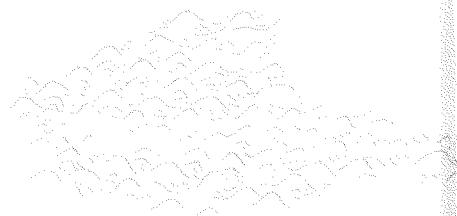


第五章

クジラの底ヂカラ



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

クジラは美味しい。クジラにはなぜこんなに美味しいのか。

それは、クジラにはタンパク質が非常に多いからである。

口中で嚥まれることによって、唾液の中のタンパク質分解酵素プロテアーゼがタンパク質を分解し、アミノ酸になる。そのアミノ酸がうまみになるから、タンパク質が多いと美味しいとなるのだ。

クジラのタンパク質がどのくらい多いのかを他の食肉と比べてみると、一〇〇グラム当たりのタンパク質含有量は牛肉の赤身で一七～一八グラム、豚肉の二二～二三グラムに対し、鯨肉の赤身は二四～二五グラムもある。尾の身の肉でも二三グラムと豊富だ。とにかく現在、人が食べる動物性タンパク質の中では、クジラがもつともタンパク質含有量が高いと言われている。

アミノ酸はすべての生命体の活力源になるわけだから、ただ美味しいだけでなく、クジラ

食肉の栄養素

	鯨肉	牛肉	豚肉	鶏肉
脂質 (g)	0.4	25.8	5.6	4.8
エネルギー (kcal)	106	317	150	138
タンパク質 (g)	24.1	17.1	22.7	22
コレステロール (mg)	38	72	61	77
ビタミンA (μg)	7	2	4	17
ビタミンB1 (mg)	0.06	0.07	0.8	0.1

科学技術庁 資源調査会編5訂

日本食品標準成分表より (100g当たり実測値)

を食べると活力が出るのだ。敗戦国の日本人が、驚くべき力を発揮して短い期間に日本を立て直した背景に、鯨肉の存在があつたのを忘れてはならない。

よく鯨肉の塊を解凍して置いておくと、身から真っ赤な液体が出てくるが、これはドリップといつて血液ではなく、液体のタンパク質である。

つまりうまみの成分なので、鯨肉を料理するとき専門家はそのドリップを取つておいてフライパンで炒める。するとペースト状になり、そこへ醤油を垂らして食べると、これが非常に美味しい。うまみがぎっしり詰まっている証拠である。

さらに、大きなうまみ成分となるイノシン酸も、クジラは非常に多く含んでいる。

前にも書いたように、日本人は醤油や味噌を調味料として使うが、これは原料の大蔵に豊富に含まれている植物性のタンパク質が麹菌のタンパク質分解酵素で分解されてグルタミン酸を主体としたアミノ酸になるから、とても美味しいのである。クジラの肉を食べるとき、私は大概醤油を使うのだが、そのわけは、クジラの肉に多く含まれているイノシン酸に醤油のグルタミン酸が加わると味の相乗作用といって、うまみが数倍にもなるからである。

焼いたクジラに醤油をさーっとかけると、それはそれは美味で、舌が躍り出して止まらない。昔はクジラのすき焼きの割下に醤油を使つたから、とつても美味しかつた。私が小さいころからずつと食べているクジラの味噌漬けも、食べながら口中が涎の洪水になるほど美味しい。

日本人はクジラの食べ方が上手なだけでなく、醤油と味噌という、クジラの肉を引き立たせる調味料を持つていた。だから、日本人は鯨肉の虜になつたのだ。

驚異のバレニンパワー

クジラの肉で特筆すべきものに「バレニン」という成分がある。このバレニンはクジラのアミノ酸の中によく多く含まれる成分で、最近発見され、非常に注目されている。

クジラは季節によつて、餌場となる南氷洋と、繁殖期に過ごす赤道近海とを移動する。繁殖海域から餌場に移動するとき、ほとんど餌をとらずに絶食状態で子供に母乳を与えることなく再び約五〇〇〇キロから六〇〇〇キロ離れた餌場へ戻つていくのである。長

い間、いつたい何がそれほどクジラにパワーを与えていたのかはクジラ研究者にとって難問であつたが、バレニンという特殊なアミノ酸が原因だつたのである。

そこで、このバレニンを使ってさまざまなスタミナ実験をしてみた。その結果、摂取した人は疲労が少なく、また筋肉の運動量も多いことがわかつた。バレニンは、筋肉持久や疲労予防に大いに効果のある成分だつたのである。

クジラはこのバレニンを体内に大量に持つていてる。

バレニンは、牛肉で一〇〇グラム中に二ミリグラム以内、豚肉で四八ミリグラム以内だが、ナガスクジラの肉は一四六六ミリグラム、ミンククジラの肉にいたつては一八七四ミリグラムも含まれているのである。

驚異的なクジラの生命力の秘密はこのバレニンにあつた。そのため、スタミナ付与剤として、今、非常に注目を浴びてゐる。

ところで最近、クジラの体からまた驚嘆すべき成分が新たに発見され、俄然がぜん注目されはじめてゐる。発見したのは東北大学のグループで、その成分は「プラズマローゲン」という機能性成分である。その効能は、神経細胞死抑制作用、抗酸化、多価不飽和脂肪酸の貯

藏細胞内シグナル前駆体の活性膜流動性の調節作用で、具体的に言うと、常に細胞を若返らせ、がん発生の素となる活性酸素の破壊、脳細胞死の防止、動脈硬化の防止などの効果があり、とくにアルツハイマーの予防と治療には著効を示す成分である。現在、さらに研究が進められ、実用化も考えられている。プラズマローゲンはクジラの大脳皮質、大脳髓質、小脳皮質、小脳髓質、延髄、肝臓に存在し、これらの部位はこれまでクジラの未利用部位であったので、この点でも注目されている。

美容にも生活習慣病予防にもクジラが効く

さらにクジラの肉にはミネラルも大変多い。中でも顕著に鉄分が多く、ミオグロビン鉄という有機鉄分で存在しているため、体に吸収されやすいのである。有機体の鉄は体にとてもよく吸収される。そのため、貧血や生理不順にとくに良く、また、出産後に体調がなかなか元に戻らずに不調が続々といった産後の肥立ひだちにも昔から鯨肉がてきめんだと言われ、妊婦や産後の女性に鯨肉を食べさせる風習が全国各地に広がつてゐた。豚肉に比べ三・

五倍、牛肉より一・五倍もミネラルが多い。

それから、これも大きな特徴だが、クジラの肉にはコレステロールがとても少ないので、健康食としても大いに注目されている。

平均コレステロール量は一〇〇グラム当たり豚肉で六一ミリグラム、牛肉が七二ミリグラム、鶏肉が七七ミリグラムに対し、鯨肉は三八ミリグラムしかない。

さらに驚くのは脂質で、クジラは皮のほうに脂が集まっているので、肉の部分にはあまり脂がない。豚肉が五・六%。それから鶏肉が四・八%。そして牛肉は二五・八%であるに対し、クジラの肉の脂質は、なんと〇・四%である。また、皮や尾の身のほうに層をつくるほど集まっているクジラの脂肪は、動物の脂肪の中でも特異なもので、非常に体に良いものなのである。

例えば、クジラの脂肪は一度溶かすと固まりにくいか、他の動物性脂は、牛肉でも豚肉でも、常温で白く固まってしまう。

なぜなら他の動物の脂肪には飽和脂肪酸が多いため、融点が高いので、常温では白い塊となるのである。

それに対し、サラダ油や天ぷら油、大豆油、ゴマ油などの植物油は常に液状で、固まらない。不飽和脂肪酸でできている植物性脂は融点が低いために固まらないのである。そして、クジラの脂肪は動物脂肪というより植物性脂に近いもので、その大半は不飽和脂肪酸でできているのだ。

不飽和脂肪酸は通常の血管や毛細血管を強くするため、クジラの脂肪は高血圧や心臓病の予防、血中コレステロール低下、動脈硬化防止などにも良いことが昔から知られており、生活習慣病の予防としても、クジラは注目されてきたのである。

また、エイコサペンタエン酸（EPA）とドコサヘキサエン酸（DHA）などの高分子不飽和脂肪酸もクジラに多く含まれる。
EPAは血液の凝固を抑制するため、脳溢血や心筋梗塞など血管系の病気の予防に効果的な上、がんに対する予防効果もあるという研究結果も出ている。
DHAは脳を活性化して学習能力を上げたり、眼の老化の防止や眼の疲労を回復させる機能がある。

さらに、女性におすすめしたいのは、コラーゲンが豊富であることである。クジラの肉

や皮には、美容効果抜群のコラーゲンが非常に多く含まれている。クジラ料理屋の女将はみんな肌がツルツルしていると言われるのも、そのおかげなのである。

さらに体の働きを活性化する活性ビタミンAも大量に含んでいる。

とにかくクジラはこのように、他の畜産肉に比べて圧倒的に体に良い食材があるので、食べなきや損というわけである。

アレルギーが出ないクジラの不思議

さらにクジラの素晴らしい特質について触れる。

今や日本人の三人に一人がアレルギー体質と言われ、とくに食物アレルギーに苦しむ子どもは年々増えているが、クジラの肉は不思議なことにアレルギーが出ない食べ物として、今注目されているのである。牛肉、豚肉、鶏肉を食べてアレルギーになる日本人はいるし、増えてもいるのだが、クジラを食べてアレルギーが出る日本人はない。

アレルギーというのは皮膚に湿疹が出るとか痒くなることだけではなく、自分で

も気がつかない、ちょっととした腹痛や気分の悪さなども、調べてみたら何かのアレルギー反応だったことがある。蕎麦そばを食べただけで、ひどいアレルギーを起こし、呼吸困難になる人もいるのである。

なぜクジラでアレルギーが出ないのかはまだはつきりわかっていないが、日本鯨類研究所在がクジラの肉を提供して、宮城県塩竈市しおがまにある病院で共同研究を行なった。塩竈市はすぐ近くに女川おながわという捕鯨基地があつたため、鯨肉がよく食べられる地域なのである。

その結果、通常の動物の肉（豚、牛、鶏など）を食べるとアレルギーの出る人でも、クジラの肉では出ないという結果がはつきりしたのである。

そのため、卵や牛、豚肉、鶏肉などのアレルギーによつて動物性タンパク質が摂れないと子どもたちも、鯨肉なら食べられるというので、日本捕鯨協会や「ウーマンズフォーラム魚」いう団体がアレルギーの子どもたちのために鯨肉を供給する運動をしている。

クジラが昔、貴重なタンパク源として日本人を支えてくれたように、陰では今も子どもたちを助けてくれているわけである。

では、なぜアレルギーが出ないのか。それについてはいくつかの仮説が示されている。

そのひとつは、今の子どもたちは、クジラを食べたことのない世代の親から生まれてきていることが関係しているのではないかというものである。すなわち、親そのものにクジラアレルギーがないので、当然子どももないのだろう、という考え方である。

さらに有力なものとして、クジラの肉は海洋汚染がされていないため、アレルギーがないのではないかという説がある。

昨今は世界中の海で海洋汚染の悪化が懸念されている。人間の出した汚染物質にはカドミウムや水銀、ダイオキシン、有機性のリン、P C B（ポリ塩化ビフェニル）などがあるが、最終的には川を流れていって海に辿り着く。それが海流にのって地球のあちこちに流れしていく。そして、それらの物質は、食物連鎖の初期にあるオキアミのような小さい魚介類から汚染される。それをクジラはまる呑みする。そうなると、クジラは海の生態系の頂点にいるため、肉に汚染物質が蓄積する可能性がある。

ところが、世界中の捕鯨学者や研究所でクジラの肉を調べてみたところ、驚くことに南氷洋のクジラはほとんど汚染していないことがわかつたのだ。例えば、P C Bは、発がん

性を持つ極めて強い汚染物質だが、南氷洋のミンククジラのP C B量は〇・〇〇〇一八ppm。それに対して、他の魚の平均は〇・五ppmでクジラの約二千七百倍である。

前述したように、水銀も、魚の平均〇・四ppmに対して、クジラは〇・〇二七ppmと、約一五分の一である。（156ページの表を参照）

これには海流の流れが関係しているのではないかと考えられている。例えば、ベーリング海やノルウェー海などの北半球のオキアミと南氷洋のオキアミを比べると、圧倒的に北のオキアミのほうが汚染度が激しいことがわかっているのである。こうした海流の影響のほかに、南半球よりも北半球に人間が多く住んでいることも影響しているのではないか、という説もある。

日本の調査捕鯨では、クジラの七〇%は南氷洋で捕つている。そのため、今、日本で食べられるクジラは汚染の心配がかなり少ないと言えるのである。

江戸時代のクジラの美味しい食べ方

こんなに体に良いクジラを日本人は昔から肌で知っていたので、第一章で触れたように実にいろいろな方法で食してきた。

今、クジラ料理店でもっともポピュラーな食べ方は生で食べる刺身であるが、昔は新鮮な肉は海の近くの人たちにしか手に入らなかつたので、ほとんどは生では食べられなかつた。

「塩クジラ」と呼ばれる塩漬けにした肉や内臓、皮が一般的には多く流通していた。その塩クジラを真水に入れて塩抜きし、串に刺して焚き火で焼いて食べる「焼きクジラ」がよく食べられたのである。また、焼いた肉をそのまま乾燥させて、「乾しクジラ」としても食べられていた。

今でも残っている「クジラのタレ」は、千葉県の和田浦の名物で、江戸時代からの食べ方である。「クジラのタレ」はクジラを美味しく貯蔵するための方法で、味醂や醤油を混

ぜた中に、クジラの肉を薄くそいだものを入れて漬け、それを干しておくと保存もできる。色は真っ黒で、干してあるから固いが、味が付いているので、食べるときにはそれを炭火でさつと焙あぶつて食べれば、とても美味しい。

また、塩漬けにしておいた本皮を薄く切って、大根や人参、ごぼう、長ネギなどの野菜と一緒に味噌でじっくり煮込む「クジラ汁」も今でもよく食べられている。クジラの皮には良質の脂がたくさんあるから、ぴろんぴろんとしたそのところを食べながら、脂が表面に浮いた味噌汁をズーッと吸うと、口の中にはコクが広がつて、その脂と塩分がほど良く溶け合つて実に美味しい。その上、栄養補給にもなるし、体も温まる。

さらに、クジラの皮を味醂につけて食べたり、煎り酒といつて日本酒を濃縮したものをつけたて焼つて食べたり、醤油を付けて付け焼きにしたり……とにかく江戸時代にもいろいろな食べ方があった。昔はクジラが捕れたらすべて保存しておかなければならなかつたら、実際にいろいろな保存法や食べ方を考え出したのである。

江戸時代中期に小山田與清よしみやという学者によつて書かれた『鯨肉調味方』が大変おもしろい。この本には、肉身はもちろん内臓や皮、乳房や子宮、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。

その内容をいくつかご紹介しておこう。そこから、いかに昔の日本人はクジラを大切に賞味してきたかがわかり、また鯨肉に憧れていたかもわかる。

「黒皮」というのは黒い表皮に脂身を二センチほど付けて切ったもので、とても柔らかい。薄く切って生醤油や煎り酒で食べると美味しい。煮物にしたり、「ごぼうと一緒に煮ても美味しい。

「サヤ」とは舌のことで（今で言う「サエズリ」）、野菜とともに鍋焼きにして良し、熱湯をくぐらせて三杯酢にするも良し、塩漬けにしたものは薄く切って水にさらす。

お酢を使うというのは、脂の多い舌の食べ方としてはとても上手だと思う。

「ティラ」という尾の身の肉は、塩漬けにしたもの（塩クジラ）を細く糸切りにして、何回も水で洗つて塩分を抜き、ゴボウやキノコ類と一緒に煮込む。

「小髭」は歯茎のことと、非常に味が淡白である。薄く切つて醤油で食べるか煎り酒を付けて焼いて食べる。

「デンヅル」。これは頸の肉のことで、とても固い。塩漬けにしたデンヅルを薄く切つて

水にさらし、塩を抜いてから、さらに熱湯をかけて酢ヌタで食べる。

「フキワタ」。これは肺臓のことと、鍋で焼いて食べる。なんと昔の人は肺まで食べたのである。クジラの肺臓は非常に大きく、食べごたえは十分であった。タンパク質主体なのが、非常にふわふわした食感を持っている。

「ウス」。これは心臓のことと、天ぷらにして食べる。

「丁字」。これは胃袋で、揚げ物や水炊きで食べる。

「燕骨」。頭骨にある髄のことで、粕漬けや味噌漬けにして食べる。

「百尋」。小腸のことと、鍋焼きや湯で煮て、醤油か煎り酒、または三杯酢で食べる。

「小便袋」。膀胱のことと、「生では食べず、浅薄なれど下品なり」とされているが、水煮にして醤油を付けて食べた。

「オオワタ」。大腸のことと、汚物が入つていて下品であるものの、食べられないことはなく、よく洗つて、澄まし汁や煎り焼きで食べる。

「豆腸」。腎臓である。これは揚げ物にして食べる。

「タケリ」。これは陰茎のことと、揚げ物にして食べる。または寒い冬に干しておき、腹

痛のときに削って味噌汁に入れて食べると腹痛が治まる。腰の冷えも良くなる。

これらの記述はほんの一端だが、まったく驚くばかりである。江戸時代からクジラの肉の部位をよく知つていて、その部位によって、上手に食べる方法を指南しているのである。ただ、あまり食べられなかつたのが肝臓と脾臓であるが、そこはどうしたのかといふと、ほとんどが薬の原料になつていた。肝臓は、主に貧血の病に使われ、婦人病にもよく使われた。

マッコウクジラからは「竜涎香」^{りゆうせんこう}という大変高価な天然の香料まで取れ、珍重された。このようにクジラは食材としてだけでなく、薬や香料としても使われていたのだ。

美味しい食べ方、私のベスト5

さて、いよいよ私がおすすめする「クジラの美味しい食べ方ベスト5」である。
まず、堂々の第一位。

よく、「世界中でいろいろなものを食べててきた小泉先生は、最後の晚餐^{ばんさん}には何を食べたですか?」と聞かれることがある。

私が最後の晚餐に食べたいものはズバリ、「クジラのペッパーステーキ丼」である。それも安い赤身のステーキが一番美味い。

赤身を一センチぐらいの厚さでハガキ大に切つて、フライパンに油をちょっと落として、まず片面をシャーツと焼く。だいたい三〇秒ほどすると焼き面が白くなるから、それをひっくり返してさらに三〇秒ほど焼く。そうすると、表面は白くなっているけど、中はほんの良レア状態。そこに思いつきり胡椒^{こしょう}を多めに振りかけるのだ。胡椒もガリガリ挽くような良い胡椒ではなく、安いテーブルコショウのほうが美味い。

その上から醤油をジャーッと加え、一〇秒くらい焼く。それを皿にとつてナイフで切り分ける。別に丼に炊き立ての熱いご飯を七分目ぐらい入れておき、そこに出でてきたタレごとペッパーステーキをドンとのつけて出来上がり。横に熱い番茶を置いて、食べはじめめる。丼からは、クジラが焼かれた香りと、クジラが持つてゐる独特的の野生の匂^{にお}いと、何とも言えぬほどの醤油の食欲をそそる匂いと、胡椒の匂いがぶわーんと立つてくる!

まず、肉だけを噛み締めると、半分レアの肉からはジユルジユルジユルッと肉汁が溢れ出てくる。次に熱いご飯と一緒に肉をハフハフしながら噛み締めると、醤油と胡椒のうまみと辛みが相まって、そこに米の上品な甘みがほわっとからみ合って、あく美味い！これだよ、これがクジラの真味なんだなあと思いつつ、これを食べながら逝けたら、これほど幸せはないんじゃないかと思う。

続いて二番目は、「クジラの味噌漬け」である。これも安い赤身がいい。クジラの肉を味噌に漬けて、翌日か翌々日味噌をぬぐい取つてから焼いて食べる。

ちょっととしょっぱいんじやないかと思うかもしないけど、それでもない。この味噌漬けを焼いて、弁当のご飯の上に一枚ドーンとのせてごらんなさい。後はもう何もいらぬ。このクジラの味噌漬けを焙つたやつをかじりながら飯を食うと、味噌の素晴らしい重厚な味とクジラのうまみとが一体となってジユルジユルと湧き出してきて、そこに飯の甘みがピュルピュルと出てくるもんだから、失神するほどの美味しさに襲われるのでたまらない。

それから三番目は「クジラのすき焼き」だ。クジラのすき焼きは、昔から日本人はよく食べた。私も小さいときにはすき焼きと言つたら、クジラが中心であつたが、これが美味かつた。

醤油の割り下で牛肉を煮込む普通のすき焼きと同じだが、クジラのときは豆腐をなるべく多く入れたほうがいい。豆腐も、クジラのうまみが浸み込んで、とても美味しくなる。そのほかに、ネギ、白菜、糸コンニャクもグツグツ煮る。そして生卵につけて食べながら、日本酒の熱燗を一緒に飲むと、これが実にたまらないのだ。

また煮て食べるクジラで忘れてはいけないのがクジラのスジである。牛肉と違つて固いスジがいたるところにあるのだが、これを噛んでいるときの楽しみといつたら格別だ。噬めば噬むほどうまみが溢れ出てきて、歯応えもよく、クジラの肉でのすき焼きは野趣満点である。

余つたら、翌日、そのすき焼きを温め返して弁当のご飯の上にかけて食うと、これまた舌が抜けるほど美味しい。

四番目には、やはり「鯨カツ」が外せない。私が好きなのは、赤身の肉にパン粉の衣がかかつている鯨カツで、揚げたてはとくにたまらないほど美味しい。クジラ料理店で鯨カツを頼むと、衣が結構厚いものが多いけれど、衣はあまり厚くないほうがいい。

私は一九六二年（昭和三七年）に大学に入学し、東京に出てきたが、その当時は定食屋で鯨カツをよく食べたものである。

渋谷には百軒店という格安の飲み屋街があつて、そこでよく食べた。そういうお店の鯨カツや竜田揚げは安くて美味かつた。多くの人は鯨カツにマスターでなんて付けて食べていたが、我が輩は断然、醤油派だった。醤油をかけた鯨カツを丼飯で食べる。その鯨カツは衣がカリカリ、肉はしこしこ。これが実に美味かつた。

新宿では、今は思い出横丁という格好いい名前になつていて、当時はしょんべん横丁と呼ばれた飲み屋街で毎日のように鯨を食つていた。今もある「朝起」というスタミナ料理の店は学生時代からよく行つて珍しいものを食べていたが、ここは本当に素晴らしい店である。

最後の五番目は、またまた揚げ物で恐縮だが、「鯨天」、つまりクジラの天ぷらである。

私は今でもクジラの肉が手に入ると、クジラの天ぷらをつくる。まず、赤身を薄く削ぎ落とすように切る。それに小麦粉を卵で溶いた衣をつけて、油でさつと揚げて天ぷらにする。揚げられたクジラの肉が黒く透き通つて見えるくらいの鯨天。これがいい。

上品に食べるときには、大根おろしを入れたつけ汁につけてもいいが、一番美味しいのは、クジラの天ぷらを皿に五、六枚のせ、その上から醤油をジャーッとかけて、醤油に染まつた鯨天を熱い丼ご飯の上にのせて食べるるのである。

クジラの赤身には脂が少ないので、ちょうど天ぷらの油と合うわけなのだ。

天ぷらの油と相まつた醤油がご飯にくつつき、それもまた美味いんだなあ。

私のベスト5はこの五品である。新鮮なものはもちろん刺身で食べたいが、手を加えて食べる赤身肉は、どんな食い方をしても美味かつた。それから、皮の脂の付いたところを乾燥させたものを関西では「コロ」と言うが、関西ではこれが絶大な人気である。このコ

口とクジラの赤身と水菜をかつお節の出汁で煮込む「ハリハリ鍋」は大阪名物で、千日前の「徳家」は名店中の名店だ。

コロは、串に刺したおでんも絶品である。

あとは、先ほどの竜田揚げ、それからご飯に肉を炊き込んだクジラ飯、ジンギスカンならぬゲイジスカン、クジラの焼き肉も実によく食べててきた。それから最近はクジラの食べ方のバリエーションが増えて、タレに漬けておいたクジラの肉を鉄板で焼く韓国風の焼き肉や、クジラのハンバーグやカレーチーズ焼き、タルタルソース焼き、土佐風たたき、しそ巻き揚げ、セロリと玉ねぎを薄く切ったものとマリネする鯨肉サラダ……といった料理も人気があるそうだ。

年々増していくクジラに対する哀惜の念

そして最後に忘れてはいけないのが缶詰だ。日本では昭和二〇年代後半からクジラの缶詰が出回っていた。

我が輩が今でもクジラにノスタルジックな感情を抱いているのは、クジラの缶詰なのである。実は、小学校のころ大切に保管していた昭和三七年の缶詰を今でも持っている。とても、もつたいたくて食べられないのだ。

当時、クジラの缶詰といえば、まず大和煮である。

それから須の子缶というのがあって、これが最高級のものだった。それは歎の下の肉とスジ（須の子）を煮込んだものだが、それがまあ美味かつたこと。スジだからほんとゼラチン質で、ブヨンブヨンしていて、黄金色に輝いている。このスジがすぐには噛み切れないので、そこがまたうれしかった。

今では考えられないかもしないが、遠足やキャンプに須の子の缶詰を持っていき、飯ごうでご飯を炊いて、熱い飯に須の子をのせて食べていた。今思い出すと、涎と共に涙が出来る。

それから、クジラのすき焼きの缶詰も良い思い出である。鯨肉のほかに豆腐、タケノコ、糸コンニャクなどが入っていた。これらクジラの「大和煮缶」、クジラの「須の子缶」、クジラの「すき焼き缶」が、我が輩にとってクジラの缶詰御三家なのである。

クジラが体に良いということでもちろんあるが、やはり一度、その美味しさを知つてしまふと、市場から供給量が少なくなるにつれて、クジラに対する哀惜の念というのがますます湧いてくる。

このままなくなるのは本当に惜しい、いや、もうこれ以上なくなつたらダメだと、クジラに対する愛情は、年々増すばかりなのである。

あとがき

本書を書き終えて、つくづく思うのはクジラに対する民族の思いの違いである。これ以上、ごたごたと「あとがき」を書いても、本文を読まれた読者には無意味だろう。クジラが今、どういう位置に置かれて、これからどうなるのか、どうなればいいのかを十分に理解してくれたはずだからである。とにかく我が輩の、クジラと思う気持ちは、日本人としての正しい論拠を述べたに過ぎない。

しかし、かつて日本人を助けたクジラは、今、再び助けてくれようとしている。思えば終戦直後の混乱期、欠食児童の一人であった私は、ご飯のおかずに出された鯨肉の美味しさに魅了され、大いに食べたものである。

今では鯨肉は幻となり、昔のように格安で買えるといった代物ではなくなったが、その鯨肉食を巡っては、国家間の意見の相違があるばかりでなく、日本国内においても賛否両論があつて、実に難しい問題を含んでいる。だから今は、「捕らせない」「捕る」といったた

具体的論争よりも、「海洋生態系のバランス」といった抽象的観点から考える機会に来ていいるのである。

だからこそ国際捕鯨委員会（IWC）の科学委員会は、現代の最新の科学的調査をして、一部商業捕鯨の再開をうながしているのだ。たしかに、クジラの乱獲がその生態系を崩してしまった過去の過ちは反省すべきだろうが、しかしクジラの過度の保護もまた、海洋生態系全体に影響を与えるのは自然の摂理である。

例えば、地球の全水域で鯨類の消費する海洋生物資源の量は、年間約五億トンと推定され、これは現在の世界中の海面漁業生産量約九〇〇〇万トンの實に五倍以上。海洋生態系をバランスよく利用すれば、クジラのみならずクジラの餌となっている魚類も食料として大量に利用することが可能になり、地球人口の爆発的増加をにらんでの対応も見えてくる。また、この数字の示す意味は、クジラを過剰に保護すれば、クジラが食べる餌も不足し、クジラ自体が影響を被りかねないということだ。一九九四年、IWCは、南氷洋での捕鯨を一切認めないと「聖域宣言」を採決した。しかし、同じIWC科学委員会の調査では、その地域には約七六万頭のミンククジラをはじめ、ザトウクジラ、イワシクジラ、ナ

ガスクジラなど、適正水準を超えた数のクジラが生息しているのである。

今こそ感情論にこだわらず、海洋生態系のバランスの重要さをじっくり考えて、結論を出すべきである。クジラは反捕鯨国だけのものではなく、全地球上の生態系を見守る国々のものであることを、決して忘れてはならない。

本書を書き上げるにあたり、貴重な資料を提供くださった日本捕鯨協会、（財）日本鯨類研究所ならびに貴重なご意見を頂戴した日本捕鯨協会・高山武弘氏、水産ジャーナリストの会会長・梅崎義人氏に深く感謝する。また編集担当の真田晴美氏には本書の刊行にあたり、大変お世話になつた。心から謝意を表する。

資料 捕鯨の主な歴史

西暦	年号	日本の動き	世界の動き
紀元前			縄文時代の遺跡より鯨類の遺骨が見られるところから、湾に漂着してきたクジラを捕獲していたと思われる
			紀元前2000頃ギリシャ人が鯨の装飾品をつくる
8世紀			『古事記』にクジラの表記が登場。以後文献にしばしばクジラが登場するようになる
	奈良時代		
9世紀			
12世紀			
1606	慶長11	手銛による捕鯨が始まる	
1611	慶長12	太地で「鯨組」による組織的な捕鯨が始まる	
1612	慶長13	千葉県でツチクジラの手銛漁が始まる	
1675	慶長17	太地で網取り式捕鯨が始まり、それに	スペイン、ノルウェー、フランスで捕鯨が始まる
延宝4		より捕鯨が急速に普及する	イギリスが北極海でホッキョククジラの捕獲を始める

1899	明治32	1891	明治12	1879	明治10年頃	1870	1868	1864	1864	1863	嘉永6	弘化3	1846	天保9	1838	1838	1712			
捕鯨の日本遠洋漁業株式会社設立、(第1長州丸)				出漁中の遭難で太地の捕鯨者111名が死亡。「大背美流れ」と呼ばれるこの事故をきっかけに太地の鯨組は衰退する	アメリカ・イギリスの捕鯨船が日本近海で約300隻操業。漁場は荒廃し、日本	アメリカのペリー提督ひきいる艦隊が浦賀に来航し、通商貿易を求める。捕鯨船隊の補給や修理を要求	ノルウェーで近代捕鯨が発展	ノルウェーで捕鯨砲が完成、ノルウェー式捕鯨の開幕	ノルウェーで捕鯨砲が完成、ノルウェー式捕鯨の開幕	アメリカでマッコウクジラ漁(アメリカ式帆船捕鯨)が開幕	鮎川で組織的な網取り式捕鯨が始まる	アメリカの捕鯨船が日本近海で292隻操業。この頃、アメリカの捕鯨者は日本近海で盛んに捕鯨を行う。最終的には、最大で500~700隻も就業していた	アメリカの捕鯨船が日本近海で292隻操業。この頃、アメリカの捕鯨者は日本近海で盛んに捕鯨を行う。最終的には、最大で500~700隻も就業していた	アメリアのペリー提督ひきいる艦隊が浦賀に来航し、通商貿易を求める。捕鯨船隊の補給や修理を要求	アメリアのペリー提督ひきいる艦隊が浦賀に来航し、通商貿易を求める。捕鯨船隊の補給や修理を要求	天保9	天保9	1838	1838	1712

1978	1977	1976	1975	1972	昭和 47						1951	昭和 26	IWCに加盟
											オリンピック方式の廃止、自主宣言出漁開始		
											国別割当制の実施		
											南水洋のザトウクジラ、シロナガスクジラの捕獲禁止		
											イギリスが捕鯨中止		
											南水洋のシロナガスクジラの捕獲禁止		
											南水洋のザトウクジラ、シロナガスクジラの捕獲禁止		
											新管理方式（NMP）の採用		
											グリーンピースが捕鯨船への抗議行動を始める		
											モラトリアル勧告案が採択される。		
											鯨種別捕獲頭数枠の設定。ノルウェーが南水洋捕鯨から撤退		
											南水洋ナガスクジラの捕獲禁止		
											ポール・ワトソンがシー・シェバードを設立		
											南水洋イワシクジラの捕獲禁止		

1903	世界最初の鯨工船（オランダ）が北極海に出漁	ノルウェーが世界初の南水洋での捕鯨に成功。サウスジョージア島に捕鯨基地を設営し、南水洋捕鯨が開幕
1904		
1906	明治 39	鮑川に近代的な捕鯨基地が完成し、日本の近代捕鯨が開幕
1931	昭和 6	
1934	昭和 9	南水洋での母船式捕鯨に参入
1936	昭和 11	日本最初の捕鯨母船を建造
1937	昭和 13	北洋での捕鯨に出漁
1940	昭和 15	大戦勃発と同時に母船式捕鯨を中断
1941	昭和 16	航行許可
1945	昭和 20	終戦。戦後、日本沿岸12マイル以内の南水洋での捕鯨を再開
1946	昭和 21	大戦勃発と同時に母船式捕鯨を中断
1948		「国際捕鯨取締条約」締結
1949		「国際捕鯨委員会（IWC）」設立
		第一回国際捕鯨委員会の開催

資料 捕鯨の主な歴史

1980												
1982												
1984												
1985												
1986												
1987												
1988												
1989												
1990												
1991												
1992												
1993												
1994												
1995												
1996												
1997												
1998												
1999												
2000												
2001												
2002												
2003												
2004												
2005												
2006												
2007												
平成19	東京でIWC正常化会合を開催	クロミンククジラとナガスクジラを捕獲対象に第二期南極海鯨類捕獲調査を開始	イワシクジラとマッコウクジラを追加して第二期北西太平洋鯨類捕獲調査・本格調査を開始	平洋鯨類捕獲調査・本格調査を開始	ニタリクジラとマッコウクジラを追加して第二期北西太平洋鯨類捕獲調査を開始	アイルランドより商業捕鯨再開のための妥協案が提示される	IWCが南氷洋のミンククジラの資源量を76万頭と評価	IWC会議で南氷洋鯨サンクチュアリが採択される	IWC会議で商業捕鯨のモラトリームが採択される。アイスランドがIWCを脱退	シーサーパード(スマリア船籍)がIWC非加盟の捕鯨船(スマリア船籍)を撃沈させる	カナダがIWCを脱退	シーサーパード(スマリア船籍)がIWC非加盟の捕鯨船(スマリア船籍)を撃沈させる

関連ホームページ

国際捕鯨委員会 (International Whaling Commission)
<http://www.iwcoffice.org>

水産庁
<http://www.jfa.maff.go.jp/>

水産庁捕鯨の部屋
<http://www.jfa.maff.go.jp/j/whale/>

国際自然保護連合 (International Union for Conservation of Nature and Natural Resources)
<http://www.iucn.org/>

ワシントン条約締約国会議 (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora)
<http://www.cites.org/>

日本捕鯨協会
<http://www.whaling.jp/>

(財)日本鯨類研究所
<http://www.icrwhale.org/>

外務省 捕鯨問題に関するページ
<http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/whale/index.html>

農林水産省 統計情報
<http://www.maff.go.jp/j/tokei/index.html>

参考資料

- 『動物保護運動の虚像 その源流と眞の狙い』 梅崎義人著、成山堂書店
- 『闘え！くじら人 捕鯨問題でわかる国際社会』 山際大志郎著、成山堂書店
- 『新・日本史への旅 東日本編』 森浩一著、朝日新聞社
- 『海から知る考古学入門 ～古代人との対話』 森浩一著、角川oneテーマ21
- 『日本人とアメリカ人 日本はなぜ、敗れつづけるのか』 山本七平著、祥伝社
- 『よくわかるクジラ論争 捕鯨の未来をひらく』 小松正之著、成山堂書店
- 『クジラは食べいい！』 小松正之著、宝島社新書

小泉武夫（こいざみ・たけお）

1943年福島県の造り酒屋に生まれ、幼少の頃より酒や味噌を醸す発酵菌の下で暮らす。現在、東京農業大学名誉教授、広島大学大学院、鹿児島大学、別府大学、琉球大学の客員教授などのほか、農林水産省政策研究所客員研究員、食料自給率向上推進協議会会長、クジラ食文化を守る会会長、全国地産地消推進協議会会長など数多くの役職を務める。専門は醸造学・発酵学・食文化論。農学博士。

日本経済新聞や多くの雑誌に連載を多数抱えるほか、テレビやラジオの出演、全国での講義、講演に多忙な日々を送る。主な著書に『食の堕落と日本人』『ニッポン快食紀行』（ともに小学館文庫）、『不味い！』『ぶっかけ飯の快感』（ともに新潮文庫）、『発酵食品礼讃』（文春文庫）、『食と日本人の知恵』（岩波現代文庫）など、単著で100冊を超える。ハードスケジュールの中、珍しい食べ物を求めて世界を駆け巡り、食の冒険を続けている。

資料提供

日本捕鯨協会
（財）日本鯨類研究所

資料提供

勇魚文庫

編集協力

品川区立品川歴史館

編集協力

庵崎義人

編集協力

日本捕鯨協会

装丁

森裕昌

帯写真提供

シティーリビング

DTP

株式会社昭和ブライト

校正

桜井健司

編集人

真田晴美

佐藤幸一