

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 195 190

第五章 クジラの底チカラ

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

驚異のパレンンパワー

203

美容にも生活習慣病予防にもクジラが効く

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

208

美味しい食べ方 私のベスト5

216

208

年々増していくクジラに対する哀惜の念

222

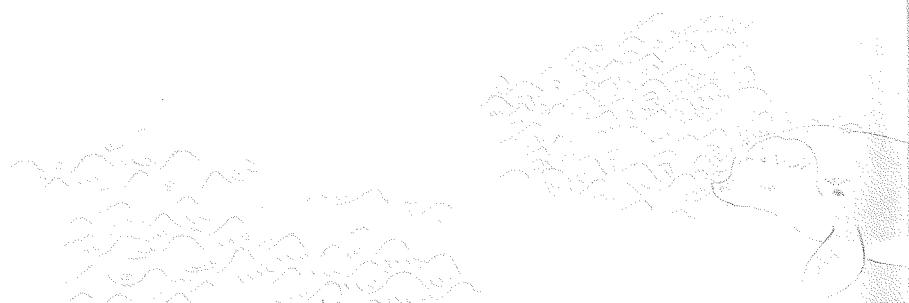
205

あとがき 捕鯨の主な歴史

230

226

第一章 クジラは日本人を助けた



日本人のクジラ愛の歴史——縄文、弥生時代

日本人とクジラは、古来より深く結びついている。鯨食の歴史は驚くほど古いのだ。

なんと約八〇〇〇～九〇〇〇年前の縄文時代の遺跡や貝塚から、たくさんの鯨類の骨が出土している。

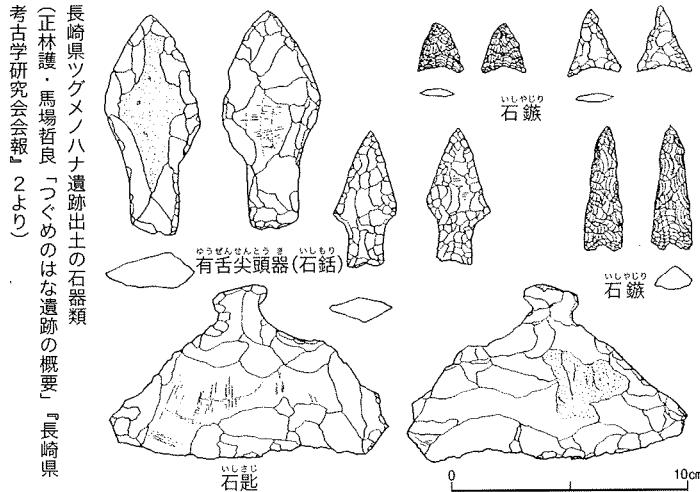
貝塚というから、縄文時代はせいぜい貝を取ってきて食べていたぐらいのものだと思つたら、とんでもない。ここでひとつ述べておきたいのは、以後クジラは積極的に食べられしていくが、その最大の理由は、何と言つてもクジラの肉が美味しいからである。一度食べたら、その味覚は忘れられず、また食べなくなる。さらに一頭で延べ何百人何千人もの人が食べることができ、その上、骨は加工して道具にもなり、骨も歯もヒレもヒゲもすべて使うことができる。

さらにクジラの肉には非常に優秀なタンパク質が大量に含まれているため、当時の食生活の状況を考えると、摂取することで劇的なほどの活力が付いたと考えられる。だからこ

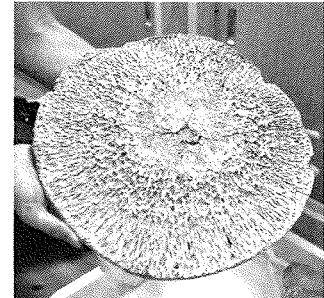
そ、非常に古い時代からクジラと日本人は結びついていたのである。

縄文時代前期から中期のものと言われる長崎県平戸市にあるツグメノハナ遺跡の貝塚からは、たくさんのかわらけやイルカ、サメなどの遺骨が出土している。さらにクジラの解体や皮を剥ぐために使つたと思われる石器など、他の遺跡には見られない石器も出土している。日本考古学の重鎮、森浩一博士によれば、ここは獲物の解体場であつたと考えられている。また、クジラやイルカが食べられていたのは日本列島の一部だけではなく、ほぼ全国の海岸近くの遺跡から傍証遺物が出土している。

さらに注目すべきは、縄文人の居住跡から



長崎県ツグメノハナ遺跡出土の石器類
(正林護・馬場哲良「つぐめのはな遺跡の概要」『長崎県考古学研究会会報』2号)



土器作製台に使用されたクジラの椎間板
(佐賀遺跡出土／長崎県対馬市)

はクジラの骨の加工品も出土していることだ。箸はしのような突き刺すものや、首飾り、腕輪などの飾り物などである。したがつて、そのころから、クジラは食べるだけではなく、骨や歯やヒゲなども細工材として使われていたことがわかる。面白いことに、約四〇〇〇年前（縄文時代中期～後期）の海岸地形の遺跡からは、底に文様状の圧痕が残る土器が多く発見されている。これはクジラの脊椎骨椎間板の痕で、どうやら椎間板を下に置き、その上で土器をつくっていたようだ。つまり、土器の作製台として使われていたのである。

一般的に縄文時代には「寄りクジラ」とか「流れクジラ」と呼ばれるような、湾や浦に漂着してきたクジラを捕獲していたと思われる。しかし、石川県能登半島の真脇遺跡からは多数の鯨類の骨や棒状の突く道具などが出土していることから、一部では積極的に捕鯨が行なわれていたのではないかと推測されている。

そして弥生時代に入ると、船を使つた、より積極的な捕鯨が行なわれるようになつたと見られている。

長崎県壱岐市の原の辻遺跡から出土した約二〇〇〇年前（弥生時代中期後半）の甕棺に

は、捕鯨の絵が残されている。クジラの骨を用いてつくられた矢尻などもあつた。

壱岐島の郷ノ浦にある鬼屋窪古墳というところには、六世紀の横穴式石室があつて、捕鯨の様子が描かれた壁画が発見された。

こうしたものから、森浩一博士は、当時すでに湾に迷いこんできたクジラを複数の船で囲みこむようにして捕獲していたのではないかと見ていている。

さらに興味深いことに、発掘したクジラの骨を調べてみると、縄文・弥生時代ともに、複数の違う集落から同じクジラの骨が出土していることがわかつた。

つまりクジラが一頭揚がつたら、その海岸の集落を中心として、かなり広い範囲の集落にクジラの肉が配られるなど、みんなで分け合つていたと思われるのだ。だとすれば、古来からクジラは多くの人々を助けていたことになる。

天皇も公家も鯨肉に惚れこんだ

時代とともに、クジラはさらに日本人の生活に定着していった。文字がてきてからは、多くの古い文献にクジラが登場してくる。

奈良時代初期の『古事記』には、神武天皇が鯨肉を食べたという記述がある。それは「いすくはし 鯨障る」という記述で、「いすくはし」というのは、クジラにかかる枕詞である。「勇細し」と字を当てて勇ましいという意味だとも、「磯細し」と字を当てて、磯の見事な獲物の意からクジラにかけているとも言われている。ちなみに『古事記』でのクジラの原文表記は「久治良」である。

奈良時代にはさまざまな風土記が出されたが『常陸國風土記』の中にもクジラの記述があり、今の茨城県久慈郡の地名は、そこにある丘の形がクジラに似ていることから「倭建命が久慈と名付けた」と書かれている。

また『日本書紀』でも、クジラは「いさな獲り 海の浜藻の……」という歌に出てくる

が、「いさな獲り」というのは勇魚、勇ましい魚、つまりクジラを捕る人の意で、海にかかる枕詞として用いられている。

この「勇魚」という言葉は『万葉集』の中の柿本人麻呂の歌にも出てくるが、その『万葉集』の中にいさなとりという枕詞を使った歌は十二首もある。当時の貴族階級の生活にいかにクジラが浸透していたかがよくわかるのである。

ところで、この奈良時代の日本では仏教が大きな影響力を持つていた。そのため、動物の肉を食べることを忌み嫌う仏教思想の影響も出てきた。とくに天武天皇の時代には、いわゆる肉食禁止令が出て一定期間の肉食が禁止されるなど、肉食忌避の風潮が高まってきていた。ところが海で捕れるクジラは「勇魚」、すなわち海の魚だと思っていたため、鯨食に関してはほとんど影響はなく、食べられていたようだ。

平安時代も奈良時代と同じく、海岸集落に住む人たちとごく限られた階級の人によつてクジラは食べられていた。京の都に住む貴族や上級武士たちは好んでクジラを食べ、平安中期の『倭名類聚抄』には、「阿良萬記」という言葉が出てくる。これはクジラを食べる特権階級に捕鯨地からクジラを送るため、荒縄で巻いて荷造りしたことを意味している。

当時のクジラの保存法は塩で包んだり、蕗や笹の葉で包んだり、あるいは醤油、味噌に漬けたりしていた。鎌倉時代の『吾妻鏡』にも、鎌倉の近くでクジラが揚がつて多くの人が潤つたという記述がある。

そして室町時代になると、いよいよ文献の中のクジラの記述が飛躍的に多くなる。そこからは当時の人たちが実際に多くのクジラを食べていてることがわかるのである。例えば一五六一年（永禄四年）の『三好筑前守義長朝臣亭江御成之記』の中で、三好義長という人がクジラ料理で足利義輝将軍をもてなし、将軍がクジラをえらく気に入つたという記述が残されている。

このころ、武家の間にも宮中の料理が採り入れられるようになり、「食礼式」と呼ばれる食事の儀式が発達した。とくに位の高い貴族や武士の公式の宴会では、列席者が儀式としての飲酒をしたが、その際には、一献、二献、三献と酒肴の膳を変え、そのたびに酒を飲み交わす「式三献」という儀式が成立した。

この式三献では、まず食事前に祝詞が交わされ、杯が酌み交わされてから、海の物、山の物、野の物、里の物の順に食べ物が出てくる。実はその海の物の中では、鰯、鰆、鯉に次い

で鯨肉が出てくるのだ。このことは武家社会でも、食べ物としてのクジラが大切にされていたことを示すものである。

また、山科言継(やましなごとき)という公家（内蔵頭(うちざなづか)で御厨子所の別当）が書いた『言継卿記』という日記がある。この山科言継という人は好奇心の塊のような人で、とくに食べ物については御厨子所（宫廷の食事処）の長官の職にあつたので旺盛な知識を持つた文化人だつた。この『言継卿記』にもクジラはよく登場する。

あるとき、言継が知り合いのお公家さんから家でクジラ汁をつくったから食べに来ないかと誘われ、ご飯だけを持参して喜んで行つたという記述がある。それは、ご馳走に呼ばれたときはご飯だけは自分で持つていくというのが当時のしきたりだつたため、クジラのような特別の食べ物が入つたときにはお互いにおかずだけの呼び合いつこをしていたのである。

また、一五五六年（弘治二年）、愛知県の三河に言継が行き、クジラのタケリを食べて大喜びしたという記述もある。タケリというのはオスのクジラの陰茎、つまりペニスのことである。何と宫廷の料理長官が、これが美味かつたなどと書いているのだから面白い。

一五七〇年（永禄二三年）には、織田信長が禁裏（天皇の住まい）へ鯨肉を献上した。

その献上肉のおすそわけを言継が食べ、それがことのほか美味であった、などと書かれている。当時、捕鯨の最盛地は伊勢と三河であつたので、織田信長が献上したのは、たぶん三河湾のクジラではなかつたろうかと思われる。

つまり、武家だけでなく、公家もさかんにクジラを食べてていたのである。鯨肉は何といつても美味しい。普通の魚よりもずっと味が濃厚で、当時は雉や鴨も食べられていたが、それらの野鳥よりもはるかに美味で、タンパク質も脂肪も豊富だ。そんな禁断の味、魔性の味のようなクジラを一度食べてしまつたら、武家であろうと公家であろうと、さらには天皇であろうともその虜になつてしまい、どんどん煮しきつけられていくんだろう。

室町末期に書かれた『四條流庖丁書』という料理書にもクジラが登場するが、そこに食材としての魚の格付けが載っている。それを見ると、その最高位が鯉で、二番目がクジラなのである。昔から珍重してきた鯛を差し置いてクジラが重用されたことは、日本の食材史上極めて特筆すべきことで、このように、鯨食は古代より日本人の身に深く染み込んだ深層文化のひとつだったことがわかるのである。

鯨食文化が花開いた江戸時代

そしていよいよ江戸時代である。江戸時代は、以後の日本人とクジラとの関係を語る上で、原点的な事象が実に多く為された時代であつた。

江戸時代にはすでに日本列島の人口は二〇〇〇万人に達していたと言われている。

人口が増えるにしたがい、動物性タンパク質の確保がさらに重要になつてくるが、仏教の影響を受けた日本では、殺生をしてはいけないという肉食忌避の教えが定着していくため、あまり庶民の食卓にのぼらなかつた。

その上、五代将軍・徳川綱吉によつて「生類憐みの令」が発布され、動物の殺生が禁じられた。しかし、生類憐みの令の施行はそれほど厳重ではなかつたようで、目の届かぬ地方ではもちろん、江戸市中でも陰に隠れて獸肉が食べられていた。こつそり食べられたのは、鳥類では鶴、鳴、鶴、山鳩、雁、鴨、雉など、獸では鹿、猪、狸、兔、川獺、熊などの肉で、そのため、例えば鹿の肉には「もみじ」、猪の肉には「ぼたん」などという

隠語が使われていた。

だが、多くの人たちが大手を振つて堂々と食べていたのはやはり魚類で、鰯、鰆、鰐、鰈、鱈、鮭などの海魚、鮎、鰣、鰈、鰈など川魚であつた。クジラも当然、海の魚とみなされていたから、その食用としては抵抗はなかつた。

それどころか、クジラを一頭捕れば何百人あるいは数千人の人の食料となり、その上、魚よりもはるかに美味しく、また活力源となるタンパク質と脂肪を豊富に含んでいたため、人々に大変喜ばれていた。猪の肉が「山クジラ」という隠語で呼ばれていたように、クジラそのものは江戸の庶民に十分に定着していた食べ物であつた。

それを語るように、江戸期に出された多くの料理書には、大概クジラ料理が何十品目と出てくる。

このように江戸市中に鯨肉が広く普及した要因のひとつは、一七〇〇年代後半に鯨肉が安定供給されるようになつたからである。それまでは特權階級以外は主にクジラの捕れる海の近くでしか食べられなかつたが、江戸の庶民の間でも頻繁に鯨肉が食べられるようになり、鯨食文化が花開いたのであつた。

鯨肉の安定供給が可能になつたのは、ひとつには肉の保存法が発達したためである。すでに大規模に塩をとる方法が確立しており、塩によつて食物が長く保存できた。また、すでに塩を使って醤油や味噌が作られていたから、それに漬けることも可能である。

もうひとつの大きな要因は、海上の輸送手段が飛躍的に発達したことである。

当時、すでに北前船や樽回船などが就航していた。北前船は北国廻船として、奥羽・北陸の諸港から日本海を通り、さらに西廻り海路で大坂・兵庫などの諸港まで来ており、物流の幹線となつていた。また、太平洋航路の千石船も米や塩、木材、織物など各地の産品を大量に輸送し、全国に流通するようになつた。

樽回船は、大坂から酒や食料などの物資を積み、当時から最大の捕鯨基地だつた和歌山県の太地にも向かつた。太地に着いて鯨肉を積むついでに、醤油発祥の地・紀州の湯浅に寄つて醤油を積み、知多半島の武豊港などで酢や味噌を積みこんだ。愛知県は当時から八丁味噌や溜り醤油、米酢や味醂などがあり、物資供給の地であつた。そして、クジラをその地で塩漬けや醤油漬け、味噌漬けにして運んでいた。

こうして、紀州で捕れた鯨肉は三河を経由して、はるか江戸まで持つてこられるように

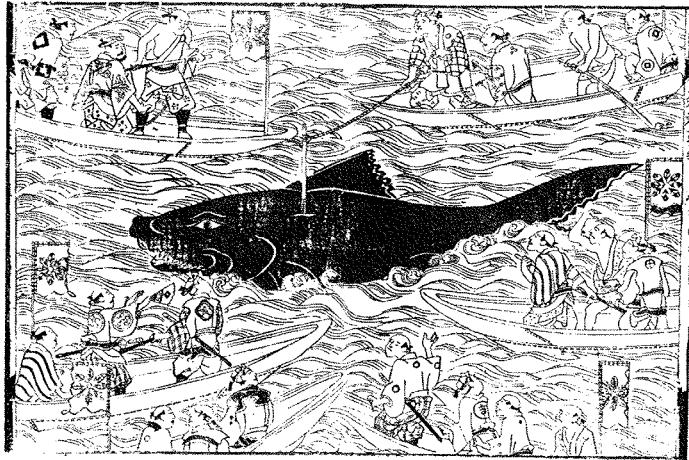
で言うと約六〇メートルのセミクジラで、前代未聞の大きさであると書かれている。油は樽で一〇〇〇個分もそれ、白い油の塊は何と富士山の雪のごとく、赤肉の塊は紅葉の高雄の絶景を見せている、などと形容している。さらに骨や皮やヒレはすべて無駄にすることなく利用したものと書かれている。

江戸の町中にはクジラ料理屋もあった。当時の江戸の町を描いた絵を見ると、居酒屋の軒先に「鯨」と書かれているものがある。

その当時、クジラがどのように食べられていたかといふと、ほとんど「タレ」である。タレとは、クジラの赤身の肉を薄く切り、醤油に漬けて干しておいたもので、長期保存ができる。それをさつと焙つて食べたり、塩抜きをして、吸い物や味噌汁の具にしたものも多かった。

江戸時代の有名な食べ物の書に、『本朝食鑑』(元禄一〇年＝一六九七年刊)がある。そこにはさまざまな食べ物のことが書かれているが、「毒がなく、最も人の体に良くて美味しいものは何かといえばクジラである」とまで書かれている。

『本朝食鑑』と並んで有名な『和漢三才図会』は、一七二三年(正徳三年)ごろに出版さ



『日本永代蔵』井原西鶴

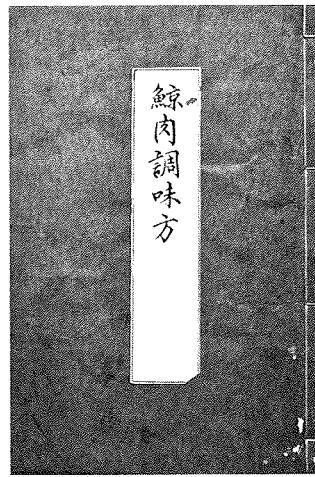
井原西鶴の浮世草子『日本永代蔵』には、捕鯨業で財をなした太地の鯨組主のことが描かれ、捕鯨が大きな富を生んだことをうかがわせる。

なつたのである。

さらに庶民にも定着したクジラ

井原西鶴の『日本永代蔵』には、和歌山の太地にいた「クジラ突き」(クジラを鉈で打つ人のこと)の名人、太地角右衛門をモデルにした天狗源内という男の話が出ていて、歌舞伎にもなっている。

この天狗源内はクジラを鉈で突くのが得意で、仕留めたクジラがどのぐらいたしかったかというと、大きさは三十三尋二尺六寸、つまり今のメートル



『鯨肉調味方』

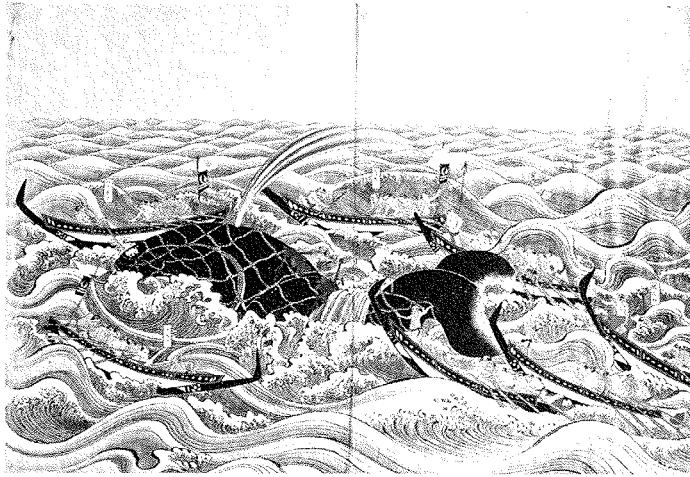
赤身や尾身の肉はもちろん、内臓や皮（黒皮以外にも頭の皮や両脇の皮など部位）によつて食べ方が違う）、乳房や子袋（子宮）、目玉、陰茎など至るところ六七の部位の調理法が書かれているが、驚くことに肺臓の食べ方まで記述している。

『鯨肉調味方』については後でまた触れるが、

徳川の歴代将軍は毎年クジラを食べていただことになる。

江戸時代中期には、『勇魚取絵詞』という、何ともマニアックなクジラ専門書も出た。小山田與清（よしよしよ）という国学者が長崎の平戸藩による捕鯨の様子を描いたもので、クジラの捕り方やクジラの種類、それからクジラの解体の仕方、道具、クジラの部位の名称など、クジラの加工についてのすべてをまとめた貴重な本である。

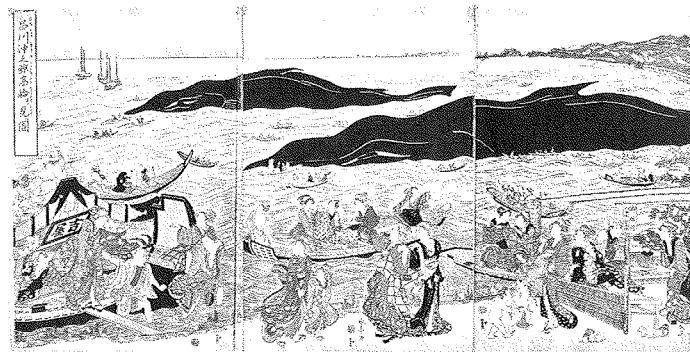
その付録には、『鯨肉調味方』というクジラ料理の専門書が付いていて、この本の中身はすべてクジラの食べ方なのである。



『勇魚取絵詞』より生月御崎沖背美鯨一鉤突印立図。複数の舟で鯨を囲んで捕獲する、当時の鯨組の捕鯨の様子が描かれている

一七八九年（寛政元年）に出された『大成武鑑』という書には諸大名が将軍家にした貢ぎ物の一覧が出ているが、それを見ると、和歌山藩の紀州の殿様は毎年一〇月にクジラを将軍家に進上している。

れた絵入りの百科事典である。この本にはすでに日本列島の地図が載っていて、なんと、各地の捕鯨基地が記されているのだ。現在の佐賀県呼子や和歌山県太地、北海道松前、長崎県五島列島など、全国のクジラの産地が紹介され、松前では焼きクジラが食べられているとある。各地でいろいろなクジラの食べ方をしていたようだ。



勝川春亭画「品川沖之鯨高輪ヨリ見る図」(品川区立品川歴史観所蔵) 1820(文政3)年頃。

クジラの全身を食べ尽くした著者の小山田與清によれば、最高に美味しいのは尾の身の刺身だそうだ。これには私も納得、尾の身は江戸時代から憧れの部位だったのである。とにかくこのように、江戸時代の中期から後期には、クジラの捕り方から料理の方法まで実にいろいろな文献が出てくるところを見ると、鯨食はすでに大衆の層にまで広がり、さらにかなりの数のクジラを捕つていたことがわかる。

また、クジラも海にかなりの数がいたようで、江戸湾にも頻繁に入り込んできた。ちなみに、一七九八年(寛政一〇年)、品川沖にクジラが入り込んで、大勢の見物客でにぎわったという。そのクジラは、クジラ類の中でも最も大きいシロナガスクジラだったと言われていて、「寛政のクジラ」として、「文政のラクダ」「享保のゾウ」とともに江戸を騒がせた三大珍獸として並び称された。このときのクジラの頭骨は、利田神社(現在の品川区東品川)に納められたが、この神社には、今でも当時の鯨塚が残されている。

鯨油のために開港を迫ったアメリカ

さて、江戸時代末期の一八五三年(嘉永六年)六月、ついにアメリカの海軍軍人ペリーが東印度艦隊を率いて浦賀に来航し、通商を開放するよう求め始めた。このころ、アメリカの捕鯨船はしきりに日本の三陸沖や箱館(函館)沖、伊豆半島沖までクジラを捕りに来ており、開港をせまる最大の目的は捕鯨船団の補給(水、食料、薪など)基地づくりであった。

当時、すでにアメリカではボストンを中心 に一大捕鯨産業が興り、大発展していた。捕

鯨の目的は、日本の食料と違つて脂肪のみ。つまりローソクや灯りの燃料用である。この当時、いかにアメリカが大々的にクジラを捕つていたかというと、一八四五年には最大六五九隻もの捕鯨船があつて、大西洋、インド洋、太平洋など地球の至るところまで行つて捕鯨を展開していたのである。

とくにマッコウクジラとセミクジラの捕獲数は非常に多く、スター・バツクの『アメリカ捕鯨産業史』（一八七八年）によると、一八〇四年から一八七六年の七二年間に、マッコウクジラ二二万五五二二頭、セミクジラ一九万三五二二頭が捕獲されたという。

はつきり言つて、これはものすごい数である。ボストンの捕鯨基地近海のクジラはほとんど捕り尽くしたため、アメリカは地球のあちこちで捕鯨を展開していたのだが、その影響は日本近海まで及び、アメリカの捕鯨船が日本近海で捕り過ぎたために一万頭ほどいたと見られるセミクジラは一〇〇〇頭程度まで激減したとも言われている。当時はアメリカだけでなく、イギリスやフランスでも捕鯨をさかんに行なつっていた。

そのアメリカは、前述したように日本と違い、油を取るためだけにクジラを捕つていた。その油は灯油や機械油などに利用されていた。

アメリカの船がクジラを捕つたらどうしていたか。まず船の舷側（げんそく）（ふなべり）ですぐに解体し、分厚い脂肪のついた皮を剥ぎ、それを木樽に入れて本国に持つて帰る。そしてその他の肉や骨、内臓などはすべて海中へ捨てていたのだ。

このように、巨大なクジラの体重の、一〇分の一しかない脂肪を得るために大量のクジラを殺し、油以外はすべて捨てていたアメリカ人やイギリス人のクジラへの考え方と、日本人のクジラへの思いは所詮（しょせん）まったく違うことを、今あらためて認識しておく必要がある。一八五九年になると、ペンシルバニア州から石油が発掘された。この大発見によつてアメリカは第一次エネルギー革命に入り、やがて油田発掘ラッシュが始まると、アメリカの捕鯨はどんどん衰退していき、一九七二年には商業捕鯨から撤退した。

すると今度は一転して反捕鯨となり、「クジラを捕る民族は野蛮だ」「クジラがかわいそう」などと言い始めたのである。まったく勝手な論理と言うほかない。

そのくせ、アメリカの一部では、現在も捕鯨をしているのだから呆れるではないか。これについては後で詳しく述べよう。

戦後の復興はクジラにあり

このようにして、江戸末期にアメリカやヨーロッパが大船団を組んで日本近海で捕鯨を行なつてクジラを大量に捕つてしまつたため、日本の銛で仕留める古式捕鯨ではとても太刀打ちできなくなつた。

そのため、明治中期になると、日本もノルウェーに学んで、大砲を打つてクジラを捕る近代捕鯨法を導入するようになった。

そして大正、昭和と進み、日本は太平洋戦争の時代を迎える。当時の日本は食料が乏しくみんな貧しかつた。そのため、あまり知られていないが、戦争中でさえも、日本沿岸ではクジラを捕つっていたのである。

それだけ食料がなく、そうでもしなければ日本人の動物性タンパク質が補えない時代だった。

そしてついに敗戦。食料の不足した日本人は、いよいよクジラに助けられることになる。

当時の日本では、酪農はまだまだで、牛はそう多く育てられていないし、豚もあまり飼つていない。鶏も今のようなブロイラーではなく、農家が庭先で飼つていたぐらいのものである。

結局、動物性タンパク質を摂取できるものはほとんど魚介類しかなかつたのだが、魚だけでは一億人近い国民の胃袋を満たせない。しかし、クジラは一頭で大量の肉が取れる。さらに、クジラの驚異のパワーについては第五章で詳しく述べるが、その栄養素はとにかく豊富で、食べた人の体に活力を与えるなど戦後の日本人を大いに助けてくれたのである。戦後の昭和二二～二三年ごろには、国民一人あたりの食肉類供給量のうち、鯨肉の占める割合は四六～四七%だつたという。

その傾向はさらに進み、捕獲量のピークだつた昭和三二～三七年、牛や豚、鶏などの食肉類に限定すれば、日本人の鯨肉に対する動物性タンパク質の依存率は実に七〇%を超していたという。

昭和三二年ごろといふと、私は中学校に入るころである。当時は町中の八百屋さんの店頭でさえミカン箱やリンゴ箱の中に入れて新聞紙に包んだクジラが一貫目幾らで売られて

いた。そのぐらい町にクジラがあふれていたのである。

もしあのころクジラがなかつたら、日本人はどうなつていていたか。おそらくタンパク質が不足し、エネルギー不足、活力低下のうえ、みんな痩せこけてしまつて仕事も満足にできなかつただろう。考えてみていただきたい。当時の日本人が摂っていた食肉類一〇〇グラムのうち、七〇グラムがなかつたとしたら、体力は低下してしまつていたに違いない。

実は、日本の戦後の驚異的な復興の背景には、日本人のクジラの消費量が非常に密接に関係しているのである。

昭和二〇年に戦争が終わつたとき、日本は焼け野原だつた。特に首都圏の東京や大商業都市大阪などは灰燼かれいんに帰きした。

しかし驚くことに、昭和二三年ごろの銀座の写真を見ると、大きなネオンが瞬いている。さらにほどなくして山手線が復活、東京の機能はほとんど復帰した。なんと昭和三〇年にちは、東京はパリ、ロンドン、ローマ、ニューヨークと一緒に世界の五大都市の仲間入りをしたと言われている。後に米国駐日大使のライシャワーが賞賛したように、日本は敗戦から一〇年あまりで、政治、経済、科学、文化、教育など、あらゆる面で驚異の復興を果たしたのだ。

日本人の驚くべき活動力と生命力、そして苦しい生活でも眞面目まじめに頑張る性質。その背景にはクジラのパワーが欠かせなかつたと私は思つてゐる。

まさに、戦後の復興はクジラにあり、なのである。

「鯨組」は破格の一大産業

なぜ、これほど日本人の生活にクジラが定着したのか。その最大の理由はやはり地理的条件にある。日本は島国で海に囲まれ、そこにはクジラの餌えさとなる魚が群がり、それを狙つてクジラが近海にやつて来る。また、海流の関係で湾に迷い込んだり座礁したクジラも食料にできた。とにかく昔は近海でもよく捕れたのである。とくに太平洋側は、南からは黒潮という暖流が上がつてくる。北からは親潮という寒流が下がつてくる。その二つの流れに乗つて、小さな魚が豊富に群れてくる。その小さな魚を追いかけてクジラがやつてくる。だから、日本近海の太平洋沿岸は世界で有数のクジラの多いところなのである。

江戸時代に太平洋を就航していた樽廻船は、大坂から三河経由で江戸まで就航していたが、とても早く来ることができた。それは船が黒潮に乗ったからで、いわゆる「黒潮川」と呼ばれる潮の流れに乗ると早かつたのだ。クジラがそれと同じコースをたどつてくるのである。

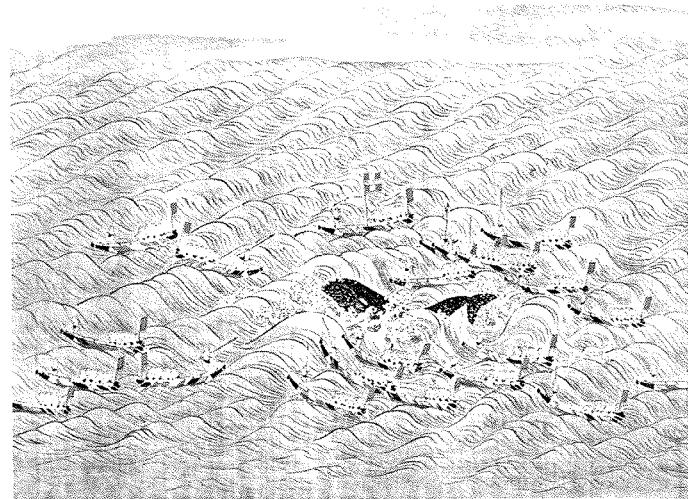
日本海も同様で、南から上がつてくる暖流と北から下つてくる寒流がぶつかっているため、魚が豊富なので、クジラも多い。

古代には、そういう潮に流されて、沿岸にやつて来たクジラを捕ることが大半であった。だが、人々がクジラで活力を得ることを知り、またその美味しさを知ると、クジラをめぐる食の周辺も次第に発達し、その需要はさらに拡大していく。その要望に応えるべく、今度は流れ着くクジラだけに頼らず、沖を泳ぐクジラを見て、徐々に組織的にクジラを捕獲するようになつていった。古い記録では、室町時代末期、尾張（愛知西部）、三河（愛知東部）、伊勢（三重）といった東海地域で組織的なクジラ漁が小さな規模で行なわれていた。この地方には、セミクジラやコククジラといった沿岸性のクジラが多く遊泳していたので、それを捕つていたのだが、次第に大組織になつていく。

江戸時代に入ると、ついにクジラを積極的に捕るために一大組織ができた。それが「鯨組」である。この鯨組は、どんどん規模を大きくして巨大な組織をつくり上げていく。最も古いと言われる鯨組は、今の和歌山県太地町で、一六〇六年（慶長二年）源頼朝の功臣・和田義盛の後裔和田頼元が鈎で突いて捕る捕鯨を始めた（これらの組織を「刺し手組」と称した）。これを「突き捕り法」といった。同じころ、安房・勝山（今の千葉県勝浦）にも醍醐氏（だいご）により捕鯨組織ができた。これらの刺し手組は互いに発展していく「鯨組」を組織する。

そして太地の和田組は、頼元の孫の和田惣右衛門（後の角右衛門）の時代に、さらに画期的な捕鯨法を発明して、より大きな集団に発展していく。それは「網取り式」という捕鯨法で、クジラに巨大な網（丈夫な麻でつくられた）を被せて捕る方法である。こうすることにより、クジラは逃げることができず、また沈んでしまうことも防げるの、革命的と言つてよいほど捕鯨の効率を高めた。

そのうちにこの捕鯨法は全国の鯨組に広まり、鯨組は大組織化していく。こうした大組織で捕鯨が行なわれていたのは紀州の太地、古座、三輪崎、土佐の津呂、浮津、窪津、



太地の捕鯨の様子を伝える「太地浦捕鯨絵巻 式の巻」(和田光代氏蔵・平凡社版『熊野太地浦捕鯨史 別冊 卷之二』より)

発見すると、のろしを上げてクジラの位置や頭数などを信号旗で伝える。するとその情報をもとに、網船という船が沖に網をかける。さらに勢子船という船がクジラの後に回り込んで、クジラを網のほうへ追い込む。勢子船が互いに協力し合ってクジラを網に追い込み、クジラの行動を鈍らせると、「羽刺」と呼ばれる人たちがクジラに手投げ銛をどんどん投げる。銛の先には勢子船に結ばれた繩が付いているので、クジラが逃げようとしても、勢子船を引きずらなくて

長門の仙崎、通、肥前の小川島、平戸、有川、宇久島、生月島、壹岐の勝本、対馬の鰐浦などである。

鯨組を構成する人員は大小さまざまあったが、中堅的規模では、経営・管理担当二〇人、海上での捕鯨従事者五〇〇人、陸上での従事者（解体、加工、運搬船大工など）二〇〇人で、約七〇〇人前後であったが、中には太地のように三〇〇〇人規模というのもあった。

これは当時としては超大型一大企業で、破格の一大産業であろう。この時代、それほど大きな工業や産業はなかつたから、金山や銀山、銅山といった集団鉱業と並んで、捕鯨は日本でもっとも大きな産業組織のひとつだったのではないだろうか。その太地での網捕り法は、小学校の校庭ぐらいの大きな網をつくり、船で沖まで行つて網をはり、クジラをそこに追いかけてから銛で突いて抵抗力をなくし、網船で引っ張つてきていたという。

この、クジラを網で捕るという捕り方は歴史的に見ても、世界中どこにもない、日本だけの方法である。

では、具体的に、どのようにしてクジラを捕つていたのだろうか。

まず、海を見渡せる場所でクジラが泳いでくるのを監視している「山見方」がクジラを

はいけない。そしてクジラが体力を消耗してきたら、鋭い剣で止めを刺す。

陸では、クジラが来たら引き揚げる人たちが待機している。さらに、クジラを解体する人や肉を各部所に分ける人、脂を煮出す人、塩に漬ける人、それを倉庫に運ぶ人……などがあり、非常にたくさんの数の人が必要だつた。

しかも、一日にクジラが三、四頭が来たら、もうてんやわんやの大騒ぎになるわけである。

米と切っても切り離せないクジラ

クジラを捕つた後も、独特の知恵が生かされていた。

捕つたクジラは腐らないよう、まず塩に漬けられた。しかし塩でクジラを包んだままだと塩分によつてクジラの水分が出てしまい、かさかさになつてしまふ。それを防ぐために日本人が何を利用したかというと、稻わらである。

海で捕れたクジラは、その土地ではすぐに食べられるが、人口密集地に送るために「荒

巻まき」^{まき} という方法が考えられたのである。塩蔵した肉を稻わら（荒いむしろ）で巻けば、このむしろが適当に水分を保存してくれるため、鯨の肉はほどよい水分を保つたまま目的地に送ることができた。今や新年の贈答品の定番となつた「新巻鮭」も、その元の名は「荒巻鮭」で、クジラの保存法から来ている。塩漬けした鯨肉を稻わらのむしろで巻き、最後に上から塩の水をかけて、全体を湿らせてから保存しておくと、何カ月も保存できたが、そもそも、このことは日本に稻作文化があつたことの恩恵なのである。だから、食文化の面から見ても、日本人とクジラと米は切り離せないセットと言える。

さらに、鯨食は米食とも大きく結びついてきた。米には味噌漬けや醤油漬けなどのしょっぱい物が合う。極端なことを言うと、クジラの味噌漬けや醤油漬けとパンと一緒に食べて、あまり美味くはないだろうし、蕎麦やうどんでも食べてもあまり美味しいくない。やはりクジラはご飯のおかずとして一番合うのである。

またご飯には味噌汁がつきものだが、昔はクジラの皮の脂肪（本皮）^{ほんかわ} が入つたクジラ汁が全国各地でよく飲まれていた。このクジラ汁とご飯が、またことのほか合うのである。

そういう意味でも、日本人の食卓は鯨の食文化が繁栄する土壌を持っていたと言えるだ

ろう。

それから、日本には鯨肉の食べ方のバリエーションが非常に多かつた。生で刺身として食べ、鍋で煮てすき焼きのようにして食べ、またハリハリ鍋や、味噌で肉を煮込んだクジラ汁もある。

そもそも日本人の食卓に鍋料理が多いのは、その食の原点が圍炉裏いのひりにあるからである。圍炉裏の上に天井から自在鉤じざいわいを吊し、そこにかけた鍋を共につつくことによつて、家族が結束し、一家団らんができた。

では、なぜ日本で鍋が発達したのかというと、日本人が煮て食う民族だからである。まづ、主食の米自体を煮て食べている。つまり粒を食べる粒食民族なのである。

ところが世界を見てみると、アメリカをはじめヨーロッパやアフリカ、南米その他ほとんどの国は、もともと粉食民族である。また中国には饅頭まんじゆや麺めんが多い。米は南の方の河南省から雲南省の辺りだけで、あとはみんな麦を麺にして食べる。北京の辺りや山西省、貴州省辺りも麺だから、もともと中国というのはほとんど粉食民族と言つていい。

韓国も近年はご飯を食べるようになつたが、もともとは粉食も多く食べてきた民族である。

インドのナンも粉食である。アフガニスタンやイラン、トルコ、イラクの辺りも、粉を水でひいて練つたものを平らにして焼いて食べる。

イギリスやフランスなどのヨーロッパも粉食のパン。アフリカも主食を焼いて水分を飛ばして食べる粉食民族である。

他の国とは違い、日本の場合は主食を煮て食べるため、鍋が発達した。奈良時代にはすでに鍋があつたが、フライパンのようなものが使われるようになつたのはずっと後の時代である。そのころの貴族は、主にクジラは鍋で煮て食べていた。奈良以後、鯨食は、鍋料理を中心に食べられてきた。

グルタミン酸とイノシン酸で美味しさ七倍

それから、何といつても日本は島国のため、いくらでも塩が採れた。繩文時代から塩づ

くりをしていた民族なので、塩がたくさんあつたため、前述のようにクジラを大量に保存する方法ができた。塩にまぶしておけば、どんな物だつて腐りにくくすることができる。また、塩は醤油を生み、味噌も生んだ。それらに漬けると、長期間腐ることはないし、何よりぐつと美味しくなる。

こうした保存という手法も、日本人をクジラに近づけた理由のひとつだろう。

それから、私の専門である発酵学や食文化から見ても、美味しい食べ方として醤油や味噌にもつとも合うのが鯨肉なのである。

醤油や味噌の美味しさはグルタミン酸のうまみによるものである。醤油が美味しいのも、味噌が美味しいのも大豆のタンパク質を構成している大量のグルタミン酸が、発酵によって遊離してきたためで、日本人はグルタミン酸のうまみに対応する舌を持っていると言つていよい。

一方、鯨肉のうまみはイノシン酸によるものだ。獣肉も魚介類もイノシン酸が多いが、鯨肉もイノシン酸が豊富である。

この醤油のグルタミン酸とクジラのイノシン酸を合わせると、なんと七倍のうまみになるのである。すなわちグルタミン酸一とイノシン酸一を足すと二ではなく、味の相乗作用が起きて七倍になる。そのぐらい、グルタミン酸の味を美味しく引き立てるのがイノシン酸である。だから、イノシン酸の多いかつおぶしに醤油をかけるだけでも、あんなに美味しくなるのである。

とにかく大昔から、日本人は醤油や味噌味でクジラを食べていたから、クジラの「美味しいさ」をもつとも知る民族になつたのである。

すべてを無駄にしないことでクジラに感謝する

日本人はクジラのすべての肉を食べ、内臓を食べ、肉の周りに付隨している骨やヒレまで利用してきた。もちろん油も利用した。クジラの油がなければ、江戸の夜はかなり暗かつたであろう。食生活だけでなく、こんなところでも日本人はクジラに支えられていた。

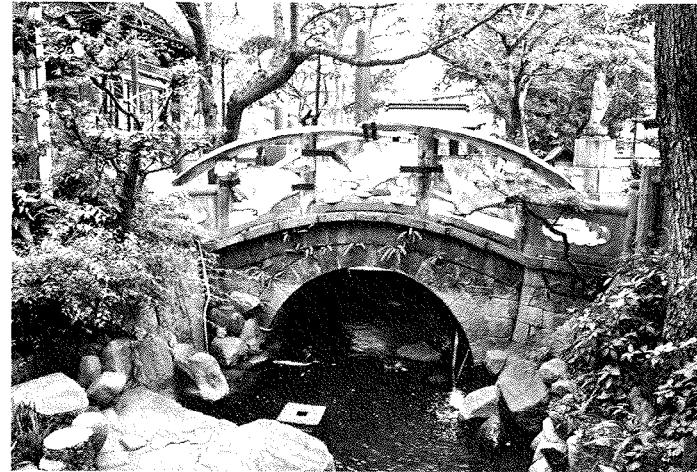
それから、巨大なクジラの歯や骨も、刀のつばや根付け、かんざしやくしなどの飾り物、

穴を掘つて、その中にクジラの骨を二年ほど入れておく。すると、骨の脂が抜けるので、それを掘り起こして橋をつくるのである。

クジラヒゲも、樂器などによく使われた。和太鼓の内側に貼ると、だんぜん響きが良い。からくり人形や人形淨瑠璃などは、クジラヒゲがなかつたらできなかつただろう。

それから、意外に知られていないものに薬がある。クジラからは大量の薬が採れた。肝臓からは肝油、すい臓や脳下垂体からはホルモン剤がつくられていた。またマツコウクジラは優秀な鯨油が採れることで知られるが、腸内には香料として使われる「龍涎香」もまれに見つかる。

このように、日本人は骨やヒゲまでをすべて、食料にも農業や工業用にも工芸品にも使



大阪市・瑞光寺の雪鯨橋。2007年に六代目となる橋にかけ直された

箸^{はし}、耳かき、魚を釣る針など、さまざまなのに活用されたが、中でも圧巻なのはクジラの骨でつくった橋まであることだ。大阪市東淀川区の瑞光寺にある雪鯨橋がそれで、この橋は、江戸時代から今日まで和歌山県の太地で捕れたクジラの骨を運んできてつくられてゐる。

事の始まりは一七五六年（宝暦六年）、太地が不漁に苦しんでいたとき、たまたま太地を訪れていた端光寺の住職に豊漁祈願をしてもらつたところ、再びクジラが戻ってきた。それが縁で、太地の鯨組はこの橋のかけかえをするために、わざわざ太地からクジラの骨を運んでいった。そして瑞光寺の前に巨大な

鯨鯢過去帳
(向岸寺／山口県長門市)



鯨の位牌
(向岸寺／山口県長門市)

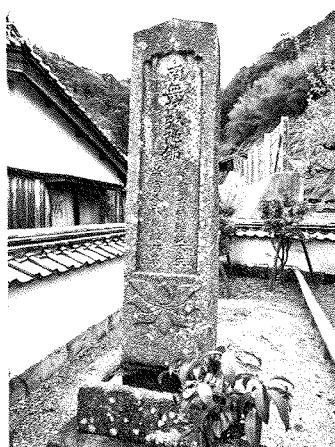


つていた。鯨油とヒゲだけ採つて残りは全部捨ててしまう、かつてのアメリカやイギリスとは正反対に、クジラを一頭捕つたら、その一切を無駄にしないことが、クジラの成仏につながると日本人は思つていたのである。

このように、日本人はクジラのすべてを貴重な資源としていたので、その感謝の念は極めて深かつた。地球上の捕鯨の歴史の上で、日本人ほどクジラに対し慈悲深く、そして心から敬い、畏敬の念をもつて接してきた民族は他にあるまい。

確かに、クジラを捕り、殺し、食べることは切ないことである。だからこそ、その罪に対して許しを請い、同時にクジラに対してせいいっぱいの感謝を込めたのであろう。だから、捕鯨の基地や捕鯨地にはたいていクジラの供養塚があつたり、鯨鯢塚げいぜいづかが建てられるのだ。捕つたクジラ一頭一頭に戒名を付け、位牌をつくつたり、供養塔をつくつたりして供養をしてきたところもある。このような国は日本以外にはない。

クジラを供養するのは世界中で日本だけ



鯨墓
(清月庵／山口県長門市)



鯨鯢供養塔・鯨鯢千本供養塔
(龍昌院／佐賀県唐津市呼子町)

いからだという。

そして、向岸寺の鯨墓に彫られている刻文は、長門市の解説によれば次のような意味とされている。

「鯨としての生命は母鯨と共に終わつたが、われわれの目的はおまえたち胎児を捕ることではなかつた。むしろ、海へ放してやりたいのだが、広い海へ放たれても、独りではとても生きてはいけまい。それ故に、われわれ人間と同様に念佛回向の功德を受け、諸行無常の悟りを得てくれるようにお願いする」(照誓得定師解説)

この向岸寺にある「鯨鯢過去帖」は一七一九年（享保四年）から一八三七年（天保八年）

メスのクジラを捕つてみると、お腹に胎児を宿していることがある。紀州の海岸などでは、たまたまメスのクジラを捕つて胎児がいた場合、それは食べなかつた。胎児は漁師のおかみさんの腰巻きに巻かれて、大事に陸まで連れていかれ、そこで厳かにお寺に葬られたという。

佐賀県唐津の呼子には、鯨鯢供養塔と鯨鯢千本供養塔が建てられている。

「鯨」とは子どものクジラだけでなくメスのクジラのことも指す。だから「鯨鯢」とは父鯨、母鯨、子鯨というクジラ全体の供養ということになるのだろう。私は呼子に行くたびにこの龍昌院というお寺へ行つて、お線香を上げてくる。

また、クジラの胎児の墓も各地にある。三重県の熊野海岸に行くと、周辺のお寺にはクジラの赤ちゃんの位牌がたくさんある。

お寺でこういったクジラ供養を始めたのは、鯨組ができて発展していく一七〇〇年ごろからである。

山口県の長門市通にある向岸寺の胎児の墓は海に向いている。クジラの胎児は一度も海を見たことがないから、せめて墓は海に向けて、胎児たちが海を見られるように、との思

の約一二〇年にわたって、捕獲した母子のクジラに戒名をつけ、クジラの種類、捕獲した場所、捕獲した鯨組の名を年月日順に記録している。例えば「正誉鯨覓」といった立派な戒名を一頭一頭に付け、さらにこれらをもとにして過去帳をつくっているのである。牛や豚といった家畜にはこのような扱いはしておらず、クジラを人間と同等に扱っているようにも思える。

以前、外国人、とくに反捕鯨の人々にこのような話をしてみたことがある。するとどんな反応をするかというと、「それは日本人がセンチメンタルなだけでしょう?」などとアツサリと答えるだけだ。驚いたり、感心したりはほとんどしない。もちろん宗教観の違いもあるだろうが、クジラに対する畏敬の念、生き物に対する感謝の念というのは、やはり日本人が持つ独特の死生観のひとつではあるまいか。

ほかにも、日本人がクジラに対して畏敬の念を持つていたことは、全国各地にクジラにまつわる神社やお祭りが多いことでもわかる。クジラを神様にして奉るお祭りで、長崎の諏訪神社の「長崎くんち」ではクジラを模した大きな山鉾やまほこの山車だしをつくり、江戸時代の古

式捕鯨の様子を表わしたり、「鯨の潮吹き」の奉納をしてお祭りする。

三重県の伊勢湾沿岸地域では、複数の神社が豪華な鯨船山車と張りぼてのクジラを神社に奉納している。

ほかにも、全国各地にクジラ祭りが残るほか、さまざまな文献や絵にも描かれている。クジラをお寺で供養する一方で、神社ではクジラに感謝してお祭りをする。仏教だけではなく、神道でもクジラに対する行事が日本には非常に多かつたのである。

日本にしかない言葉「いただきます」

なぜ日本人はここまでクジラに感謝し、大切にしてきたのだろうか。世界でも、食べ物となる生き物にここまで思いを抱く民族は少ない。

そもそも、人間というのは命のあるものしか食べないので。石は食べないし、土を食べる人もいない。野菜にだって命がある。米だって、魚だって、みんな命のあるものである。つまり、人間は生命体を食べて生きているのだ。

実は命のない食べ物がひとつだけある。それは塩である。砂糖は植物のサトウキビからつくられるから生命は宿っていたが、塩には命がない。

つまり人間というものは、塩以外はすべて生きているものを食べているのだ。それが食の原点だ。そして人間だけでなく、クジラだって魚を食べている。クジラに食べられた魚だって、もっと小さい魚を食べている。そういう生態系のバランスや食物連鎖があつて、地球上の生命は維持され、コントロールされている。

その生態系の頂点に立っているのが人間で、それゆえに重要な人間の使命というものがはあるのだと思う。この地球上の生命界の中にあって、やはり知恵を持つて最大限に君臨しているのは人間なのだから、自然界のバランスを考えられる生き物は人間しかいないのである。そういう使命感にのつとつて、人間の営みをしていかなければならない。

だからこそ、食べ物に宿る命は大事に、粗末にしてはならないのだ。そこには感謝がなければならない。日本人の「いただきます」という言葉は、あなたの命をいただかせていただきますという意味なのである。実は、この「いただきます」と同じような意味を持つ言葉は、日本以外にはどこにもない。

例えばキリスト教では食前に神に感謝するが、生き物や食べ物に対する感謝ではない。イスラム教も食前にアラーの神に感謝するが、それも自分が今日食事ができるということに対する感謝である。

あなたの命をいただかせて「いただきます」という言葉は日本人だけのものである。

ただ残念なことに、現在の日本人は、「いただきます」の原点を忘れている。

それは今、日本が食料自給率四一%と言われる低さ（日本人が食べているものの六割は外国に依存している）であるにもかかわらず、食べ残している食べ物の量は、なんと一年間で約二〇〇万トンもあるという事実に象徴される。

どこからそんなに食べ残しが出てくるのかというと、まず余剰農産物で、例えばキャベツがたくさん獲れると、それをすべて市場に出したら値段が暴落してしまうから、生産調整といって一部は捨ててしまう。さらに、学校給食や家庭の残飯、そしてもつとも大きいのは、市場に出回った賞味期限切れの商品で、まだ食べられる食品を時間が過ぎたということだけで捨ててしまっているのだ。

こうした賞味期限切れや返品などの売れ残り食品は年に約六〇万トンで、それを単純計算してみると、大人が一日に五〇〇グラム食べ物を食べるとして、何と毎日三〇〇万食分も捨てられていることになるという。

アフリカやアジアの貧しい国に行くと、一握りの食べ物を食べられないために死んでいく子どもたちが一日何千人もいるというのに、日本人は毎日三〇〇万食を捨てているのだ。こんなことを続けていたら、きっと天罰が下るだろう。食べ物を敬い、その命に対しても「いただきます」という感謝の念を今の日本人は失なつていいのである。とにかく現代のわれわれは、クジラどころか食べ物全体を大切にしていいのである。日本の経済はあまりにも発達し過ぎてしまい、物質文明の世の中になってしまった。消費は美德であるとい続けてきたことが、ツケになって回ってきたのかもしれない。

江戸時代の子どもへの教えの中に、こういうものがある。

「おまえが今食べている食べ物は、誰から与えられたものだ？ 食べ物を与えてくれた人に感謝しないなら、箸を持つな。

おまえが今食べている食べ物は何だ？ すべて生き物だ。その生き物に感謝しないなら、箸を持つことはならない。

おまえが今食べている食べ物をつくった人や食べ物をとつてきた人たちは誰だ？ 農民や漁民の人たちだろう。だからその人たちに心から感謝しないなら、箸を持つことはならない。

ことほど左様に食べ物は、みんなの尊い働きや、大切な命の犠牲によつて目の前に出てきたものなのだ。だから、一粒でも、一滴でも残すようなら、はじめから決して箸を持つことはならない」

つまり、箸を持つということは食べ物への畏敬の念や感謝の気持ちを持つということなのである。

昔はそういうことをきちんと教えていたわけである。

とにかく、昔の日本人は口に入るものをとても大切にし、クジラも敬つて食材にしてきたので、血の一滴も捨てなかつた。「米一粒は血の一滴」と昔の人はよく言つたが、それとまったく同じことなのである。

モンゴルの遊牧民は羊に苦痛を与えない

先ほど、食べ物となる生き物にここまで敬う思いを抱く民族は少ないと書いたが、実はモンゴルの遊牧民族における羊の食べ方にも、同じように畏敬が込められている。

私は何度もモンゴルで取材したが、モンゴルの人たちが羊を食べるのを見たときに、まさしく日本人のクジラに対する思いとまったく同じであることに気づき、ある意味ではアングロサクソンやゲルマンにない、モンゴロイドに共通する精神ではないのか、と思つたほどである。モンゴルで羊を食べれば食べるほど、私は同じモンゴロイドとして誇りを感じるのだ。

モンゴルの遊牧民族の人たちは、まずこれから食べる羊を決めたら、その羊の脇に行き、羊をかわいがるようにして寝かせる。羊が横になつた瞬間に、大きなモンゴル刀で羊ののどをスパッと切り、その切り口から瞬時に手を中心に入れ、心臓をえぐり出してしまうのである。羊の血は瞬時にドクドクと出てくるが、その血は一滴たりとも無駄にせず、脇に用

意しておいた容器に採る。一見残酷に思えるかもしれないが、羊には何の苦しみもない。何が起こつたかわからないまま息絶えるのである。ある意味では、モンゴルの羊ほど幸せな食用の生き物はないのかもしれない。

その血はもちろん大切な食べ物で、たいていはスープにして食べる。この血液を煮ると、タンパク質が固まつてふわふわした豆腐のようになり、実に美味しいのだ。

それから毛を剥いで、もちろん大切な羊毛として使う。皮もなめして、敷きものや袋、テントの尾根などに使う。骨は髓液^{すいえき}を採つた後、すべて碎いてから、モンゴルの土に戻す。すると、そのカルシウムやカリウムが豊富な肥料になり、牧草を育んでそれがまた羊の餌になるのだ。

肉はもちろん食べるし、内臓も全部食べる、脂肪は食用のほか灯火などの燃料となる。もちろん頭も割つて脳味噌や髓液なども全部食べる。このように羊をすべて利用して、ひとつも捨てない。このことは昔からの日本人のクジラの利用とまったく同じである。

このモンゴル人と日本人に共通するものは何かというと、やはり命の大切さを思う心であり、ありがたさや尊さの感覚であろう。それらを体感として知つている。そういう思い

があるからこそ、一頭の命をまったく無駄にすることがないのである。モンゴルで見事な羊の捌き方を見ながら、私は日本の捕鯨のことを考えていた。

後述するが、日本の捕鯨の場合も、クジラを捕るときに急所を狙つて苦しませないという方法が考えられていた。また、引き揚げたクジラを傷めず大切に扱つていた。そこにはやはり、クジラを一刻も早く楽にしてあげようという気持ちがあつたのである。

近代に忘れられた感謝の心

このように日本人はクジラに感謝しながら食べ、すべてを無駄にしないことによつて、クジラを供養してきた。もしクジラを食べていいなかつたら、日本人は大変な事態を迎えていたと思われる。

しかし、クジラを利用してきた日本を含めた捕鯨各国は、近代捕鯨法による大型捕鯨の導入が行なわれるにしたがつて、どんどん商業化していった。日本における近代捕鯨とは、一八九九年（明治三十二年）、ノルウェーから捕鯨用の大砲や銛を買い、クジラを捕る船を

建造し、同時に近代式捕鯨の「日本遠洋漁業株式会社」が設立されたときから始まつた。それまでの網捕り方式とは比較にならないほど大量のクジラが、しかも安全確実に捕れるようになつた。これは、日本捕鯨史上、最大の変革と言える。

当初は、ノルウェーから捕鯨技術を導入していたが、そのうちに、さすがに海洋民族の日本人、独自にこの近代捕鯨法を確立し、ついに世界有数の捕鯨団にのし上がつた。とにかく、それまでの網捕り式に比べたら、安全で確実に多くの量のクジラが捕れるので、それまでクジラを大切にしていた日本人でさえ、生き物として畏怖の念を感じていたクジラから、お金を生み出す商品としてのクジラへと、大きく見方を変えてしまつたのである。

そのうちに、捕鯨は全世界の海洋で競つて行なわれることになり、クジラの数はどんどん激減していつた。その象徴的な言葉として当時、「捕鯨オリンピック」というものがあつた。これは捕鯨国が一年間でどれほどクジラを捕れるかを競わせるようなマスメディアの煽り言葉であつた。

科学の発展によつて生まれた近代捕鯨でクジラを捕り過ぎたことは深く反省しなければならない。とにかく「数は力なり」の考え方で競つて捕鯨をしてきた結果、クジラを一時

絶滅の危機に追いやつてしまつたという歴史的事実は、大変残念なことであった。

そのことはやはり反省し、いま一度、畏敬の念と感謝の心を持ちながら、クジラという生き物に接しなければいけないのである。

だからこそ、国際捕鯨取締条約に基づいた合法的な鯨類捕獲調査（調査捕鯨）を行ない、持続可能な捕鯨数を見極めることが大切なのである。その調査の結果、クジラはこれだけ捕れるからその分は全部捕つてしまおうということではなく、クジラの数を残しながら、有効に利用していくことが求められている。これからの捕鯨には、クジラを捕りながらも、決して捕り過ぎないという気持ちがもつとも大切ではないかと思う。

本章では、歴史上、日本人がいかにクジラを大切にしてきたかを見てきた。外国人たち、とくに反捕鯨の人たちが、日本人がクジラを食べることについて虐殺だの、野蛮だのと言ふけれど、日本人のクジラに対する思いというのは、そんなものではないのだ。日本人がずっとクジラに対し抱いてきた思いは、そのようなことを言う人たちに理解を求めても無理なことなのかもしれないが、少なくとも日本人にはこうした民族性はわかつていてほしい。

私が反捕鯨派に常に問うているのは、あなたたちの食べている牛だって大切な命を持っているではないか、ということである。牛の命とクジラの命の重さは違うのだろうか。牛だけではない。多くの野生動物でも同じだ。強硬に捕鯨に反対しているオーストラリアの人たちは、野性のラクダやカンガルーを殺して一部肉にしているが、ラクダやカンガルーはなぜいいのか、クジラはなぜ駄目なのかを正しい理論をもつて説明できるのであろうか。人間が生きる基本や原点というものを考えながら、「人間が生き物を食べるということはどういうことなのか」を、反捕鯨の人たちは、いま一度真剣に考えてほしいものである。

第二章

日本ジラ人をは助けまる一度、

