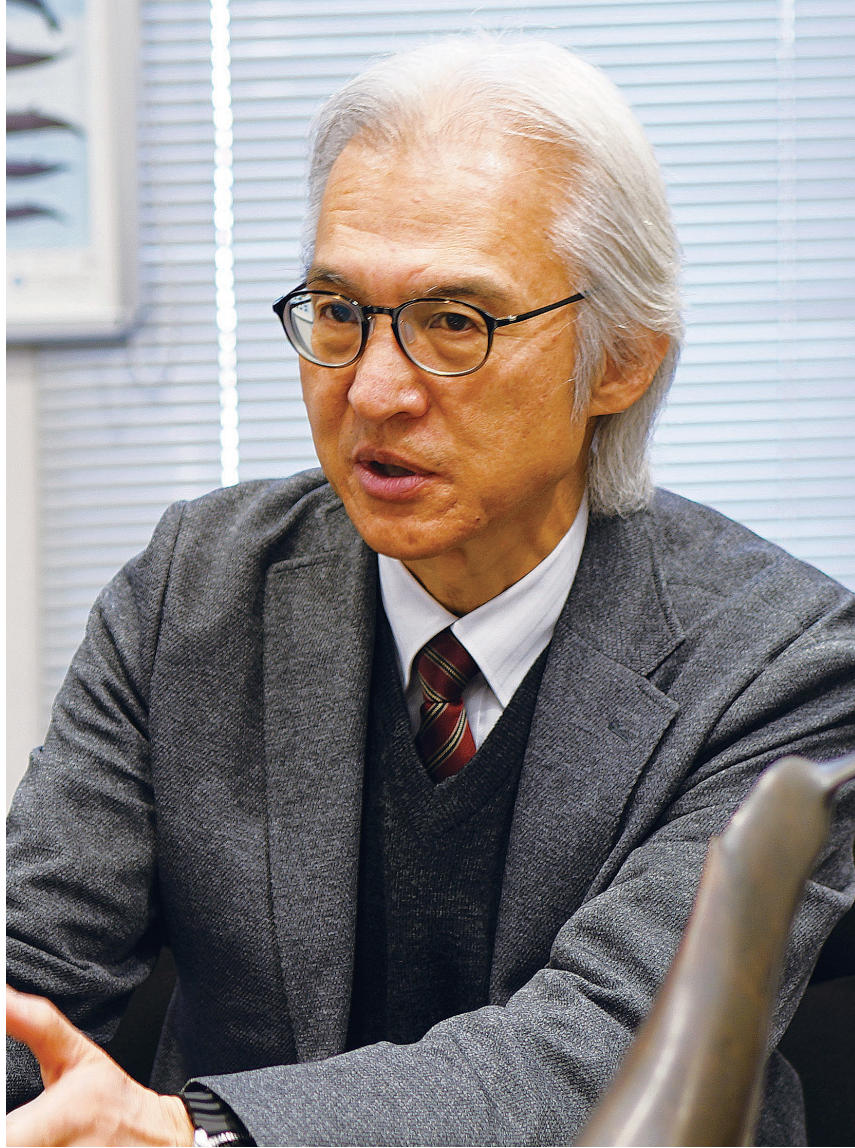


森下 丈二

東京海洋大学教授

大阪府出身。京都大学農学部卒業。米国ハーバード大学大学院卒業。水産庁資源管理部遠洋課(捕鯨班長)として、国際捕鯨委員会(IWC)の日本代表団の一員として活躍した後、国際捕鯨委員会日本政府代表(2013年~2019年)、同議長(2016年~2018年)を務めた。



座談会

近代捕鯨発祥の地の一つである下関。かつては、南氷洋捕鯨の基地として栄えていました。昨年は、日本が6月末に国際捕鯨委員会(IWC)を脱退し、7月1日から31年ぶりに商業捕鯨を再開しました。今回の座談会では、くじらとのつながりが強い下関で、くじらに関して第一線を担う方々に、くじらや鯨食文化の「これまでと、これから」について、市長と自由に語り合っていました。



提供：日本鯨類研究所



岸本 充弘

教育委員会文化財保護課主幹

下関市出身。1991年に市職員となり、新水族館建設推進室、IWC(国際捕鯨委員会)下関会合準備事務局、日本鯨類研究所情報文化部派遣、下関市立大学付属地域共創センター委嘱研究員(鯨資料室担当)、同大学鯨資料室アドバイザーを経て、昨年10月に文化財保護課へ異動。



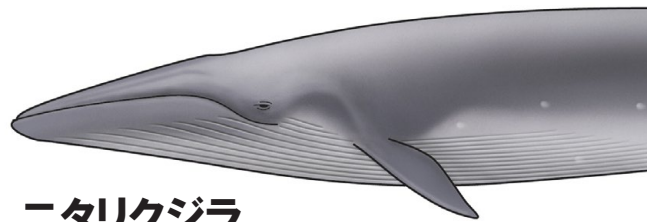
前田 晋太郎

下関市長

下関市出身。長崎大学水産学部卒業後、下関に帰郷。政治家事務所の秘書を経て、下関市議会議員を務める。その後、2017年に下関市長に初当選し、現在1期3年目。「希望の街」実現に向けて、日々公務にいそしむ。鯨肉の中でも「さえずり(くじらの舌の部分)」が大好物。

2020 新春

【テーマ】
くじらの街下関
～未来へつなぐ
鯨食文化～



ニタリクジラ



和仁 皓明

下関くじら食文化を守る会会長

北海道函館市出身。雪印乳業に長年勤め、チーズやバターなどの研究開発に従事。東亜大学大学院教授を務めるため、下関に移る。農学博士。他分野にも広く精通し、西日本食文化研究会を主宰。平成30年、ツノシマクジラ発見20周年記念シンポジウムを主催。

前田市長

今日はお忙しい中、お集まりいただきましてありがとうございます。去年は、商業捕鯨が再開しまして、下関も非常に注目を集めました。今は、捕鯨文化の日本遺産登録に向けて、新たなチャレンジを行っている最中です。下関がこれから起点となって、くじらの食や、その文化を伝えていく先頭に立っていかなくてはいけないという気概を持って取り組んでいきたいと思えます。今日は、忌憚のないご意見をよろしくお願いいたします。

森下

下関に来るのをいつも本当に楽しみにしています。私とくじらについての関わりですが、水産庁に長年勤めていましたので、最初に国際捕鯨委員会（IWC）に行ったのは、1992年になります。会議の記録を取るのに動員されて行ったのが初めてでした。それからワシントン日本大使館に出向して、対アメリカでは約半分がくじらの仕事でした。帰国後は、水産庁の捕鯨担当部署の班長をやって、それ以来1回を除いてIWCは皆勤ですね。日本政府代表という立場をいただいたのが、2013年で、結果的に日本としては最後のIWC代表という巡り合わせになりました。

和仁

下関くじら食文化を守る会の会

長をしています和仁です。会設立のきっかけは、捕鯨母船「日新丸」が全国の各港に寄港しており、下関港に入ってくるという時にくじらの街下関として歓迎する市民団体を立ち上げてほしいということからでした。2002年のIWC会合が下関で開催され、全世界からメディアが集まってきた。下関に持続的な捕鯨を支持する市民団体があることで、各メディアの的になるんですね。それで、もうすぐく勉強しました。（一同笑）

岸本

私とくじらの関わりですが、新水族館（現海響館）建設推進室に1997年に異動になり、勉強を始めたことからです。IWCの下関会合準備事務局や、日本鯨類研究所派遣を経て、水産課で捕鯨関係の業務をした後、下関市立大学で鯨資料室の立ち上げに関わりました。

去年の10月、市立大学から教育委員会へ異動しました。捕鯨文化で日本遺産の申請をする取り組みを下関がするというところで、その業務を担っています。

くじら下関の歴史

岸本

くじらと関わりがある街で、下関が他と異なるところは、そこでくじらを捕っていないということなんです。

下関では身近に食べる ことができるくじら

あなたのくじらの思い出は何ですか

商業捕鯨が再開し、全国的にも注目を集めているくじら。
世代を超えて受け継がれる鯨食文化。



江戸時代には、萩や長門で捕っていたくじらの肉などが、下関の問屋に一回集荷されたあと、北前船などに積み替えて大阪なり北陸なり九州各地に送られていました。明治になって、日本初の近代捕鯨会社である日本遠洋漁業の本社が長門市にあり、出張所と倉庫が下関にあったんです。実質、営業拠点は下関でした。くじらは特殊なもので、誰でも扱えるものではなかった。そのうち下関が拠点になり、日本水産やマルハの発祥の地として、産業が集積したことが下関の一番大きな特徴だと思います。

森下

下関は地理的に、日本海側も、

瀬戸内海側も、太平洋側も、おまけに本州と九州も結び、くじらだけではなくて、いろんなことが集まる場所。だからこそ、自分では捕らないにしても、これだけのものを集積していると思うんですよ。このことは、商業捕鯨を再開した今、非常に大事だと思うんですね。流通のノウハウとか、流通の起点とか、加工調理の仕方、捕るもの以外の、まさにくじらのいろんな知識であるとか経験みたいなものがここにあっていいですね。これを引き継いでチャンスにするためには、くじらの肉を使って何かをやるとか、動かしていくっていうときに、下関のポテンシャルはすごく高いんじゃないでしょうか。



今の食生活にあった 鯨食の再考が必要

岸本

くじらの竜田揚げが、一番好きですね。私の年代だと、子どもの頃にマルハのくじらのハム、ソーセージや缶詰をよく食べたという方が多いです。

前田市長

私は、正月になると父がベーコン一塊を唐戸市場で買ってきて、わが家のごちそうだったことをよく覚えていますが。時々、赤身の肉を食べてましたね。

森下

寒い所でくじら汁をいただく

と、体がポカポカ温まるととても好きですね。

和仁

世代によって異なりますね。私は北海道から下関に移り住んだんですが、当時、下関の60歳くらいの主婦の方と話をしましてね、ベーコンエッグのベーコンとは、くじらのベーコンだとみんな思っているんですよ。その頃は、くじらの肉の方が豚肉より流通して下関では優勢だったんだと思いますね。

森下

商業捕鯨が再開した今、皆さんにくじらを食べてもらうには、昔はこう食べた、というのを伝える

だけじゃなくて、今の食生活の中で、再考が構築をやっていかないとけない。

この間も、東京近郊で講演をした時に、「お話を聞いてぜひくじらを食べたいと思うんですけど、どうやって食べたらいいですか？」と質問がありました。そういう気持ちを持っている人に、食べ方なり、正しい解凍の仕方なりが伝わる仕組みが大事だと思いますね。

くじらは海のジビエ

和仁

本質的にね、身の回りにある食べ物っていうのは非常によく管理された食べ物なんです。豚にしる牛にしる鶏にしる、ほとんどが統一された餌で、統一された規格・品質のものが出てるでしょ。そうでないのがね、ジビエなんです。だから、くじらは海のジビエなの。

海のジビエだから、マグロと同じです。マグロは市場でね、厳密に品質をセレクトされているでしょ。くじらはそういうセレクトされてないよね。それぞれの個体によって、これは少し硬いからこのようなクッキングをしなくちゃいけないとかっていう、ノウハウが今、主婦にもないけど、調理人にもなくなっちゃってる。

森下

長崎は、今でも県ごとのくじら



の消費量日本一なんです。全国平均の4倍。長崎では、いろんなお店とか、鯨肉を使う方も活発で、レシピを紹介したり、高校生対象のレシピコンテストを毎年やってたり、いろんな手を使いながら、食べるくじらとしての文化やノウハウを引き継いでいる。また、中核になる加工屋さんが出て、日本中から鯨肉を集めるんですね。和歌山で捕れたとか、東北で捕れたくじらが何日かしたらちゃんとその加工屋さんに入ってくるという流通ルートも彼らは途切れさせることなく今も続け、それにレシピがつながってる。

前田市長

私は、大学時代は長崎にいたの

で、下関でくじらを食べたそのまま長崎に行ってますから、くじらがずっと身近にあったんです。くじらは、日本中で食べられていると思ってきましたね。

森下

これから大事なものは、何らかの形でくじらとの関わりのある日本中の地方自治体が、良いところはお互いに学び、お互いに競うこと。それぞれの地域で別の食べ方なり別の背景がありますから、それを伸ばしながら学んでいくっていうのが理想だと思ってるんですよ。その中で下関は流通ルートや知識の要として、リーダーシップを取ることだってできるんじゃないでしょうか。



▲学校給食でくじらの竜田揚げを食べる児童



▲下関さかな祭でのくじら鍋。多くの人が行列に。



▲くじら汁



▲くじらの刺身



▲くじらの竜田揚げ



▲鯨肉を求めてにぎわう唐戸市場。

IWC脱退の影響

森下

反捕鯨国の人たちは、日本が抜けたことは残念だと言いますけれど、それで日本に対して制裁するという話は一切出てこないです。立場は違うけど、日本の行動は理解できるということかと思えます。

岸本

市立大学で行った鯨シンポジウムで、学生にIWC脱退や、捕鯨に賛成反対かというのを聞いたんです。半分以上の学生は、脱退には賛成だという答えだった。なおかつ、捕鯨自体に賛成の学生も85%以上いて、非常に心強いと感じました。

和仁

その後の論評を見ても、残念だ

とかいうのはごく限られた反捕鯨団体のスピーチですね。ジャー

ジー島でIWCがあった時に反捕鯨団体のチラシに、今や日本でくじらを食べているのは金持ちのグルメの年寄りばかりで、もう若い人たちは食べなくなるとか、あと20年もすれば日本にくじらの食文化はなくなる。だから、それまで頑張ろう、と書いてる。(一笑)

森下

そのうち自然消滅するだろうっていうのは、80年代からあったんですよ。ところが、自然消滅してないですよ。

鯨食の普及

和仁

若い世代が鯨食というのをエンジョイしてる文化が、やっぱり日

くじらの街

下関に来ればおいしいくじらを食べられる。

本にどうしても欲しいですよ。

食経験がないものについて、食の文化は生まれやすいですよ。食べておいしかったという記憶が1回でもあれば違うと思うんです。くじらの学校給食を全国に広めてほしいですね。

前田市長

それについては、私が声を上げていかなくちやいけないと思います。下関市ではくじらを学校給食で提供していますが、山口県も鯨食の普及について気運が高まっています。

岸本

下関では確かに小中学校でくじらが給食で出るんですけど、やっぱりそのあと高校生や大学生、それから社会人になかなかつながっていかない。

森下

本当に、自分で食材を選ぶことができる歳になったときに、情報や経験がないといけません。

岸本

学校給食で竜田揚げを食べて、家に帰ってお母さんに話をしても、お母さんは作り方が分からない、どこで買っていいかも分からないということになってしまっているので、コンビニなどで気軽に買って調理できるという仕組みが必要かもしれないですね。

おいしいくじらを世界へ情報発信

前田市長

市内の飲食組合では、どの店に行ってもくじらが食べられるように、刺し身でもおぼいけ(身と尾

くじらで下関を盛り上げたい!



下関市公式 インスタグラム フォトキャンペーン

応募期間：1月1日～2月29日

写真投稿テーマ

#くじらの街下関

抽選で**30**人に素敵な景品!

「くじらの街 下関」を市内外にPRするため、インスタグラムで市内のくじらに関連する写真(くじらの像やくじら料理など)を募集します。応募写真の中から選定した写真を市公式インスタグラムで紹介! また応募者の中から、抽選で素敵な景品をプレゼントします!

※景品の指定はできません ※当選者にはインスタグラムのダイレクトメッセージで、発送に必要な住所、氏名等を確認します ※応募写真は市報、市ホームページ、SNSでの使用、また印刷して展示する等の場合があります。詳しくは市ホームページで

【応募方法】

- ①インスタグラムで市公式アカウントをフォローする
- ②ハッシュタグ「#くじらの街下関」を付け、撮影場所を書いて写真を投稿する



【景品】※数点を組み合わせ景品とします

| 提供者 | 内容 |
|-------------|------------------------------|
| 東冷 | くじら大和煮、くじら大和煮フレーク、くじらカレー |
| 蟹屋 | 鯨すじ煮込み、鯨すじ |
| マル幸商事 | 鯨大和煮缶詰、くじらカレー、レトロソーセージ×3本セット |
| フェイスブックジャパン | 卓上カレンダー |



※写真はイメージで、実際の景品と異なる場合があります

広告報戦略課(☎231-2951)

の間の部分の肉)でも出せるような環境をつくろうとしています。

和仁

下関市内の飲食店を以前うちの会で調査したんです。市内の全飲食店のうち、くじらの料理を単品でも出せるっていうお店は、居酒屋さん全部含め、7割あるんです。

森下

それはしっかりと発信して、日本中の人が知るべき情報ですね。下関に来たら、くじらを食べられるお店が7割もある。日本人はどこの街においてもおいしいものがあれば、食べに行きますから。日本へ来る外国人観光客は3000万人以上になりましたからね。世界へ向け発信すべきだと思います。

前田市長

そうですね。私も結構SNSで

の発信を頑張ってるんですけど、

インフルエンサー(SNSなどの発信で影響力がある人)を誘致して、唐戸市場を周ってもらって動画をアップしてもらうのがいいかもしれないですね。若い方に、これからどう食べてもらうかっていうことを知ってもらうには本当に大切なところですね。

くじらは街の誇り

岸本

日本遺産について、下関は近代捕鯨発祥の地の一つであり、産業が集積したという特徴がありますので、他と差別化するストーリーになると思います。

森下

富岡製糸場のように案外、最近見直されたものもでてきています

日本一の

し、近代捕鯨の歴史、イコール下関の水産の歴史はポテンシャルが高いと思いますね。集め直す、集積するっていうことで、何か拠点の一つになるものができないでしょうか。

和仁

市立大学の鯨資料室を拡充して知の集積をするのはどうでしょう。

前田市長

日本遺産については、和歌山の前例とどう分けていくのかということがありますが、観光面で非常に下関にとってのメリットがあると思います。商業捕鯨が始まり、日本人が広くくじらに対する自信という愛情と誇りみたいなものをこれから作っていくために、ふさわしいテーマだと思っています。それを下関で請け負うことができました

ことを私はいく、誇りに思っています。仕組み的には観光が重視されているのですが、誇りみたいなことがうまくミックスされた形になればいいと思います。結果的に日本遺産への登録が無理だったとしても、私はこれから積極的に発信をしていきたいです。

話は尽きませんが、本日は、くじらに関してのスペシャリストに、深い見地からさまざまなご意見をいただき、ありがとうございます。私も下関の未来の元気にっなげていきたいと思っておりますし、下関を起点に日本全体の鯨文化、鯨食の普及と、世界に認めてもらえらるような鯨文化にしていきたいと思っております。

本日はお忙しい中、誠にありがとうございました。