

捕鯨文化における伝統

—千葉県安房地方の鯨食文化を事例に—

小島 孝 夫

はじめに

日本において商業捕鯨が休止された一九八八年三月末から既に十五年が経過した。その後の日本の捕鯨活動は、南氷洋での調査捕鯨と日本列島周辺を漁場とする小型沿岸捕鯨が主体となつて継続されている。⁽¹⁾

国際捕鯨委員会 (IWC : International Whaling Commission) がその管理下にあるすべての鯨の商業的捕獲の一時的全面禁止 (モラトリアム) を可決した一九八二年から、日本がモラトリアムを実施するにいたる過程において、日本の伝統的な捕鯨文化の存在が注目され、日

本における捕鯨活動の必然性を示すものとして強調されてきたことは周知のとおりである。

しかしこれらの内容には、概して反捕鯨国の当時のトーン・テマ的な議論に対する反発に根ざした論旨の展開が多かったことに気づく。筆者もこれまで千葉県和田沖で操業されている小型沿岸捕鯨について報告を行ってきたが、筆者自身も、日本各地の鯨類をめぐる諸文化は伝統的なもので多様なものだという画一的な視点にとらわれるという陥穽に陥っていたことは否めない。

欧米の捕鯨文化と比べた際に、日本の捕鯨文化の多様性については異論はないであろうが、その伝統については、私たちはあまりに不用意に発言してきたのではないだろうか。

原始・古代から始まっていたと考えられる寄り鯨の利用に端を発し、能動的な捕鯨活動が開始された中世期、国内各地で組織的な捕鯨活動が行われた近世期、欧米から銃殺式の捕鯨技術が導入され定着した明治・大正期、捕鯨漁場を南氷洋にまで拡大し世界有数の捕鯨国となった昭和期、国際捕鯨委員会主導により商業捕鯨から撤退した現在にいたるまでの、日本の捕鯨史を概観してみると、これらの時間軸に沿った捕鯨活動を「伝統的」という概念で貫いてしまつて良いものかと危惧する。とりわけ、明治・大正期に導入定着した銃殺捕鯨の存在とその後の捕鯨活動の展開については、それ以前の捕鯨文化の何が変わり何が変わらなかつたのかということについて、各捕鯨拠点での微細な分析が必要なのではないかと考える。

人が鯨類という海洋野生生物を利用する過程で形成された諸文化を捕鯨文化とすると、それ

らが伝統的であるかどうかの判断を、単に鯨類を歴史的に捕獲し利用してきたからという理由だけで決してしまうのはいかにも短絡的すぎはしまいか。近世以来の捕鯨の伝統を有する地域であつても、捕鯨活動を継承してきた地域社会と捕鯨文化との関係は斉一とは限らないのである。

小稿ではこうした視点から、現在も沿岸小型捕鯨の拠点として操業を継続している千葉県安房郡和田町のツチクジラ漁の現状を分析してみたい。安房地方のツチクジラ漁は近世期から行われてきたものであるが、安房地方の人びとにとってツチクジラという鯨種に関して継承されている諸活動のなかに伝統なのかを明らかにすることで、日本の捕鯨文化に関する議論を深めるための一助としたい。

一 小型沿岸捕鯨の現在

世界中で捕鯨が盛んに行われるようになると、公海を回遊する鯨を乱獲することが危惧され、一九一〇年には既にフランスの科学者たちによつて鯨の乱獲に対する警告がなされた。こうした危惧に対する捕鯨関係国の対応は鈍く、漸く一九三七年に国際捕鯨協定が設定された。

しかし、これには捕獲頭数の制限は設けられなかったために、オリンピック方式と呼ばれた

捕鯨国間での捕獲競争を引き起こすことになった。これにより鯨類資源の減少が急速にすすんだ。こうした状況に対して一九六二年には国別に捕獲割当が設定されるようになったが、捕鯨参加国全体での生産調整までにはいたらず、一九六八年には捕鯨大国ノルウェーまでもが南水洋捕鯨から撤退し、南水洋捕鯨を継続するのは日本と旧ソ連だけになった。この間も、捕鯨関係国の間では捕獲枠に関する議論のみが優先され資源管理に対する本格的な取組みはすすまなかった。

一九七二年の国連人間環境会議において捕鯨の十年間全面禁止が勧告され、アメリカ政府によつて国際捕鯨委員会の決議案として提出された⁽²⁾。これによつて、鯨と捕鯨問題は環境保護運動の象徴とされるようになり、アメリカを中心に捕鯨禁止の世論が形成されていった。そして、一九八二年の国際捕鯨委員会年次会議において全ての商業捕鯨の一時的全面禁止が採択された。これに対して、日本や旧ソ連は異議申立てを繰り返したが、アメリカは国際捕鯨取締条約の規制の効果を減殺した国に対して、アメリカ二百カイリ内の漁獲割り当てを初年度五〇%削減し、二年目にはゼロにするという、反捕鯨を目的とした国内法バックウッド・マグナソン法を制定し、両国に対して捕鯨の中止を迫つたため、日本政府はアメリカ二百カイリ水域でのスケトウダラ等の漁獲を優先させる判断を下した。それにより、日本でも一九八八年から商業捕鯨は全面禁止となった。この間に、一九八七年の第三九回国際捕鯨委員会年次総会で日本政府は沿岸

小型捕鯨を従来の商業捕鯨・原住民生存捕鯨とは異なる第三のカテゴリとして存続を認めるよう提案した。そして、翌年には日欧米六カ国の人類学者を中心とした「日本の小型沿岸捕鯨に関する国際作業部会」によって日本各地で実地調査が実施され報告書が作成された。⁽³⁾これによって小型沿岸捕鯨のカテゴリは支持されたが、ミンククジラの捕獲は再開されなかった。しかし、この作業によりわが国の多様な捕鯨文化が記録され、それらを国際的に紹介することになった。

モラトリアムの実施によって日本の大型沿岸捕鯨各社は捕鯨部門を閉鎖し、捕鯨船と解体処理施設を廃棄処分し、捕鯨従業員を解雇しなければならなくなった。また、母船式捕鯨会社の場合は会社を解消し、規模を縮小して漁業監視船や調査船の業務を行うことになり、その一環として国営の調査捕鯨事業を担当することになった。そして、小型沿岸捕鯨各社はそれまで日本近海で実施していたミンククジラの捕獲を休止し、日本政府により資源管理されているツチクジラやゴンドウクジラなどの捕獲を続けることになった。現在、日本国内で行われている捕鯨はこの小型沿岸捕鯨各社によるものである。⁽⁴⁾

このように日本の場合は一口に捕鯨と言ってもその内容や背景は多岐にわたっている。わが国における捕鯨の歴史を概観すれば、寄り鯨の捕獲に端を発し、近世における経済・流通活動の発達を背景に突取り法や網を併用する網取り法という世界でも例のない沿岸漁場での組織的

な捕獲法の開発、近代以後のアメリカ式捕鯨やノルウェー式捕鯨の積極的な導入による沖合漁場での捕鯨活動の展開、そして母船式捕鯨という高度な資本集約的な漁法の確立による南水洋を主漁場とした世界的な捕鯨国へという大きな流れを見ることが出来る。

そして、これらの操業形態を見ていくと、沿岸域での地域社会の需要を背景とした伝統的な捕鯨活動と、それらから発展を遂げた大資本によって経営された全国的な需要を背景とした外洋での大規模な捕鯨活動とが共存してきたことに気づく。こうした複雑な構造が日本の捕鯨についての理解を困難にしているのである。

二 房総地方における小型沿岸捕鯨

房総地方の捕鯨の歴史もまた、こうした複雑な構造を内包している。

わが国における組織的な捕鯨の発祥地は和歌山県東牟婁郡太地町といわれており、慶長十一年（一六〇六）に和田頼元によって銚を用いて捕獲する突取り法が創始された。次いで、頼元の孫の頼治は延宝三年（一六八三）に従来の突取り法を改良した網取り法を考案し、この漁法が土佐をはじめ各地に伝えられ、各地に鯨組が形成された。

房総地方の伝統的な捕鯨拠点は、安房地方と銚子地方である。両地域沖はクジラの回遊が盛

んなため、共に古くから寄り鯨の捕獲が行われていたと考えられるが、その後の歴史的な展開はそれぞれ異なっている。

安房地方の捕鯨の歴史は近世初期にまで遡るもので、その伝統は今日まで引き継がれている。『房南捕鯨』によれば、明暦期（一六五五〜五七）から宝永期（一七〇四〜一〇）にかけて、勝山村（安房郡鋸南町）において醍醐新兵衛定明が元締となつて、周辺の船持漁民を結集して五七艘の漁船による船株組織「突組」を組織したことに始まるという。⁽⁵⁾相模湾沖から東京海底谷沿いに東京湾内に流れ込む黒潮の支流に沿って回遊してくる鯨類を待ち構えて突取り法によつて捕獲するものであつた。

安房地方では、主要な捕獲対象が深く潜水するツチクジラであつたために、網取り法は行われず、幕末まで一貫して突取り法による捕鯨が行われた。安房地方で伝統的に捕獲されてきたツチクジラは齒クジラの種類で、アカボウクジラ科に属している（写真1）。体長は約十メートルで、口先が頭部からイルカのように突出しており、和名は頭部の形状が槌に似ることに由来している。生息域は北緯三十度以北の太平洋で、温帯から亜寒帯にかけての水深千メートル海域を回遊している。日本列島周辺への回遊は、毎年六月から八月にかけてで、伊豆諸島から北海道沿岸に向けて北上する。水深千メートルの海底地形が連なる房総半島沖では最も接岸しながら通過することになり、東京湾内にも迷い込むこともあつたのである。

ツチクジラは皮下脂肪が豊富であることから、灯火用油や水田の除蝗用油としての需要を背景に、近世初期から浦賀水道に面した勝山村で組織的な捕獲が開始されたのである。明治二三年の第三回内国勸業博覧会に出品するために千葉県農商課が編纂した『千葉県漁業図解』には当時の安房地方の捕鯨の様子が具体的に記されている。⁽⁶⁾

醍醐組は幕末期には幕府の蝦夷出漁命令により、蝦夷地での捕鯨漁場開拓を試みているが、この事業の失敗などにより、明治二年（一八六九）には捕鯨事業を中止した。

明治二四年（一八九一）には、当時の水産行政の推進者であった関沢明清が官を辞し、自らアメリカ式捕鯨が試みたが、捕鯨の中心はノルウェー式が中心となっており業績は振るわなかった。明治三十一年に安房郡館山町（館山市）に設立された房総遠洋漁業株式会社は近海捕鯨に着手し、ノルウェー式捕鯨の導入などによって操業範囲を拡大させた。その後には社名は東海漁業株式会社に改められ、拠点も安房郡乙浜村（白浜町乙浜）に移り、昭和四四年まで操業を続けた。現在では昭和二三年に和田町に設立された外房捕鯨株式会社が操業を続けている。⁽⁷⁾

一方、銚子地方の捕鯨は、その豊富な鯨資源に注目した東洋捕鯨株式会社が明治三九年来に銚子に進出した後、乱獲がすすみ明治四三年にはその歴史を閉じた。

三 安房地方のツチクジラ漁

現在のツチクジラ漁はモラトリアムの実施により稀少価値となった鯨肉の供給を目的としたもので、日本政府が定めた六二頭の捕獲枠のうち鯨肉の需要の多い和田町と宮城県鮎川町に拠点を置く捕鯨会社に二六頭ずつ割り振られている。安房地方のツチクジラの漁期は七・八月の二カ月間で、外房捕鯨株式会社の純友丸と和歌山県太地町から出漁してきている勝丸というミンク船型のキャッチャーボート二隻が稼働しており、実質は梅雨が明けける毎年七月十日頃から約一カ月程で規定頭数の捕獲は終わる。漁場は野島崎沖から犬吠埼沖にかけての海域で、捕獲したツチクジラを舷側に固定して和田港にある解体場まで運ぶため、一隻の捕獲頭数は一日に一頭が限界である。それぞれの船が捕獲した鯨は翌日の早朝からホウチヨウサンと呼ばれる解体担当者を中心に解体される。解体が終わるとその場で肉は地元の加工業者や小売業者、一般の消費者に販売される。この肉に対する需要は現在でも安房地方を中心としたもので、安房地方の捕鯨の伝統を象徴するものとなっている。

かつては、ツチクジラの最大の商品価値は豊富な皮下脂肪から得られる鯨油であったために、醍醐組では元締である醍醐家が皮脂、それ以外の肉を捕鯨参加者全員で折半して⁽⁸⁾いた。そして、漁の参加者に分配された肉の保存方法としてタレと呼ばれる干肉作りが行われていたが、現在

ではそれが逆転して食用としての肉の需要が中心で、皮などは肥料の原料として用いられる程度である。

(1) 捕獲

和田漁港ではモラトリアム実施前には五〇ミリ砲を搭載した三隻のミンク船型のキャッチャーボートが稼働していた。二隻は和田町の外房捕鯨会社が保有する船で、他の一隻はツチクジラの漁期だけ太地町から出漁してくる船である(写真2)。ところが、モラトリアム実施後には、外房捕鯨の船は一隻に減船され、一隻あたりの乗組員は八人から六人に減った。さらに、残った船のテッポウ(砲手)が定年を機に若い砲手と交代した。水面近くを泳ぐミンククジラ等のヒゲクジラ類と異なりツチクジラは深く長く潜水するために浮上位置の予測がつくようになるまでには多くの経験が必要だと言われており、新たな砲手はツチクジラの漁期自体が経験を積む場となった。そのため交代当初の数期間は、八月末日の操業期間いっぱいまでかかって捕獲枠を消化することもあった。そして、二〇〇三年度からさらに新しい砲手に代わった。若い砲手を養成したいという会社の意向によるものである。彼らは全て宮城県牡鹿町鮎川出身者である。

(2) 解体

捕獲されたツチクジラは死亡時刻から十二〜十八時間後に解体される。死後硬直が解けるのを待つのである。⁽⁹⁾ 解体作業は、五枚おろしの要領で一頭の鯨を背肉二枚と腹肉二枚とに切り分けるアラカイボウ（荒解剖）と、それらの肉を商品として販売するために三キログラム程の小肉塊にするニクヅクリ（肉作り）とに大別される（写真3・4・5）。前者を担当するのは漁期の間鮎川から和田に出かけてくる人たちで、かつては南氷洋捕鯨経験者たちで構成されていた。この技術は元来は日本各地の沿岸捕鯨拠点で近世以来培われてきたものが存在していたが、それが捕鯨オリンピックと呼ばれる程大量の鯨類を競って捕獲した南氷洋捕鯨の場で、各地の技術を集約する形で現在の手法が確立したのだという。和田においてもオオボウチョウを駆使するカイボウチョウ（解剖長）と、鯨体にかけてワイヤーロープをカイボウチョウのノルウエー語混じりの指示に合わせてウインチで曳くワイヤーヒキとの絶妙な作業の様子が見られたが、現在では南氷洋捕鯨の経験者は一名となり、この数年は後継者となる人たちを指導しながらの作業が続けられている。小型沿岸捕鯨の現場は沿岸捕鯨の伝統技術の直接的な継承の場であるが、南氷洋捕鯨経験者の技術や知識に負うところが今では多いのである。

なお、定置網でミンククジラなどが混獲されることがあるが解体の手法は同様である。⁽¹⁰⁾ ツチ

クジラと異なり生肉として市場に出荷されるため、死亡直後に解体される（写真6）。

(3) 販売

ツチクジラの解体は漁港内の係留場所から解体場所に曳航する作業から鯨肉の販売まで約三時間程かかるが、二時間も過ぎた頃になると肉質を確かめるために周辺に住む人びとが集まってくる。

「今日のは、ちったあいいかあ」、「いや、バリ（固い肉）だあよ」

などという老人たちの会話が聞こえてくる。品定めであると同時に、他者への牽制ともとれるようなやりとりが続く。ツチクジラを消費する人たちも以前に比べると、家庭内で消費する人たちと土産品などの材料として業務用として消費する人たちがはつきりと二元化し、その割合は後者の方が圧倒的に多くなっている。業者と個人では販売価格にも差異がある。⁽¹⁾老人たちが購入するには高額の買い物物であるが、解体場集まる老人たちは、夏に帰省してくる子供や孫たちにツチクジラの肉を食べさせるために、より良い肉を入手しようと毎朝様子を見て来ているのである。しかし、彼らが身につけている肉の見極め方やツチクジラの肉に特有な筋の除去方法や多彩な調理方法などは、果して次世代に伝承されていくのかどうか心もとない状態である。

また、漁期の間ツチクジラの肉だけを自転車やオートバイで各戸に売り歩いたポテフリも姿を消した（写真7・8・9）。現在は自動車でクジラ肉を売り歩くポテフリが唯一残るだけである。

現在、安房地方全域に拡がるツチクジラの食文化は、主に第二次世界大戦後に、郡内に併存した東海漁業株式会社と外房捕鯨株式会社の二つの捕鯨会社が競ってツチクジラを捕獲した時期に、沿岸地域の需要を越えて売れ残った肉を、それまで鯨肉食の習慣のなかった内陸部の農家などにまでポテフリが拡げていったもので、沿岸域に比べると内陸部における継続的な鯨肉消費の歴史は浅い。戦後に定着した内陸部の鯨食文化は、せいぜい二世代間での伝承に過ぎないのである。

一方、加工業者が扱う肉の需要は年々

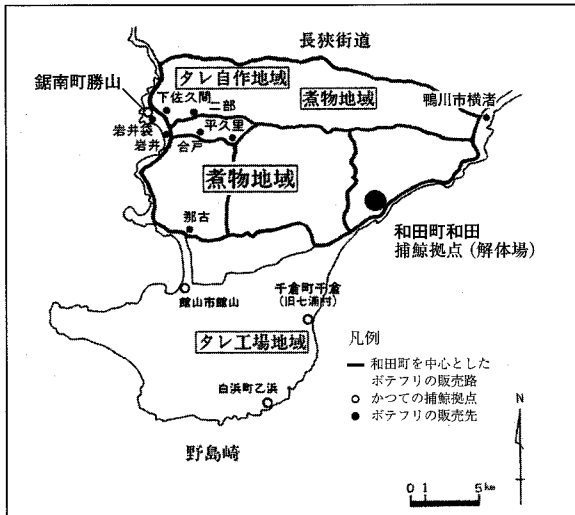


図1 和田町を中心としたポテフリによるツチクジラ肉の流通図

多くなっているようで、一部の業者は鮎川からも肉を購入しているといわれている。「日本の小型沿岸捕鯨に関する国際作業部会」において、安房地方のツチクジラ漁は商業捕鯨としての側面を有しながらも、その消費圏が伝統的な捕鯨拠点周辺に限定されていることが報告されたが、この数年間においても流通の実態は少しずつ変容を遂げているのである。

今後もツチクジラ漁は存続し、肉の需要も安定した状態が続くものと考えられる。そして、伝統的な解体技術などの伝承は企業単位では維持されようとしているが、家単位・家族単位の食文化の伝承は、核家族化の進展や食生活の多様化などを背景に非常に困難な状態になろうとしている。

四 安房地方における捕鯨文化の伝承をめくって

(1) 誰が伝承してきたのか

安房地方のツチクジラ漁は近世から今日まで、捕鯨活動の主体や捕鯨拠点を変えながら継統されてきた。しかし、ツチクジラの捕獲から販売にかけての様子を概観してみると、ツチクジラをめぐる人びとにはさまざまなかかわり方があることがわかる。

まず、伝統的とされてきた安房地方のツチクジラ漁を支えてきた技術や人が必ずしも安房地

方のものだけではなかったのである。

安房地方に限らず近世期からの捕鯨の系譜を有する地域では、一様に伝統的な捕鯨拠点であることを強調する。鯨類を捕獲してきた歴史を有するという事には誤りはないが、その捕獲方法は近代以後各地で銃殺捕鯨がおこなわれるようになり、近世期に各地の所与の自然環境を背景に展開した捕獲方法は、ほぼ全国的に均質なものになっている。

安房地方ではさらに、捕鯨活動の主体が推移していく過程で技術伝承母体となる集団自体が当該地域出身者以外で構成されるということも起きている。外房捕鯨株式会社は昭和二三年に後発の捕鯨業者として操業を開始している。操業当時は安房地方の捕鯨経験者を雇用することで起業したが、次第に牡鹿町鮎川出身の人びとを重用するようになっていったという。それは一過性のものでなく、経営者側が南氷洋捕鯨経験者を登用することを意識して行ったものである。この背景には経営者側が南氷洋捕鯨関係者を中心とした労働集団を組織することで、労働効率の向上を図ろうとしたことが考えられる。

つまり、後発の会社が安房郡白浜町乙浜で既に操業していた東海捕鯨株式会社を追走していくために、先ず地元出身のツチクジラ漁に精通した人びとを雇用することで事業を軌道に乗せ、その後次第に南氷洋捕鯨に出漁していた鮎川の人びとを雇用していったようである。外房捕鯨株式会社は一九八八年の商業捕鯨モラトリアム実施以前は鮎川にも捕鯨拠点を置いており、モ

ラトリウム実施による鮎川事業所の雇用者の任用をめぐる手段として和田への出漁ということになったことも考えられる。それまで和田でツチクジラ漁に従事していた人びとによると、地元出身者はツチクジラが水揚げされると、請われるままに近隣の人びとに販売前の鯨肉を与えてしまうようなことがあり、それを避けるために経営者側が次第に鮎川から作業員を呼ぶようになったのではないかともいう。真偽は不明であるが、いずれにしても和田町出身の砲手や解体作業担当者は次第にいなくなり、和田町の人びとは大包丁によって荒解剖が終わった後の小包丁による肉の裁断などを主に担当することになったのである。この段階で、安房地方のツチクジラ漁の伝承の場は和田漁港であっても、捕獲・解体作業の伝承主体は外房捕鯨株式会社雇用された鮎川の人びとということになったのである。こうした関係は現在も継承されており、和田町周辺出身者を主体とした砲手や解体作業員の育成は行われておらず、鮎川出身者間の世代交代により定常作業員が構成されている。モラトリウム実施後に限っても、筆者が知る限りでも砲手は二人交代しており、解体作業で大包丁を担当するホウチヨウサンの顔ぶれもほぼ一新されてしまっている。和田の漁業者のなかには、ツチクジラ漁が地元の人びとの雇用機会として機能していないことを批判する者もあり、解体場と解体場周辺のととの温度差が生じている。このようにツチクジラの捕獲や解体の伝承は和田において継承されてはいるが、安房地方の伝統であるということに拘泥するあまり、その伝承母体が夏のツチクジラ漁期のみに出漁して

くる鮎川の人びとであるということ、これまでのツチクジラ漁の伝承分析では十分に配慮してこなかったのである。

(2) なぜ伝承されてきたのか

これに対して、ツチクジラ肉の消費は、自家用に個人が購入する量に比べて観光客を対象とした土産物等に加工業者が購入する量が圧倒的に増加してきているものの、鯨肉の消費に関する伝承は、安房地方の人びとが伝承母体となつて継承されている。安房地方のツチクジラ漁を支えてきた大きな事由は、タレと呼ばれるツチクジラ肉の干肉に対する安房地方の人びとの嗜好である(写真10・11)。現在では、この郷土食が安房地方の観光土産品として地元以外にも販路を拡げてきているが、それもタレとしての需要なのである。

それでは、タレの食文化はなぜ伝承されてきたのであろうか。

和田においてはツチクジラの捕獲は後発であったが、ツチクジラの食文化は近世期の捕鯨拠点であった鋸南町勝山、明治期の捕鯨拠点であった館山市館山、大正時代から昭和四〇年代までの捕鯨拠点である白浜町乙浜の沿岸地帯を中心に鯨肉消費の伝統的な食文化圏が存在し、後発の外房捕鯨株式会社が戦後に新たに参入した後もこの鯨肉消費地域が需要を支えることになったのである。また、鋸南町勝山は安房郡内の他の漁村と通婚圏を形成しており、そのことも

近世期に創始されたツチクジラのタレという食文化を広く安房郡内に伝播定着させることを可能にしたと考えられるのである。

(3) どのように伝承されてきたのか

これまで述べてきたとおり、安房地方のツチクジラ漁は鯨肉の食文化が核となつて伝承されてきた。

そして、その伝承の歴史はかつて捕鯨拠点があつた沿海地域と内陸の農村部とは異なり、後者への普及には第二次世界大戦後のポテフリによる新たな販路を拡大するための活動が大きな役割を果していたことも先述のとおりである。

こうした鯨肉の食文化の展開を背景として、モラトリアム以前では安房郡鋸南町と鴨川市を結ぶ長狭街道以北の安房郡内が主要な消費地であつたものが、保存を主目的とした塩干加工から醤油や調味料によつて味付け加工したタレの製造への移行により、安房郡以外の消費者にも安房地方の郷土食としてその存在を伝えることが可能になり、季節的な土産物品以上の需要が増大してきている。このことは、ツチクジラという安房地方で伝統的に消費されてきた食材が伝統的な食文化圏を越境して新たな食文化圏を形成しつつあることを示している。

この背景には、鯨肉加工業者の消費拡大のための戦略が存在するが、その基底には安房郡出

身者の有するタレに対する嗜好があり、郡外に転出した子供や親族にタレという安房地方の郷土食を届けようとし続けている安房郡在住の人びとの存在があることを忘れてはならない。郡外に居住する親族が喜ぶからという理由で高額な鯨肉を購入しタレを作り続けることで今日までツチクジラ肉の需要を支えてきた伝承母体が継承されていくかどうかは、こうした人びとが世代交代をしていく過程が結節点になっていくのであろう。

また、筆者がかつて鋸南町勝山を対象とした鯨肉の食文化の調査を行った際には、勝山地区では各家庭内での食文化の伝承が顕著であったが、現在の和田町では少し様相が異なっている。両地域の主要な調理方法を列挙すると、勝山の場合はタレ、佃煮、焼肉、テキ、カツ、和田ではタレ、竜田揚げ、しぐれ煮、フライ、ステーキ、カツ、空揚げで、勝山でも和田でも鯨肉の調理方法はほぼ共通であるが、和田町においてこうした鯨肉の料理が家庭内で定着したのは昭和四〇年代あたりからで、昭和三〇年代頃までは和田では鯨肉を食べる習慣が定着していなかったようだという。タレ以外の鯨肉の食べ方自体を知らない家庭も散在し、先述したような内陸の農村部のような状況と同様であったようである。和田町で捕鯨が始まり鯨肉がふんだんに利用できるようになって、それが地元での消費活動には直結しなかったようである。比較的早くに鯨肉を利用した家庭でも、家族に勝山出身者がいて、自家製タレを作ることが目的であったという。現在の捕鯨拠点である和田町においても、鯨肉利用の伝統は必ずしも古いものばかりではなく、近年町内で発足した「和田町食

文化研究会」に参画した人びとが続けてきた普及活動により定着してきたものようなのである。

このように和田町においては、タレ以外の鯨肉利用の歴史は比較的浅く、今後これらの調理法がどのように伝承されていくのか注目していくことが、今後の鯨肉の食文化を考えていくことになるう。

一方、かつては鯨肉と同様に安房郡内で需要の高かった鯨の骨粉の利用についてもふれておきたい。

鯨の骨粉製造とその利用は完全に無くなってしまった。鯨の骨粉は窒素が多く含まれており収穫後のオレイゴエ（御礼肥）として最適な肥料とされており、安房郡内の富浦町や岩井町のピワ生産農家はツチクジラの漁期が終わるのを待って競って購入したというが、製造過程で発生する匂い等により生産が打ち切られ、その工場跡地で現在はタレなどが製造されている。大量に骨粉を保存していた農家の場合でも、十年程前にそれらを使いきってしまったという。

捕鯨文化を論じる際に、捕鯨拠点となった地域の多くがミカンなどの柑橘類やピワの産地で、それらの地域ではいずれも鯨の骨粉を多用していたことは看過されがちであるが、少なくとも安房地方のピワ生産者の間では鯨の骨粉に対する評価は現在も高く、農地や作物に対して負担をかけない有機肥料としての製造の再開を望む声は多い。こうした要望こそ伝統的な捕鯨文化の存在に根ざしたものであり、このような観点を加えた捕鯨文化の議論も必要である。

五 捕鯨文化の行方 —— 捕鯨活動を支える鯨食文化の存在 ——

元捕鯨国となつた欧米諸国によつて展開された捕鯨は、換言すれば、単純な経済活動として行われたものである。そのために、これらの国々にとつての捕鯨継続を判断する指標もまた明解であつた。鯨類から得られる資源よりもより安価な代替資源が確保できれば捕鯨を行う必要はなかつたのである。

これに対して、わが国の沿海諸地域で展開された捕鯨はクジラを単に資源として高度に利用するばかりでなく、他の産業や地域社会などのさまざまな側面と密接に結びついた複雑なシステムを内包しているのである。捕獲や消費活動というだけには止まらない、鯨類をめぐる信仰や習俗、さらに、鯨類に対する評価や価値観をも含んだ、有機的に統合された捕鯨文化が形成されてきたのである。モラトリアムの実施は、こうしたシステムを硬直化させてしまう危険をはらんでおり、伝統的な地域社会に深刻な影響を与え始めている。⁽¹²⁾

モラトリアムの実施後十五年を経て、わが国で行われている捕鯨は、南氷洋におけるミンククジラ資源研究のための調査捕鯨と小型沿岸捕鯨のみとなり、安房地方の伝統的なツチクジラ漁を取り巻く環境は大きく変化しようとしている。こうした状況のなかで、小型沿岸捕鯨はわが国で伝統的に培われてきた捕鯨文化の担い手としての期待をも担わなければならなくなつて

いる。モラトリアム実施後の捕鯨機会の激減によって、捕獲技術や解体処理技能といったものの維持は困難になっており、それらによって形成される充足感や価値観などを次第に希薄なものにしていくことも危惧される。

筆者は、次第に変容を遂げてゆくであろう安房地方の捕鯨に関心をもち続けることで、この伝統的な生業の存立を見守っていきたいと考えている。

現在の小型沿岸捕鯨は国際捕鯨委員会の管轄外の鯨種を日本政府の管理の下に捕獲しているために、急速に休止に追い込まれることはないと考えられる。しかし、これに従事している人びとの数は次第に減少しており、現在も従事している人びとの高齢化も確実にすすんでいる。こうしたことを考えると、生業としての捕鯨の存続は決して容易ではないのである。

安房地方の場合、鯨肉の流通範囲がかつての捕鯨拠点周辺に限定されているという傾向が、小型沿岸捕鯨というカテゴリーを形成するための指標となった。そしてこのことは、ツチクジラ漁の将来を暗示するものとも考えられてきた。ツチクジラ肉の消費や流通範囲が拡大しなければ、今日のように消費経済が発達した時代には生き残れないのではないかと考えられたのである。ところが現在では、安房地方以外の捕鯨拠点で捕獲されたツチクジラも捕獲直後に解体作業を行い急速冷凍を施すことで、安房地方へも移入されるようになるなど、安房地方を中心としたツチクジラ肉の加工と消費は確実に継承されているのである。商業捕鯨モラトリアム実

施直後には、ツチクジラ漁が次第に衰退し、それにもなつて先人たちが育んできた伝統的な生活文化を形成してきた要素が失われていくことが危惧されたが、これまで述べたように鯨肉の食文化を中心とした全国的なつながりによって安房地方のツチクジラ漁は支えられているのである。

おわりに

小稿では、千葉県安房地方のツチクジラ漁を事例として、現代社会において捕鯨文化の何が伝承され、何が伝承されなくなつたのかをみてきた。

このことを確認する事によつて、国内に併存している南氷洋での調査捕鯨の継続と商業捕鯨の再開を指向する流れとは異なる、地域社会で完結した伝統的な鯨資源の消費文化の存在を明らかにしたいと考えたからである。

具体的には、安房地方で伝統的に行われてきたツチクジラ漁にかかわる諸文化が、第二次世界大戦後の食料難の時代に創業した外房捕鯨株式会社やその母港である和田漁港周辺でどのように伝承され、継承されているかを明らかにする事を試みたが、その過程で和田町の捕鯨の歴史は、宮城県牡鹿町鮎川の捕鯨の歴史とも通底していることに気づくことになった。

戦後の安房地方のツチクジラ漁は東海漁業株式会社と外房捕鯨株式会社が競いながら展開してきた。その間に捕獲対象のツチクジラの回遊が減少し、東海漁業株式会社は次第に操業を縮小し、昭和四四年に約七〇年におよんだ捕鯨活動を休止した。一方、外房捕鯨株式会社は、ツチクジラの減少を補うために昭和三三年から宮城県鮎川を拠点としてミンククジラ漁を行う選択をした。七・八月のツチクジラ漁と春と秋のミンククジラ漁とで年周期の捕鯨活動を展開しようとしたのである。

これが契機となり、外房捕鯨株式会社の職員構成は次第に鮎川出身者が中心となつていった。モラトリアムの実施にともなうミンククジラ漁の休止により、再び和田漁港を拠点とした捕鯨活動にもどつた後も鮎川出身者を重用する傾向は続いている。

こうした流れを十分に理解しないままの考察となつてしまったことは否めないが、近代捕鯨導入後の捕鯨活動ではこれまで看過されがちであつた、古来からの沿岸域を主漁場してきた人や技術の交流やそれらを介した文化伝播の存在を示すことを試みることもなつた。捕鯨文化における伝統を考えることは、鯨類にかかわりながら現在を生きている人びとの生き甲斐を考えることでもある。捕鯨文化の議論が概して空虚なものになりがちなのは、その議論にこうした視座が欠けているからである。

ツチクジラ漁を介した安房地方と牡鹿地方との関係については、稿を改めて論じることにした。

捕鯨文化における伝統



写真3 ツチクジラの解体
(2003年8月 和田漁港)

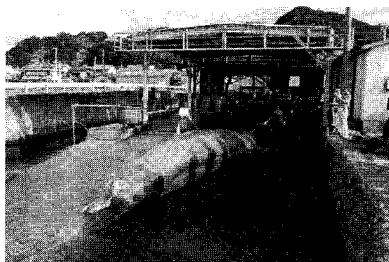


写真1 ツチクジラ
(2003年8月 和田漁港)

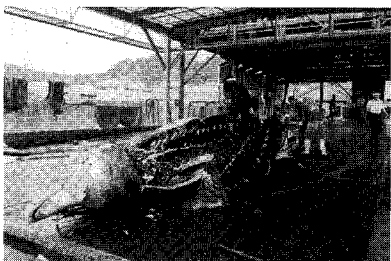


写真4 ツチクジラの解体 (荒解剖)
(2003年8月 和田漁港)



写真2 キャッチャーボート
(1988年8月 和田漁港)



写真5 ツチクジラの解体 (肉作り)
(1993年8月 和田漁港)

外房捕鯨株式会社は2隻のキャッチャーボートを保有しているが、現在は1隻のみ稼働している。



写真9 ポテフリのツチクジラ肉販売
(1988年9月 安房郡鋸南町勝山)



写真6 定置網で混獲されたミンククジラの解体
(2003年8月 和田漁港)



写真10 タレ作り
(1988年 安房郡千倉町)



写真7 ツチクジラ肉の購入
(1988年8月 和田漁港)

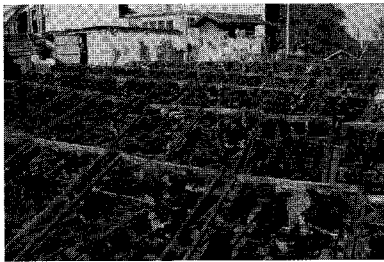


写真11 タレ干し
(1988年 安房郡千倉町)

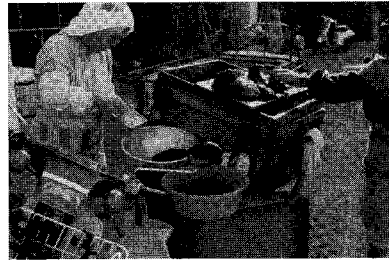


写真8 ポテフリのツチクジラ肉販売
(1988年9月 安房郡富山町久枝)

注

- (1) 現在の日本の捕鯨文化、特に鯨肉の食文化を論じるにあたっては、国内に流通している調査捕鯨と小型沿岸捕鯨により供給されている鯨肉について考慮しなければならないが、小稿では千葉県安房地方のツチクジラを対象とした分析を目的としているため、調査捕鯨および調査捕鯨により供給されているミンククジラ肉に関する記述は最小限にとどめる。調査捕鯨の詳細については、大隅「二〇〇三、一八一〜一八七」を参照されたい。
- (2) アメリカ合衆国首席代表ラッセル・E・トレインは提案した一二の行動計画の九番で、「私達は遺伝子資源および野生動物植物の保護に関する協力的行動を支持するものであります。たとえばわが国は、本会議が鯨の商業目的のための捕獲禁止(モラトリアム)を支持するよう希望するものであります。この措置は、今月末ロンドンで開催される国際捕鯨委員会の会議とあわせて考えれば時宜を得たものといえましょう」〔環境庁長官官房国際課 奥付欠、七八〕と述べた。
- (3) 同報告書は『くじらの文化人類学―日本の小型沿岸捕鯨―』(高橋順一他訳)として翻訳出版された。
- (4) 小型沿岸捕鯨は、陸上での解体が義務づけられており、和歌山県太地町、千葉県和田町、宮城県牡鹿町、北海道網走市・函館市を母港として操業が行われている。
- (5) 吉原「一九八二、九〜一〇」。吉原友吉『房南捕鯨』は昭和五十一年に東京水産大学論集誌上に掲載された論文である。筆者は昭和五六年に相澤文庫に「房総地方の捕鯨資料」として採録されたものを参照した。
- (6) 同書の原本は所在が不明であるが、そのコピーが千葉県立安房博物館に保存されている。一部コピー

一むらがあり判読できない箇所があるが、捕獲法や利用法について次のように記載されている。頁表記はない。

(前略) 元來捕鯨ノ業ハ概シテ網ヲ以テ困ミ鉈撃スルヲ常トナスモ安房國ノモノハ所謂突捕ト稱シ網ヲ用ヒズシテ鉈撃スルノミ(中略) 東京灣ノ海門ニアリテ鯨ノ噴潮シテ裏海ニ入り來ルヲ見ルヤ彼レガ游進スル路線ヲ圍リ方言鯨船ト唱スル小漁船ニ人員各八九人若シクハ十人位乗組此船總テ五十七艘ヲ以テ遙ニ鯨ヲ取困ミ其游泳浮沈スルヲ窺ヒ四方ヨリ迅速ニ船ヲ漕キ寄ス而シテ各船ニハ每壹人ツツノ船頭アリ方言之レヲセシト稱ス此セシナルモノハ最モ投鉈ノ術ニ熟練シ且鯨ノ浮沈ヲ測ルニ敏捷ナルモノヲ撰抜シ用フ斯クテ各船ノセシハ船ノ真先ニ立チ豫メ鯨ノ浮ミ出ル処ヲ推歩シ凡其距離九間乃至拾間許ノ位置ニ船ヲ止メ鉈ニ竿ヲ附シ鯨ヲ目ガケ一斉ニ投突トナシ果シテ其体軀ニ命中スレバ鯨ハ鉈ヲ負ヒタルママ驚逸シ深ク水底ニ逃レルヲ以テ漁夫ハ鉈ニ結付タル方言大綱ト稱スル網ヲ杷リ鯨ノ奔走シ網ヲ曳クガ俛ニ綱ヲ延シ再ビ水面ニ浮ミ出ルヲ俟チ猶前ノ如ク鉈ヲ投射シ又之レヲ放チ遣リ斯クナスコト數回ニシテ各船ノセシ數十ノ鉈ヲ鯨ノ体軀ニ衝キ刺シ稍ヤ疲□スルヲ謀リ最後ニ方言アガシ繩ト唱スル大綱凡ソ一千尋余ヲ大鉈即チアガシ鉈ニ結絡シ之ヲ以テ鯨軀ヲ突キ(アガシ繩ハ鯨ノ斃レタル後水底ニ沈没セザル為メニ使用ス)而シテ數十人ノ漁夫等此繩ヲ握リ持チ暫ク其猛勢ノ衰ヘルヲ俟チ漸々ニ船ヲ漕キ寄セ後劔ヲ以テ身体六七ヶ所ヲ衝キ刺シ凡ソ七八寸許ノ重傷ヲ負ハシメ既ニ死セントスルニ臨ミ繩ヲ腹下ニ懸ケ左右ヨリ船ヲ進メ鯨ノ身ヲ浮カバシ之ヲ岸ニ曳キ附ケ又之レヲ□□納屋ニ収ム此鯨鯨ノ漁期ハ六月ヨリ九月ニ至ル四ヶ月ヲ好期トシ其種類ハ鎚鯨座渡鯨等最多シ之レヲ屠解スルニハ海岸ニ引寄タル後出刃組ト稱スルモノ先ツ水ニ入り頭部ト腹部ト尾部トニ三断シ而シテ脂肪ヲ剥ギ次ニ

赤肉ヲ切り皮ハ油ヲ取り筋ヲ以テ綿絨其他ノ製造品ニ□キ赤肉ハ生肉又ハ塩漬トシテ販売シ油粕
骨汁ハ田畑ノ肥料トナシ骨ハ骨粉ニ製シ砂糖等ノ肥料ニ充ツ

(7) 昭和二十一年六月に「外房捕鯨株式会社」の前進である「千葉漁業株式会社」が起業許可され、小型捕鯨業の許可を受けた。次いで、昭和二十三年一〇月に和田町に「外房捕鯨株式会社」が創業され、翌年四月に千葉漁業株式会社から捕鯨業を譲渡された「山口 一九九九、一三〇一四」。この記述によれば、外房捕鯨株式会社による捕鯨活動は正確には昭和二十四年からということになる。

(8) 近世期において、江戸に最も近い場所で行われた捕鯨活動であったにもかかわらず、江戸市中でのツチクジラ肉の需要はなかったようである。それを物語るものとして、『鯨史稿』と『地方凡例録』の記述が興味深い。

『鯨史稿』においては「風味下」「一六四」とされ、『地方凡例録』では「関東にても房州勝山浦に鯨漁あり、是ハ土鯨とて小くして身ハ喰えず、肥しになる油を重に取る、尤も皮の白身ハ食料に商売す」「三二二」とされており、江戸市中まで販路を上げられるような評価を得ていなかったことがわかる。

(9) 生肉として消費するためには、死亡直後に解体をしたほうが良いが、安房地方ではタレ作り用に調理するには十分に肉を熟成させてから解体するほうが良いと考えられている。一方、網走市で捕獲されるツチクジラは生肉としての需要が主であるため、捕獲直後に解体されている。

(10) 定置網などで混獲されたミンクジラなどは、食習慣の存在する地域ではDNA鑑定用のサンプルを提供することで鯨肉を消費できる。

(11) 二〇〇三年の業者への販売価格が二〇〇〇〜二二〇〇円であるのに対して、個人への販売価格は二

七〇〇円である。毎年の販売価格は会社側が決めている。

(12) 小稿でみてきたように、一五年の間に伝統的な食文化の存在によつて、安房地方のツチクジラ漁は存続してきたと言える。そして、食文化の伝承者の世代交代が急速にすすむなかで、近年自治体や捕鯨関係者による捕鯨の存続を意図した様々な試みが行われているが、それらが概して捕鯨の存続を自己目的化したものだという評価を地域住民から与えられがちであるということにも留意しなければならない。

誰のための捕鯨の存続なのかということを地域全体で議論していかなければ、今後の捕鯨活動は一部の人のためだけのものになってしまうことが危惧される。

参考文献

- 大石久敬 『地方凡例録』(大石慎三郎校訂) 上巻 近藤出版社、一九九一年。
- 大隅清治 『クジラと日本人』岩波書店(岩波新書)、二〇〇三年。
- 大槻清準 『鯨史稿』(江戸科学古典叢書 2) 恒和出版、一九八三年。環境庁長官官房国際課編・発行 『国連人間環境会議の記録』、奥付欠。
- 小島孝夫 『安房地方の捕鯨―ツチクジラ漁をめぐって―』『民具研究』七六、日本民具学会、一九八八年。
- 小島孝夫 『安房地方のツチクジラ漁―漁具・漁法の語るもの―』神奈川大学日本常民文化研究所編 『歴史と民俗(神奈川大学日本常民文化研究所論集)』4 平凡社、一九八九年。
- 小島孝夫 『海の生き物とのつきあい方―房総地方の小型沿岸捕鯨を例に―』財団法人環境文化研究所

編・発行『所報・環文研』四二、一九九六年。

須田慎太郎『鯨組の末裔たち 鯨を捕る』翔泳社、一九九五年。

千葉県農商課編・発行『千葉県漁業図解』、一八九〇年。

千葉県立安房博物館編・発行『房総半島の漁撈用具』第一集、一九八八年。

ミルトン・M・R・フリーマン編著『くじらの文化人類学―日本の小型沿岸捕鯨―』（高橋順一他訳）海鳴社、一九八九年。

山口栄彦『鯨のタレ―伝統食文化と房総の漁師たち―』多摩川新聞社、一九九九年。

吉原友吉『房南捕鯨』相澤文庫編・発行『房南捕鯨 附 鯨の墓』、一九八二年。

付記

小稿を成すにあたり、財団法人日本鯨類研究所、日本小型捕鯨協会、外房捕鯨株式会社、和田町役場企画課、秋山文雄、稲田ふみ、大隅清治、岡田豊吉、岡田春江、茅谷 潔、木村和子、小宮栄次、鈴木純子、鈴木 博、庄司孝夫、庄司武治、庄司博次、庄司義則、中村義勝、西宮フジヨ、根本きみ、花城房子、樋口喜持、山田義雄、吉田文絵、吉田安幸、渡辺京子、渡辺繁夫、渡辺はるゑの各氏より多大の御教示を得た。また、現地調査では飯田 愛、桑野麻里恵、田畑深青、福永香織、松本順平、毛利美希各氏の協力を得た。記して謝意を表します。