

研究ノート

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化

— 商業捕鯨モラトリウム以後の動向を中心として —

田 中 彩 貴

はじめに

一九八二年、国際捕鯨委員会^①（以下IWC）は、商業捕鯨を一時停止させる「商業捕鯨モラトリウム」を採択した。商業捕鯨モラトリウムとは、鯨類資源の保護を目的とし、IWC管轄下の二三種類のクジラの捕獲を禁止とする規制である。この規制によって、日本は一九八八年度以降、IWCによる管轄鯨種の商業捕鯨を禁止した。これにより母船式捕鯨、沿岸大型捕鯨（以下、大型捕鯨）は全面的に、沿岸小型捕鯨（以下、小型捕鯨）はミンククジラの捕獲が禁止された。商業捕鯨を禁止してからの約二〇年間、日本政府はIWCにおいて一貫して商業捕鯨の再開を主張している。しかし、今日でも商業捕鯨の再開には至っていない。商業捕鯨モラトリウムによって捕鯨が規制されているものの、大曲によると世界中では次の五種類の捕鯨が合法的

におこなわれている「大曲二〇〇二、二三頁」。^① 原住民生存捕鯨（主に文化的理由でIWCによって捕獲枠が付与されている）、^② 調査捕鯨（国際捕鯨取締条約の締約国に与えられた権利）、^③ IWC加盟国による商業捕鯨（国際捕鯨取締条約の締約国に与えられた異議申し立ての権利）、^④ IWC加盟国及び非加盟国によるIWC管轄外鯨種の捕鯨、^⑤ IWC非加盟国による捕鯨、である。現在、日本では^②の調査捕鯨と^④の小型捕鯨がおこなわれている。加えて、追い込み漁や突棒漁による小型鯨類を対象とする捕鯨をおこなう地域もある（表一）。

商業捕鯨モラトリウム以降、日本政府は捕獲禁止鯨種であるミンククジラの捕獲枠を要求してきた。^③ これは、商業捕鯨モラトリウムによって困窮している小型捕鯨業とその周辺地域を救済することが目的である。小型捕鯨基地のある地域とは、北海道網走市、函館市^⑤、宮城県鮎川町、千葉

表1 日本における鯨種別都道府県別捕獲枠数（2007年度）

	北海道	青森県	岩手県	宮城県	千葉県	和歌山県	静岡県	沖縄県	計
小型捕鯨	ツチクジラ	14		26	26				66
	タッパナガ			36					36
	マゴンドウ				36				36
	ハナゴンドウ					20			20
イルカ漁	イシイルカ	1,451	18	6,969	269				8,707
	リクゼンイルカ	98		8,054	16				8,168
	カマイルカ			154		170	36		360
	スジイルカ				72	550	63		685
	ハンドウイルカ					937	71	9	1,017
	アライイルカ					470	409		879
	ハナゴンドウ					541			541
	マゴンドウ					277		92	369
	オキゴンドウ					70		20	90
計		1,563	18	15,177	347	116	3,053	579	20,974

注1 小型捕鯨は北海道網走市・函館市、宮城県鮎川町、千葉県和田町、和歌山県太地町の5地域においてのみおこなわれている。

注2 マゴンドウの捕獲枠は、房総沖と紀州沖での捕獲頭数を合わせて、上限36頭となっている。

注3 和歌山県のイルカ漁には、突棒だけではなく追い込み漁も含まれる。

出所 小型捕鯨に関しては日本小型捕鯨協会ホームページ (<http://homepage2.nifty.com/jstwa/hokakuwaku.htm>)、イルカ漁に関しては水産庁より提供された資料をもとに作成。

県和田町、そして和歌山県太地町である。

これらの地域でおこなわれている小型捕鯨は、ツチクジラ、ゴンドウクジラなどの小型鯨類を捕獲対象としている。現在、八つの小型捕鯨業者があり、九隻の小型捕鯨船が農林水産大臣の許可を受け、漁業権を持っている。ただし、それぞれの業者が共同経営をしたり、二隻ある捕鯨船のうち一隻を休ませたりしているため、現在稼動しているのは五隻のみである。日本小型捕鯨協会は、商業捕鯨モラトリウムによってミンクジラの捕獲が禁止され、小型捕鯨業者の経営が成り立たなくなったため、共同経営によってコストを削減せざるをえない状況であると説明している。また、商業捕鯨モラトリウムは「伝統的捕鯨地域」を経済的に衰退させただけでなく、当該地域の文化的状況にも影響を与えている。

本稿は、千葉県和田町^⑧を事例として、商業捕鯨モラトリウム以降の小型捕鯨の展開を、その文化的な側面に着目しつつ報告することを目的とする。

文化人類学における商業捕鯨モラトリウム以降の小型捕鯨に関する従来の研究では、地域における捕鯨の文化的重要性とその伝統性を指摘したうえで、捕鯨の規制による捕鯨地域の経済的・文化的衰退が論じられている。たとえばフリーマンらは、捕鯨従事者のネットワーク、鯨肉を媒体

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

とした人間関係、鯨肉食、そしてクジラにかかわる祭事などの地域に根付いた営みが、商業捕鯨モラトリウムによって存続の危機に瀕している点を明らかにした「フリーマン一九八九、一六五～八六頁」。

同様に高橋は、商業捕鯨モラトリウムによって捕鯨がこなわれなくなると、日本人が培ってきた捕鯨現場における「職人的技能」が低下し、日本の捕鯨文化が存亡の危機に立つことを示した「高橋 一九九二、一五〇～四頁」。さらに浜口は小型捕鯨の商業捕鯨モラトリウム以降の和歌山県太地町における小型捕鯨の動向を報告した後、「諸社会における捕鯨文化の擁護・存続を図る立場」から、「ミンククジラを対象とする小型沿岸捕鯨が再開されることを期待」と述べている「浜口 一九九四、五四～六八頁」。このように、小型捕鯨がおこなわれている地域に関する文化人類学の研究では、商業捕鯨モラトリウムによる地域への「打撃」「フリーマン 一九八九、一八一頁」に焦点をあて、商業捕鯨モラトリウム以前におこなわれていた捕鯨の伝統的な文化の衰退を論じる傾向が強い^③。

これにたいして、千葉県和田町の町史では、小型捕鯨の展開について、「皮肉なことに、厳しい規制の結果、需要が供給をはるかに上回る結果となり、採算のとれる産業として存続できている」と述べられている「和田

町史編さん室 一九九四、二八八頁」。鯨肉の需要が供給を上回ったのは、捕鯨が禁止となり、鯨肉が稀少となったためである。「商業捕鯨モラトリウムによって小型捕鯨とその周辺地域には文化的・経済的窮状がもたらされた」とするフリーマンや高橋らの従来の指摘は、日本が商業捕鯨モラトリウムを実施した当時の時代的制約をうけており、今日の状況を説明しているとはいえない。このことから、筆者は小型捕鯨とその周辺地域に関する今日的展開を論じる必要性があると考える。

また、筆者は、ある時代における「人とクジラのかかわり」を不変として捉えるのではなく、状況の変化に即して読み直していく必要があると考えている。そのため、商業捕鯨モラトリウム以前の捕鯨のあり方やクジラを媒介とした人と人のつながりを伝統文化として捉え、その継承の必要性のみ示すのではなく、捕鯨の希少化にともなう鯨肉および捕鯨の新たな側面、具体的には捕鯨の観光化の側面に着目したい。

以上のことを踏まえ、本稿では千葉県和田町における商業捕鯨モラトリウム以後の沿岸小型捕鯨と捕鯨基地周辺地域の動向を報告することを目的とする。具体的には、ツチクジラの解体を観光対象としたネイチャースクール「くじら学」（自然体験教室）への取り組みに着目することで商

業捕鯨モラトリウムとその継続による当該地域の人とクジラのかかわりの変化を明らかにしたい。研究方法は文献調査、房総の捕鯨を取り扱った新聞記事の分析、そして現地調査である。現地調査は二〇〇五年七月のネイチャースクール「くじら学」に参加し、ネイチャースクールのスタッフには活動の経緯と課題について、参加者にはそれぞれ参加の目的・意図をうかがった。そして、ネイチャースクール後、解体所の周辺地域にて計一〇日間の聞き取り調査では、町の方々に商業捕鯨モラトリウム後の捕鯨およびクジラとのかかわりについてうかがった。

以下、まずは商業捕鯨モラトリウム以前の和田町における捕鯨業と鯨肉利用の展開について述べ、次に商業捕鯨モラトリウム以後の捕鯨業、および町における捕鯨／クジラの取り扱い方の変化について報告する。最後に、和田町が捕鯨文化を観光に活かした背景について論じ、その観光において捕鯨やクジラがどのように扱われているのか考察する。

一 日本の捕鯨産業におけるツチクジラ漁

(1) 日本の捕鯨業の時代区分

まずは、和田町の捕鯨産業について記述する前に、日本

の捕鯨産業におけるツチクジラ漁の展開について整理する。中国は、漁法の特徴によって日本の捕鯨の歴史を三つの時代区分で捉えている「中国二〇〇六、二二、二五頁」。以下では、中国の時代区分を参照しながら日本におけるツチクジラ漁の展開をみていく。

中国による時代区分は次の三つである。(一) 初期捕鯨時代・状況に応じて臨時の組織が編成され、捕鯨がおこなわれた時代。捕獲されたクジラの肉や油などは、漁に従事した者および漁場に近接する地域に重点的に分配される。このような捕鯨は縄文時代に開始されていた可能性がある。(二) 古式捕鯨業時代・専門の捕鯨集団である鯨組が組織され、地域消費の域を超えて広範な商品流通を前提として捕鯨がおこなわれた時代。中国は、これを「産業としての捕鯨」とよぶ「中国二〇〇六、四二頁」。古式捕鯨時代は、伊勢湾で突取捕鯨法がおこなわれた一五七〇～七三年(元亀年間)から始まった。(三) 近代捕鯨業時代・ノルウェー式砲殺捕鯨法(以下、ノルウェー式捕鯨)によって機動的な捕鯨がおこなわれた時代。ただし、古式捕鯨業時代までにおこなわれていた漁法の諸要素がすべて消滅したのではなく、クジラの解体方法など、受け継がれたものもあった。

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

（2）古式捕鯨時代

古式捕鯨時代、関西以西の鯨組は小型のゴンドウクジラ類と、大型のヒゲクジラを捕獲対象としていた。大型のヒゲクジラのなかには、絶命すると海中に沈む種類がいる。そのような種の捕獲を実現するために、関西以西の鯨組では網を用いた捕鯨が発達した。これに対して、ツチクジラは厚い皮下脂肪によって絶命後も海に沈まない。ツチクジラを捕獲対象とした千葉県南部の鯨組では、捕獲の際に網を用いなかった「中園 二〇〇六、四五頁」。ツチクジラを捕獲対象とする漁は世界的にも稀であり、この漁を支えたのは房州の文化・社会的諸要素にあったとされている「小島 一九八九、八一〜一〇六頁」。

一六二二年（慶長一七年）、鋸南町勝山の醍醐新兵衛は、鯨組を組織してツチクジラ漁をはじめた「岸上一九一四、二二四頁」。捕獲頭数は平均すると年間一〇頭前後であったが、ツチクジラの来遊の変動や資源の減少にも左右されてきた「矢代 一九八三、八九頁」。矢代によると、関西以西の捕鯨業では鯨肉の需要が高かったのに対し、醍醐組では鯨油の需要が高かったという「矢代 一九八三、二〇〇〜二頁」。鯨油は、稲作の害虫であるウンカや、イナゴの除去に効果的であった。『和田町史』には、「鯨肉は勝山を中心とする安房の限られた地域で食用」に

され、「灯火や稲作の除虫剤に用いられる鯨油は、元締醍醐新兵衛によつて江戸の油問屋に出荷された」とある「和田町史編さん室 一九九四、二九〇頁」。矢代は、「関西では鯨肉、関東では鯨油」が中心であったと指摘したうえで、「勝山付近のみは唯一の鯨肉地帯」であったと述べている「矢代 一九八三、一〇二頁」。また、小島もツチクジラの肉が食用として江戸に流通していなかったことを指摘している「小島 一九八九、一〇四頁」。

勝山の捕鯨は一八三六年（天保七年）、二六頭のツチクジラの捕獲をピークに、一八五〇年前後（嘉永年間）からしだいに衰退した。そして、明治初期には従来の漁法による鯨組みの存続が困難となった「中園 二〇〇六、一〇七〜一〇八頁」。醍醐組は幕末に蝦夷地（北海道）の漁場の開拓を試みたが失敗し、明治以降捕鯨業を休止、一九〇五年に解散した。醍醐家の鯨組によつてツチクジラ漁がおこなわれていたとき、ツチクジラの漁業権は醍醐家にあった。醍醐家によるツチクジラ漁が困難になると、ツチクジラ漁は千葉県の管轄となり、その後は鯨組の一員ではなかった人々も捕鯨に参加するようになった。そして一八九九年、館山にノルウェー式捕鯨の房総遠洋漁業株式会社が設立された^⑤。同社は二度の改組および増資によつて東海漁業株式会社（以下、東海漁業）となり、ノルウェー式捕鯨を開始した。

(3) 捕鯨産業の近代化

古式捕鯨からノルウェー式捕鯨への変化は、千葉県のみならず関東以西の鯨組にも同様におこった。そして、漁船の動力化を背景に、明治末期から大正にかけて小規模な捕鯨会社が全国的に乱立した。ノルウェー式捕鯨の導入とその後の発展によって、捕鯨船・捕鯨砲がともに拡大し、沿岸での大型捕鯨が可能となった。昭和初期には、母船式捕鯨による南水洋での捕獲も実現した。

同じ頃、ノルウェー式捕鯨を導入した小型捕鯨では、従来の捕獲対象種に加えて三陸沖や北海道沿岸にてミンククジラの捕獲に乗り出した「高橋 一九九二、一二一〜三一頁」。小型の捕鯨船でもミンククジラの捕獲が可能となると、「ミンク船」と呼ばれる小型の捕鯨船が和歌山県や宮城県で造られるようになった。日本が太平洋戦争に突入すると、大型捕鯨の多くの船が軍に徴収された。一方で小型捕鯨業は沿岸の警備も兼ねて戦時中もおこなわれ、船を失った大型捕鯨の漁師らはミンク船に加わった「高橋 一九九二、二六頁」。

第二次世界大戦後、長い戦争で多くの船舶を失った大型捕鯨会社は、経営を立て直すのに時間を要した。その間、宮城県や和歌山県の個人企業家らがミンク船・小型捕鯨船を造って捕鯨に参入した。当時、小型捕鯨は国による管理

のない自由漁業であったため、誰でも自由に参入することができた「高橋 一九九二、二六〜七頁」。これらの小型捕鯨業者が生産する鯨肉は、食糧難の時代にタンパク質の供給源となった。

大型捕鯨や母船式捕鯨が復活すると、市場には大量の鯨肉が回り、規模に劣る小型捕鯨業は圧迫された。一九四八年、政府は数が増えすぎってしまった小型捕鯨業を国で管理する政策を決定し、一九四四年には八三隻あった小型捕鯨船は、一九五九年には三三隻、一九六四年には一八隻、そして一九八八年には九隻に減少した。この九隻が残った地域が、北海道網走市、宮城県鮎川町、千葉県和田町、そして和歌山県太地町である。一方、母船式捕鯨および大型捕鯨は捕獲頭数を増加させ、一九三五〜八七年の間に、鯨種を変えながら三〇万頭のクジラを捕獲した「森田 一九九二、三六六頁」。

小型捕鯨によるミンククジラを中心とした捕鯨、そして母船式捕鯨、大型捕鯨による捕鯨産業の大規模化が進行する中、ツチクジラ漁は千葉県南部において小規模に続けられてきた。小型捕鯨が政府の許可制となった一九四八年〜七二年、沿岸小型捕鯨種が捕獲した鯨種に占めるツチクジラの割合は、一七・六パーセントであった「Ohsuni 1975, pp111-21」。また、その肉の消費地域も日本全国に広がら

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

なかった。ツチクジラ漁の操業は、一九七七年～八二年は八三・二パーセント、一九八三～八七年は八九・二パーセントを千葉県が占めていた〔本徳 一九九八、二〇～一頁〕。

ところが、商業捕鯨モラトリウム実施後の一九八八年～九八年は、和田町が四八・七パーセント、鮎川町が四三・七パーセント、北海道が七・五パーセントとなる。この数値の変化は、一九八八年以降ミンククジラが捕獲禁止となり、その代替として、従来はツチクジラを主要捕獲対象としていなかった地域においてもツチクジラが捕獲されるようになったからである〔本徳 一九九八 二一頁〕。

このような背景を踏まえて、次節では一九四八年に創始された和田町の捕鯨会社・外房捕鯨株式会社（以下、外房捕鯨）が、戦後の捕鯨業者の一つとしてどのように展開したのかみていきたい。

二 和田町における捕鯨産業の展開

（１）外房捕鯨の設立

一九四八年に施行された小型捕鯨取締規則によって、千葉県唯一の捕鯨業者である東海漁業の捕獲枠が見直された。千葉県では、競争の激化を避けるべく、明治末期から捕鯨が県の許可制となっていた。これは、ノルウェー式

捕鯨の導入および漁船の動力化を背景に、千葉県には小規模な捕鯨会社が乱立したからである。県は、一九〇九年に鯨漁取締規則を發布し、小型捕鯨を県の許可制とした。一九三〇年代以降、東海漁業は小規模な捕鯨会社を吸収・合併し、千葉県で一社の捕鯨会社となった。千葉県では、戦時中および戦後も東海漁業一社による捕鯨業が継続された〔和田町史編さん室 一九九四、二八二頁〕〔庄司 一九九六、一〇〇～一七頁〕。

小型捕鯨取締規則によって、全国的には小型捕鯨会社の減少が図られたが、千葉県では東海漁業の捕獲枠の見直しにより、捕鯨産業への新規参入がおこった。当時、東海漁業は一五隻の許可船を所有していたが、実際に操業していたのは八隻にとどまっていた。東海漁業は許可船を一二隻に減じ、三隻の許可船を千葉漁業株式会社に譲渡した。翌年、外房捕鯨が設立され、千葉県漁業株式会社より捕鯨業を譲渡された〔和田町史編さん室 一九九四、二八三頁〕。

外房捕鯨は、一九四九年の漁期に、木造の捕鯨専用船第一、第二純友丸（十二・二八トン）を用いてツチクジラの捕獲をおこなった。東海漁業の捕獲頭数四七頭（操業船八隻）に対して、外房捕鯨は九頭という成績であった〔和田町史編さん室 一九九四、二八三頁〕。一九五〇年には第三純友丸（一五・六七トン）が進水稼動し、三隻で五〇頭近

くの捕獲に成功した。この年、東海漁業と合わせて一三〇頭のツチクジラを捕獲し、房州の小型捕鯨としては空前の成績をあげた。また、一九五〇年には小型捕鯨の取締規則が一部改正され、漁場の拡大にともない口徑五〇ミリメートルの捕鯨砲の使用が許可された〔和田町史編さん室 一九九四、二八四頁〕。

(2) 小型捕鯨の停滞

一九五〇年代以降の小型捕鯨業者は、捕鯨業界において苦しい立場にたたされた。房総沖のツチクジラ漁が大漁であった一九五〇～五一年、宮城県鮎川町を基地とする小型捕鯨船およそ一二隻と、岩手県山田港所属の小型捕鯨船三隻が、夏季にツチクジラを捕獲した。東北の捕鯨船によるツチクジラの捕獲数は不明だが、房総沖と同程度の捕獲頭数であったと考える者もいる〔庄司 一九九六、一〇三～九頁〕。一九五二年以降、戦後数年間の大量捕獲によって房総沖へのツチクジラの来遊は減少した。外房捕鯨は、第五純友丸（一九・一五トン、ディーゼル一四〇馬力）に続いて、第八純友丸（二六・四二トン、ディーゼル一四〇馬力）を建造し、捕獲量の拡大を図ったが、一隻あたり八頭から一〇頭程度のツチクジラの捕獲に留まり、会社の経営は極めて厳しい局面にたたされた。

一九五五年頃には、全国的に小型捕鯨業の捕獲高が減少し始めた。さらに南氷洋および北洋での母船式捕鯨と、近海での大型捕鯨の隆盛による供給過剰も重なり、鯨肉の販売価格が低下した。当時、北海道および東北の一部を除くほとんどの小型捕鯨業者が採算割れを起こしており、全国に六六隻ある許可船のうち、実働していたのは四七隻であった〔庄司 一九九六、一〇五頁〕。事態の改善をはかって、日本小型捕鯨協会は農林大臣に沿岸のマッコウクジラの捕獲許可を求める陳情書を提出した。小型捕鯨業者の整理を進めていた水産庁は、一九五七年、小型捕鯨業者に沿岸のマッコウクジラ漁を認めた。ただし、このとき同庁は小型捕鯨を廃業する団体に対し、北洋におけるマッコウクジラ船団に参加する機会を与えた。小型捕鯨船を廃船とし、それらを集約して大型北洋捕鯨のために造船することを推進する政策が出されたのである。このような政府の措置により、一九五六年には六六隻あった小型捕鯨船は、一九五九年には三三隻に半減した〔庄司 一九九六、一〇五頁〕。小型捕鯨の許可トン数を大型捕鯨船の補充トン数に使用する「スクラップ・アンド・ビルド」方式は、小型捕鯨業者の漁業権の売買を促進することになった。外房捕鯨も苦しい立場にあり、一九五九年より操業中発見するマッコウクジラ、ニタリクジラなど大型鯨種

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

の捕獲に踏み切ったり、捕獲対象外の鯨類を捕獲するなどして凌ぐしかなかった「庄司 一九九六、一〇八〜九頁」。

（3）ミンククジラの捕獲

一九六五年は外房捕鯨にとって転機の年となった。それは、外房捕鯨がミンククジラに本格的に進出した「記録すべき年」となったからである。この年、外房捕鯨は宮城県のミンク船経営者から春季のミンククジラ漁の協力と処理場使用の同意を得て、一三頭のミンククジラを捕獲した「庄司 一九九六、一一〇頁」。

一九六六年の捕獲記録によると、外房捕鯨はツチクジラ三九頭、ミンククジラ一〇頭、マッコウクジラを含むその他の鯨類九〇頭、総計一三九頭を捕獲した（表二）。軌道に乗った外房捕鯨は、一九六八年から九州の玄海灘への出漁を加え、翌年には宮城県牡鹿町に外房捕鯨鮎川事業所を開設した。鮎川事業所を開設した一九六九年の年間捕獲頭数は一七九頭で、八、一三四万円の収益をあげた。ただし、和田事業所での収益は総収益の三五パーセントにとどまり、北海道、三陸方面の漁場に重点が移っていくこととなる「和田町史編さん室 一九九四、二八四頁」。なお、外房捕鯨が北方に新しい漁場を求めて出漁した一九六九年、東海漁業は操業を停止した。東海漁業の船や装備を使用し

捕鯨を始めた会社もあったが、四年後には撤退した。これにより、千葉県の小型捕鯨は外房捕鯨一社のみとなった。

大型捕鯨会社である日東捕鯨株式会社^②（以下、日東捕鯨）は、一九七七年、外房捕鯨に和田処理場の借用を申し込んだ。外房捕鯨はこれまで捕獲鯨種や漁場を拡大してきたが、和田町での処理場は夏季のツチクジラの解体以外使用してこなかった。外房捕鯨は、借用料金による財務改善を見込み、日東捕鯨の申請を受諾した。こうして、和田処理場では、外房捕鯨による夏季のツチクジラの解体に加え、日東捕鯨による春季のニタリクジラの解体、秋・冬季におけるマッコウクジラの解体がおこなわれるようになった。日東捕鯨は、和田事業所において最盛期であった一九八〇年の漁期に、マッコウクジラ四六五頭、ニタリクジラ一一六頭を捕獲した。

日東捕鯨によって沿岸大型捕鯨業がおこなわれていた時期について、和田町に住むある女性（五〇代）は「クジラのおい」のことを話してくださった。彼女によると、和田町は「クジラのおいでクサイ町」であったという。観光客の中には、クジラのおいになれず、帰ってしまいう人もいたようだ。このような話を、筆者は他にも数名からうかがった。彼らによると、日東捕鯨は漁期中に三〇〇頭以上のクジラを解体しており、そのにおいは「和田浦の

表2 外房捕鯨株式会社における鯨種別捕獲頭数の推移（1955～90年）

年次	ツチクジラ		ミンククジラ		ゴンドウクジラ		アカボウクジラ		マッコウクジラ		その他		合 計	
	頭数	割合	頭数	割合	頭数	割合	頭数	割合	頭数	割合	頭数	割合	頭数	割合
1955	23	79.3			2	6.9	3	10.3			1	3.4	29	100
1956	18	69.2			6	23.1	2	7.7					26	100
1957	32	74.4	1	2.3	7	16.3	3	7.0					43	100
1958	32	71.1			12	26.7	1	2.2					45	100
1959	20	37.7	1	1.9	13	24.5	3	5.7	6	11.3	10	18.9	53	100
1960	22	27.5			14	17.5	25	31.3	14	17.5	5	6.3	80	100
1961	20	29.4	1	1.5	3	4.4	8	11.8	27	39.7	9	13.2	68	100
1962	26	38.2			5	7.4	5	7.4	31	45.6	1	1.5	68	100
1963	32	45.4			20	28.4	1	1.4	12	17.0	6	7.8	71	100
1964	25	36.8	1	1.5	13	19.1	2	2.9	24	35.3	3	4.4	68	100
1965	24	46.2	13	25.0	1	1.9	1	1.9	11	21.2	2	3.8	52	100
1966	39	28.1	10	7.2	3	2.2			78	56.1	9	6.5	139	100
1967	21	32.3	9	13.8			3	4.6	27	41.5	5	7.7	65	100
1968	27	18.9	25	17.5	1	0.7	1	0.7	81	56.6	8	5.6	143	100
1969	52	33.1	27	17.2			2	1.3	75	47.8	1	0.6	157	100
1970	44	24.6	58	32.4					74	41.3	3	1.7	179	100
1971	26	15.8	62	37.6			1	0.6	76	46.1			165	100
1972	29	18.0	41	25.5			2	1.2	89	55.3			161	100
1973	11	10.1	46	42.2					52	47.7			109	100
1974	23	37.1	27	43.5			1	1.6	11	17.7			62	100
1975	23	46.9	25	51.0							1	2.0	49	100
1976	9	19.1	38	80.9									47	100
1977	20	62.5	11	34.4			1	3.1					32	100
1978	26	25.5	76	74.5									102	100
1979	23	31.9	49	68.1									72	100
1980	24	18.5	106	81.5									130	100
1981	29	24.2	91	75.8									120	100
1982	41	19.7	107	51.4	60	28.8							208	100
1983	39	16.7	113	48.3	80	34.2	1	0.4			1	0.4	234	100
1984	60	21.7	161	58.3	55	19.9							276	100
1985	30	12.9	159	68.2	38	16.3					6	2.6	233	100
1986	26	10.0	229	88.1	2	0.8					3	1.2	260	100
1987	27	12.7	185	87.3	0								212	100
1988	16	38.1			26	61.9							42	100
1989	14	63.6			2	9.1					6	27.3	22	100
1990	18	69.2			8	30.8							26	100

注1 割合はパーセント。数値は小数第二位を四捨五入。

注2 1963年の「その他」には、他社との共同捕獲1頭を含む。出所では共同捕獲分を0.5頭と計上。

注3 出所では、1973年と1981年の合計がそれぞれ119頭、128頭になっているが、ここでは鯨種別捕獲頭数の合計を用いた。

出所 庄司博次1996「沿岸小型捕鯨業」 小牧恭子編『鯨の主と和田の漁業』p.116の表を一部加工。

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

駅を降りるとクジラのおいがする」と人々に感じさせるほどであったという²⁷。また、解体時に流れるクジラの血によつて海が赤く染まってしまうこともあった。住民の不満を少しでも解消するために、日東捕鯨の従業員は、解体所や工場付近の住人に鯨肉を分配していた²⁸。現在、解体所付近に住む男性（八〇代）は「鯨肉は買うものではなかった」と話している。外房捕鯨でも捕鯨船員や解体作業員の個人的なつながりから、町の人々に鯨肉を贈ることがあった。ただし、筆者は聞き取りにおいて「町の方々に迷惑をかけているから」という理由だったとはうかがうことはなかった。

これまで、日本の捕鯨産業の展開と照らし合わせて和田町における捕鯨産業の展開を概観し、小型捕鯨による捕獲対象の変化と、大型捕鯨による房総沖での操業進出を確認した。次章は、商業捕鯨モラトリウム以降、沿岸小型捕鯨がどのように展開したのか、ツチクジラ漁を継続してきた和田町を中心にみていきたい。

三 和田町における人とクジラの関わりの変化

（一）捕鯨産業と鯨肉利用

現在、和田町におけるツチクジラおよびコビレゴンド

ウの漁期は、六月二〇日（八月末日である²⁹）。太地町に住む磯根崑氏が所有する第七勝丸（船員七名）がツチクジラを一二頭、マゴンドウを一〇頭、外房捕鯨所属の第三一純友丸（船員六名）がツチクジラを一四頭、マゴンドウを一〇頭捕獲する。ツチクジラは和田町を中心に房州で消費されるが、マゴンドウは房州では消費されず、捕獲後すぐに解体し、太地へと運送される。以下では、商業捕鯨モラトリウム後、和田町におけるツチクジラ利用の幅がどのように広がったのかをみていく。

本徳は、南房総におけるツチクジラの捕獲・流通・消費について、商業捕鯨モラトリウム後の動向を中心に明らかにしている「本徳 一九九八」。本徳によると、小型捕鯨地における商業捕鯨モラトリウム後の状況は「基地によって様々」であり、「すべての捕鯨基地が同じ窮地に陥っているわけではない」「本徳 一九九八、八九頁」。これは、モラトリウム以前より捕獲対象としてきた鯨種の違いに起因している。本徳は、和田町のツチクジラ漁および太地町のコビレゴンドウ漁ではそれぞれの地域における流通網・食習慣が保たれているが、捕獲禁止となったミンクジラを嗜好してきた鮎川や北海道では、捕獲から消費までの流通網が途絶えていると指摘する「本徳 一九九八、八九～九〇頁」。

解体場で解体された鯨肉は、加工業者、鮮魚店、飲食店、そして一般の消費者に販売される。加工業者は「タレ」とよばれる鯨肉の干物や、佃煮、大和煮などを製造する。鮮魚店は生肉を販売する。また、外房捕鯨では一九九〇年から鯨肉の自社で加工を始め、タレや佃煮などを製造している。加工処理をしないで一年間鯨肉を利用する飲食店経営者は、漁期中に総計一〇〇キログラム程度の鯨肉を購入し、一部は冷凍保存して翌年の漁期まで利用するという^③。

従来の流通の維持に加えて、販路が拡大したツチクジラの部位がある。ヒゲクジラの生皮が利用されていた大阪、山口、九州方面では、商業モラトリウム以降、ツチクジラの生皮が代用品として利用されている。生皮はベーコンに、尾羽はさらし鯨に加工され、煎皮は関西方面で「関東だき」といわれるおでんの材料となる。これらに利用される部位は、脂肪部分であり和田町では消費されない。かつて、外房捕鯨では脂肪部分から鯨油を生産していたが、捕獲規制後の一九八九年以降は操業を中止した。一時は脂肪部分の利用が困難となっていたが、大型ヒゲクジラ類の捕獲規制によって新たな販路が発生し、それらの利用が可能となった〔本徳 一九九八、七八～八六頁〕。

捕獲規制後、捕鯨会社が鯨肉市場で販路を拡大した一方、従来からツチクジラを消費してきた人々は、これまでのよ

うにいくらでもクジラを食べることができなくなった。和田町の解体所では、漁期はじめに外房捕鯨が決定した価格によってツチクジラの肉が販売される。価格は肉質によって変動することはない。かつて千葉県唯一の捕鯨会社であった東海漁業もこの価格決定の方法を用いており、年度始めに値決めをしたら漁期中の価格変動はなかったという〔和田町史編さん室 一九九四、二九〇頁〕。社長の庄司氏は「価格を変動させた場合、購買力のある加工業者や鮮魚店ばかりが購入することになる。そうすると、地元消費者が購入する分の肉が残らなくなる」と話す^④。このような価格決定方法は保たれているが、鯨肉の価格自体は確実に上がっている。一九八七年で一キログラムあたり一三〇〇円が、二〇〇五年では一キログラムあたり二七〇〇円となっていた。このツチクジラ肉の値上がりは、地元消費者にとって「クジラが高級品になった」ことを感じさせている。

ある地元の消費者は、「商業捕鯨モラトリウム以降、鯨肉の値段が高くなったため、入手が困難になった」と話していた。消費者は、購入した肉を佃煮、カツ、ステーキなどの他に、タレとして利用してきた。和田町の人々にとって、以前は好きなだけ食べることができたクジラが、今では高級品となってしまった。解体所付近に住む女性（六〇代）は、「タレにするか、冷凍保存するかして、たまにし

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

か食べなくなつた」と話す。また、彼女は「お中元で知人から果物などを送られたときに、そのお返しとしてタレを贈る」と話し、和田町の旬の食べ物として贈り物に利用することを教えてくれた。タレ作りが上手な女性は、「鯨肉の購入とタレ作りを頼まれることが多くなつた」と話す。彼女は肉質を見分ける目が良く、タレ作りの評判も高い。「鯨肉が高価になつたから、タレ作りに失敗できなくなつたんでしょ」と、その女性は話していた。

以前は日東捕鯨から鯨肉を配布されていた人々も、今ではツチクジラの肉を購入しなくては鯨肉が手に入らない。捕獲規制後も流通網が維持されているという報告がある一方、筆者は、地元消費者の消費傾向には鯨肉の値上がりによる「高級品としての鯨肉」利用という変化があると考え^③る。

現在の和田町における外房捕鯨の捕鯨業は、ツチクジラを主要な捕獲対象種として存続している。だが、消費者にとつて、鯨肉の値上がりは身近であつた鯨肉を「高級品」として捉えなおし、利用していく傾向を生み出した。次節では、希少化した捕鯨と鯨肉をめぐる、町の人々がどのような取り組みをしてきたのか見ていこう。

（２）捕鯨に関する町の取り組み

一九九〇年代、和田町では捕鯨と関連した活動を始めた。主な活動は、（一）食文化研究会の発足、（二）教育現場での取り組み、（三）捕鯨の観光利用、である。

（一）食文化研究会の発足に関しては、一九九六年、「和田町くじら食文化研究会」が発足した。この研究会は、旅館、民宿、飲食店の一六店舗で構成されている。同研究会は、希少となつてしまつた鯨肉の食文化を後世に伝え、人々に広めるためにツチクジラやミンクジラ^④を用いた新メニューの開発を試みている。また、町のイベントに応じ、同研究会がクジラ料理を提供することもある。研究会の活動は不定期だが、会員同士は日常的に顔を合わす機会があるため、情報交換する。この研究会によつて、従来からのタレ、佃煮、しぐれ煮、カツ、ステーキなどの利用のほか、クジラのカルパッチョやカツバーガーが作られるようになった。

次に、（二）教育現場での取り組みと捕鯨との関連について、和田町の小学校を取り上げる。一九九九年以降、町内の小学生がツチクジラの解体を見学し、その肉を食べる「初漁祭」がおこなわれるようになった。このイベントは、漁期で初めてのツチクジラがあがると、五年生を対象として開催される。外房捕鯨の関係者によると、このイベントによつて初めてツチクジラおよびツチクジラの解体を見る

児童も多く、クジラの大きさに驚いたり、内蔵を見て「気持ち悪い」と言ったり、「かわいそう」という児童もいるという。しかし、それらの児童もクジラ肉を食べると「おいしい!」と喜ぶ。学校の教員や外房捕鯨では、嫌がる子どもにも無理に食べさせることはしないが、ほとんどの児童がクジラを食べている。

小学校におけるクジラおよび捕鯨の学習は、二〇〇〇年、「文部科学省指定研究開発学校³³」の指定を受けたことで、さらに活発となった。この実践内容の一つには、「地域の自然・産業・歴史などを素材とした教育課程の編成と実施を進める」ことが含まれている。町内の小学校では農業科、情報科、町民科が新設され、町民科の授業においてクジラをテーマに選んだ児童らが、地域の人々から話を聞き、体験学習をした「和田町史編さん室、二〇〇六、一七七頁」。二〇〇二年には、三つの小学校が合同で町民科の授業をおこなった。一メートルにおよぶクジラの模型を創作し、クジラ料理を試食するなかで、児童らはクジラへの関心を高めた。指定期間が終わると農業科や町民科を廃止しなくてはならなかったため、各校では指定期間中の学習内容を総合的な学習の時間や生活科の時間に取り組み工夫をしている「和田町史編さん室 二〇〇六、一七五～八頁」。

最後に、(三) 捕鯨の観光利用についてみていく。和田

町では、一九九六年に「花と、みどり、海の楽園」というキャッチフレーズが決定し、翌年には町のイメージマークとして、クジラの「クーちゃん」が制定された。一九九〇年代、和田町ではくじらのモニュメントを次々と設置した。たとえば「花の広場公園」にはクジラの尾鰭を形作ったモニュメント、和田白濱海岸にはマツコウクジラのモニュメントが設置されている。駅前および漁港前の公衆トイレには、ツチクジラの絵が描かれている。町役場の入り口には捕鯨砲が設置され、町営の「コミュニティセンター」には、ツチクジラの頭部の骨格標本やツチクジラ漁の万祝などの資料が展示されている。和田浦駅の観光案内所にはクジラや捕鯨に関する資料や工芸品が展示されている。クジラの漁期中、和田浦に来た観光客はクジラの捕獲状況と解体情報をここで知ることができる。

これらの町内の整備は、和田町の観光業にクジラおよび捕鯨を取り込むようになったことを示している。町役場の職員は、「捕鯨産業が縮小してきた時代は、全国の町村が町おこしを始めていた。和田町では、町おこしにクジラ・捕鯨を用いることにした」と話す。従来、和田町は史跡めぐりや山間部のハイキング、花園・花畑、そして海水浴や釣り船などを観光資源としてきた「和田町史編さん室 一九九四、一〇一～一二頁」。先述したように商業捕鯨

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

モラトリウム以前は、クジラの加工場のにおいなどで、観光客が遠のいてしまうこともあった。だが、一九九〇年代以降のイメージ作りは、従来の観光に加え、「クジラの町」を観光客にアピールしている。一九九〇年代半ばに発刊された町史には、観光の章に「鯨解体場」が記載されている。「和田町史編さん室 一九九四、一〇一八～九頁」。そして二〇〇〇年、和田町は「小型捕鯨の町」をアピールする観光プログラムを開始した。次節では、和田町の捕鯨業を町の観光に取り込んだ「ネイチャースクール」という事業を取り上げる。

（3）ネイチャースクール「くじら学」

「ネイチャースクールわくわくWADA（以下、ネイチャースクール）」は、二〇〇〇年に和田町と東京のNPO・ネイチャースクールが共同で始めた自然体験や農林業の体験学習である「和田町史編さん室 二〇〇六、二一八頁」。この体験学習の方針は、（一）和田の自然が教室であること、（二）その自然を相手に生活している地元和田の住民がスクールの先生となること、の二点である。テーマごとに地元住民を講師として招き、参加者に自然体験の場を提供している。定員は原則二五名であるが、実際は五〇名を超えるときもあれば、一〇名に満たない場合もある。

和田町ではこのような体験学習を通して都心からの参加者を集め、「都市と地方の交流を促し、新しいネットワーク」を生み出すことを試みている「NPOネイチャースクール 二〇〇三、七二頁」。二〇〇三年の和田町勢要覧で、「ネイチャースクール（自然体験教室）」を中心とした体験型観光は、これからの南房総の観光の主力商品となるべく、さらなる発展が期待されている」と記載されている。

これまで開催してきたネイチャースクールの講座は表三の通りである。初回は、二〇〇〇年八月に開催された「くじら学」であった。発足当初は社会人や大学生を対象としていたが、二〇〇一年には小学生を対象とした「夏休み子ども教室」や家族で参加する「親子教室」が開催されるようになった。毎年おこなわれる講座（「わだ学」「くじら学」「花嫁街道ハイキング」）に加え、他団体との共同などや東京でのイベントなどの新たな試みも加えられている。社会人を対象としたスクールでは三〇代と四〇代の参加者が多いが、二〇代から七〇代以上の参加者もほぼ毎回いる「NPOネイチャースクール 二〇〇三、七六～九頁」。

二〇〇一年に開催された計八回のネイチャースクールでは、合計二一人が参加した。都県別参加数は、千葉県から一一三人（五三・六パーセント）、東京都から四八人（二二・七パーセント）、埼玉県から二四人（一一・四パーセ

表3 ネイチャースクールの活動（2000～2005年）

	講 座 名	2000	2001	2002	2003	2004	2005
定番	和田学		○	○	○	○	○
	実りのわだ学			○			
	くじら学	○	○	○	○	○	○
	花嫁街道ハイキング		○	○	○	○	○
	夏休み子ども教室			○	○	○	○
花	和田の花学	○					
	花づくり（専門コース）		○				
森林	里山学	○					
	森林学		○				
	森林体験（専門コース）		○				
	海辺の町の森林学			○			
	森林エキスパートコース			○	○	○	○
農業・酪農	農業学		○		○		
	食べる農学	○					
	酪農体験（専門コース）		○		○		
	酪農エキスパートコース			○		○	○
漁業	漁業体験（専門コース）		○				
	漁業エキスパートコース					○	○
	和田の海学	○					
食	和田の“食”		○				
	田舎の料理学			○			
その他	くすの木コース				○		
	炭焼きコース				○	○	○
	蕎麦づくりコース					○	
	田舎暮らしコース					○	
	公開講座		○				○
企画もの	グリーンライフ企画			○	○		
	わくわく会員企画				○		
	N.S. WADA・イン・東京					○	

注1 グリーンライフ企画は、日本生活協同組合の旅行部門であるグリーンライフと提携し、小・中学生を対象とした講座である。

注2 N.S.（ネイチャースクール）WADA・イン・東京は、ネイチャースクール5周年企画として東京都で開催された企画である。

出所 和田町史編さん室 2006『続・和田町史 通史編』（pp.218-25）および聞き取り調査より作成。

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

ント）、神奈川県から二二人（一〇・四パーセント）、その他は四人（二・九パーセント）であった。ただし、この年はリピーターが総参加者数の五四パーセントを占めていたため、「初参加者を増やすこと」を課題としている。

「くじら学」は初回から八年連続開催されており、毎年定員を上回る人数が参加する人気のスクールである。第二回「くじら学」では、六〇名近い人数が参加した。「くじら学」は「パート一」と「パート二」に分かれており、前半の一泊二日が「パート一」、後半の一泊二日が「パート二」、二泊三日は「パート一・二」の参加となる。他のスクールでは一泊二日だが、「くじら学」の場合はツチクジラの解体を見学できる可能性を少しでも高くするため、二泊三日の期間を設けている。当然ながら、ツチクジラが捕獲されなければ、参加者はツチクジラの解体を見学することができない。

三日間のうち、必ずツチクジラの解体が用意されているわけではない。「くじら学」参加者は、もしかしたら見る事が出来るかもしれないツチクジラの解体を目指して、スクールに参加する。たとえ解体を見学できなかったとしても、参加者は「自然を相手にした漁業だから仕方ない」と思うしかない。逆に、クジラの解体を見学できる場合、そこに居合わせる「くじら学」参加者は、「運がいい」と口々

に言う。これまで八回開催されてきた「くじら学」において、二〇〇七年度のみ台風の影響でツチクジラが捕獲されず、解体見学がおこなわれなかった。二〇〇七年度以外では、三日間のうち一回はツチクジラの解体がおこなわれてきた。ただし、参加者はパート一とパート二に分かれていたため、見学できた参加者もいれば、見学できなかった参加者もいる。なお、ツチクジラの解体見学の有無にかかわらず、参加費は一泊二日で一万円（他のスクールと同額）、二泊三日で一万七千円である。

筆者が参加した二〇〇五年の「くじら学」は、七月一日〜一九日に開催された。三日間の日程は表四を参照いただきたきたい。参加者は合計三三人、都県別にみると東京都（一四人）、千葉県（二二人）、神奈川県（四人）、栃木県（二人）、埼玉県（一人）であった。スタッフは、NPOネイチャースクールから三名、町役場から一〇名が担当した。講師は、和田町の住民四名の他に、鯨類研究所と水産庁から二名が招かれた。

次章では、筆者の観察と聞き取りをもとに、「くじら学」において捕鯨がどのように扱われているのか検討していきたい。

表4 ネイチャースクール「くじら学」進行表（2005年）

日 時	工 程	主な内容など
7月17日	11:50 集合・昼食	
	13:00 開校式	
	14:30 講座	「森へ入る」：植林地の下刈作業体験 講師 安房西部森林組合 武山富士雄氏
	16:30 入浴・休憩	
	17:30 講座	「和田町の捕鯨について」 外房捕鯨社長 庄司義則氏
	18:30 夕食交流会	夕食後 くじらの話題提供 鯨類研究所調査部長 西脇茂利氏
	20:30 宿舎へ移動	町内の宿舎 長吉、沖見屋 都亭
7月18日	4:30 くじらの解体見学	
	7:30 朝食	
	9:30 講座	「干物づくりに挑戦」：アジ、サバ、イカの干物づくり 講師 中村吉勝氏、樋口和子氏
	12:00 昼食	
	13:30 公開講座	「くじらの歴史と科学 ―世界と日本と安房の捕鯨と文化を考える―」 講師 農学博士・経営学修士 小松正之氏
	15:30 アンケート記入後 解散	移動 安房宅心高等学校施設見学
	17:00 宿舎へ移動（町内の施設）	
	17:30 入浴・休憩	
	19:00 夕食・交流会	夕食後 くじらの話題提供 鯨類研究所調査部長 西脇茂利氏
7月19日	4:30 くじらの解体見学	
	7:30 朝食	
	9:00 講座「森へ入る」	「森へ入る」：植林地の下刈作業体験 講師 安房西部森林組合 武山富士雄氏
	11:30 田舎すしづくり体験・昼食	
	13:00 化粧炭づくり	
	15:00 解散	

注1 パート1のみ参加者は18日の公開講演後に解散。

注2 パート2からの参加者は18日の11時50分に集合し、昼食後、公開講座から合流する。

注3 クジラの解体見学は、ツチクジラの漁があった場合のみ希望者により実施。

出所 ネイチャースクール「くじら学」配布資料より作成。

四 観光地としての「クジラの町」

（一）観光地化する解体所

まずは、「くじら学」の見学対象となる解体所の様子を紹介する。

房州ではやわらかい鯨肉が好まれるため、捕獲されたツチクジラは解体所付近の海に一四〇七時間浮かべられる。そのため、解体が始まるのは捕獲した翌日の早朝（午前二〜六時）になる。陽が昇らない時刻から解体所の灯りがつき、作業員らが解体の準備を始める。解体所は海に向かつてゆるやかに傾斜しており、コンクリート製のスリップウエーが海と板敷きの解体所とをつないでいる。

クジラは、このスリップウエーを通じて引き上げられる。一〇メートルに及ぶツチクジラを引き上げるのは、解体所上部に設置されたウインチである。ウインチは二台あるが、二台を同時に使うことはほとんどない。一台のウインチからワイヤーが引き出され、滑車に通されてからクジラにつながる。滑車は全部で一〇個ある。それらは解体所の随所に備え付けられており、作業員は状況に応じてこの滑車を使うか選択する。ウインチを直接クジラにつなげないのは、滑車を通して角度をつけたほうが、地面に接したクジラの面に傷がつきにくいからである。フォークリフト（一

〜二台）、水と氷が入ったタンク（五台）、作業用テーブル、そして各々の包丁の準備ができたならツチクジラが引き上げられ、解体が始まる。

ツチクジラの解体作業は一五〜七人でおこなわれる。作業は、解体所の海側と陸側、そしてテーブルの三カ所で行われる。クジラが板敷きの作業場に引き上げられると、まずは水産庁から派遣された調査員が、クジラの体長および各部の長さを調べる。調査員による計測が済み次第、作業員は解体を順次始めていく。ただし、内臓や骨などは解体中にサンプルをとるため、体長の計測以降、調査と解体作業はほぼ同時進行である。

解体作業は、クジラが置かれている海側でクジラを部位ごとに解体し、それをウインチで陸側に運び、一定の大きさに分割するという流れで進む。分割された肉や皮は、テーブル上で筋や肉の破片が取り除かれ、氷の張ったタンクに入られる。海側では三人の作業員と一人の見習い、陸側では五人の作業員、そしてテーブルには五〜七人の作業員がそれぞれ担当する。

ツチクジラを各部位ごとに切り分けたり、それを分割する作業では、刃渡り約五〇センチメートルの包丁が使われる。テーブル上での作業には刃渡り二〇センチメートルの包丁が用いられる。また、骨周りの肉を剥ぎ取る場合は、

刃渡り一〇センチ余りの包丁を使う。作業中、刃の切れ味が悪くなると、作業員は所持している砥石を使うか、解体所の端にある電動式の回転砥石を利用する。

まず尾ビレと背ビレが切り落とされる。それを陸側にいる作業員たちが分割する最中、海側の作業員たちは次の作業に取り掛かり、頭部と胴部の境目から皮を剥がし始める。ツチクジラの片側の皮が、背中、側面、腹面の三部に分けられるよう切れ目を入れられ、ウインチによって順に剥がされていく。ウインチの移動と使用する滑車を決定するのは、まだ包丁を持たない見習いの作業員である。剥がされた皮は陸側の作業員によって分割され、テーブルでの作業に引き渡される。海側の作業員たちは皮に引き続いて肉を陸側の作業員たちに送り、陸側の作業員たちは分割した肉をテーブルの作業員たちに送る。海側から陸側へ、そしてテーブル作業へと、作業は流れていく。

このような解体作業の一連の流れの中で、それぞれの作業員たちは状況に応じた行動をする。それは誰かに何かの道具を渡すことだったり、切断に難航している作業員を手伝ったり、あるいは見習いの作業員に助け舟を出すことだったり、様々である。作業員たちは、それぞれの担当箇所において、自分の作業状況と全体の進度の双方を把握し、自らのポジションを判断することができる。そのような

個々の判断力が、クジラの解体作業を円滑に進める。

解体所には壁がないため、見学者はクジラの解体作業の工程を一部始終見ることが出来る。解体作業を見に来るのは「くじら学」参加者だけではなく、地元住民や一般の観光客も見に来ている。解体を見慣れた和田町の人々とは違い、「くじら学」参加者や一般の観光客は、ツチクジラの大きさとともに作業員の仕事ぶりに関心を示す。ネイチャースクール「くじら学」参加者の男性（三〇代）は、解体所で感じたことについて、「大きい包丁で大きなクジラを捌く姿に迫力を感じた」と話していた。また、解体所には「くじら学」参加者の日常では感じることでないクジラのおいしさや解体作業の音がある。肉や皮を切断する時の音やウインチの音、ワイヤーを移動させる見習い作業員の掛け声などである。この珍しい光景に、「くじら学」参加者らは心躍らせて写真やビデオで撮影している。

このようなツチクジラの解体は、「マグロの解体ショー」と類似していると捉えることができるかもしれない。しかし、ネイチャースクールのスタッフ、とくに町役場の職員らは、「ツチクジラの解体はショーではない。」と話す。次節では、ネイチャースクールのスタッフらが、ツチクジラの解体をどのように位置づけているのか考えてみたい。

（２） ネイチャースクールにおけるツチクジラの解体

町役場には、ツチクジラの水揚げと解体時刻についての質問が多いため、二〇〇四年からホームページを利用して解体情報を発信している。もともと、鯨肉の販売に関する住民の質問に対応したものだだったが、ホームページに掲載したことによって鯨肉の購入とは異なる種類の質問が寄せられるようになった。それは、「クジラの解体ショーはいつありますか？」という質問である。役場職員の男性（二〇代）によると、このような質問は一、二件ではなく、ひと月に十件以上あるという。このような質問に対し、彼はおもに二つの違和感をいだいている。ひとつは、クジラの解体は仕事現場の一場面であるため、見世物としてのショーとしての理解は間違っているということ。もうひとつは、野生のクジラを相手にしている捕鯨は、確実に水揚げを予測することは不可能であり、「いつありますか？」という質問は不適切である、ということである。

役場の職員で、ネイチャースクールのスタッフでもある男性（三〇代）も、先の職員と同様な思いを抱いている。彼は、「クジラの解体を『解体ショー』という言葉で表現しないでほしい。『ショー』とはお客さんにお金を払ってもらって、自分たちのパフォーマンスを見てもらうものだ。クジラの解体現場では、見る者が『見学させてください』

という気持ちで作業を見てほしいし、そのような意識でスクールに参加してほしい」と話す。彼によると、ネイチャースクールの参加者はもちろん、一般の観光客に対しても見学の意識を持ってもらいたいという。だが、ネイチャースクールに参加する者さえも「解体ショー」と言うことがあり、参加者らの意識を変えていくことや、スタッフ側の意図をうまく伝えることが今後の課題だと話していた。

二〇〇五年の「くじら学」パート二からの参加者は、ツチクジラの解体を見学するかわりに、施設にてツチクジラの解体を撮ったビデオを鑑賞した。ツチクジラの解体見学を楽しみにしていた参加者は、「思い通りにならない自然」を理解し、状況を納得することが主催者側から求められている。

スタッフの女性（二〇代）は、「解体現場では、生きものが食べものとして解体されていく過程を『学ばせて』もらう気持ちで見学してほしい」と話している。他のスタッフも、ネイチャースクール「くじら学」が、「学ぶ」、「考える」を通してクジラとかかわる場になるように努めていると話す。

ネイチャースクールのスタッフ、とくに町役場の職員らにとっては、「くじら学」におけるそれぞれのイベントを通して、参加者が何かを学ぶことが重視されている。その

ため、「ツチクジラの解体見学」は「見世物」や「ショー」ではなく、そこから何か学ぶべきものとして位置づけられている。このような位置づけは、ネイチャースクールの趣旨である(一) 和田の自然が教室であることと、(二) その自然を相手に生活している和田の住民がスクールの先生となることに即している。和田町が示す「クジラの町」⁴¹は、水族館などにおける鯨類展示やホエールウォッチングではなく、「沿岸小型捕鯨をおこなう町としてのクジラの町」である「NPOネイチャースクール 二〇〇三、二二―三頁」。

最後に、次節では「くじら学」において和田町の捕鯨がどのように学ばれているのか、クジラ・捕鯨に関する講座を取り上げて考察する。

(3) 体験学習される捕鯨

まずはクジラ・捕鯨を扱っている次の三つの講座について説明する。(一)「講座・鯨について」、(二)「公開講座・クジラの歴史と科学」、(三)「講座・和田町の捕鯨について」である。

(一)「講座・鯨について」は、財団法人・日本鯨類研究所の西脇茂利氏が担当した。西脇氏は、調査捕鯨の団長も務めており、「くじら学」参加者およびネイチャースクー

ルのスタッフにとっては「クジラの先生」として随時解説を求められる。西脇氏はクジラの生態について講演したあと、「海の生態系を維持するためにも、ミンククジラを間引く必要がある」という主張した。この主張は鯨類研究所および日本政府の主張でもある。⁴²

(二)「公開講座・クジラの歴史と科学」は、独立行政法人・水産総合研究センター理事の小松正之氏が講師を担当した。講演題目の副題は「世界と日本と安房の捕鯨と文化を考える」となっていたが、講演の内容は、IWCの現状と日本の対応に関するものであった。とくに、IWCによる商業捕鯨モラトリアムは科学的根拠に基づかないとして、持続的利用の主張する日本の立場を指示するものであった。

(三)「講座・和田町の捕鯨について」では、外房捕鯨社長・庄司義則氏が講師を担当した。庄司氏は、小型捕鯨の作業プロセス、ツチクジラの解体作業および利用方法と流通、販売、そして食文化や鯨油の用途について説明した。一捕鯨業者としての庄司が強調したのは、「一〇〇年後まで房総に捕鯨が残っているように資源を枯渇させないこと」と、「地域の人々に捕鯨に親しんでもらうこと」であった。

二〇〇五年度の「くじら学」では、研究者、政治家、小型捕鯨業者の関係者が講演をおこなった。ここで注目した

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

いのは、「くじら学」が和田町の小型捕鯨について学ぶ場でありながら、同時に国際的な捕鯨問題も学ぶ場であるという点である。さらに、国際的な捕鯨問題を学ぶなかで、「くじら学」では日本政府の主張が散見される。日本政府の主張を取り入れるなかで、「和田町の捕鯨」には、学ぶ対象となる事柄と、一方では学ぶ対象とならない歴史や現状がある。

日本政府は、小型捕鯨の伝統を保持する観点からミンククジラの捕獲枠を要求している^⑤。これは、日本の小型捕鯨が、先住民生存捕鯨と同様に地域にとって重要な社会経済的・歴史的意義をもつことを根拠としている。ここで強調されるのは、保持すべき伝統を小型捕鯨が継承しているという点である。小型捕鯨の伝統性は政府だけではなく、文化研究者ならびに新聞各紙も指摘する。フリーマンらは、和田町の小型捕鯨が醍醐家による鯨組から連続的であることを示した「フリーマン 一九八九、一〇一〜一四頁」。一九八一年に新聞に連載された「房州の捕鯨」は、房総半島の沿岸各地に広がっていた捕鯨を取り上げ、「四世紀にわたる長い歩み」を描き、反捕鯨のうねりを懸念する声を報道している。さらに、捕鯨の観光化に取り組んだ一九九〇年代の新聞には、和田町を「先祖元来の『財産』を活用しての『クジラの町』」として報道するものがある^⑥。

和田町における捕鯨業の観光化は、捕鯨業の希少化にともない、小型捕鯨の伝統性が和田町内外において再認識されたことが背景にあった。

このことを踏まえると、ツチクジラの解体が「ショー」というよりも「継承されてきた伝統の一つ」としてネイチャースクール参加者に見学されていることが分かる。参加者は、事前に捕鯨の歴史や、「日本人とクジラとのかかわり」について話を聞く。翌日に見学する解体現場は、ネイチャースクールのパンフレットでは「儀式を見たような、ある種の迫力を感じるもの」と説明されている^⑦「ネイチャースクール 二〇〇三、二九頁」。ある新聞では、解体現場を「厳かな儀式」と表すものもある^⑧。「くじら学」では、和田町の小型捕鯨の伝統性を重視し、解体現場の厳格な雰囲気^⑨を学び、見学する場を創造している。

だが一方で、「くじら学」では捕鯨に関して学ばれない歴史や現状がある。たとえば本稿の一章、二章で示したような大型捕鯨・母船式捕鯨の台頭による小型捕鯨の淘汰に関しては言及されない。また、今日の調査捕鯨によるミンククジラの捕獲によって小型捕鯨が徐々に圧迫を受けていること、そして、商業捕鯨が再開されてしまったら小型捕鯨会社が再び淘汰されることになってしまうという矛盾に關しても話に上らない。

「くじら学」の演者や同行者は、自身の立場を考慮して講演内容に盛り込む情報を取捨選択する。たとえば庄司氏は、「沿岸小型捕鯨のおかれた立場は複雑なものであるが、それを話してよい場合とそうでない場合、うまく伝わる相手となかなか伝わらない相手がいる。限られた時間で分かりやすい話が求められる場合は、国際的な捕鯨問題での日本政府の主張にみられる小型捕鯨像をなぞる形になる」と話す。ここで指摘しておかなくてはならないのは、庄司氏自身がこのような自分の選択を自覚的におこない、ときに自嘲的に、そういう選択をしなくてはならない現状を突き放して見ていることである。

庄司氏は、「和田の捕鯨の歴史はたかだか六〇年。しかし房州の捕鯨の歴史は四〇〇年」という。「くじら学」の講演において、庄司氏が描く「人とクジラの共生のイメージ」は、梅原猛の人とイソギンチャクの関係に近い。梅原は、かつて梅原自身がイソギンチャクと戯れた山寺や海岸で、今は彼の孫がイソギンチャクと戯れている様子を見て、自分が戯れたイソギンチャクの子孫が、自分の子孫と戯れていると考える「梅原 一九九八、二九〇三頁」。そして、「時は移り、人は代わるが、人間とイソギンチャクとの交わりは変わらない」として、人とイソギンチャクの関係を語る。庄司氏は、梅原が示した人とイソギンチャクの関係

を、房州の人とクジラの関係に置き換えて説明する。房州では、人もクジラも祖先から子孫へと世代を変えていくが、両者のかかわりあい是不変ではない。庄司氏は、今日の捕鯨業者の一人として、そのような房州の人とクジラの間を一〇〇年後まで残したいと考えている。

このような庄司氏の講演は、他の講演と同じく「くじら学」の一つとして組み込まれている。捕鯨者である庄司氏は、「和田町の捕鯨」と「房州の捕鯨」を必ずしも一緒に捉えているわけではない。一方で、ネイチャースクールのスタッフをはじめ、和田町内外の関係者は、小型捕鯨の伝統性を学ぶべきものと捉えている。そのため「くじら学」において学ばれる「和田町の捕鯨」は、伝統性を重視され、また商業捕鯨モラトリウムによって打撃を被った「日本の小型捕鯨」に解釈される可能性も含んでいる。そのように解釈されたとき、和田町は日本政府の主張を補強する小型捕鯨の町となりえるのである。

おわりに

本稿は、千葉県和田町における小型捕鯨業と、クジラに関する町の人々の取り組みについて報告した。商業捕鯨モラトリウム後、和田町ではクジラおよび捕鯨を町のイメー

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

ジに用いて観光事業をおこなってきた。とくに、自然体験教室であるネイチャースクール「くじら学」では、ツチクジラの解体という試みが成功している。ただし、このような取り組みのなかで、小型捕鯨の伝統性が重視される傾向と、大型捕鯨・母船式捕鯨によって小型捕鯨が圧迫されてきた経緯については言及されない傾向があることを示した。この傾向は、今日の捕鯨を取り巻く政治的な問題に係っており、「くじら学」の取り組みも、活動者が自覚的・無自覚的どちらにおいても日本政府の見解に寄り添うことがある点を指摘した。

筆者は、本稿において商業捕鯨モラトリウムによって「危機に瀕する捕鯨文化」とは対照的に、捕獲規制によって小型捕鯨の町の人々が創造した人とクジラのかかわりあいの在り方に注目した。IWCという国際会議で決定されてしまった方針に従わねばならない小型捕鯨業者および町の人々が、立たされてしまった状況において始めた取り組みに着目したいというのが、本稿を執筆する上での筆者の立場である。このような取り組みに目を向けることで、国際的な関心を集める今日のクジラが、小型捕鯨がおこなわれている地域において、「観光資源」に読みかえられる様子を報告した。

最後に、本稿の課題と今後の展望を見てみたい。本稿で

は、「くじら学」参加者がイベントを通じて何をどのように受け取り、自らの中で捕鯨およびクジラをどのように理解したのかという点についてはほとんど触れることができなかった。そして、参加者の反応をネイチャースクールスタッフがどのように受け取り、対処しているのかという点についても明確な記述ができなかった。自然教室という取り組みの中で、スタッフと参加者がクジラを通してどのように相互交渉し、その相互のかかわりあいによってどのような捕鯨観・クジラ観が生じているのか。この問題に取り組むことで、今日の捕鯨がもつ多元的な意義を追及できるのではないかと考えている。

謝辞

本稿を執筆するにあたり、和田町の皆様をはじめ、ご協力いただいたすべての皆様に、この場で心より御礼申し上げます。

註

(1) 国際捕鯨委員会 (International Whaling Commission) は、一九四六年に締結された国際捕鯨取締条約に基づき一九四八年に設置された。その目的は「鯨類の適当な保存を図って捕鯨産業の秩序ある発展を可能にする」ことであ

る。日本は一九五一年からIWCに加盟。二〇〇七年三月現在のIWC加盟国は七三カ国である。

(2) IWCが管理対象としているのは大型鯨類計一三種である。それ以外の鯨種はIWCの管理対象外となり、国、地域ごとに管理されている。IWC管轄下の三種は次の通りである。シロナガスクジラ、ナガスクジラ、イワシクジラ、ニタリクジラ、ミンククジラ、ザトウクジラ、ホッキョククジラ、セミクジラ、コセミクジラ、マッコウクジラ、ミナミトククジラ、キタトククジラ。

(3) 小型捕鯨とイルカ漁は、対象鯨種の違いではなく、捕獲方法によって異なる。捕鯨砲を用いるものを捕鯨業、湾内に追い込んだり（追い込み）、鉤で突いたり（突棒）するものをイルカ漁と区別する。追い込み漁は一九八二年に知事許可漁業となり、突棒は一九八九年に海区漁業調整委員会の管轄下におかれた。なお、商業捕鯨モラトリウム以降、水産庁遠洋課捕鯨班と遠洋水産研究所が連携し、漁期中の沿岸小型捕鯨基地に調査員を派遣している。イルカ漁に関しては「各地の状況に応じた調査」を実施している（独立行政法人・水産総合研究センターホームページ 岩崎俊秀「小型鯨類の漁業と資源調査（総説）」 <http://kokushi.job-affrc.go.jp/H18genkyou/H18youyaku/H1820s45.pdf>）。

(4) 第五九回IWC年次会議において、日本は「Proposed Schedule amendment to permit the catching of minke whales from the Okhotsk Sea-West Pacific Stock by small-type coastal whaling vessels」を提出した。捕鯨班は、自らのホームページ「捕鯨班の基本的な考え方・地域小型捕鯨問題」において、「伝統を保持する観点から、一九八八年以来沿岸

捕鯨でのミンククジラ五〇頭の暫定捕獲枠をIWCに要求している」と述べている (<http://www.jfa.maff.go.jp/whale/indexjp.htm>)。

(5) 函館市に小型捕鯨業者はいないが、小型捕鯨協会（注六）が一九九九年度から函館を基地としてツチクジラを捕獲している。毎年五月から六月にかけて、ツチクジラ八頭を捕獲し、函館港で解体する。二〇〇五年度以降、資源調査を目的に捕獲枠が一〇頭に拡大された。

(6) 小型捕鯨協会は、一九五三年に小型捕鯨業者の経営基盤の安定と健全な発展を実現するために発足した任意団体である。戦後の食料難の時代に小型捕鯨業は急速に膨張し、一九五一年には全国の小型捕鯨船は六五隻に達した。小型捕鯨業者の連帯と協和を組織化することを目的に、本協会は設立された。二〇〇七年度現在、本協会の構成員は、小型捕鯨業者八団体である（日本小型捕鯨業界ホームページ <http://homepage2.nifty.com/jstwa/jgyougaiyou.htm>）。

(7) 日本小型捕鯨協会ホームページ「小型捕鯨に関する基礎知識・商業捕鯨モラトリウムと小型捕鯨業存続の為の経営努力」 (<http://homepage2.nifty.com/jstwa/kisochisiki.htm>)。

(8) 和田町は、二〇〇六年四月より近隣町村と合併し、南房総市の一部となった（千葉県南房総市和田町）。本稿では二〇〇五年度の和田町の町政において実施された観光事業を取り上げるため、「和田町」と記す。

(9) フリーマンや高橋の研究に対する批判として、山下や渡邊の研究がある「山下 二〇〇四a、b」「渡邊 一九九八・二〇〇六」。ただし、両者の批判は日本の捕鯨業の展開における小型沿岸捕鯨の位置づけに関する指摘であ

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

り、商業捕鯨モラトリウムによる小型沿岸捕鯨地域への諸影響に関しては言及されていないため、ここでは割愛する。

(10) 日本の近海には三〇種以上の鯨類が生息し、資源量も多い。大隈によると、日本の自然環境は捕鯨業とイルカ漁に適しているという「大隈一九九三、一六頁」。クジラには八〇種類以上あり、それらは歯の生えた「ハクジラ類」と、口内にクジラヒゲと呼ばれるヒゲの生えた「ヒゲクジラ」に大別できる。「イルカ」と呼ばれるのはハクジラ類で小型のものである「大隈一九九三、九一―一七頁」。

(11) ツチクジラ (*Berardius bairdii*) はアカボウクジラ科で体長約一〇メートル、体重約一五トンの小型のハクジラである。太平洋岸では初夏から初秋にかけて、ツチクジラの群れは南から北へ回遊する。その群れは、六月―九月に房総半島の沖合および東京湾に接近する「和田町史編さん室一九九四、二八一頁」。

(12) 中国は古式捕鯨業時代をさらに三期に区分している。古式捕鯨の開始から一六七七年に紀州で網掛突捕鯨法が導入されるまでを「前期」、網掛突き取捕鯨法によって捕鯨業が繁栄した時代を「中期」、そして一八四四―七七年（弘化年間）以降、不漁によって捕鯨業全体が衰退する時代が「後期」である。後期は、さまざまな捕鯨法が並行的におこなわれた、近代捕鯨業時代への過渡期でもある「中國二〇〇六、二三―四頁」。

(13) ノルウェー式捕鯨は一八六四年にノルウェー人のスウェント・フォインによって開発された。使用する船は一〇ノット（一ノットは時速一・八五二キロメートル）以上の速度で、船首には捕鯨砲が備え付けられている。その捕鯨砲からは

鉄製ロープ付きの鉾が発射される。鉾の先端には炸裂弾が込められており、鉾がクジラに命中すると体内で爆発する。鉾に付けられたロープは伸縮バネで、クジラの沈下にも耐える。クジラが絶命したら起重機で巻き上げ、舷側に寄せて解体処理所まで運ぶ「中國二〇〇六、一七八―八〇頁」。

(14) ギンドウクジラ類はオキギンドウ、コビレギンドウ、ヒレナガギンドウ、ユメギンドウ、カズハギンドウ、ハナギンドウの七種類がいる。どれもマイルカ科で、丸みをおびた頭部をしている。なお、ユビレギンドウ (*Globicephala macrorhynchus*) は、東北以北では「タツバナガ」といわれ、千葉県以南では「マギンドウ」と呼ばれる。

(15) 竹川邦香の『房南捕鯨志』によれば「一八八六年（明治一九年）の調査によると、鯨一頭の売上代金四三四円のうち、油は三〇樽で二四七円余り、肉は五〇樽で一六二円」であったと示している（『和田町史』二九〇頁より）。

(16) 和田町役場からいただいた「和田町の捕鯨に関する資料房総の捕鯨」に拠る。フリーマンによると、醍醐組の休止中、勝山の漁師らは房総遠洋漁業株式会社（後の東海捕鯨株式会社）の捕鯨に参加していた「フリーマン一九八九、一〇二頁」。

(17) 大型沿岸捕鯨とは、陸上の解体処理場を基地として日本沿岸で大型鯨類を捕獲対象とする捕鯨である。日本捕鯨、日東捕鯨、三洋捕鯨の三社が合計五隻の大型捕鯨船（四〇〇×六〇〇トン）を用いてマッコウクジラやニタリクジラなどの大型鯨類を大量に捕獲した。なお、商業捕鯨モラトリウムにより各社の捕鯨部門は閉鎖され、捕鯨船と処理場は廃棄処分された「フリーマン一九八九、二四頁」。

(18) 母船式捕鯨とは、二万トン以上の母船と数隻の捕鯨船で構成された船団が、遠洋でおこなう捕鯨である。母船にはクジラの解体処理場と加工施設が備え付けられている。キャッチャーボート(六〇〇〜九〇〇トン)がクジラを捕獲し、母船に運ぶと、母船ではクジラの解体と冷凍、塩蔵、製油などがおこなわれた。日本は一九三四年より南水洋での操業を始めた。

(19) ミンククジラ (*Balenoptera acutorostrata*) は、体長八メートル程のヒゲクジラで、古式捕鯨時代においては捕獲対象とされていなかった[中園 二〇〇六、一八頁]。ミンククジラはゴンドウクジラ類に比べると大きい、ツチクジラよりは小さい。一九三三年、和歌山県の漁師が初めて小型の漁船でミンククジラを初めて捕獲したといわれている[高橋 一九九二、二二〜三四頁]。

(20) ノルウェーは一九三二〜七二年の間に三十五万頭、イギリスは一九三一〜六三年の間に二〇万頭、ソ連は一九四六〜八七年の間に二四万頭で、日本を含め四ヶ国によって南水洋のクジラが濫獲された[森田 一九九二、三六六頁]。

(21) 千葉漁業株式会社は一九四七年に起業認可を受け、農林水産大臣より小型捕鯨業の許可を受けた。これにより、同社は千倉町瀬戸を根拠地、漁場を千葉県沖合として、ノルウェー式捕鯨砲を船首に装備した三隻の船を用いた捕鯨が可能となった。捕獲対象はツチクジラ、ゴンドウクジラ、ミンククジラであった。なお、翌年の捕鯨業譲渡により、この許可内容は外房捕鯨に受け継がれた。

(22) 外房捕鯨関係者は、当時、捕鯨会社は個人で認可を受けるのが困難だったため、千葉漁業株式会社というペーパー・

カンパニーを設立したのではないかと述べている[庄司 一九九六、一一九〜一二〇頁]。

(23) 和歌山県太地港所属船を含む。

(24) 当時、沿岸大型捕鯨によって沿岸ではマッコウクジラが年間約二〇〇頭捕獲されていた。

(25) 和田から遠くへ出漁する比重が高まると、外房捕鯨内では地元との関係がしだいに希薄になった。外房捕鯨発足当初は、元東海漁業の従業員が砲手や解体技術者を担ったが、二年目以降は沿岸大型捕鯨出身者や和歌山県太地町出身者が砲手を担うようになった。そして、北方でミンククジラを追うことが多くなると、房州沖のツチクジラ漁で鍛えた技は通用しにくくなり、しだいに鮎川町出身のミンク船経験者が砲手を務めるようになった[和田町史編さん室 一九九四、二八五頁]。

(26) 一九七六年、日東捕鯨は北洋捕鯨から撤退し、沿岸における大型捕鯨のみとなった。外房捕鯨に処理場を借用し、和田町に事業所を開設した年、千葉県の沖合でマッコウクジラ六五頭、ニタリクジラ二一頭を捕獲し、岩手県山田町の事業所でマッコウクジラ八九三頭、ニタリクジラ一八頭を捕獲した。この年の売り上げは一八〇億円にのぼり、それまでの累積損失を一掃した[和田町史 一九九四、二八七頁]。

(27) 当時のクジラのおおいは朝日新聞でも(金城英雄「房総の捕鯨・五」一九八一年)取り上げられている。ただし、その記事ではツチクジラの加工場のおおについて、従業員らが周辺住民に対して感じる「肩身の狭さ」を扱っている。筆者は、一〇メートルほどのツチクジラの加工でさえ

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中）

においが気になるのであれば、一五〜二〇メートル近い大型鯨類の加工では、より強いにおいがあつたのではないかと考える。

(28) 筆者の聞き取りでは、「大型捕鯨の場合は大量の鯨油によつて収益が得られるため、鯨肉は地域住民に無料で配ることができたのではないか」と話す町の方もいた。

(29) 二〇〇六年度より改正。それ以前は七月一日からであつた。

(30) マゴンドウの捕獲は上限が一〇頭ずつであるため、両業者は必ずしも房総沖で一〇頭捕獲するわけではない。

(31) 二〇〇五年の筆者による聞き取り調査より。

(32) 一九八七年、外房捕鯨はある業者から「設定価格よりも高い価格で購入するから、鯨肉を全部自分のところに回してもらえないか」と申し出をうけた。外房捕鯨はこの申し出を断り、例年通り一定価格で販売した「フリーマン一九八九、一一二頁」。

(33) 本徳の研究が一九九八年現在であるため、それ以降に變化した可能性がある。流通・消費システムの変化の詳細は、本稿の主題から逸れるため、ここでは言及しない。

(34) 一九九三年以降、和田町は調査捕鯨によつて捕獲されたミンクジラの肉を国から購入し、町民へ配布している。研究会関係者の中には「ミンクジラの肉が地域に出回るようになったため、ツチクジラの食文化を守ることを目的として研究会が発足した」と話す方もいた。これに対し、町役場の資料には、「食文化を守るため」にミンクジラ肉の購入を始めた」と書かれている。

(35) 文部科学省では一九七六年に研究開発学校の制度を設け

た。これは、小・中学校、高等学校、中等教育学校、幼稚園及び盲学校、聾学校、養護学校の教育課程の改善を目的としている。「研究開発学校」として指定された学校には、現行の学習指導要領の基準によらない教育課程の編成・実施が認められ、その実践を通して新しい教育課程・指導方法の開発が求められる。和田町では、町内の三つの小学校と、和田中学校、安房農業高校が指定を受け、三年計画で研究開発を実施した「和田町史編さん室 二〇〇六、一七五頁」。

(36) ネイチャースクールのスタッフへの聞き取りによる。

(37) 参加費には宿泊費と食費が含まれている。

(38) クジラの解体をおこなう人々を、和田町では「解剖員」や「解剖さん」とよぶことがある。ただし、今回の調査では、現在この呼び名がどのくらいの範囲で使用されているのか、詳細に調べることができなかった。このため、筆者は本稿において、解体作業をおこなう外房捕鯨従業員を「作業員」と呼ぶ。

(39) 住民の方々は水揚げされたツチクジラの肉質を確認しに解体所へやってくることもある。良質な肉とは、十分に時間をおいてやわらかくなった肉のことで、質の悪い肉とは解体の時間が早く、硬い肉のことである。和田町では、硬い肉のことを「バリ」と呼ぶ。住民らはバリだと判断した肉を一切買わない。

(40) このビデオは、ネイチャースクールの役場スタッフが準備したものである。ツチクジラが捕鯨船から解体所に運ばれるところから、解体作業の一連の工程を二〇分にまとめている。

(41) 外房捕鯨は和田町在住の庄司氏が社長で、和田町に本社があるが、作業員たちの大半は宮城県の出身である。

(42) 町役場提供の資料によると、和田町では一九九〇年代半ばにホエールウォッチングの事業を試みる動きがあった。しかし、近海にいるツチクジラは音に敏感で潜水時間も長く、ウォッチングに適さなかったため、この試みは断念された。ツチクジラの性質に加え、捕鯨とウォッチングを両立している地域がなく、モデルがなかったことも事業が進まなかった要因であるという。なお、今日でも捕鯨とホエールウォッチングを両立している市町村はない。

(43) 商業捕鯨モラトリウムによってクジラのみが保護されてしまうと、生態系のバランスが崩れるという考え方は、クジラが大量に魚を捕食するために魚が減少し、将来は漁業が成り立たなくなるという主張につながる。日本鯨類研究所パンフレット「捕鯨問題の真実」(二〇〇五年発行)参照。

(44) 小松氏は二〇〇四年まで水産庁漁場資源課長であり、IWC年次総会では日本の代表を務めていた。

(45) 水産庁捕鯨班ホームページ (<http://www.ja.maff.go.jp/whale/indexjp.htm>)。

(46) 金成英雄「房総の捕鯨・全三〇回」、朝日新聞千葉版(一九八一年九月一日～一〇月二五日)。

(47) 東京新聞「クジラで町おこし千葉・和田町」(一九九九年七月二八日)。

(48) 朝日新聞「鯨と生きる(二)」(二〇〇三年八月二七日)。

文献

梅原猛 一九九八『世界と人間 思うままにI』文藝春秋。

大隈清治 一九九三『クジラのはなし』技報堂。

大曲佳世 二〇〇二『政治的資源としての鯨―ある資源利用の葛藤―』秋道・岸上編『紛争の海 水産資源管理の人類学』人文書院、二二一～五五頁。

川名登 二〇〇三『房総と江戸湾』吉川弘文館、二一五～二九頁。

岸上鎌吉 一九一四『安房郡水産沿革史』安房郡水産組合、二二四頁。

小島孝夫 一九八九『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 四』平凡社、八一～一〇六頁。

小松正之 二〇〇二『クジラと日本人 食べてこそ共存できる人間と海の関係』青春出版社。

―― 二〇〇三『クジラその科学と歴史』八木書房。

庄司晴吉 一九九六『外房捕鯨株式会社創業のころ』小牧恭子編『鯨の主と和田の漁業』一八～二七頁。

庄司博次 一九九六『沿岸小型捕鯨業』小牧恭子編『鯨の主と和田の漁業』一〇〇～一七頁。

高橋順一 一九九二『鯨の日本文化誌―捕鯨文化の航跡をたどる』淡文社。

中園成生 二〇〇六(初版二〇〇一)『くじら取りの系譜 概説 日本捕鯨史』長崎新聞社。

浜口尚 一九九四『捕鯨の文化人類学 ―おいしいクジラを食

和田町における小型沿岸捕鯨の展開とその観光化（田中

べたい）『新風舎』

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

本徳亜矢子（未印刷）「南房総におけるツチクジラ漁の現状と捕獲制限への対応」一九九八年度 筑波大学文化生態学研究室修士論文。

森田勝昭 一九九四『鯨と捕鯨の文化史』名古屋大学出版会。

矢代嘉春 一九八三『醍醐捕鯨経営史』千葉県郷土史研究連絡協議会編『郷土研業書Ⅲ 房総漁村史の研究』千秋社、八七～一〇五頁。

山下涉登 二〇〇四a『捕鯨Ⅰ』法政大学出版局。

二〇〇四b『捕鯨Ⅱ』法政大学出版局。

渡邊洋之 一九九八『捕鯨問題における『文化』表象の政治性について』『環境社会学研究』（四）二一九～三四頁。

二〇〇六『捕鯨問題の歴史社会学——近代日本におけるクジラと人間』東信堂。

和田町史編さん室 一九九四『和田町史 通史編下巻』和田町、二八〇～九一頁、一〇一八～九頁。

二〇〇六『続・和田町史 通史編』和田町、一七五～八頁、二一八～二五頁。

NPOネイチャースクール 二〇〇三『ネイチャー・ガイド わくわく和田』和田町。

Ohsumi, Seiji. 1975 "Review of Japanese smalltype whaling" 『J. Fish. Res. Board Can Vol.32:7』 pp. 1111-21.

パンフレット・新聞

財団法人日本鯨類研究所パンフレット 二〇〇五「捕鯨問題の真実」。

「房総の捕鯨」成金英雄担当、朝日新聞千葉版、一九八一年九月一日～一〇月二五日。

「漁に生きる 捕鯨」毎日新聞日曜版、一九九八年八月一六日。

「クジラで町おこし 千葉県・和田町」東京新聞、一九九九年七月二六日。

「鯨と生きる 二」朝日新聞千葉版、二〇〇三年八月二七日。

ホームページ

日本小型捕鯨協会ホームページ (<http://homepage2.nifty.com/jstwa/>)。

和田町役場ホームページ (<http://www.town.wada.chiba.jp/index.htm>)。

独立行政法人・水産総合研究センターホームページ「小型鯨類の漁業と資源調査（総説）」(<http://kokushu.job.afrc.go.jp/H18genkyou/H18youyaku/H18%20s45.pdf>)。

（本学大学院文学研究科 地理学専攻博士課程前期課程）