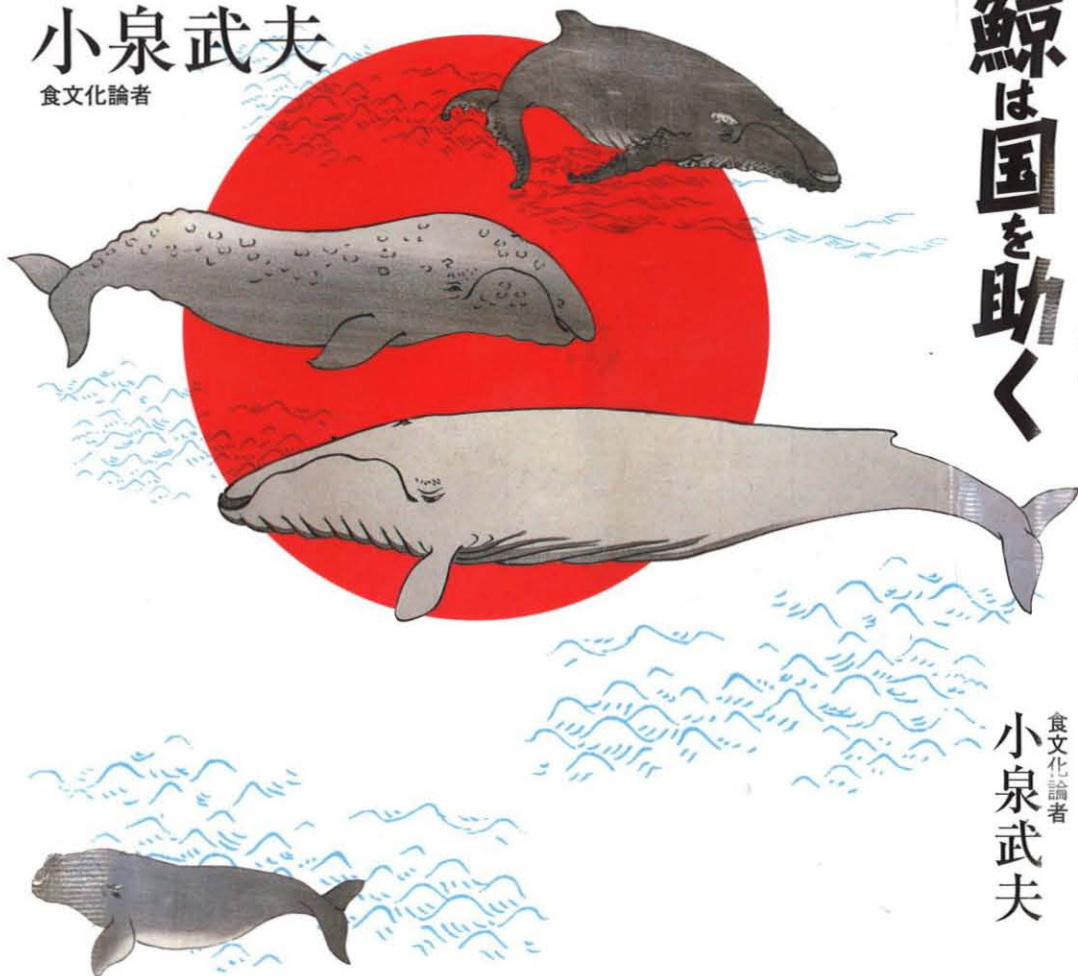


箸を持った憂国の士が語る

鯨は国を助く

小泉武夫

食文化論者



小学館

箸を持った
憂国の士が語る

鯨は国を助く

食文化論者
小泉武夫

小学館



9784093878975



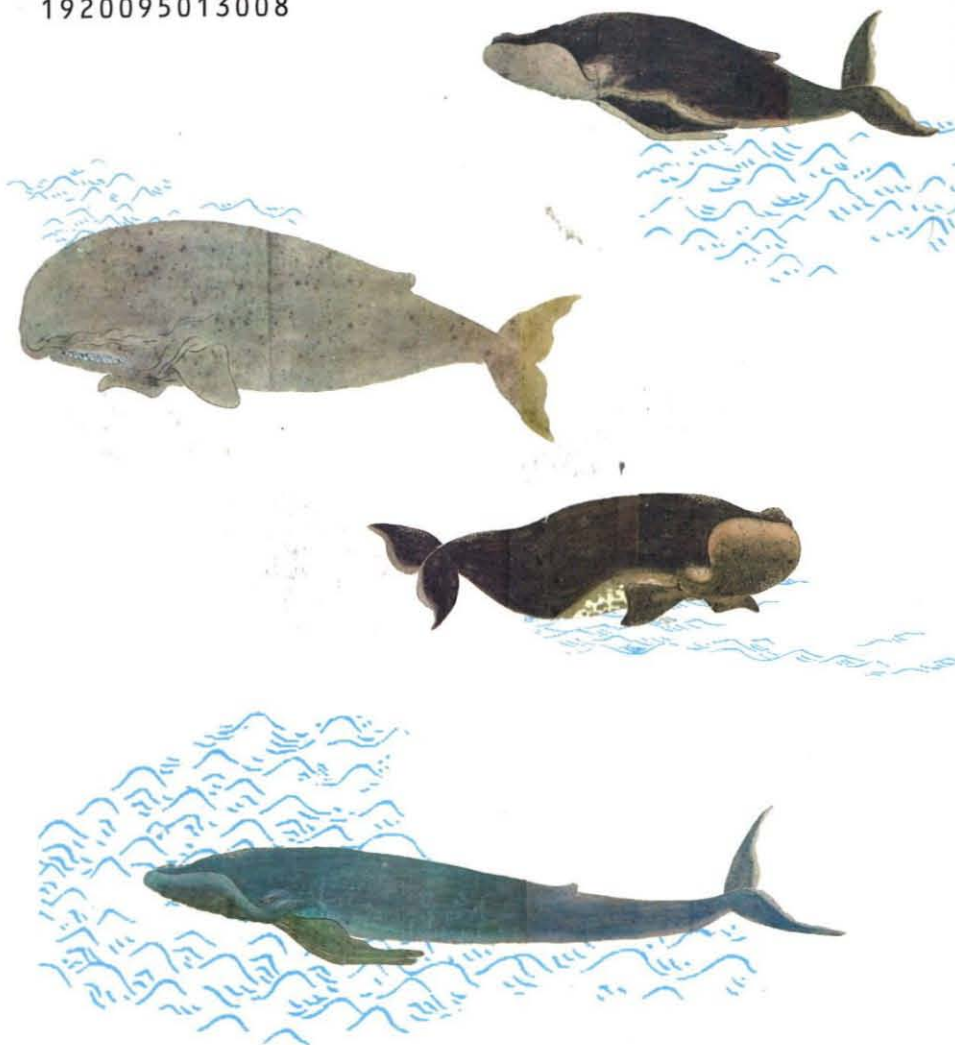
1920095013008

ISBN978-4-09-387897-5

C0095 ¥1300E

定価：本体1,300円+税

小学館



はじめに

昨今、クジラの話題といえば、調査捕鯨に向かった調査船に、反捕鯨団体の「シー・シエパード」の船が攻撃を仕掛けただとか、国際捕鯨委員会における捕鯨支持国と反捕鯨国の攻防戦などを思い浮かべる方が多いかもしれない。また若い世代は、クジラと言われても無関心でどこ吹く風と思っている人も少なくないだろう。

だが、クジラはこれまでの歴史上でも、これからの時代でも、日本人にとって切っても切り離せない大切な生き物なのである。それは、古来よりクジラは私たち日本人を助け、また日本人はそのクジラを深く深く、愛してきたからである。ところがそう言うと、大方の人は「何を言ってるの。かつて日本人はクジラを捕り過ぎて、海の生態系を壊し、クジラを絶滅寸前にまで追いやったじゃないの。何を愛してきたなどと、軽々しく言うのだ」と反論する。

実はこの本を書いたのは、そのような反論に^{こた}え、日本人は本当にクジラを愛してきた

カバー〈表〉『勇魚取絵詞 鯨肉調味方』より上から 座頭鯨、
鬼鯨、長須鯨、背美鯨
カバー〈裏〉『熊野太地浦捕鯨史別冊 卷之四』『古座浦鯨絵巻』
より上から 座頭鯨、まっこ鯨、背美鯨、長須鯨
(原文表記ママ)

ことを知ってもらいたいからなのである。

ところで、そのクジラに対して今でも日本人がいかに深く思いを寄せているかを実感するのは、例えばタクシーに乗って四〇代以上の運転手さんにクジラの話をしてみるときである。

車内で一言、私が「運転手さん、クジラ食べたことありますか？」と声をかけるやいなや、それまでどんなに寡黙だった運転手さんであったとしても、後ろを振り返るようにしながら話にのってくるのだ。

「いやあ、クジラはね、ほんとによく食べたんですよ」「竜田揚げが美味しかったなあ」「私たちの時代の学校給食ではね……」などなど話は尽きず、その後はずっとクジラの話題で目的地まで行ってしまうのである。私の体験では、クジラの話にのってくる運転手さんは、実に一〇〇人中一〇〇人、全員であった。

そこには、昔クジラを食べて美味しかったとか、元気になったという実体験があるのだろう。ご存じの通り、戦後の昭和二〇年代から三〇年代、もっとも食料難の時代、クジラはすぐれた栄養価を持っていることから、学校給食には頻繁に出された。

私などまさにその世代で、竜田揚げ、鯨カツ、クジラカレー、クジラのすき焼き……今思い出しても涎が出てくるし、たとえ毎日食べても飽きない食べ物だった。

学校給食に採用された鯨肉は、その美味しい味で大いに日本の学童を喜ばせたが、一方では、クジラを食べることによって、子どもたちの体力が格段にアップした。当時の日本には全国に欠食児童がたくさんいたが、学校給食のクジラは動物性タンパク質の供給源として子どもたちの体力向上に大いに貢献したのである。

当時私は、福島県の小名浜（今のいわき市小名浜）という漁港に水揚げされた魚をよく食べていた。そこにはクジラもよく揚がっていたので、クジラの肉は毎日のように食べていた。もちろん、クジラは学校給食だけでなく、家庭でも頻繁に食べられていた。昭和二〇〜三〇年代、日本人が摂取する動物性タンパク質の実に五割近くを鯨肉に頼っていたこともある（例えば昭和三二年は、動物性タンパク質の全体における鯨肉の供給量は四八％）。これは、人口が増え、日本人が敗戦から立ち上がって国家再建を果たした時期とちょうど重なる。

した背景には、クジラの栄養があったといっても過言ではないのだ。

だが、クジラが日本人を助けてくれたのは、その時代だけではない。はるか昔から、日本人は長い歴史を通じてクジラに助けられてきた。

考古学的には、日本人は今からおおよそ九〇〇〇年前にはクジラを食べていたことがわかっている。浜に打ち上げられたクジラの肉を食べ、骨やヒゲなども利用していた。人間の活力源となるタンパク質と脂肪は常に不足していたので、それを豊富に含む鯨肉は日本人にとって貴重な栄養源であったのだ。

そして、その食文化は、奈良、平安時代にも受け継がれ、ついに一六世紀の室町時代末期から江戸時代にかけて、紀州や房州といった地域に大がかりな捕鯨組が組織され、それが全国に広がっていった。

とくに、食料の保存方法が発達し、輸送手段も飛躍した江戸時代には、クジラの調理法も格段に増えた。「クジラが一頭捕れると七浦が潤う」と言われ、その巨大な一頭から大きな塊肉に切り取られ、塩漬けや荒巻（塩をふってから薬などで巻く保存法）にして千

石船に積み、太平洋航路、日本海航路を使って、日本全国に発送していた。

鯨肉の保存は、塩蔵のほか、醬油や味噌に漬けても運んだが、そうすることで肉を長く保つことができ、かつ美味しく保存することが可能であった。

そして日本人は、肉だけでなく、皮も内臓も舌も顎も尾ビレも骨もクジラヒゲも歯も、とにかくほとんどの部位を、上手に食べ、そして加工した。クジラを利用する方法が他国に比べ、飛び抜けて多いのも日本の特徴なのだ。脂肪が灯油や潤滑油として使われる以外に、骨や歯は飾り物や刀の根付けに、歯はパイプに、クジラヒゲは靴べらや操り人形に使われるほか、太鼓の内側に張って響きを良くするのにも利用された。このように、古くから日本人は、捕ったクジラはすべて食べ、利用し、決して粗末にはせず、そこには畏敬の念さえ怠らなかつた。とにかく日本人は、クジラに助けられていることに感謝し、深く愛し、敬ってきたということである。

後述するが、その証拠に、捕鯨のさかんだった捕鯨基地の近くのお寺には、必ずといっていいほどクジラの供養塚や墓がある。さらに驚くのは、全国各地のお寺で、捕れたクジラに一頭ずつ戒名を付け、供養しているところが多いことである。

昔からクジラを利用してきた国々は多いが、このようにクジラの霊を供養してきたのは日本だけである。それぐらい日本人はクジラを心から敬い、クジラを大切にしてきた民族なのだ。

とにかく日本人には、長い歴史とともにクジラと、一体化してきた生活があつて、そのクジラの血が、日本人に流れていると私は思っているのである。

「なぜ、今わざわざクジラを捕って食べなくてはいけないのか。牛肉や豚肉でいいのではないか」と言う人もいるかもしれない。

しかし、そう簡単に結論づけられる問題ではないのだ。

第一にクジラを食べるといふことは、縄文時代から続いてきた日本人にとつての民族文化のひとつであるからだ。ある文化を一度失ったら、再びそれを取り戻すことは不可能であることは、これまでの多くの事例で明らかであろう。

第二に、これから必ず来る食料危機問題への対処だ。後で詳しく述べるが、近い将来、世界規模の食料危機が必ずやつてくると言われている。現在、多くの食料（日本人の食べ

ているものの六割）を外国からの輸入に頼っている日本で、食料危機が来て、海外からの食料が途絶えたとき、一億二〇〇万人の日本人は一体どうなるのだろうか。

日本では今、農業も漁業も力を失ない、その生産力が急激に衰退していることも考え合わせると、将来このままでは飢え死にしないと、誰が言い切れるだろうか。

確かに、過去、日本はクジラを捕り過ぎた時期があつた。最盛期には日本を含めた各国が捕獲数を争い、その様相は「国際捕鯨オリンピック」とまで呼ばれていた。

そのことは、すっかり反省する必要があつたので、日本人は商業捕鯨を止めてクジラ資源の回復を待ってきたのだ。そして今、世界の海には大量のクジラが戻ってきた。戻ってきたというよりは増え過ぎたため、海の生態系はバランスを失ないはじめてきたのだ。このことを考えれば、クジラだけを保護するのも問題なのである。

反捕鯨国や一部の環境団体による、派手なパフォーマンスやマスコミを使ったキャンペーンの影響で、最近の日本人の中にも日本の捕鯨に対して否定的な態度を示す人や、それ

を支える新聞もある。

だが、なぜクジラを食べてはいけないのか、ということになると、「絶滅危惧種だから」とか「知性を持っているから」「クジラがかわいそうだから」「クジラは地球環境を守るシンボルだから」といった答えが返ってくる。しかし、本文で示すが、種によってはむしろ増え過ぎておりクジラだからといって絶滅危惧種ではないし、クジラに知性があるかどうかは証明されているわけではない。かわいそうなら別の動物だって同じだ。さらに、後で詳しく述べるが、牛や豚を飼うほうがクジラを捕るより地球環境を汚すと言われている。反捕鯨派の論理はすべて当たらないのだ。つまり、反捕鯨国や団体が言っているのは単純な感情論でしかない。

クジラの生態にはまだまだわからないことが多い。過去、無計画に乱獲した反省を踏まえつつ、調査捕鯨によってクジラの実態や生息数を把握し、科学的裏付けによって適正な数を利用し、自然の調和を保っていくことが必要なのである。

本書は、一般ウケを狙った感情論に押し流されず、次世代の食料問題や環境問題、食文化といった視点からクジラの適正な利用を訴えるものである。

第二章

クジラは日本人を助けた……………17

日本人のクジラ愛の歴史——縄文、弥生時代 18

天皇も公家も鯨肉に惚れこんだ 22

鯨食文化が花開いた江戸時代 27

さらに庶民にも定着したクジラ 30

鯨油のために開港を追ったアメリカ 35

戦後の復興はクジラにあり 38

「鯨組」は破格の一大産業 41

米と切つても切り離せないクジラ 46

グルタミン酸とイノシン酸で美味しさ七倍 49

すべてを無駄にしないことでクジラに感謝する 51

クジラを供養するのは世界中で日本だけ 54

日本にしかない言葉「いただきます」 59

モンゴルの遊牧民は羊に苦痛を与えない 64

近代に忘れられた感謝の心 66

第二章

クジラはいま一度、日本人を助ける……………71

食料自給率四一%は農業、水産業を大事にしてこなかった日本人へのツケ 72

定年後にどんな仕事をしたいか 75

日本の食料自給率が一〇%台になる!? 76

医師になるより農民になる人が少ない! 78

三〇年後にやつてくる食料危機 81

二一世紀は食料も戦略兵器になる 84

輸入食材では安心・安全が保証できない 87

日本だけが食料を買い続けることはできない	88
日本が世界で一番高いフードマイルレージ	89
日本人はもつと民族愛を持つべきである	95
バイオエタノールを巡る国際戦略	99
クジラはいま一度、日本人を助ける	102

第三章

捕鯨をめぐる現実……………105

狂騒的な「国際捕鯨オリンピック」時代	106
クジラ資源の管理とIWCの発足	110
調査捕鯨とは何か	118
「捕殺しなくても調査はできる」は間違い	122
クジラはどんどん増えている！	126
科学を否定し続ける反捕鯨国	131
クジラの食害が海の生態系を崩している	134

反捕鯨国の露骨な多数工作	140
アメリカは実は捕鯨国	145
国連食糧農業機関の警告	149

第四章

反捕鯨国が捕鯨再開に 反対する三つの理由……………151

クジラを捕るより、牛を買いえ！	152
牛とクジラの問題	154
クジラは政治的に利用されている	157
「クジラ殺し」の日本バッシング	163
ケーブルテレビ局でも反捕鯨キャンペーン	170
自分たちで育てた家畜なら殺して食べてもいい！	172
日本人を殺していいかと問うオーストラリアの国営放送	175
テロ化するシー・シエバード	176

反捕鯨国の国民は捕鯨に反対しているか
国内でも増えているクジラへの関心

190

第五章

クジラの底ヂカラ……………

199

豊富なタンパク質がクジラを美味しくし、スタミナを与える

200

驚異のバレンパワー

203

美容にも生活習慣病予防にもクジラが効く

205

アレルギーが出ないクジラの不思議

208

江戸時代のクジラの美味しい食べ方

212

美味しい食べ方、私のベスト5

216

年々増していくクジラに対する哀惜の念

222

あとがき

226

資料 捕鯨の主な歴史

230

第二章

クジラは日本人を助けた

