

百聞は経験に如かず
捕鯨者は船乗りである

赤嶺 淳

「乗ってみねえど、わがんねえ」

いったい何度、聞かされてきたことだろう？ だが、ついにその機会がやってきた。

2021年6月、世界で唯一現存する捕鯨母船・日新丸（共同船舶株式会社所有、8,030トン）に乗船し、2ヶ月間にわたって三陸沖でニタリクジラを追う機会を得たのだ。

かつての商業捕鯨（～1987）にしろ、調査捕鯨（～2019）にしろ、捕鯨船団の航海記や映像記録は少なくない。だから、母船式捕鯨の実際は想像できなくもない。しかし、船内生活のなんたるかを知るには、同乗してみるしかない。以下、わたしが体験した母船での（食）生活について紹介し、捕鯨者たる以前に「捕鯨者たちが船乗り」であることを説いてみたい。

いざ、乗船するとなると、2ヶ月にもおよぶ船内生活を、いかにまわすのかに悩まされることとなった。期間は問題ではない。近年は忙しさにかまけ、2ヶ月間も調査にでることは稀なものの、かつては3、4ヶ月間の調査などは日常茶飯だったからである。ただし、所詮は「足りなくなれば、お店で買える」環境下でのことだった。以前、元捕鯨者が「船乗りは、針1本でも借りたりしない。自分の物は自分で持って行くものだ。事故はつきものだから、万が一のことを想定し、新品の下着一式も忍ばせていた」と語ってくれたことが、俄然、現実味をもって迫ってきた。

水産庁の監督官として南氷洋に赴いたことのある知人は、「日常生活を過ごせるようにしないとね」という。会社からは、「自分の時間をすごせる物を持ってきてください」とも（事実、船員さんたちはドラマや映画、釣り番組などを録画したDVDを持ちこんでいた）。個室をあてがってくれるというので、本は持込み放題である。ちょうど昭和9（1934）年に日本捕鯨株式会社が南氷洋に初出漁した時代に関心をもっていた頃だったので、昭和恐慌から満洲関係の本を新書から文庫までひとつとお持ちしていくことにした。研究室の書棚からあれこれ選抜する作業は、実に楽しいものであった。

最大の難問は、コーヒーと酒類であった。大学進学を契機にひとり暮らしをはじめてからというもの、豆を挽き、コーヒーを淹れるのが、朝の儀式となっている。生豆を買ってきて、煎ってみたこともある。豆を持参したいところだが、如何せん、勝手がわからない。滓を処分できるのか？ 余計なゴミは慎むに如くはなし。

30数年ぶりにスーパーでインスタント・コーヒーの棚を覗いてみた。多様なブランドが凌ぎをけずっているではないか！ 深煎り系の商品3品を試飲してみたところ、悪くない。実験の結果、マグカップ1杯に6、7グラムの粉が要ることもわかった。目覚めに2杯、仕

事おわりに1杯として1日20グラム弱、航海全体で1キログラム強もあればよい。135グラム入りの袋を8つ持ちこんだところ、下船時、1袋がそっくり余ってしまった。

しかし、酒類的には船乗り失格であった。さきの元監督官によれば、「昔はみんなでワイワイやっていたようですが、最近は、仕事が終われば、みんな部屋でゆっくりしています。お互いに深入りしないことが、長期間の航海を成功させる秘訣なんだろう」ということだった。その助言にしたがい、部屋呑み用として紙パックの焼酎を芋2本、麦1本、蕎麦1本に、バーボン、スコッチ、ジンを1本ずつで十分だと判断した。「おつきあい」用に350mlの缶ビール72本（6缶パック12個）も用意した。

この見積もりが甘かったことは、すぐ露呈することになる。出港後10日間がすぎた6月21日より、マスク・フリーの生活となり、部屋間移動の許可がでた。部屋にお邪魔するのに、缶ビール1本を持っていくわけにはいかない。6缶パックごと持参するのが作法——とくに客員のわたしとしては——なのであった。元監督官が語ったのは士官同士のつきあいなのであって、わたしが求めているのは部員さんとの交流だったのだ。

窮地に陥ったわたしは、「まかない」と呼ばれる司厨部のみなさんの厚意にすぎることになった。司厨部は、2歳上の上田伊三夫司厨長ひきいる6人のチームである。なかには3月に水産高校を卒業したばかりの西山翔くんもいる。長男が20歳、二男が17歳というわたしからすれば、西山くんは息子のような存在だ。高校時代にハワイまでの航海実習を経験しているとはいえ、100名ちか乗員のご飯をつくるチームの最年少である。気苦労も多いにちがいない。いろいろと心配になってくる。実際、彼は「ボーイ」と呼ばれる係で、士官食堂での給仕、士官風呂の掃除、士官部屋のベッドメイキングなどがおもな仕事で、庖丁を握らせてもらうのは、まだまだ先のことだ。

司厨部のみなさんと呑むにあたっての懸念は、わが子同然の西山くんにあった。学外のこととはいえ、大学教員たるわたしが、未成年者と飲酒することは御法度だ。しかし、幸か不幸か、西山くんはお酒が呑めないくちであった。「こんなこともあるか」と用意していたスイーツを西山くんに渡したが最後、気兼ねすることなく司厨部の飲み会に日参できるようになった。

居酒屋「まかない亭」の常連と化したことを正当化するつもりはない。だが、部員食堂に浸っているうちに、部員さんたちの一面を知れる機会でもあることに気づいたのである。日新丸には、船内で生産した製品（鯨肉）をマイナス25度で保管する冷倉がある。わたしたちが消費する10トンもの食材も保管されている。希望すれば夜食用の食材も置くことができる。そんな人のために「まかない亭」の一角には、電子レンジやIH調理器などが設置されている。長い航海をやりすごす工夫のひとつである。食事は、みんなの心がほぐれるひとときでもある。そんな時の雑談から、素顔も見えてくるというものだ。

チーム上田は、司厨部に配属されて料理を覚えた人が半分、司厨長自身をはじめ、飲食店勤務を経てきた中途採用の人が半分であった。日新丸に食材を納入する船食業者さんによれば、同船の食費は同業者中の平均値であるらしい。材料をやりくりして、食事にメリハリ

をつけることも司厨部の任務である。冷倉にある食材を確認しながら、献立を考案するのは、司厨長と和洋の経験豊富な加藤厚介さんのふたりが担っていた。昼は丼物か麺がふつうだが、夜はメインが魚だとすれば、サブは肉、それに小鉢と汁の4点料理が基本である。海軍よろしく7のつく日の昼はカレーだったし、航海の安全と大漁祈願をおこなう1日と15日の昼食には、お頭つきのマダいの塩焼きがついた（その日、当直以外の士官は朝6時にブリッジに集合し、神棚に参拝する）。土用には鰻丼もでたし、七夕は日新丸の伝統とされる18貫盛りの豪華な寿司で祝った。都内のスペイン料理店に勤務していた亀田啓司さん——コロナ禍の2020年秋に中途入社——は、ソース類一手を担当していた。亀田さんが、ご当地スペシャルということで、愛知県出身者のために工夫した赤味噌をベースにしたソースは、これまで食べたトンカツのなかで、もっとも美味なものであった。

このように船の食事は、想像以上のものであった（おかげで5キロも体重が増えてしまったほどだ）。しかし、「下船したら、何を食いたいか」といった会話も頻繁にかわされた。いつの頃からか、わたしはチーズとワインが恋しくなった。そんな話を耳にした加藤さんは、自分用に積んでいたチーズと赤ワインをふるまってくれた。

たった50日間のことなのに、底知れない、あの渴望感は何だったのか？ その正体を了得したのは、下船後に『宝島』（1883）の記述を眼にしたときである。

人間どこにいても、おれにいわせりゃ、なんとか生きていける。しかし、たまには人間なみの食い物がほしくて、たまらなくなる。……夜長の夢にチーズが出てきたなんて、今日まで何度あったことか。たいていこんがり炙ってあって——はっと気がついたら、なんだ、夢なんだ。*

*ステューヴンスン（村上博基訳）、2008、『宝島』、光文社古典新訳文庫、166頁。

無人島で3年間も「山羊と木の実と牡蠣で命をつないできた」ベンと、船内で十分すぎる食生活を謳歌していたわたしを同一視することはできまい。しかも、仲間内のイザコザから置き去りにされたベンと異なり、わたしは志願して乗せてもらったのだ。それなのに、わたしは「足るを知る」ことがなかった。この欲望を自制できるようになることが、「船乗りになる」ことなのであろう。

南氷洋での調査捕鯨から撤退して、はやくも3年がたつ。2019年度以降に入社し、南氷洋を知らない日新丸の乗組員は26名と、すでに3割弱を占めるまでになった。母船式捕鯨とは、「公海たる南氷洋で輸出目的の鯨油を生産」するために100年前に考案された操業形態である。ところが、日新丸は「自国の排他的経済水域内で国内市場向けの鯨肉だけを生産」という、あらたな捕鯨の構築途上にある。2024年度には新造母船の投入も計画されている。鯨肉生産だけを目的とする母船が建造されるのは捕鯨史上初のことである。新造船で活躍するのは西山くん世代だ。彼らは、どんな捕鯨を展開していくのだろうか。

（あかみね・じゅん 一橋大学）