



令和6年12月17日、

世界で唯一の捕鯨母船・

関鯨丸が、初めての漁を

終え、無事、母港・下関に

帰ってきました。

関鯨丸は、30年以上にわたり

日本の捕鯨を支えてきた日新丸に

代わる船として建造され、令和6年

5月に下関港を出航。合計6回の漁で、

ニタリ鯨175頭、イワシ鯨25頭、そして、7月

に新たに捕鯨枠に加えられたナガス鯨30頭を

捕獲しました。

母船式捕鯨をめぐる状況が大きく変わった

令和6年、捕鯨に関わる皆さんの環境はどう

変化したのでしょうか。

今回は、下関港に停泊している関鯨丸と下

関漁港に停泊している捕鯨船・勇新丸、そして、

皆さんに鯨肉を届ける方々を取材しました。



KANGEI MARU
母船式捕鯨の流れ

① 探鯨

双眼鏡を手に全員で探す。鯨を見つけると、捕れる鯨種かを丁寧に確認。



② 追尾

甲板長の号令の下、船を鯨の方向へ。砲手が撃ちやすい場所へ船を動かす。



③ 捕獲

砲手のタイミングで捕鯨砲を発射。45キロの銃が鯨の急所を一撃で射貫く。



捕る人



勇新丸・船長 [32年目]
榎 公二さん (下関市在住)

操作中は船長も含め、船の一番高い所にあるトップマスト、アッパーブリッジなどの見張り台に上がって、全員で鯨を探します。

発見したら、左10度、4メートルというように、位置を正確に捉えます。日頃の探鯨で感覚を鍛えているので、角度は1度単位、距離も0・1メートル単位で分かれます。

捕れる鯨種だと分かったら、砲手は砲台へ移動。甲板長の号令の下、追尾して捕獲します。

ナガス鯨を捕るようになって捕鯨船から母船への渡鯨のやり方が変わりました。ナガス鯨は、イワシ鯨の1・5倍、2倍と大型なので、エアランスという機器を使って、鯨が海に沈まないように空気を体に流し込む作業を行い、母船に渡します。

※1マイル(海)=約1.9km



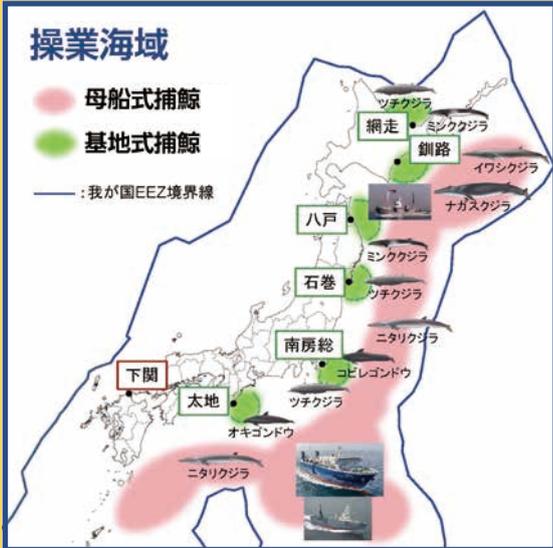
母船式の捕鯨？



令和元年7月に商業捕鯨として再開された日本の捕鯨。捕獲対象の鯨種を定め、厳格な資源管理の下、100年捕っても資源量に悪影響を与えない頭数を捕獲しています。

捕鯨の方法には、「母船式捕鯨」と「基地式捕鯨」があります。

母船式捕鯨は、船内に冷凍工場がある捕鯨母船と、鯨を捕る捕鯨砲が付いている捕鯨船が船団を組んで、操業します。その船団の中心となるのが、関鯨丸。勇新丸が捕った鯨を船内に引き揚げ、鯨の解体・箱詰め・凍結までを海の上で行います。



水産庁HP「捕鯨をめぐる情勢」より



④ 渡鯨
捕鯨船が捕った鯨を捕鯨母船へ。



⑤ 引揚
鯨の尾にチェーンを巻き、揚鯨ウィンチでスリップウェイから引き揚げる。



⑥ 解体
個体の状況を見極めながら、大包丁を使い、皮、肉、骨に切り分けていく。



⑨ 出荷
大きく開くサイドハッチ。大型のトレーラーが出入りでき、搬出もスムーズ。



⑧ 保管
オゾン殺菌し、脱気包装した製品を箱詰めして、保冷コンテナへ。



⑦ 加工・整形
熟練した職人が各部位に包丁を入れていく。製品をベルトコンベアで搬送。

KANGEI MARU
日新丸から関鯨丸へ

令和6年に竣工した関鯨丸には、どのような特徴があるのでしょうか。

ここでは関鯨丸の船員さんや鯨肉を扱う事業者さんにインタビュー。引退した日新丸と比べながら、その最新鋭の設備などを紹介します。

さばく人



関鯨丸・製造手 [28年目]
篠田 尚浩さん

日新丸では、屋外の甲板上で解体・加工していましたが。関鯨丸になって、屋内の広いスペースで解体・加工できるようになったことで、全体を見ながら無駄のない作業が可能になりました。
雨などの影響も無く、一連の作業を円滑に行えるようになり、鯨肉の品質の向上につながったと実感しています。



① 解体スペース



日新丸
甲板の上で解体...



日新丸
35度あった傾斜...

関鯨丸

解体スペースが屋内にあるので、天候に左右されない室内での解体作業が可能に。



② スリップウェイ

関鯨丸

傾斜角度が緩やかな18度になり、70t級の鯨でも引き揚げられるように。



① 解体スペース

② スリップウェイ

③ 機関室

整える人



関鯨丸・機関長 [30年目]
古賀 喜政さん (下関市在住)

まずは音。電気推進船になったことで機関室内が静かになりましたね。ディーゼル式だった日新丸に比べると主機の音がしない。ごう音の中で仕事をしていたので、だいぶ耳が悪くなったものです。温度も変わりました。ボイラーがないので、40度以上あった室温が32度ぐらいに。以前は4時間で2〜3回シャツを着替え、汗で貼り付いたパンツがよく破れていました。

③ 機関室

関鯨丸



環境に優しい電気推進のための騒音や振動を抑えた発電機。南極海への到達も可能。

関鯨丸になって初めての航海。機材や配置も変わって、それに伴い作業手順も変わりました。大変な中、皆よく頑張ってくれたと思います。

1カ月ごと6回の漁期に分け、一つの作業を確認しながら、不具合があればその都度直していきました。

大きなけがもなく、船員みんなで無事に帰ってこられたことが、何よりです。



指揮する人

関鯨丸・船長 [25年目]
北嶋 晃宏さん



日新丸

一つの大型
冷凍倉庫…



4 保冷コンテナ

関鯨丸

船全体の消費電力を抑えながら、40基の保冷コンテナで効率よく冷凍・冷蔵保管が可能。

関鯨丸基本データ

- 全長：112.6m
- 総トン数：9,299t
- 船幅：21m
- 航続距離：7,000カイリ



日新丸

二段
ベッドの
相部屋…



5 船員室

関鯨丸

仕事が終わった後は、ビジネスホテル並みの個室でしっかりと休息を。明日への英気を養う。



船長室・操舵室など

5 船員室

パン立てスペース(ケース詰め)

4 保冷コンテナ・急速冷凍室

商業捕鯨が再開された令和元年7月から、鯨肉の加工・販売を始めました。さえずり(舌)など取り扱いが難しい部位の加工にも挑戦しています。

毎年、捕鯨母船が漁の最後に持ち帰るイワシ鯨生肉を市場に上場する際に、加工を請け負っています。令和6年の鯨生肉の質は格別でした。保管状況が良く、肉の劣化が少ないのだらうと思います。



扱う人

株式会社山賀・製造部チーフ
山賀 和磨さん



関鯨丸

6 船籍は「下関」

世界で唯一の捕鯨母船・関鯨丸の船籍は下関。母港も下関！

日新丸

日新丸は
東京…





鯨に懸ける思いを聞く

操業を終え、下関漁港に停泊する捕鯨船・勇新丸。この船で20年間砲手を務めるのが、下関市在住の平井智哉さんです。

20年前、自ら希望して砲手の道を歩み始めた平井さん。射撃の机上計算に始まり、ドックの中でブイを浮かべて捕鯨砲を構える練習、そして南極では、浮いている氷を的にして、船で走りながら当てる練習など、数々の訓練を重ねてきました。砲手として、鯨を撃つときのことを平井さんはこう話します。

「一発で急所に当てることだけ考えています。一頭の鯨から得られる利益は大きい。燃料や手間などコストもかかっていますし、急所以外に当ててしまうと、鯨が暴れて肉が傷む。苦しめないためにも、一発で当てることを大切にしています」

いつの頃からか、毎朝捕鯨砲の状態を見て

捕る人



勇新丸・砲手 [33年目]
平井 智哉さん

下関市在住。出身は千葉県。水産高校の図書室で見た捕鯨船の砲手に憧れ、捕鯨の道へ。平成16年から20年間、捕鯨船・勇新丸の砲手を務め、今期の漁を最後に砲手を引退。



意識できるようにになったのは最近のこと。

「鯨が息を引き取る時、目の力が抜けていくのを見て、もう終わるんだなということを感じられるようになった」のだそうです。

最後に、平井さんの鯨への思いを伺いました。

「ぜひ若い人も食べてほしいです。私たちは、できるだけおいしい鯨を届けられるように頑張っています。みんな気持ちを注いで製品を作っているの、食べてうまいなって、思ってもらいたいですね」

イメージトレーニングをするのが日課になったという平井さん。朝起きて、ぱっと構えて照準がびったり合うかを確認する、命と向き合う覚悟が伝わってきます。そんな平井さんでも、命を頂くということを現場で



Photographer - Kenji.T



Photographer - Kenji.T



Photographer - Kenji.T



Photographer - Kenji.T



KANGEI MARU
船員おすすめの食べ方

日々、鯨と向き合う船員の皆さんなら、おいしい鯨の食べ方を知っているはず！
好きな食べ方や、とっておきの食べ方、皆さんのおすすめを聞いてみました。

時間をかけて解凍するんですね



冷凍のまま^{あぶ}炙ってもいいですよ
凍っているうちに焼いちゃう
周りを焦がすからドリップも
出ないし、解凍も速い



あばら肉など脂の乗った部位を
塩漬けしてもおいしいですよ
2〜3日置いて、薄く切って



上手にできたら生ハムみたいにな
りますよ
脂に塩が入ると甘みが出ます



ネット〜とした味わいにね
酢しょうゆを付けて
あつあつのごはんに巻いて食べる

うわあ…おいしそう…
他にもあまり知られていない
食べ方はありますか？



^{うねず}鰻須や本皮を薄く切って
お寿司にしてもおいしいです



鰻須で作る煮込みもおすすめです
厚めにザクザク切った鰻須を
2回下茹でして、脂と臭いを抜く
だいこん、にんじん、こんにゃくと
2〜3日みそで煮込む
しょうがを効かせてね

どれもおいしそうです…

この度はお忙しい中ご協力くださり
ありがとうございました！

おすすめの食べ方を教えてください



やっぱり刺身でしょう



刺身



刺身

刺身で食べるときは
何をつけますか？



しょうゆと七味が好き



しょうゆのみ



しょうゆとゆずこしょう



しょうゆとゆずこしょうです



しょうがやゆずこしょうですね
玉ねぎスライスもよく合います



捕れたての生肉は
食感がモチモチしておいしいです

うらやましいです…
家庭で再現するには？



冷凍肉を丁寧に解凍する
キッチンペーパーで包んで
保存袋に入れてね



冷凍肉を発泡スチロールに入れて
冷蔵庫に入れるといいです



なるべく0度に近い温度でね
2日くらいかけてゆっくりと



表面が少し解けたときに
薄く塩をまぶして、
またキッチンペーパーで包む
そうするとドリップが出にくくて
生肉みたいにきれいに解けます

鯨が
食べられる
お店は？



▲感鯨下関

関くじら産業推進室 (☎250-9250)

