

RED-A 海鯨類科学調査

Scientific Whale Research Program Antarctic Ocean

～持続的商業捕鯨再開を目指し、下関が誇る「くじら文化」を継承するために～

国水産課(☎231-1273)

古来からくじらとの関わりが深く、近代捕鯨発祥地として、また南水洋捕鯨基地、鯨肉の流通・加工基地として発展してきた下関市では、鯨類を資源として持続的に利用するという日本政府の立場を支持し、さまざまな形で応援しています。

平成26年3月31日に、日本が南極海で実施している調査捕鯨の訴訟に対する判決が、国際司法裁判所では出されました。

この判決を受け、南極海における新たな鯨類調査計画である新南極海鯨類科学調査(NEW REPEA)が平成27年度から始まり、本年3月24日には調査を終えた調査母船「日新丸」を含む調査船団が下関港に入港しました。この科学調査は、今までの南極海鯨類捕獲調査と、どのような違いがあるのでしょうか。

ポイント1 目的を明確化し サンプル数を再検討

サンプル数の算定根拠が不明確との判決指摘を踏まえ、調査目的とサンプル数との関係をより明確にしました。クロミンククジラのサンプル数333頭は、資源量の変化に深く関わる性成熟年齢を推定するのに必要となる

数を、統計学的に算出した結果です。

ポイント2 「捕獲を伴わない 手法の検証」

2点目として、捕獲しなくても調査目的が達成できるかを検証するため、特殊な銃を利用した皮膚標本の採取や、そこから抽出したDNA分析による年齢推定など、捕獲を伴わない手法の実行可能性の有効性の検証も行われています。また、クロ

ミンククジラに対する衛星標識の装着、ナンキョクオキアミ資源量調査など、くじらの生態に関する調査や、他機関との連携強化も行っています。調査期間は平成27年度から12年間が予定され、6年後に中間評価が実施される予定です。

重要な食料資源として

国際司法裁判所の判決後出された農林水産大臣談話(平成26年4月18日付)の中で、「鯨類は重要な食料資源として、科学的根



「下関くじら館」で提供される鯨刺身と珍味の盛り合わせ

拠に基づき持続的に利用していくべきとの考え方に基づき、商業捕鯨の再開を目指す方針を堅持する」との基本方針が示されています。

新南極海鯨類科学調査は、この基本方針に基づいて計画されたものですが、更に、平成28年度から水産庁国際課の中に捕鯨室が設置され、調査捕鯨に対する情報発信や捕鯨事業に対する組織、予算などの取り組みも強化されました。

本市としては、今後も新南極海鯨類科学調査が継続的に実施され、科学的データが蓄積され



鯨料理専門店「下関くじら館」
店長 小島純子さん

下関くじら館は創業から約40年になる下関で唯一の鯨料理専門店です。

鯨肉は種類や個体による味の差、部位の「くせ」があるので、調理をする際にはそれらを一つ一つ丁寧に見極め、工夫する必要があります。調理には経験や技術が必要で、それらを伝承しなければならぬと思つて店を続けています。

県外から来る人も多いのですが、子どもや孫にくじらの味を伝えたいということで、「懐かしいのに新しい味」を求めて家族連れで来る人もいます。

鯨肉は食料資源の安全保障に重要な役割を果たしています。将来、たんばく源を海洋資源に求めるしかない日が来るかも知れません。万が一の場合を想定して、未来の子どもたちのために縄文時代から続くくじら食文化を、今生きている私たちが誇りを持って守り、伝えなければならぬと思つています。



NEW 新南極

Research Plan for New Sci in the A

ていくことにより、将来的な商業捕鯨再開につながることを期待しています。

下関市は「日本一のくじら」のまちを目指します

下関が誇る「くじら文化」を次世代に継承するとともに、かつてのにぎわいを「くじら」で取り戻すため、市独自の取り組みとして「日本一のくじらのまち」を目指し、調査母船「日新丸」を含む調査船団の基地化を目標とし

た、くじら文化発信事業に取り組んでいます。

具体的には、調査捕鯨船団の壮行会や入港式典の開催、市内小・中学校における年間12回の鯨肉給食の実施、小学生を対象にした「下関くじらサマースクール」や、長門市との連携事業である夏休みの捕鯨史探訪ツアーの実施や、くじら鍋の提供を行っています。

下関くじら普及啓発キャンペーン実行委員会事業としては、高



鯨肉給食を楽しむ一の宮小学校の児童と波佐間教育長

校での鯨肉を使用した調理実習への補助制度や、捕鯨を守る全国自治体連絡協議会、下関くじら食文化を守る会との連携など、さまざまな企画やイベント、さらに、本市で建造された捕鯨船「第二十五利丸」モニタメントを通じて、くじらや捕鯨を取り巻く現状などについて情報発信を行っています。

今後も、本市の「くじら」への取り組みについて、市民の皆さんの理解と協力をお願いいたします。



マル幸商事株式会社
代表取締役社長 古田 将さん

海

産物問屋として創業した当社は、戦後、鯨肉を中心とした経営を行っていましたが、商業捕鯨中止により、現在ではふくやかまぼこの原料となるすり身なども取り扱うようになりました。

海外から輸入される安価な鯨肉もありますが、調査捕鯨で捕獲されたくじらの肉はさばいてからすぐに急速冷凍されるので衛生的で品質も良く、生でもおいしく食べることが出来ます。PCBや総水銀濃度の検査も実施されているので、安心です。鯨肉は他の畜肉と比べて高たんぱく・低カロリーで、さまざまな栄養素を豊富に含んでいます。中でも「バレニン」は疲労回復効果も期待される注目のアミノ酸物質です。

商業捕鯨再開がすぐに見込めないなか、継続的に鯨肉製品を作り続け、地元下関の皆さんに食べてもらうことで、下関に貢献できればと思っています。