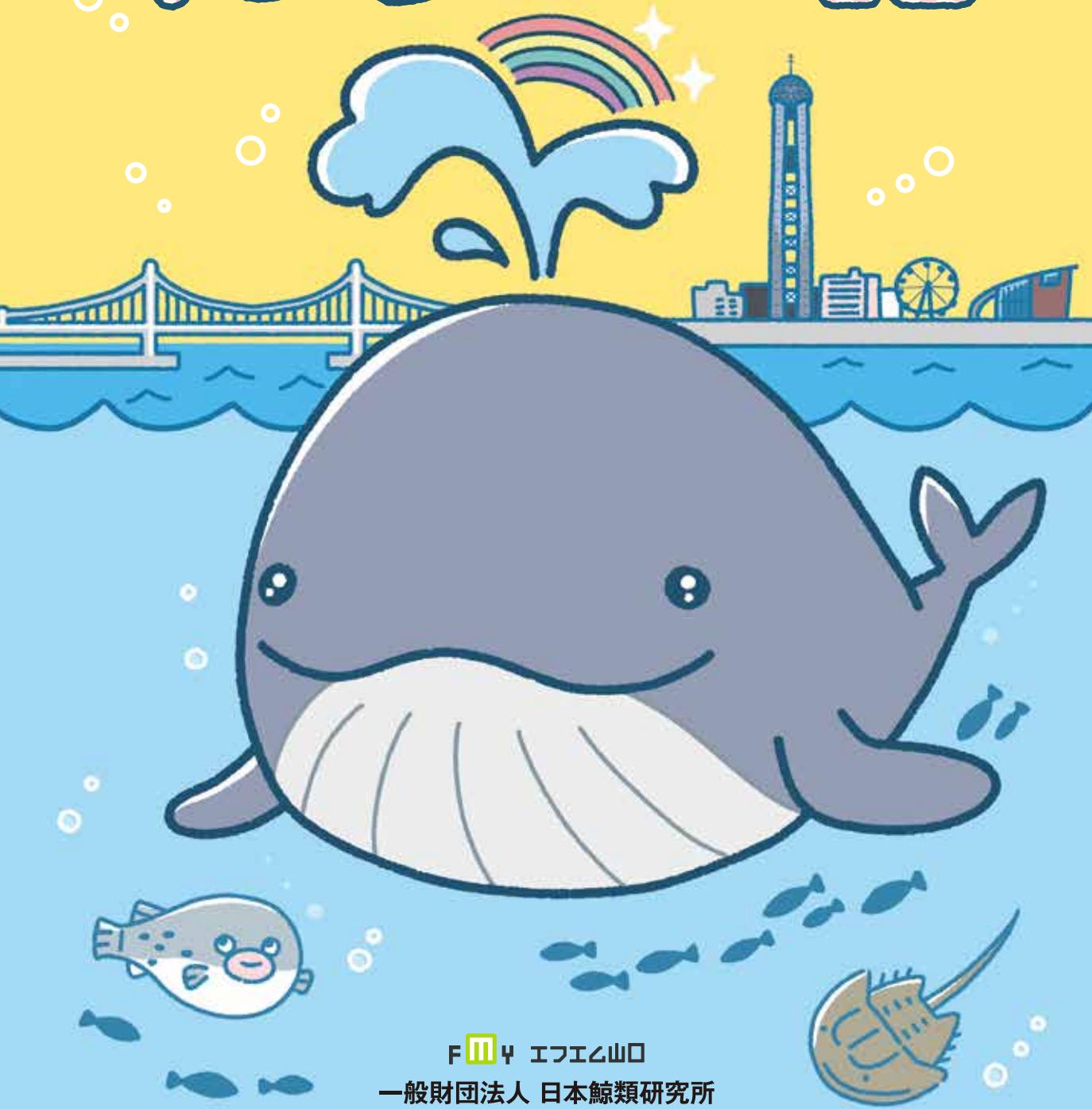


# やまぐちの くじらのお話



FIM エフエム山口  
一般財団法人 日本鯨類研究所

# やまぐちの くじらのお話



四方を海に開かれた日本は、大昔からくじらと関わってきました。中でもわたしたちが住む山口県は、くじらと特に関係が深いことを知っていますか？ 長門は古式捕鯨の地として、下関は「くじらの街・下関」として全国に知られ、まちのあちこちにはくじらに関するスポットがあります。みなさんの学校給食にくじら料理が登場するのも、古くからあるくじらの食文化を受け継いでいくためなんです。

2019年7月に日本は中断していた商業捕鯨を31年ぶりに再開しました。この再開により、日本とくじら、山口とくじらの新しい歴史が始まったともいえるでしょう。この冊子は、くじらや捕鯨、長門と下関の捕鯨の歴史について楽しく学べる一冊です。ぜひ読んでみてください！

## contents

- P3 トピックス topics 全国鯨フォーラム
- P4 くじらのことを知ろう！
- P10 日本の捕鯨の歴史
- P12 日本のくじら事情
- P14 日本におけるくじらの活用
- P16 ヘルシーで栄養たっぷりのくじら肉
- P18 山口県のくじら食文化

- P20 くじら料理いただきます！
- P22 長門のくじら物語
- P24 下関のくじら物語
- P26 日本の捕鯨地図
- P28 世界の捕鯨
- P31 くじらの用語解説
- 裏表紙 くじらクイズ

トピックス  
topics

# 全国鯨フォーラム 2020 in 下関 レポート



くじらのことを、みんなと一緒に考えたい

// くじら愛にあふれたイベントだよ! //



令和2年11月26日、全国から捕鯨に関係する自治体や団体が集まる、「全国鯨フォーラム2020 in 下関」が海峡メッセ下関で開催されました。平成19年に宮城県石巻市からスタートして毎年行われているこの鯨フォーラムが、下関で開催されたのは8年ぶりのことでした。当日は、約300名が参加し、商業捕鯨再開から1年を振り返り、今後の課題や未来について意見を交換しました。

## パネルディスカッション!



5名のパネリストが、捕鯨の未来について白熱したトークを繰り広げた

下関市長によるあいさつから始まり、第1部は、東京海洋大学の森下丈二教授による「商業捕鯨再開1年 クジラ産業の未来を考える」をテーマにした講演が、第2部は、下関のくじら肉生産者やくじら料理店の店主、消費者代表の下関市立大学の学生など5名がステージに上がり、これからのがれました。また、フォーラム終了後には別会場で記念イベントも開催され、下関の捕鯨の歴史・文化に関する展示のか、くじら料理やくじら製品の展示・販売が行われました。

## くじらマーケットも開催!

商業捕鯨について記録映像やパネル展示で学ぶゾーン、下関市内の料理店のくじら料理と加工品の試食・販売コーナーが登場!



## くじら鍋

ニタリクジラの竜田揚げが入った「下関くじら鍋」がふるまわれたよ!



# くじらのことを知ろう!

みなさんはくじらについてどのくらい知っていますか？

体の仕組みや重さ、食べ物、泳ぐ速さなど、実は知らないことがたくさんあるはず。

「やまぐちのくじらのお話」を学ぶ前に、くじらについて知っておきましょう。



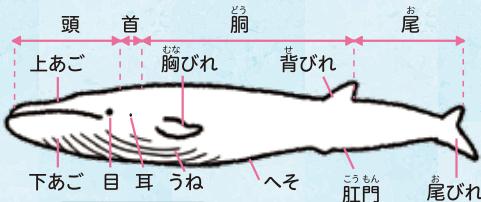
## 海の中にいるくじらは“魚”？

くじらは海の中で生活していますが、魚の仲間「魚類」ではありません。実はわたしたち人間と同じ「ほ乳類」の仲間なのです。もともとは四足歩行の陸上動物でしたが、水中に移り住んだことで、魚と同じような体型に変化しました。だから、くじらには「エラ」がありません。

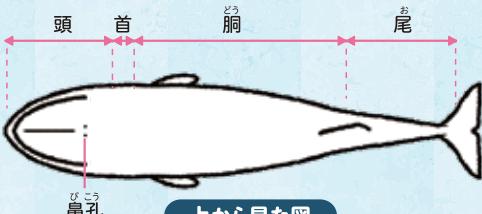


くじらのからだを見てみよう

くじらの体の説明図



横から見た図



上から見た図



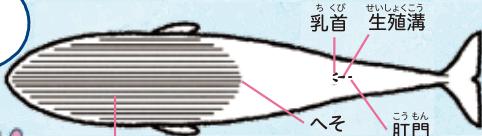
正面から見た図



クロミンククジラのへそ



ほ乳類の証拠!  
おへそもあるね!



下から見た図

にゅうるい

くじらはぼくたちと同じほ乳類なんだね!



はい こきゅう

肺呼吸だから

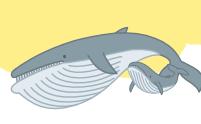
水面に浮上して息をするよ



お母さんのおなかから  
赤ちゃんで産まれるよ



赤ちゃんはお母さんの  
お乳で育つよ



# どうして“ほ乳類”のくじらが海にいるの?

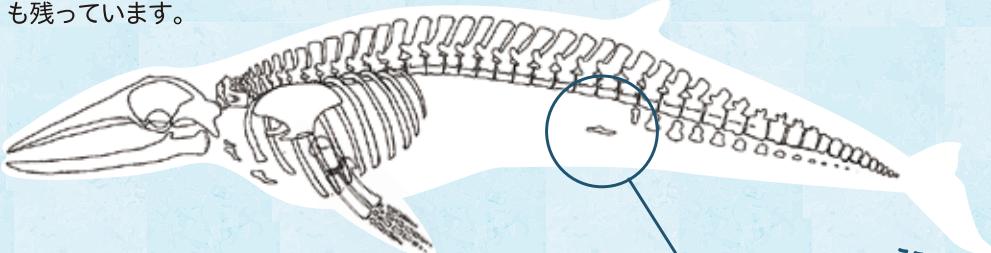


おおよそ5400万年前、恐竜が絶滅して敵がないなくなったほ乳類たちは、地球のいろいろな環境に適応して増えていきました。くじらの祖先は「パキケタス」というほ乳類で、熱帯の海岸に生息していましたが、次第にエサがたくさんあり、しかもライバルが少ない海に入って生活するようになりました。そのうち、水中でも生活しやすい体に進化し、今のくじらになったのです。



くじらの足はどうなったの?

くじらの祖先「パキケタス」は四足歩行の動物でしたが、水中で生活するうちに歩かなくなりました。すると体はだんだんと変化し、前足は「胸びれ」に、後ろ足は退化してなくなってしまったのです。けれども、くじらの体には「骨盤痕跡」という後ろ足があった証拠になる骨が今も残っています。



はら  
腹びれのあるイルカ

2006年に和歌山県で捕獲されたバンドウイルカには、くじらやイルカの後ろ足の名残とも考えられている腹びれがあつたと報告されているよ!



くじらは  
水を飲まないよ。

くじらもほ乳類なので水は必要ですが、人間と同じで海水はしょっぱすぎます。なので、エサから水分をとったり、エサをエネルギーに変えるときに水を発生させ、体の中で水を作っているんだ。



ザトウクジラ

Q

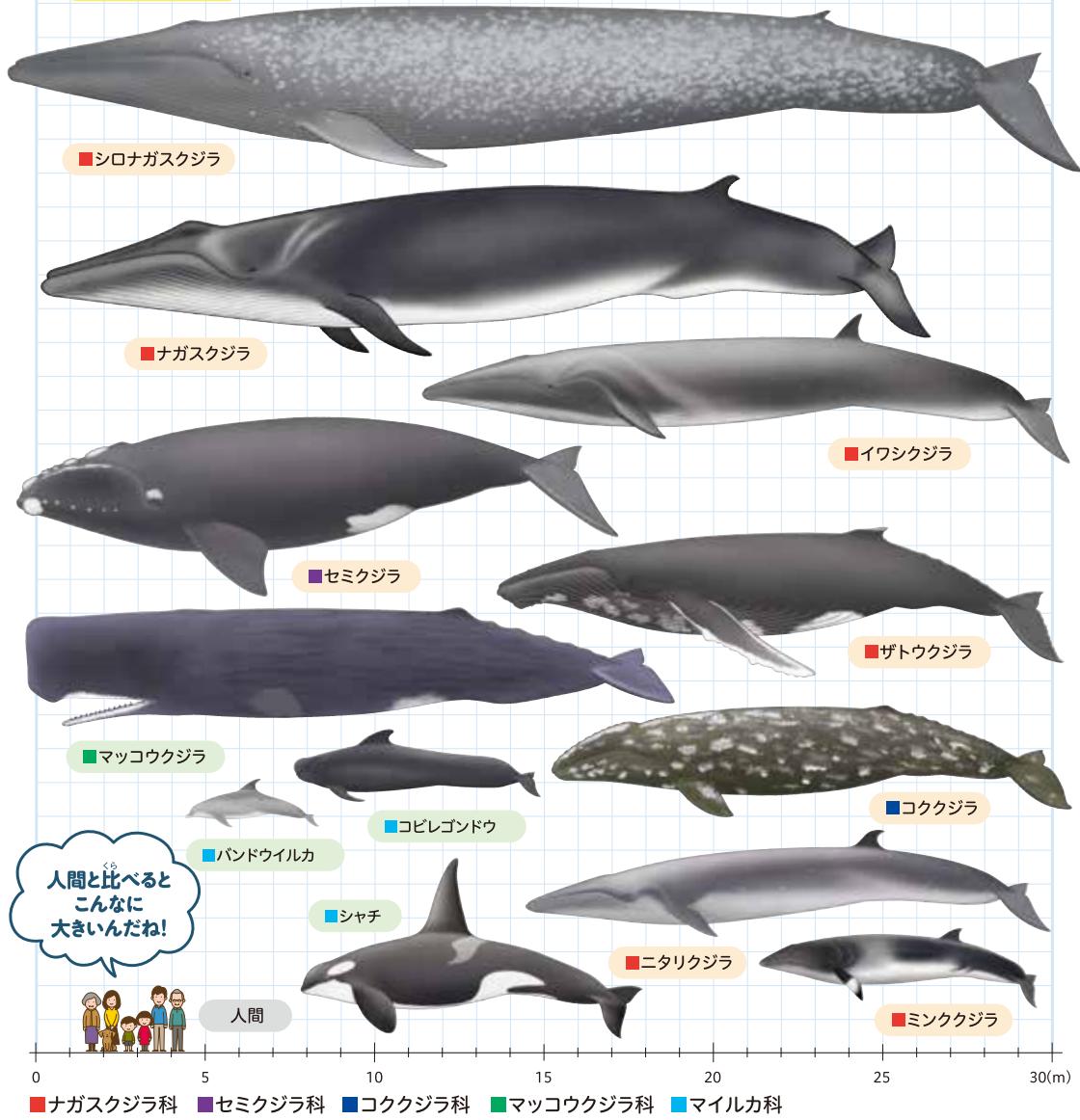
# くじらの仲間は何種類いるの? 人間と比べてどれくらい大きいのかな?

くじらの仲間は、ヒゲクジラ類(約14種)とハクジラ類(約75種)の2つに分けられます。一番大きなシロナガスクジラはヒゲクジラ類になります。そして、みなさんがよく知っているイルカはハクジラ類です。4メートルより小さなくじらが「イルカ」と呼ばれているのです。

クジラは全部で89種類いるよ



クジラの大きさ





# ヒゲクジラ類とハクジラ類の違いは?

## ヒゲクジラ類(約14種)



クロミンクジラ

ヒゲが  
生えてるよ

## ハクジラ類(約75種)



マッコウクジラ

歯が  
生えてるよ

ヒゲクジラ類は、歯のかわりに「くじらひげ」とい  
うクシのような形のひげ板が、上あごからびっし  
り200~400枚生えています。

あごにするどい歯が生えているのがハクジラ類  
です。ほかのほ乳類とも違って、すべての歯がと  
がっている「犬歯」なのです。

### ヒゲクジラ類



#### 「くじらひげ」を使って食べるよ!

ヒゲクジラ類のエサはオキアミなどの動物  
プランクトンや小魚で、海水ごと口に入れ  
て食べます。「くじらひ  
げ」を「ざる」のように  
使って海水を上手に  
こして食べます。



エサの食べ方も  
ちが  
違うんだ!

### ハクジラ類



#### するどい歯でつかまえて食べるよ!

小さくてくちばしみたいな口をしたハクジラ  
類のエサは、海の中のいろんな魚やイカで  
す。まるでハンターのよ  
うに一匹ずつ狙って、  
あごについたするどい  
歯でとらえて食べます。



これも  
知ってた?



### くじらは1日に 4トンも食べるよ!

くじらは、1日に自分の体重の約4パーセントの量のエサを食べ  
ます。シロナガスクジラだと約4トンもの量になるよ! たくさん  
食べられる理由は、胃袋が4つあるからです。一番目の胃袋にエ  
サをためて、順番に次の胃袋に送りながらゆっくり消化します。



いわし(約10グラム)

X  
40万匹!



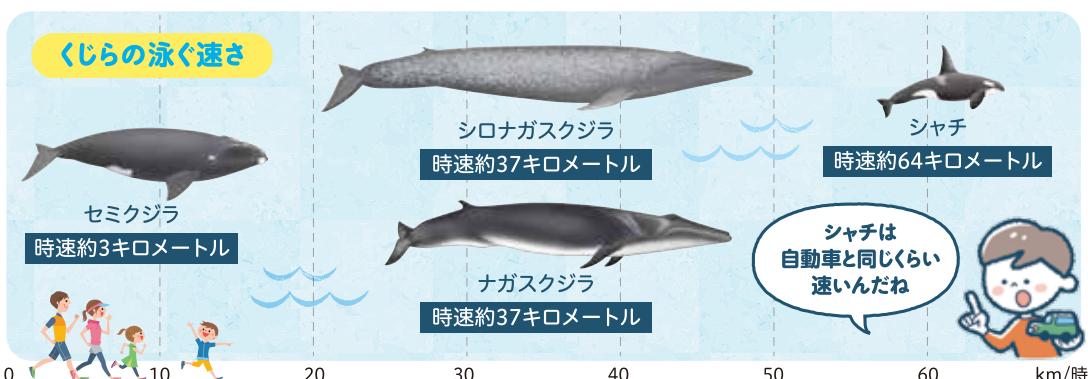
## くじらの体重はどれくらいあるの？

くじらは海の中に浮く力があるので、重たい身体でも生きられるようになりました。中でもシロナガスクジラは最大約150トンもあり、その重さはアフリカゾウ約20頭分になります。



## くじらの泳ぐスピードは？

90種類近い仲間がいるくじらの中で最も速く泳げるのは、時速約64キロメートルで泳ぐハクジラ類のシャチです。逆に一番のんびりしているのは、ヒゲクジラ類のセミクジラです。セミクジラの泳ぐ速さは時速約3キロメートルと、ちょうど人間がゆっくり歩くくらいのスピードです。一緒に<sup>いっしょに</sup>お散歩してみたいですね。

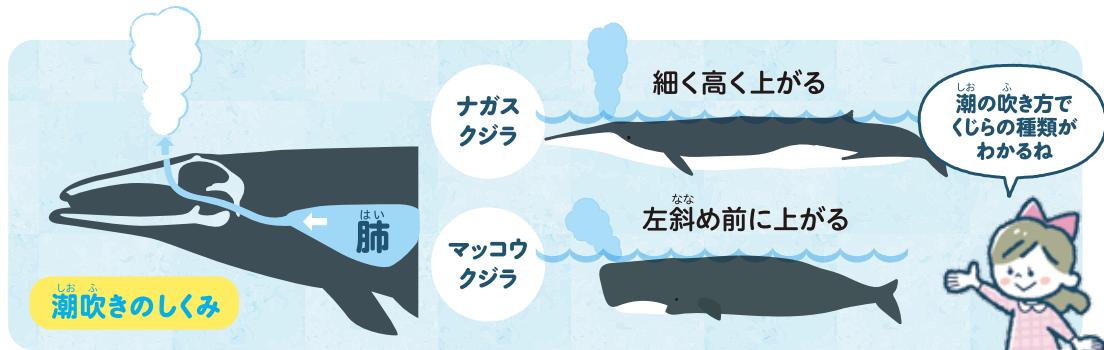


## Q ダイナミックな潮吹きはどうやってるの？

みなさんは寒い場所で自分の息が白く見えたことはありませんか？くじらの潮吹きもそれと同じです。動物の息は温かくて水分をたくさん含んでいますが、その水分が冷えて白く見えているのです。長い時間海にもぐっているくじらは、水面に上がった時に肺にたまつた空気を一気に放出します。その放出された空気が体外に出た時に冷やされ、水分が白く見えているのです。



シロナガスクジラ



## Q くじらは音が聞こえるの？

外見からはほとんどわかりませんが、くじらの耳の穴は目の少し後ろについています。けれどもその耳の穴は、海水が入らないようにふさがっています。では、どのようにして音を聞いているのでしょうか？ 実は、くじらはあごの先で“音の振動”を感じとり、その振動をあごの骨から耳まで伝えることで、音を届けているのです。おもしろい音の聞き方をしているんだね。



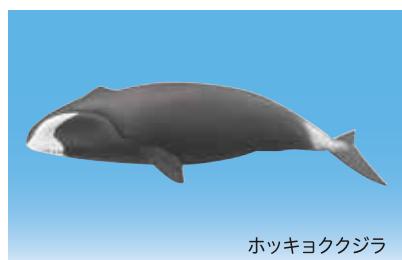
ザトウクジラ

これも  
知ってた？



200歳まで生きた  
くじらもいるよ！

ヒゲクジラ類は「耳あか」を、ハクジラ類は「歯」を調べることで年齢がわかります。シロナガスクジラだとおよそ120歳、イルカは35歳くらいまで生きます。200歳まで生きたホッキョククジラもいたんだって！



ホッキョククジラ

# 日本の捕鯨の歴史

くじらと日本人はいつから関係していたのでしょうか?  
また、日本の捕鯨文化はどのように発展してきたのでしょうか?  
ここでは日本と世界における捕鯨の歴史と現在の状況について学びましょう。



## 捕鯨の伝統と文化

### 原始・古代の捕鯨

**石** 川県の真脇遺跡からは約5000年前のイルカの骨が大量に出土し、九州でも約4000年前の遺跡からくじらの椎骨を製作台にして作られた土器(鯨底土器)が多く発見されています。また、現存する日本最古の歴史書「古事記」の中にもくじらが登場します。くじらと人間は大昔から関係があったんだね。



国指定史跡 真脇遺跡  
(石川県鳳珠郡能登町)  
提供:金沢医科大 平口哲夫教授

### 中世・近世の捕鯨

**12** 世紀には、船をこぎだして鉛でつく「突き取り式捕鯨」が生まれ、江戸時代には、和歌山県で日本最初の捕鯨專業組織「鯨組」が設立されました。1675年に「網取り式捕鯨」が開発されると土佐や長崎などにも広まり、くじらの捕獲量は一気に増え、大量に流通するようになりました。貴族階級しか口にできなかったくじら肉は庶民にも広まり、「鯨肉調味方」などのくじら料理専門書が登場したり、各地でくじらの墓や供養碑を建てて供養を行うようになりました。唄や踊りなどくじらに関係する芸能文化もこの時期に発展したんだよ。



「小川嶋捕鯨絵巻」より

### 近代・現代の捕鯨

**日** 本の近代捕鯨(※)は、1899年導入の「ノルウェー式捕鯨」で始まりました。沿岸捕鯨の復活により、1934年からは南氷洋にも進出しました。しかし、各国の大規模な捕鯨により世界中のくじら資源が激減し、欧米諸国は南氷洋から撤退。最後まで残った日本も国際捕鯨委員会(IWC)(※)による商業捕鯨モラトリアム(※)を受け入れて撤退し、国際捕鯨取締約(ICRW)(※)に基づく調査捕鯨のほか、一部の地域で小型捕鯨やイルカ漁のみを行っていました。2018年12月26日、日本は2019年6月末をもって国際捕鯨取締約を脱退し、7月から日本領海と排他的經濟水域に限定した商業捕鯨の再開を表明。2019年7月1日に水産庁より捕獲枠が発表されると、母船式捕鯨業の新丸船団と沿岸小型捕鯨業の捕鯨船が一斉に出漁しました。

日本で大型鯨類を対象とした商業捕鯨が行われたのは31年ぶりだよ!



## 捕鯨の歴史年表

日本人とくじらには  
なが~い歴史が  
あるんだね!

縄文時代	遺跡から古代人がくじらを利用した形跡がうかがえる
9世紀	ノルウェー、フランス、スペインで捕鯨が始まる
12世紀	日本で手投げ銛を使った突き取り式捕鯨が始まる
1606年	太地(和歌山県)で刺手組が組織され、組織的な捕鯨が始まる
1612年	和田浦(千葉県)でツチクジラの突き取り式捕鯨が始まる
1675年	太地で網取り式捕鯨が考案される この漁法は、四国・九州に伝播し沿岸捕鯨が飛躍的に発展する
1712年	アメリカでマッコウクジラの捕鯨が始まる
1864年	ノルウェーが汽船から捕鯨砲を使う近代捕鯨を開発する
1899年	日本がノルウェー式近代捕鯨を導入する
1904年	ノルウェーが南極海で捕鯨を開始する
1924年	ノルウェーが南極海で母船式捕鯨を始める
1934年	日本が南極海で母船式捕鯨を始める
1946年	国際捕鯨取締条約が調印される
1948年	国際捕鯨委員会(IWC)が設立される
1951年	日本がIWCに加盟する
1972年	国連人間環境会議で商業捕鯨10年間停止決議が採択される
1982年	IWCが1986年から商業捕鯨モラトリアムを採択する 日本はこの決定に異議申し立てを行う
1985年	日本はIWCに対して異議申し立てを撤回する
1987年	日本は南極海の商業捕鯨から撤退、ミンククジラの捕獲調査を開始
1990年	IWC科学委員会は南極海のミンククジラ資源が76万頭以上と合意
1992年	IWC科学委員会は改定管理方式(RMP) <sup>(※)</sup> を完成
1994年	IWCで南大洋鯨類サンクチュアリー <sup>(※)</sup> が採択される 日本は北太平洋でミンククジラの捕獲調査を開始
2000年	日本は捕獲対象にニタリクジラとマッコウクジラを加え、第二期北西太平洋鯨類捕獲調査を開始
2002年	下関市(山口県)で第54回IWC総会を開催
2003年	第55回IWC会議(ベルリン)で保護委員会の設置が採択される
2005年	日本は捕獲頭数を拡大し、第二期南極海鯨類捕獲調査を開始する
2006年	第56回IWC会議(セントキツ)でIWCの正常化を求める 「セントキツ・ネービス宣言」が採択される
2008年	IWCの機能不全を打開するため「IWCの将来」プロセスを開始
2010年	「IWCの将来」プロセスに関し、議長・副議長から包括的合意案が提示されたが、 反捕鯨国側がこの案をベースに議論することを拒否したため、本プロセスは事実上破綻
2012年	IWC科学委員会は南極海のクロミンククジラの新たな資源量推定値として51万5千頭と合意
2014年	国際司法裁判所(ICJ)は日本が実施する第二期南極海鯨類捕獲調査について 特別許可の発給を差し止めるよう判決
2015年	日本は新たな鯨類調査計画(新南極海鯨類科学調査)を開始する
2017年	日本は新たな鯨類調査計画(新北西太平洋鯨類科学調査)を開始する
2018年	日本は2019年6月末をもって国際捕鯨取締条約を脱退し、商業捕鯨を再開すると表明
2019年	日本は6月末で国際捕鯨取締条約を脱退し、7月1日より商業捕鯨を再開

(※)用語解説はP31にあります。

捕鯨の文化は  
日本だけじゃ  
ないんだね



# 日本のくじら事情

縄文時代に鯨類の利用が始まってから、31年ぶりに商業捕鯨が再開された現在まで、いろいろな変化をとげてきた日本のくじら事情。その移りわりとくじらの生態を理解して、くじらとのより良い関係を築いていきましょう。



## 鯨類の利用の歴史をおさらい!

くじらと共に  
生きてきたんだ

### Q 日本の鯨類の利用はいつから始まった?

縄文時代から、寄りくじらを海からの恵みとして利用していたと見られています。

寄りくじら：何らかの理由で浅瀬や岩場に乗り上げて、身動きが取れなくなったくじらのこと。

### Q 縄文時代では、くじらをどの様に利用していたの?

寄りくじらは食用として利用されたほか、食べられない部分も土器の製作台などとして有効利用していたことがわかっています。

### Q くじらは献上品だったの?

飛鳥時代になって日本に仏教が伝来すると、肉食が禁止されました。当時はくじらも魚と見なされていたので、貴重な食材として食されていたようです。数々の文献から、江戸時代初期までは、特別な日の料理や献上品としてくじらが用いられていたことがわかつています。

### Q 日本でくじら食が始まったのはなぜ?

日本は四方を海に囲まれているうえに、日本の近海がくじらの回遊路にあたり、多種の鯨類が生息していた環境が、くじら食文化を育んだと考えられています。くじらは古来より重要な食料資源として、日本人を支えてきました。



くじら料理

### Q くじらはいつから庶民の食べ物になったの?

江戸時代になって各地で網取り式捕鯨が始まると、くじらの捕獲量が一気に増えてたくさん流通するようになり、庶民にとっても身近な食べ物となりました。くじらを庶民に広めるため、天保3年(1832年)にはくじら料理の専門書「鯨肉調理味方」が出版され、くじらの67の部位ごとに調理法が書かれています。



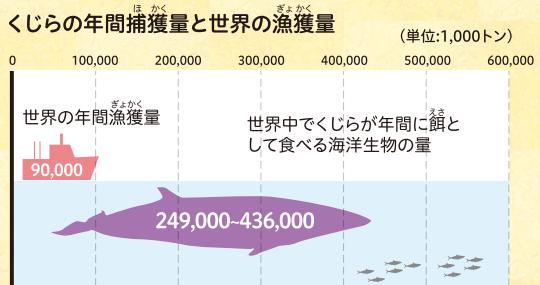
くじら鯨肉調理味方

# かか 日本の漁業が抱えるくじら問題

ちょうさほげい 調査捕鯨の結果、くじらによる捕食が日本の漁業に大きく影響していることがわかりました。  
くじらを適切に利用しながら、漁業も守っていくことが、これから日本の課題です。

## くじらは大量の魚を食べている

日本が実施する調査の中で、くじらは、サンマやサケ、スケトウダラなど人間が漁業資源として利用しているものが多く食べていることがわかりました。くじらが年間に消費する量は世界の漁獲量の約3~5倍と試算されました。



出典:一般財団法人 日本鯨類研究所「クジラの調査はなぜやるの?」(2008年)

## 年々増えるくじらと減少する魚

くじらによる捕食は、漁業にも深刻な影響を与えていた可能性があります。1986年の商業捕鯨モラトリียม実施以降、種によつては増えているくじらもいます。1980年代に1200万トンだった日本の漁業生産量は、現在(2018年)、442万トン以下までに減少し、さらに、日本周辺水域の主要魚種に絞ると200万トン以下までに落ち込んでいます。



くじらだけじゃなくて  
えさとなる生き物の  
調査も重要だね。



## くじらは旬の魚を好んで食べる

北西太平洋鯨類捕獲調査により、2000年頃のミンククジラは5~6月にカタクチイワシ、7~8月にサンマ、道東の沿岸域ではスケトウダラを大量に捕食していましたが、最近ではカタクチイワシやサンマの代わりにマイワシやサバ類を捕食していることがわかりました。くじらは年や季節ごとに旬の魚を好んで食べていることが明らかになってきました。



ミンククジラ胃内容物(マサバ)

# 日本におけるくじらの活用



食べ物として、暮らしの中の道具の一部として、  
くじらはわたしたちの生活をずっと支えてきました。

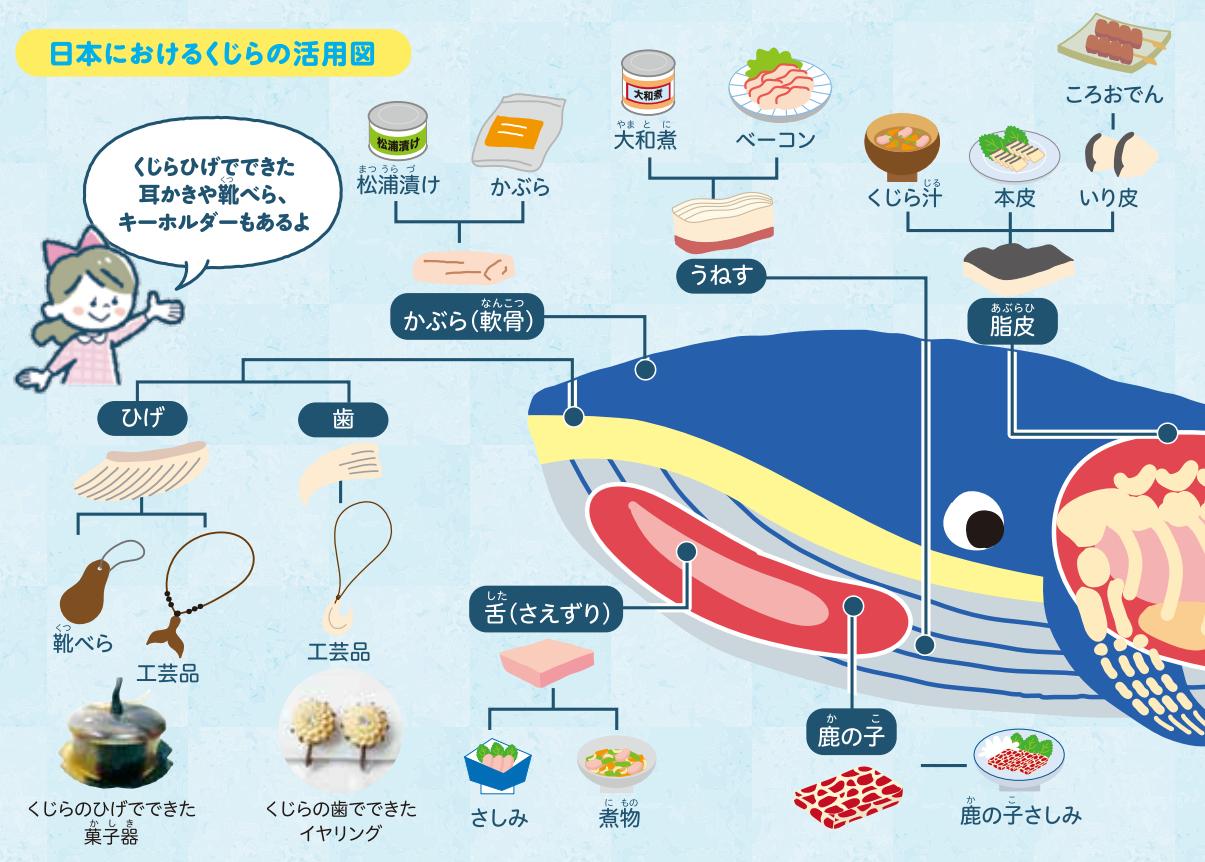
日本におけるくじら文化は、大切な命だからこそ、全てを無駄なく利用する日本特有の文化です。

## あぶらやヒゲ、骨もいろいろな製品になるよ!

くじらは、食べ物としてだけでなく、いろいろな製品の原料としても役立っています。工場で加工されているのであまり気がつきませんが、くじらのひげを使った釣竿やくじらの脂で作った石けんなど、いろんな製品があります。



日本におけるくじらの活用図



くじらのひげでできた  
かしき

くじらの歯でできた  
イヤリング

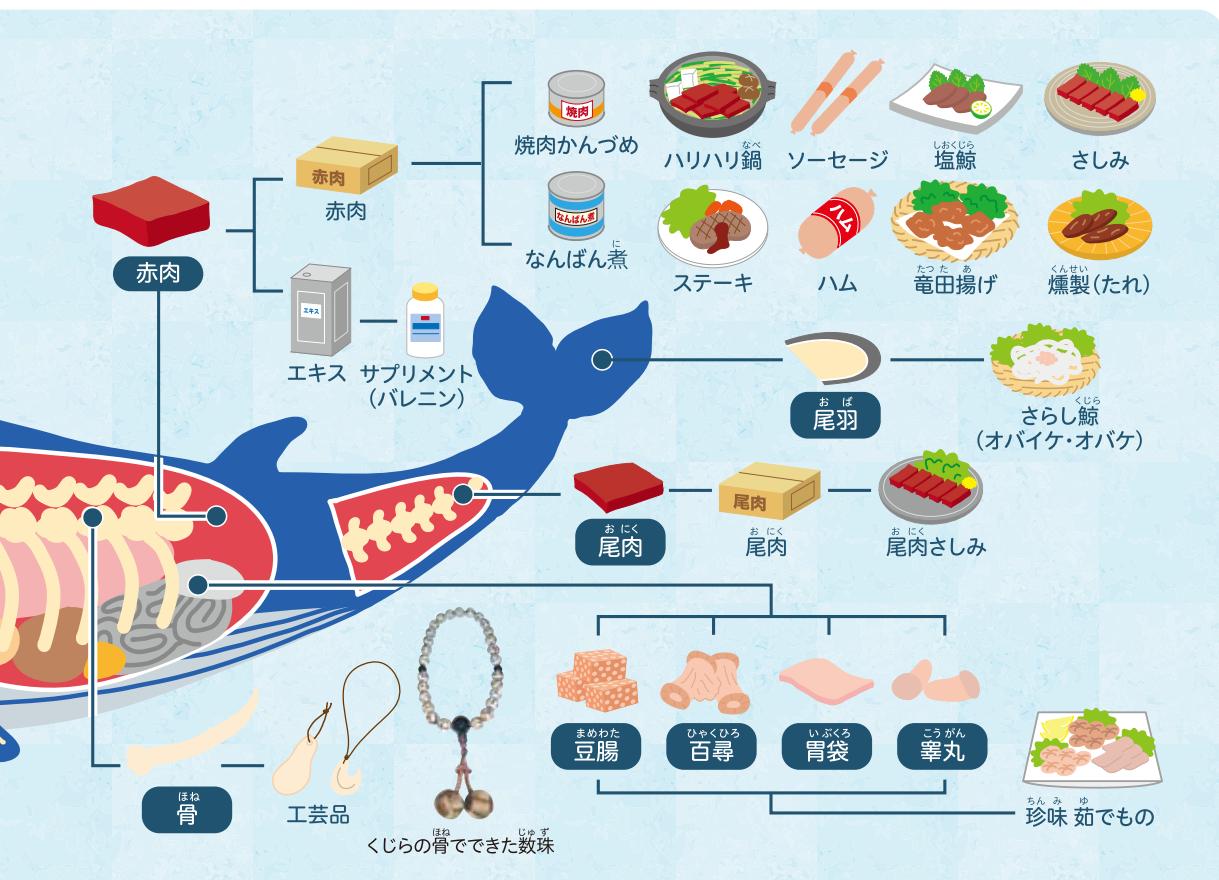
# ほぼ全身が食べられるよ

海に囲まれた日本にとって、くじらはとても身近な生き物です。日本人はずっと昔からくじらを食べており、縄文時代の遺跡からも、くじらの骨がたくさん見つかっています。日本では、肉だけでなく、内臓や皮、尾、骨まで、くじらの全てを捨てるこなく利用する、世界の中でも珍しい文化があります。日本人にとってくじらは、残すところなく全部食べられる・使える“海からの幸”なのです。



## くじらは「けもの」ではないとされたよ。

日本に仏教が伝わってきたとき、けものの肉を食べる事が禁止されました。そのときもくじらは魚とみなされたので食べることができました。日本人の食生活を支えてきたんだね！



# ヘルシーで栄養たっぷりのくじら肉



高タンパクで低脂肪、しかも低カロリーのくじらは、いわば「おいしい健康食」です。

近年では、赤肉に多く含まれる成分「バレニン」も、くじらの驚異的なスタミナの源として注目されています。

## くじら肉はおいしい健康食だよ

くじら肉は、牛肉や豚肉、鶏肉に比べて、高タンパク、低脂肪、低カロリーという、とてもヘルシーな肉です。さらに、脂身にはDHAなどの血液をさらさるようにする不飽和脂肪酸が豊富に含まれているので、生活習慣病の予防に役立つ食べ物としても期待されています。また、ほかの肉よりアレルギー症状を起こすことが少ないため、たくさん的人に安心して食べてもらえるのも良いところです。くじらは、おいしいだけでなく、健康に役立つこと、そして日本人の食卓をより豊かなものにしてくれる貴重な食べ物として注目されています。



## どこでとれたかもわかる安心・安全な食べ物!

捕鯨業で捕獲されたくじらは、1頭ごとにDNA登録されています。いつどこで捕獲されたくじらなのか、流通段階での追跡ができる「トレーサビリティ」を備えた安心・安全な食べ物なのです。



# くじら肉のすごさを比べてみよう

ほかの肉と比べたくじらの特徴を、成分を分析した結果から学びましょう。下の棒グラフを見ると、いかに高タンパク、低脂肪、低カロリーかを数字が明らかにしているよ！

## 選手入場！



どれが一番かな？



くじら肉

ミンククジラ  
赤肉、生

牛肉

和牛  
和牛肉サーロイン  
赤肉、生

豚肉

大型種  
大型種肉ロース  
赤肉、生

鶏肉

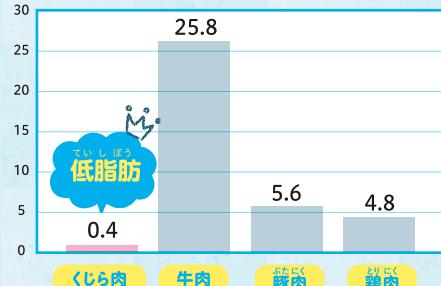
成鳥  
成鳥肉も皮なし、生

## タンパク質（グラム）



高タンパク！

## 脂質（グラム）

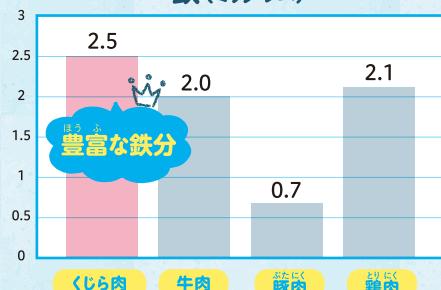


## エネルギー（キロカロリー）



低カロリー

## 鉄（ミリグラム）



豊富な鉄分

くじら肉は、牛肉・豚肉・鶏肉と比べると、脂質が圧倒的に少ないことがわかります。また、タンパク質と鉄分は最も多く、カロリーは最も低いという結果に。くじらはとっても良質な動物性タンパク源なんだね！

出典：「鯨肉に含まれるバレニンについて」（畠中寛）、鯨研通信429号（2006年）  
3種類のくじらのデータは釧路水試「平成21年度事業報告書」鯨種別の遊離アミノ酸組成（2009年）より

これも  
知ってる？



## くじら肉はパワーの源!!

くじらの赤肉に多く含まれるバレニンという成分が、数千キロメートルもの距離を休むことなく泳ぎ続けられるくじらパワーの源といわれています。研究の結果、バレニンには疲れにくったり、疲労回復の効果があることが判明し、くじら肉はアスリートからも注目されているんだ！

# 山口県のくじら食文化



大昔から捕鯨が行われていた山口県では、  
年中行事やお祝いの日だけでなく日常的にもくじらを食べていました。  
今でもその習慣が残っている地域もあり、くじらをいただく食文化が根付いています。

## 家庭の食卓に並ぶくじら料理

捕鯨やくじらの流通が盛んだった1960年代  
ごろまでは、くじら料理は山口県内の各地で  
食卓に並ぶ家庭料理でした。

食べ方は、赤肉は煮物  
(南蛮煮など)にしたり刺  
身で食べたり、白身や尾羽  
は酢みそで食べたりと地  
域や家庭によっていろい  
ろだよ。



山間部などは保存がき  
くように塩漬けにした  
くじらを、年に数回食  
べていたんだって。



写真提供/公益社団法人 全国学校栄養士  
協議会

### 舌(さえずり)

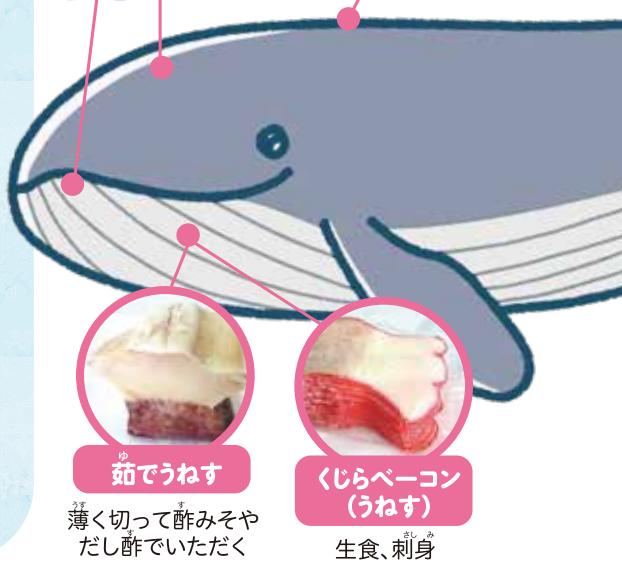
刺身、煮物、おでん

### かぶら(軟骨)

松浦漬け

### 本皮

汁物や煮物



## “くじらの街・下関”では加工食品も食卓に

戦争が終わり昭和21年(1946年)に捕鯨が再開  
されると、下関はくじらに関わる水産関連産業  
が盛んになります。そのうちの一つ、大洋漁業株  
式会社(現:マルハニチロ株式会社)などによっ  
て、くじらを使ったソーセージ、ハム、缶詰などの  
水産加工食品が作られるようになりました。

加工食品によって、よ  
り手軽にくじらが食卓  
に並ぶようになったよ。

まちの産業の発展が  
そのまちの食文化に  
関わってくるんだね。



くじらは  
ほぼ全ての部位が  
食べられるよ!



さまざまな調理に  
使える部位

赤肉

おぼ  
尾羽(毛、雪)

お吸い物の具や  
酢みそでいただく

おにく  
尾肉

刺身

内臓も、珍味や  
茹でものとして  
食べられているよ!

## 日本各地で見られる くじら食文化

山口県以外の地域では、春はひな祭りや端午の節句、夏は田植えやお盆など親せきや隣人があつまる席に、秋は稻刈りや重陽の節句、冬はすす払いやお正月にと、くじらを縁起物やスマミナ源として食べているところがあります。

これも  
知ってた?



## 下関の学校給食は、 くじらを食べられる機会が増加中!

下関市では1998年にくじらの学校給食が復活しました。それ以来、下関市教育委員会ではくじらの食文化を守り伝えていくために、くじら給食を増やすよう努めています。2019年度は2018年度より3万食多い10万食が提供されました。

## 行事食としてのくじら料理

節分や大晦日には、「大きい年を迎えるように」「大運が開けるように」と“大きなもの”を食べると良いとされ、くじらを食べていました。



くじら肉を入れた混ぜご飯  
写真提供：下関市立西市小学校



南蛮煮や刺身、くじら肉を入れた混ぜご飯などにして食べていたよ。

盆料理としてくじ  
らが食べられてい  
た地域もあるんだ。



## 学校給食にくじらメニュー

山口県ではくじらの食文化を守り伝え  
ていくために、積極的にくじら給食を提  
供しています。



くじらの竜田揚げ(学校給食)

小学校や中学校などの給食でくじらの竜田揚げなどのくじら料理が食べられるよ!



山口県発信!

# くじら料理 いただきます!

みなさんは、くじら料理を食べたことがありますか？

刺身や竜田揚げ、くじら汁など、くじらにはいろんな食べ方があります。

ここではおいしいくじら料理の作り方を紹介します。



●レシピ監修:柴田さやか先生(栄養管理士・メンテナンス料理研究家)

## まずは下処理から!

くじらをおいしく食べるためには、まずは肉の下処理をしましょう。漬け床にしっかりと漬けることがおいしく味わうポイントだよ！

### 下処理のしかた

材料 くじら肉 500グラムに対して

#### (下処理漬け床)

- ・大根おろし 200グラム(汁ごと使う)
- ・料理酒 50cc
- ・みそ 50グラム
- ・塩こうじ 大さじ6
- ・まいたけ 1/2パック
- ・にんにく 1片(すりおろす)
- ・しょうが 1片  
(半分ずりおろし、半分は大きめにカットする)
- ・白ねぎ緑部分 1/3本分
- ・ローズマリー 5本



### 下処理漬け床に使う材料のヒミツ

#### くさ臭みを消すよ！

発酵調味料(みそや塩こうじなど)や香りの強い食材(にんにくやしうが、ローズマリー、白ねぎの緑部分、料理酒など)によって臭みを消していきます。

#### やわらかにするよ！

たんぱく質分解酵素(大根おろしやマイタケなど)によって肉をやわらかくします。

### 手順

- 1.くじら肉は流水で表面を洗い、ペーパータオルでしっかりと水気をふき取る。
- 2.肉全体に漬け床が行きわたるように、くじら肉は筋を切るように、纖維に直角に切る。(切り方や厚さは料理によって変えるので、各レシピを参考にする)
- 3.下処理漬け床の全ての材料をポリ袋に入れて、全体を均一にする。
- 4.③に②を加え、空気を抜いて圧でみっちりと漬け込む。
- 5.2日間漬けたら流水で漬け床を洗い流し、ペーパータオルで水気をふき取ったら完成。

## くじらチーズ竜田

材料 2人分

- ・くじら肉100グラム(たて1センチ×横3~4センチ×厚さ1センチにカットして下処理したもの)・卵1個
- ・粉チーズ大さじ1・片栗粉大さじ4・揚げ油適量

### 作り方

- 1.卵をとき、粉チーズを加えて全体を均一に混ぜる。
- 2.くじら肉を①にくぐらせた後、片栗粉をまぶす。
- 3.180°Cの揚げ油で揚げたら完成。

下処理が完了したら、  
いいよくじら肉の  
調理をスタート！



## くじらサラダ



材料 2人分

- ・くじら肉100グラム(たて5センチ×横3センチ×厚さ1センチにカットして下処理したもの)
- ・片栗粉小さじ1・バター10グラム・にんにく1片(みじん切りにする)・ベビーリーフ適量・紫キャベツ適量・ミニトマト6個・モッツァレラチーズ5個・クルミ適量

〈ソース〉※市販のドレッシングでもOK

- ・赤ワイン大さじ4・バルサミコ酢大さじ1
- ・濃口しょう油大さじ1・はちみつ大さじ1/2

### 作り方

- 1.くじら肉に片栗粉をまぶす。
- 2.フライパンにくじら肉、バター、にんにくを入れて火をつける。弱火でゆっくり加熱し、くじら肉は色が変わってきたらひっくり返す。
- 3.くじら肉が焼きあがったら皿に取り出す(フライパンは洗わずそのまま!)。
- 4.くじら肉を取り出した後のフライパンに赤ワインを加えて、半分の量になるまで強火で煮詰めたら、他の調味料も加える。
- 5.お皿に③のくじら肉、ベビーリーフ、紫キャベツ、ミニトマト、モッツァレラチーズを盛り付け、最後にクルミを散らす。
- 6.食べる直前に④をかけて完成。

## くじら汁



材料 2人分

- ・くじら肉100グラム(たて1センチ×横2センチ×厚さ1センチにカットして下処理したもの)
- ・にんじん1/3本・大根50グラム・ごぼう1/4本・里芋2個・白ねぎ1/3本・こんにゃく1/3枚
- ・油小さじ1・だし汁600cc・料理酒大さじ1/2
- ・みりん大さじ1/2・しょうが1片(すりおろす)
- ・みそ大さじ2~3

〈トッピング〉・サワークリーム適量・葉野菜適量

### 作り方

- 1.にんじん・大根・里芋は1.5センチ角の同じ大きさに切り、ごぼうはささがき、白ねぎは1センチ幅、こんにゃくは1センチ角に切る。
- 2.鍋に油を入れ、①とくじら肉を入れて中火で加熱する。全体に油が回ったら、だし汁と料理酒を加えて蓋をし、中火で3分加熱する。
- 3.蓋を開けてアクを取り除いたら、みりんとしょうがを加え、さらに中火で加熱する。
- 4.食材全てに火が通ったら火を止めて、みそを加える。仕上げにサワークリームをトッピングするので、好みの濃さより、やや薄味に仕上げるのがポイント。
- 5.お椀に盛り付け、サワークリームと葉野菜をトッピングしたら完成。

## くじら料理が食べられる店



- ①割烹旅館 寿美礼  
[www.sumire-ryokan.com/](http://www.sumire-ryokan.com/)
- ②お好み焼き かわ本 下関駅店  
下関市竹崎町4-3-1 国083-234-0550
- ③さかな市場 下関駅前店  
<http://r.gnavi.co.jp/y017603/>
- ④居酒屋あらかぶ  
下関市豊前田町2-2-16 国083-232-2415

### ⑤下関くじら館

[https://www.kujira-town.jp/shop\\_kujirakan/](https://www.kujira-town.jp/shop_kujirakan/)

### ⑥寿し遊びのき

下関市細江町1-5-9 国083-232-4114

### ⑦プラザホテル下関 「サンスーシ」

[www.plazahotel.co.jp](http://www.plazahotel.co.jp)

### ⑧遊福旅館

下関市入江町1-2 国083-231-0029

### ⑨魚正本陣

[www.uomasahonjin.com](http://www.uomasahonjin.com)

### ⑩魚虎

下関市中之町3-6 国083-235-3654

⑪海鮮市場 ふくの関 カモンワーフ店  
下関市唐戸町6-1 国083-234-2981

⑫旬彩炙りダイニング からと屋  
下関市唐戸町6-1 国083-229-5640

⑬みもすそ川別館  
<http://mimosusogawa.jp>

くわしくは  
コチラから!



# 長門のくじら物語

古式捕鯨の地として知られる長門。

まちに繁栄をもたらしてくれたくじらへの感謝の気持ちはしっかりと受け継がれ、「通くじら祭り」や鯨墓、鯨唄など、今もまちのあちこちでくじら文化にふれることができます。



## 伝統的な古式捕鯨のまち

長門における捕鯨の歴史は、全国的にも早い時期とされる寛文12年(1672年)から始まりました。はじめに瀬戸崎(現:仙崎)浦の「鯨突き組」が長州藩に取り立てられ、翌年には「通鯨組」が、それ以降に長州藩直属の鯨組ができて「殿様組」とも呼ばれていました。くじらは温かい南の海で出産・子育てをするため、毎年秋から冬にかけて日本海を南下します。そのため、長門のあたりを通過する時がくじらの漁期となっていました。長門で捕鯨が行われていた地域は、川尻や通、黄波戸など北浦沿岸で、川尻地域だけで、捕鯨を始めた元禄11年(1698年)から、終末の明治43年(1910年)までの約200年間に、2,800頭以上を

捕獲したことが「鯨鱗之靈」という碑に記されています。明治年代の後期になると銃殺捕鯨(手持ちの火器・銃でポンブルанс(炸裂弾)を撃ち込んで捕獲する)が始まり、対馬海峡などの沖合いで漁が展開されるようになりました。これによってくじらの頭数は激減し、沿岸へ寄ってくるくじらも少なくなったため、長門での古式捕鯨の歴史は明治43年(1910年)に幕を閉じたのです。



かわじり  
川尻漁港

## おなかに残ったくじらの胎児を供養

捕獲したくじらの中には、おなかに胎児(赤ちゃん)がいるくじらもいました。その姿を見た漁民は胎児の供養をするようになり、延宝7年(1679年)には、向岸寺の讃誉上人によってくじらを弔う清月庵(観音堂)が建てられました。元禄5年(1692年)には、鯨墓を建てて胎児を埋葬し、捕獲したくじら一頭一頭に戒名をつけ、鯨鯢過去帖に記しています。元禄5年(1692年)から書き続けられている向岸寺

所蔵の鯨鯢過去帖には、命日や戒名のほかに、捕獲年月や鯨種、捕獲場所、体長、捕獲鯨組が記され、「命の大切さ」を今の世に伝えています。



せいげつuin  
清月庵

## 近代捕鯨がスタート

長門は、「長州・北浦捕鯨」をもって、4大古式伝統捕鯨地の一つとして知られていましたが、明治時代末になると、外国の進んだ捕鯨技術に影響され、近代化への対応を迫られました。この時期に登場したのが、「日本の近代捕鯨の父」と称される、岡十郎と山田桃作です。阿武町奈古出身の岡十郎は、明治32年(1899年)にノルウェーに渡り、捕鯨砲を

使った近代捕鯨術を学び、長門市三隅出身の山田桃作と長門に本社を置く日本遠洋漁業株式会社を設立しました。



おか じゅうろう  
岡十郎



やまと とうく  
山田 桃作

# 今なお受け継がれる伝統文化

長門での古式伝統捕鯨が姿を消して100年以上がたちますが、くじらへの感謝と弔いの心から、今でも毎年、鯨回向の法要が行われています。平成4年(1992年)には、鯨墓建立300年を記念した「通くじら祭り」が開催され、以後は年中行事になりました。この祭りで歌われる、労働歌であり、祝い歌でもある「鯨唄」は、太鼓のほかに鳴り物や手拍子を打つことはありません。合掌のかたちのもみ手

で、哀れみ、祈るかのように歌われます。くじらへの哀れみと畏敬の念は、地元の小・中学校の子どもたちに受け継がれるだけでなく、保存会によって守られています。



くじらうた  
鯨唄を歌う子どもたち

## 捕鯨史を探検しよう! in 長門

古式捕鯨のまち・長門には、くじらに関するスポットがたくさんあるよ!

### ①鯨鱗之靈の碑

川尻漁港の最も奥にある「鯨鱗之靈」と刻まれた碑。1961年に建てられ、毎年春に大法要が執り行われる。



### ③黄波戸浦

1690年から捕鯨が行われた黄波戸浦。1716年から約50年間は、萩の御用商人・熊谷五右衛門が鯨組を運営。



### ⑤くじら資料館

1993年開設の北浦捕鯨の歴史が学べる資料館。「長門の捕鯨用具」(国重要民俗文化財指定)140点など所蔵。



### ⑦鯨の位牌と鯨鰐過去帖

1692年に作成。鯨鰐過去帖は、捕獲したくじらの命日や戒名などを記した貴重なもの。



### ⑨鯨鰐魚鱗群靈尊

1863年、通鯨組の網頭・早川源治右門が、くじらや魚類の御靈を弔うために、向岸寺境内に建てたもの。



### ⑪通くじら祭り

1992年、鯨墓建立300年を記念して開催し、古式捕鯨を再現。以来、毎年7月20日頃に開催されている。



### ②津黄浦・立石浦

津黄浦と立石浦は共同の鯨組で捕鯨を開始。津黄浦には稻荷社が、立石浦には観音菩薩が祀られている。



### ④日本遠洋漁業株式会社発祥の地

1899年に岡十郎と山田桃作によって設立された最初の会社、日本遠洋漁業株式会社の本社があった場所。



### ⑥鯨墓

1692年に清月庵の境内に建てられた、くじらの胎児を弔う墓。全国でも珍しく、昭和10年(1935年)に国の史跡に指定。



### ⑧鯨回向・鯨法会

1784年に通浦の行事としてくじらの供養を行って以来、今も続く。保存会によって鯨唄も奉唱される。



### ⑩正福庵

向岸寺の境外仏堂(薬師堂)。漁師たちは、くじら漁を始める前にこの寺にこもり、井戸水で身を清めた。



### ⑫早川家住宅

鯨組では網頭として活躍した早川家の住宅。18世紀後半に建てられた土蔵造りで、重要文化財に指定。

### ⑬鯨山西福寺

江戸時代には三隅地区でも捕鯨をしていたが、長州藩の命令で中止に。山号に「鯨」がつく寺は残った。

(※)用語解説はP31にあります。



# しもの 下関 のくじら物語

くじら製品の加工・販売・流通基地として栄えた下関は、  
「くじらの街・下関」と称されるほど、くじらと縁が深いまちです。  
シロナガスクジラの骨格標本をはじめ、市内にはたくさんのくじらスポットがあります。



## 下関は江戸時代からくじらの流通基地

出土された鯨骨の化石や、弥生時代に鯨骨で作られたアワビオコシ（下関市立考古博物館所蔵）から、下関とくじらは太古から関わりがあったことがわかっています。また、本格的な関わりが見られるようになったのは、海上交易が盛んになった江戸時代からです。下関は問屋を中心とする商業が盛んだったことから、くじらを捕獲するのではなく、捕鯨をする鯨組に資金の提供や資材の補給をしたほか、流通と消費地としての役割を果たしていました。

長門で捕鯨が盛んだった頃には、下関の商人が資金を提供したり、鯨油や、肥料になる鯨骨や皮を北国への積荷として北前船で扱っていました。幕末に高杉晋作による奇兵隊を支援していた白石正一郎も薩摩（鹿児島）に鯨骨を販売していました。



アワビオコシ

## 明治にはくじらの加工・販売基地に

明治時代末、長門に日本遠洋漁業株式会社が創設され、下関に出張所が置かれました。また、大阪まで進出した西宗商店はくじらに関する商品の販売を一手に担い、秋田商会も中国大陸への交易でくじらを扱うなど、下関はくじら製品の加工・販売基地として機能していました。

## 昭和のはじめに南氷洋捕鯨へ

昭和9年（1934年）に国司浩助が日本捕鯨株式会社を創立すると、日本は南氷洋に進出しました。昭和11年（1936年）に中部幾次郎が下関で大洋捕鯨を創立すると、南氷洋捕鯨は盛んになり、以来、下関は南氷洋捕鯨の基地、大洋漁業株式会社発足の地として全国に知られることになりました。

## 昭和半ばは「くじらの街・下関」に

太平洋戦争中、捕鯨は中断されていましたが、戦後は食糧不足の解消と動物性タンパク質の確保を急いたため、昭和21年（1946年）に再開されました。第一船は下関の唐戸港から小笠原へ向けて出港し、翌年からは南氷洋捕鯨が再開されました。プロ野球の球団「大洋ホエールズ」（現在の横浜DeNAベイスターズの前身）や女性吹奏楽団「ペンギンシスターズ」などが誕生したほか、下関最大の祭り「みなと祭り」では大きくくじらの山車が市中を練り歩き、くじら料理専門のレストランも営業されるなど、下関はくじらによって戦後復興をとげたといえるほど繁栄し、「くじらの街・下関」という名称さえあります。

した。これは、昭和30年代から40年代にかけて、下関に水揚げされたくじら肉が、最高で2万トンにも達していたこと、そして、捕鯨船の造船など水産関連産業が栄えていたことによるものでした。しかし、南氷洋では、世界の国々がくじらを競って捕獲したため、生息数は激減し、昭和62年（1987年）に、ついに商業捕鯨一時休止という事態をむか迎えたのです。「みなと祭り」のくじらの山車



# 商業捕鯨の再開を目指して

国際捕鯨委員会(IWC)における商業捕鯨モラトリアムの決定により、昭和62年(1987年)に日本は南極海で調査捕鯨を開始しました。その後、下関は南極海の調査捕鯨の基地として、役割を果たしてきました。平成13年(2001年)には、市立しものせき水族館「海響館」を開館し、国内で唯一のシロナガスクジラの骨格

標本を展示したことでの全国から注目を集めました。平成14年(2002年)には、下関で第54回IWC総会が開催され、下関とくじらの関わりを世界に発信することができました。令和元年(2019年)6月、日本がIWCを脱退したことにより、7月1日に31年ぶりに商業捕鯨が再開され、下関は商業捕鯨の基地となりました。

## 捕鯨史を探検しよう! in 下関

「くじらの街・下関」をめぐって、くじらや捕鯨についてもっと知ろう!

### ①ツノシマクジラ骨格標本

90年ぶりに発見された新種の骨格標本。「ツノシマクジラ」と命名され、つしま自然館に展示されている。



### ②捕鯨砲

捕鯨船の船首に取りつけられ、くじらを捕獲するときに発射されていた。下関市吉見の水産大학교構内に展示。



### ③下関市立考古博物館

鯨骨製のアビオコシを所蔵する博物館。くじらが太古から人間と関わりがあったことが学べる。



### ⑤大洋漁業株式会社 本社跡地記念碑

大洋漁業の前身、林兼商店の本社跡。昭和24年(1949年)まで、大洋漁業本社として多くの事業の本拠地となった。



### ⑦岡十郎・ 山田桃作顕彰碑

「日本の近代捕鯨の父」と称される、岡十郎と山田桃作の顕彰碑。日和山公園内にある。



### ⑨クジラ感謝碑

くじらへの感謝と弔いの思いを込めて、「下関くじら食文化を守る会」が海響館横に設置した感謝碑。



### ⑪安徳天皇縁起絵図

赤間神宮の所蔵。源氏と平家の合戦の勝敗を占う様子の絵図で、手前にイルカが描かれている。



### ⑥国司浩助胸像

日本水産株式会社の創業者の一人、国司浩助の胸像で日和山公園にある。船内急速冷凍装置を開発した人物。



### ⑧市立しものせき水族館 '海響館'

関門海峡のランドマーク。日本で唯一のシロナガスクジラの骨格標本(全長26メートル)が展示されている。



### ⑩蜂谷ビル(旧東洋 捕鯨株式会社下関支店)

大正15年(1926年)に建設された、日本水産株式会社の前身である東洋捕鯨株式会社下関支店の建物。



### ⑫クジラ館

昭和33年(1958年)に元下関水族館の隣に開設され、くじらの小博物館として使われていた建物。現在は閉館。



# 日本の捕鯨地図

2019年7月に、31年ぶりに捕鯨を再開した日本ですが、  
みなさんは、現在、どこで捕鯨を行っているか知っていますか?  
ここでは日本が捕鯨を行っている場所や、野生のくじらに出合える場所を紹介するよ!

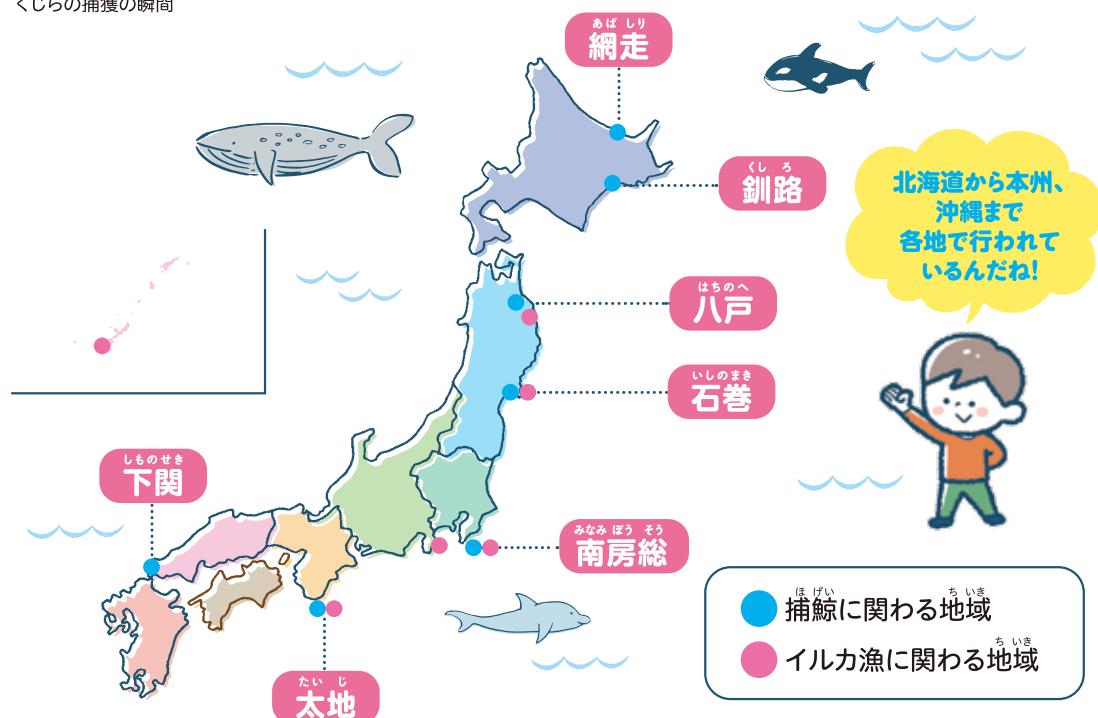


## Q くじら漁はどこで行われているんだろう?



くじらの捕獲の瞬間

2019年7月から、日本の領海と排他的經濟水域で捕鯨が行われるようになりました。くじらやイルカを捕りすぎないように、毎年捕獲してよい頭数が決められていて、しっかりと管理されています。生態研究も重要なので、捕鯨と並行してくじらやイルカの調査もしています。





# ホエールウォッチングもできるよ!

野生のくじらやイルカを陸や船の上から観察して楽しむことを「ホエールウォッチング」といいます。くじら漁では、くじらを水産資源として活用していますが、ホエールウォッチングでは鯨類を「見て楽しむ」観光資源として活用しています。船からのホエールウォッチングでは、くじらやイルカを見つけても、あまり近づかず、彼らのじゃまにならないように注意しながら観察することが大切です。日本にもホエールウォッチングを楽しめる場所がいくつかありますが、季節や天候によって観察できない時もあります。出かける前にインターネットなどで確認しようね!



ホエールウォッチングの様子

## 日本でホエールウォッチングができる地域

北海道	①標津町 ②根室市	③羅臼町 ④斜里町	ミンククジラ・ツチクジラ・マッコウクジラ シャチ・カマイルカ
	⑤室蘭市		ミンククジラ・コビレゴンドウ シャチ・カマイルカ・イシイルカ
千葉県	⑥銚子市		ツチクジラ・カマイルカ・バンドウイルカ スナメリ・マイルカ・ネズミイルカ
東京都	⑦三宅島 ⑧御藏島 ⑨八丈島 ⑩小笠原村	⑧御藏島 ⑨八丈島 ⑩小笠原村	バンドウイルカ ザトウクジラ ザトウクジラ・マッコウクジラ バンドウイルカ・ハシナガイルカ
石川県	⑪能登島曲町		バンドウイルカ
愛知県	⑫日間賀島		バンドウイルカ
和歌山県	⑬那智勝浦町 ⑭串本町		マッコウクジラ・ハナゴンドウ コビレゴンドウ・オキゴンドウ バンドウイルカ・スジイルカ
高知県	⑮室戸市 ⑯高知市 ⑰土佐市 ⑱黒潮町	⑯高知市 ⑰土佐市 ⑱黒潮町	ニタリクジラ・マッコウクジラ コビレゴンドウ・ハナゴンドウ バンドウイルカ ニタリクジラ・バンドウイルカ・ ハナゴンドウ バンドウイルカ・ハセイルカ ニタリクジラ・ハナゴンドウ マイルカ・バンドウイルカ
熊本県	⑲五和町		バンドウイルカ
鹿児島県	⑳南さつま市 ㉑十島村 ㉒奄美市	㉑十島村	ニタリクジラ・バンドウイルカ バンドウイルカ ザトウクジラ
沖縄県	㉓座間味村 ㉔渡嘉敷村		ザトウクジラ・シワハイルカ バンドウイルカ



種類によって違いますが、赤道直下の温かい海から、南極や北極などの冷たい海まで、くじらは世界中の海で暮らしています。シロナガスクジラやミンククジラは、季節が変わることに赤道付近から南極や北極まで移動するんだよ！

# 世界の捕鯨

商業捕鯨を行なっているのは日本だけではありません。

また、くじら肉などの生産物から栄養をとらなければならない民族もいて、彼らは商業捕鯨とは別のカテゴリーで捕鯨を行なっています。ここでは世界の捕鯨事情を学ぼう!

## 日本以外に商業捕鯨を行なっている国

国際捕鯨取締条約（ICRW）に加盟し、商業捕鯨モラトリアムに異議申し立て、もしくは留保することで商業捕鯨を行なっている国としては、ノルウェーとアイスランドの2カ国があります。

### ●ノルウェー

1982年に商業捕鯨モラトリアムが採択されると、異議申し立てを行い、1987年まで商業捕鯨を行なっていました。その後、しばらく自主的に捕鯨を停止していましたが、1993年に商業捕鯨を再開しました。年ごとに捕獲頭数は異なりますが、多い年には600頭以上のミンククジラを捕獲しています。

### ●アイスランド

商業捕鯨モラトリアムの受け入れを留保したうえでICRWに再加盟することで、2006年から商業捕鯨を再開しました。日本への輸出用にナガスクジラを捕獲し、国内消費用にはミンククジラを捕獲しています。ナガスクジラは漁を休む年もありますが、多い年には150頭前後を捕獲しています。

## 先住民たちの捕鯨

世界には、くじらから得られるくじら肉などの生産物が、栄養面や文化的理由から生活に欠かせない民族が存在します。IWCはこうした民族がいる加盟国4カ国に、商業捕鯨とは異なるカテゴリー（分類）として捕獲枠を認めています。2018年のIWC総会では、2019年から2025年までの総捕獲枠が下記の通り認められています。

### 1.米国アラスカ州および

#### ロシア・チュクチ自治管区の先住民

ベーリング・チュクチ・ビュフォート海のホッキョククジラ392頭。ただし、1年間の銛打ち数は67回を超えてはならない。

### 3.グリーンランド先住民（デンマーク）

東グリーンランドのミンククジラ、年間銛打ち数20回。未使用的銛打ち数を翌年へ繰り越すことはできるが、年間3回を超えてはならない。

### 2.ロシア・チュクチ自治管区および

#### 米国ワシントン州の先住民



北太平洋東部のコククジラ980頭。1年間の銛打ち数は140回を超えてはならない。ロシア先住民によるコククジラの捕鯨。

### 4.セントヴィンセント&グレナディーンズの島民

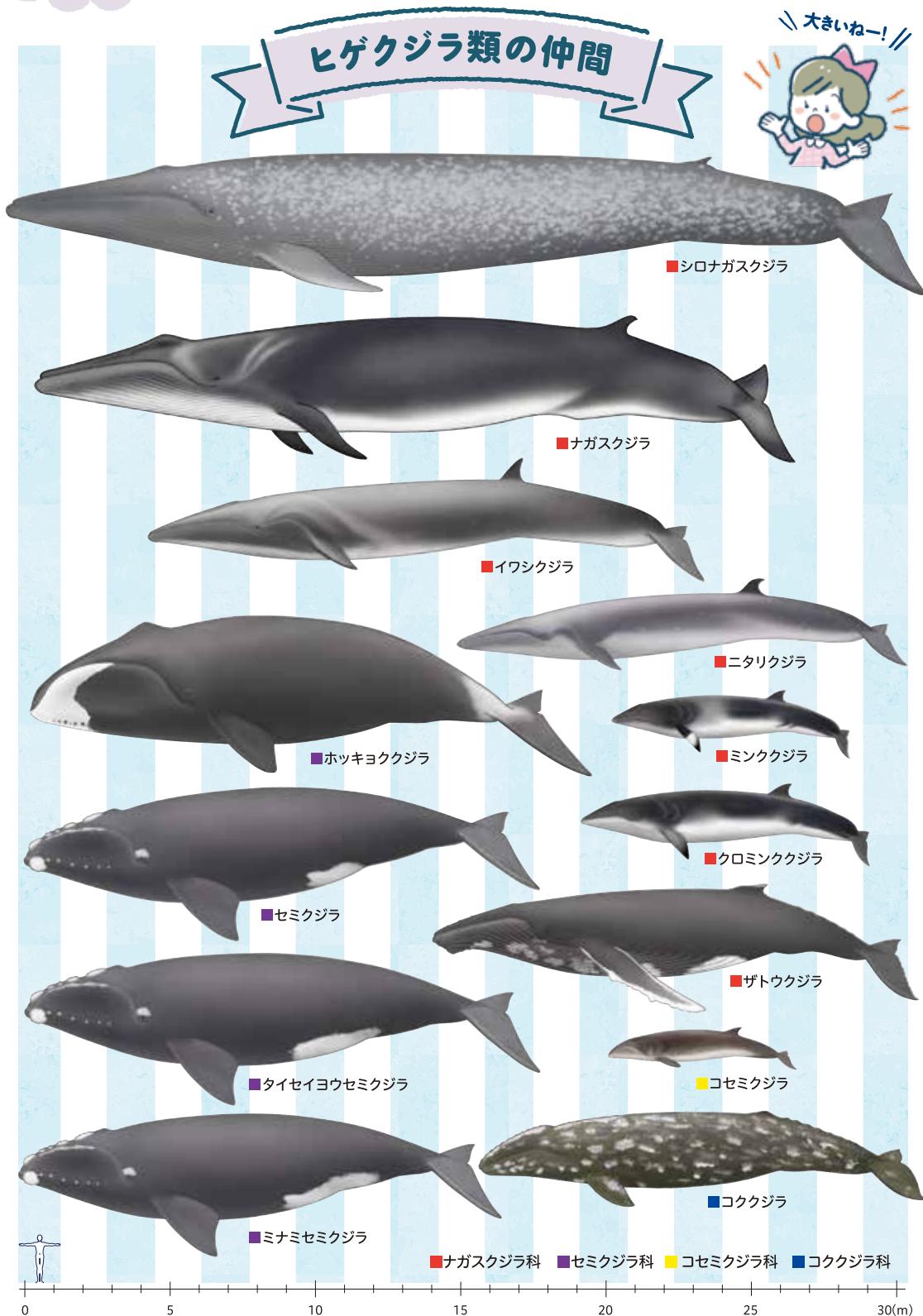
ザトウクジラ28頭。

## そのほかの捕鯨

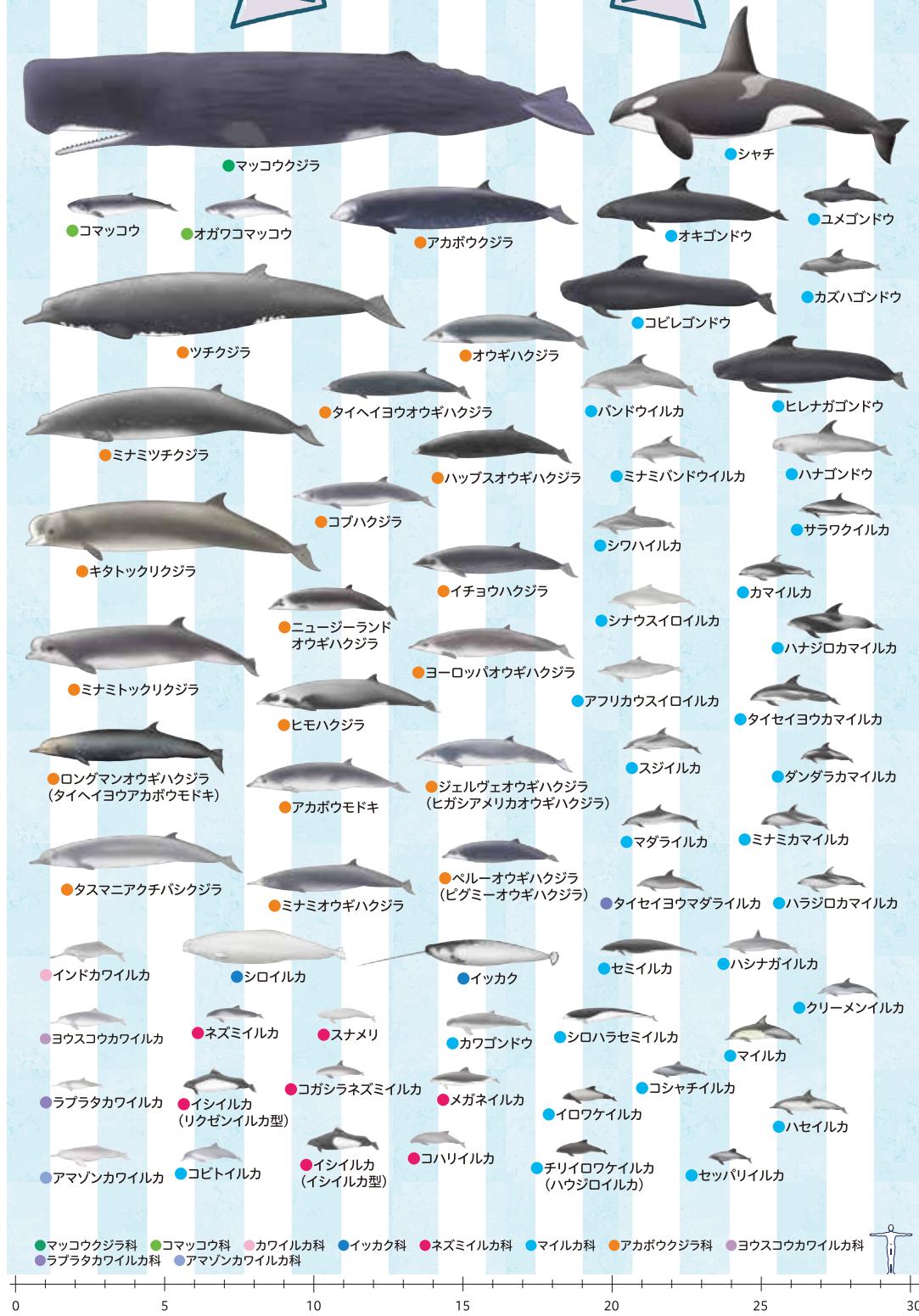
IWCに加盟していない国々でも捕鯨は行われています。中でも、大型鯨類を対象としたものでは、カナダ先住民によるホッキョククジラを対象とする捕鯨や、インドネシア・レンバタ島のマッコウクジラを対象とする捕鯨がよく知られています。

## 世界のくじら

世界中の海には約89種類のくじらがいることを学びましたね。ここでは、ヒゲクジラ類とハクジラ類に分けて、どんなくじらがいるか具体的にみてみよう！



## ハクジラ類の仲間



●マッコウクジラ科 ●コマッコウ科 ●カワイルカ科 ●イッカク科 ●ネズミイルカ科 ●マイルカ科 ●アカボウクジラ科 ●ヨウスクウカワイルカ科

●ラプラタカワイルカ科 ●アマゾンカワイルカ科 ●アマゾンカワイルカ科



0 5 10 15 20 25 30(m)

# くじらの用語解説

くじらに関する用語って、普段聞きなれないものが多いよね。  
本誌に出てきた用語をここで解説するよ。



## IWC (アイダブリューシー)

国際捕鯨委員会(International Whaling Commission)。国際捕鯨取締条約に基づき設置された鯨類資源管理に関する国際的な漁業管理機関。

## 改定管理方式(RMP)

持続可能な資源の利用を目的とした、ヒゲクジラ類の捕獲可能量を算定するためのプロセスのこと。

## 近代捕鯨

汽船の船首に大砲を取り付け、そこからロープのついた銛を放ちくじらに打ち込む。命中すると銛の先に詰めた火薬が爆発して、ワインチでロープを巻き取ることによってくじらを船まで引き寄せる捕鯨方法。別名ノルウェー式捕鯨と言われている。

## 国際捕鯨取締条約(ICRW)

鯨類資源を適切に保存し、捕鯨産業の秩序ある発展を目指す国際条約。1946年に締結され、1948年発効された。日本は1951年4月に加入。2019年6月末に脱退し、同年7月1日から自国の排他的経済水域内で商業捕鯨を再開している。

## 古式捕鯨

江戸時代から明治末期まで採用されていた、網や銛でくじらを捕まえる捕鯨方法。

## 商業捕鯨モラトリアム

IWC加盟国による商業捕鯨の捕獲枠を一時的に0(ゼロ)に設定する規定のこと。日本は商業捕鯨再開を目指し、2018年のIWC総会でモラトリアムの限定的解除を提案したが、IWCにおいてはモラトリアムが解除されることなく現在に至っている。

## 南大洋鯨類サンクチュアリー

商業捕鯨に対する管理措置の一つ。

くじらのことを考えて  
生まれた言葉  
はかりだね。



# くじらクイズ

この冊子を通してくじらについて学んだ君は、

きっと“くじら博士”になるれるはず。

どこまでくじらについて詳しくなったか、クイズに挑戦してみよう!

Q1 くじらは「魚類」でしょうか  
「ほ乳類」でしょうか?

Q2 くじらは全部で何種類  
いるでしょうか?

Q3 日本の鯨類の利用は  
いつから始まったと  
言われているでしょうか?

Q4 日本の近代捕鯨は、1899  
年導入の「●●●●式捕  
鯨」で始まりました。●に当  
てはまる国名は何でしょうか?

Q5 日本で大型鯨類を対象とし  
た商業捕鯨が再開されたの  
は、何年何月からでしょうか?

Q6 古式捕鯨のまちとして知ら  
れる山口県内の地名は?

Q7 長門市にある向岸寺の  
清月庵(観音堂)は何のために  
建てられたでしょうか?

Q8 「日本の近代捕鯨の父」と  
呼ばれる人物の名前は?  
2人いるよ。

Q9 くじら製品の加工・販売・  
流通基地として栄えた  
山口県内の地名は?

Q10 国内で唯一のシロナガス  
クジラの骨格標本を  
展示してあるのはどこ?



何問正解  
できたかな?

答え合わせはコチラから!  
アンケートにも答えてね。



発行日 2021年2月22日

発行 株式会社エフエム山口、一般財団法人日本鯨類研究所

取材・編集 株式会社エフエム山口、株式会社ザメディアジョン

監修 下関市、下関市教育委員会、長門市、長門市教育委員会

協力 山口県、山口県教育委員会