯨類を利用している。ソロモンではイルカの歯は現在も婚資として不可欠であり、通貨としても利用されている。他のオセアニア地域でも鯨類の歯は部族間で交換される貴重な財産であった。アフリカでは8カ国（モーリタニア、セネガル、ギニア、ガンビア、ガーナ、コートジボアール、ガボン、南アフリカ）で主に小型鯨類が利用されている。特に西アフリカ諸国での利用は、鯨類を対象とする伝統漁業がないことから混獲や座礁した鯨類を消費するようになってから味を覚えて捕獲するようになったのではないかと推測されている。

5. 終わりに

本報は中間的な報告であり、今後の作業によってさらに鯨類を利用してきた国々が明らかになると考えられる。また、食文化は変化するため、特定地域の歴史的な鯨類利用の変遷や西アフリカなど鯨類の消費を新しく導入した地域での研究も重要課題のひとつと考えられる。

文 献

- Bloch D, Hanusardottir M. Marine Mammal as Meat Sources. In: Macrae R, Robinson RK, Sadler MJ (eds) *Encyclopedia of Food Science, Food Technology and Nutrition*. Academic Press, London. 1993; 2902-2907.
- Fossá, O. A Whale of a Dish: Whalemeat as Food. In: Harian W. (ed) *Disappearing Foods: Studies in Foods and Dishes at Risk*. Prospect Books, Devon. 1995.

3. 日本における鯨食文化

和仁皓明 (東亜大学大学院総合学術研究科)

3. Whale Diet Culture in Japan

KOHMEI WANI

(Graduate School, Toua University)

2002年5月に下関市において第54回国際捕鯨委員会が開催され、捕鯨に関する賛否を含めて多くの論評がマスメディアを賑わした。その中で反捕鯨的な立場をとる人々が強調していたことは、日本の鯨食は第2次大戦後の食糧難の一時期のみに全国に普及した現象であって、歴史的に日本の食生活に深く根ざしたものではないということであった。しかし、日本人の鯨食の食文化史に関しては、鯨という食材がいかに消費されたかだけではなく、どのような精神的地位を獲得しているかなど興味深いものがある。

1) 古代から近世までの鯨食文化

古代日本における鯨の文字記録として、8世紀頃の成立とされている「万葉集」を挙げることができる。ここでは鯨は「勇魚(いさな)」と呼ばれ、海にかかる枕詞であって、約10首ほどの歌が収められている。周囲を海に囲まれている日本、その海の代名詞的な表現として鯨が挙げられているのは、当時の人々の心のなかに海の大きさと鯨の大きさを重ね合わせ、その鯨の大きさに畏敬の念をもっていたものと考えられる。

中・近世になると、料理書のなかで食材としての鯨の記述が具体的に行われるようになる。存在を伝承されている料理書のなかで最古とされている「四条流包丁書(1489)」には、「くじら」をもって貴人に供すべき食材の最上のものと定義している。

現存している最古の料理書「料理物語(1642、刊行地不詳)」には、鯨は汁、さしみ、吸い物、和え物、内臓各種の食材として、鯛や鰹などの魚類と同様に取り扱い、調理法や供膳の方法などが記述されている。一方「料理物語」より30年ほど遅れて刊行された「古今料理集(1674、江戸)」には、鯨を「下魚なり 宜しからず(巻2)」とする記述があり、食材としての定まった評価をされていない。紀州太地において突取り法による捕鯨技術が確立したのは慶長11年(1601)、網取り法

確立が延宝5年(1677)であったので、それ以前は食材としての供給が不安定だったためという可能性が考えられる。しかしその後、捕鯨技術が各地に伝播し鯨料理も全国的に普及する。現存する江戸時代刊行の料理書53冊のうち16冊に、貴人接待用の献立から庶民の日常料理にいたるまで多くの鯨料理が記述されるようになる。その集大成ともいべき料理書として、「鯨肉調味方(1832)」という1冊全部鯨料理だけに特化した料理書が刊行された。

2) 現代の鯨食文化

釣農山漁村文化協会刊行の「日本の食生活全集48巻(1984)」は、全国48都道府県の郷土の伝承料理を記録したもので、ほぼ20世紀前半における本邦の庶民の食生活の記録とみなせるものである。そのなかでの鯨料理は、北海道から鹿児島まで30府県におよび、食材としては生鮮鯨肉より塩蔵鯨肉または塩蔵脂身の利用が多い。すなわち生鮮肉が入手可能な海岸地域より、山間地域における塩蔵鯨肉の利用のほうが多いということで、これは鯨が塩ブリや塩鮭と同様の塩干物として全国に流通していたことを示している。

全国各地の鯨の料理法をみると、ほとんど煮物、汁物、和え物などのごく庶民的な料理であったが、これらの鯨料理を供する場に特色がある。すなわち鯨料理は大晦日、元日、七草、節分、夏至、秋祭りなどのハレの日のご馳走として扱われている例が多い。これは鯨の大きさを擬人化して、「大人物になれる」「出世を呼ぶ」「大漁(豊作)を招く」など、めでたいものというイメージで認識されている。ここに日本人が鯨を食べるということに対して、単なる栄養物以上の文化的な精神性を与えている姿をみることができる。

現代日本の鯨を含む食肉の需給状況を見よう。日本の捕鯨量は1962年に226,000トン(漁獲)が最高で、以後南氷洋の鯨種による禁漁や商業捕鯨モラトリアムによって次第に減少し、現状の調査捕鯨での漁獲量は2,000トンに過ぎない。それに代わる食肉としての牛肉は、国内生産が500,000トン台で横ばい。しかし牛肉輸入量は1962年当時4,000トンに過ぎなかったものが、1985年には225,000トンに達した。その時点で、日本の最高捕鯨量に追いつき、かつ1995年には941,000トンに達した。商業捕鯨の道を閉ざされた日本は、米国、オーストラリア、アルゼンチンなどの強硬な反捕鯨国群から、鯨肉の代替としての牛肉を輸入せざるを得ない現実を直視しなければならない。

以上のような鯨食文化の史的な実態をみれば、一部反捕鯨論者の唱える、日本には伝統的に鯨食文化は無きに等しかったという主張は、著しい事実誤認かまたはあえて鯨食文化の存在を無視せんがための主張ではないかと考えられる。