

見えざる鯨から問う



赤 嶺 淳

農林水産省の『食料需給表』によれば、二〇一四年度に供給された鯨肉は四〇〇トンであった。ひとりあたり年間に三三グラム鯨肉を食べた計算になる。あの、ペラペラなハンバーガーのパテ一枚分にひとしい重量だ。鯨肉をのぞく肉類の三〇・一キログラム（うち鶏肉二・二キログラム、豚肉一・九キログラム、牛肉五・九キログラム）、魚介類の二七・三キログラムと比較するまでもなく、鯨肉消費の貧弱さはきわだつている。

しかし、これはあくまでも統計上の話である。年間三三グラムどころか、一生に一度も口にしない人もいれば、月に一度は食べる強者もいる（わたしもそのひとりだ！）。調査用船団を提供する共同船舶株式会社が二〇〇八年に試算した推定値によると、ひとりあたりの年間鯨肉消費量は、長崎県が一位で一九七グラム、以下、佐賀県一六八グラム、宮城県一四八グラム、山口県一三三グラム、福岡県一二〇グラムとつづく。宮城県をのぞく四県は、いずれも江戸時代に西海捕鯨と呼ばれた捕鯨地域である。捕鯨をやめた現在も、鯨食を継承しているわけだ。一九〇六年に県下の鮎川村（旧牡鹿町・現石巻市）に近代捕鯨技術が投入された宮城県は、

日本における「近代捕鯨発祥の地」と目される存在である。わずか一〇年前に突如として出現した捕鯨地域とはいえ、鯨食文化が強固に根づいていることがうかがえる。もちろん鮎川が今日でも国際捕鯨委員会の管轄外のツチクジラにくわえ、調査用ミンククジラの捕獲基地であることと無関係ではないだろう。

九州・山口を中心とした西海地域の鯨食文化は、なにも消費量をほこるだけではない。赤身以外の皮や脂肪、内臓類にいたるまで、まさに「鯨一頭を食べつくす」かのバラエティに富んでいる。他方、わたしの印象では、宮城県の鯨食文化は肉と皮が中心のようだ。巷の「鯨食伝統文化」説は、こうした地域文化の固有性に触れることは少なく、わたしたちが「鯨を食べてきた」ことだけが強調されがちである。そのことが、「ほかに食べる物があるのに……」といった批判を招く原因ともなっている。以下では、さまざまな要因が絡まりあつて政治問題化している捕鯨問題群をほどくためのこころみとして、肉以外の消費——見えざる消費——について考えてみたい。その心は、「地域固有の文脈と切れた消費生活の変遷が、地球規模の環境問題に与えるインパクトを

直視」することにある。

海洋汚染防止を目的としたマルポール条約が、搾油残渣じょうさくの海洋投棄を禁止しているため、現行の捕獲調査では鯨油生産はなされていらない。しかし、もともと南水洋捕鯨（南鯨）では鯨油しか製造されていなかった。戦前、南水洋に派遣された母船は、操業を終えた足でヨーロッパに向かいロンドンやロッテルダムで鯨油を販売すると、大西洋を横断し、米国で重油を買いつけて帰国するという、ほぼ一年がかりの航海をこなしていた。世界商品としての鯨油が稼ぐ外貨こそが南鯨の目的だったし、鯨肉生産を主目的とした三〇隻程度の、国内の沿岸捕鯨者たちを保護するためでもあった。

しかし、そんな均衡は、戦時体制が本格化する一九三八／三九年漁期に崩れてしまった。国策として、鯨肉輸送専用の冷凍船が別個に派遣されるようになったからである。それまで沿岸捕鯨によつて供給されていた鯨肉は一六〇〇トン程度であった。その六倍ちかい鯨肉が供給されるようになったのだ。いくら食糧難の時代だったとはいえ、新規市場の開拓が急務となった。そのため、東京を中心に官民あげての鯨肉消費キャンペーンが展開され、牛豚肉の「代用」として、カレー、カツ、すき焼きなどが推奨された。鯨肉に馴染みがないというよりも、鮮魚があたりまえだった時代に解凍した（冷凍）肉という存在が、ほとんどの人にとつては初めての体験だった。

今日、ノスタルジーをこめて回顧される「鯨の竜田揚げ」を筆

頭とする鯨肉漬けの生活は、戦後復興期から高度経済成長途上の、わずかに二〇年間のことだった。豊かになったわたしたちの食生活が激変したからである。それまでの七輪や籠がガスコンロへ変わると、料理の幅がひろがり、畜肉消費が急増していった。一部の地域の人びとをのぞき、大多数の日本人にとつて鯨肉は、あくまでも「代用肉」にほかならなかったからだ。

高度成長による食の変化を象徴するのは冷蔵庫である。コールドチェーンをひっさげたスーパーが登場すると、家庭にも電気冷蔵庫が普及し、冷凍食品も食卓に彩りを添えた。現在、一世帯に二台あることも珍しくない冷蔵庫だが、二世帯に一台が普及したのは一九六五年のことだ。

冷蔵庫の普及は、捕鯨産業にとつても意外な帰結をもたらした。マーガリンの主要原料がそれまでの鯨油から植物性油へと転換したからである。「人造バター」と呼ばれたマーガリンは、学校給食を通じて定着したパン食に必須であった。当時を知る技術者によると、量も量なら、価格も安かった。しかし、鯨油の長所は、なんといつても「微水添びすいと呼ばれる水素添加法によつて、マーガリン特有の、なめらかな口溶け感を創出できる」ことにあった。

そんな鯨油製マーガリンも、冷蔵庫に収納すると、ボロボロして塗りにくくなってしまうのだった。そう。常温でも保存できた鯨油製マーガリンの優位性は、コールドチェーン未発達という環境下でこそ発揮できたのだった。結果として、植物性油に主原料の座を譲りわたすことになってしまった。一九六八年に発売され

たソフトタイプマーガリンの代表格「雪印ネオマーガリンソフト」の新聞広告が、そうした事情をあらわしている。曰く「冷蔵庫から出してすぐパンにぬれる！ 新発売の雪印ネオマーガリンソフトはまったく新しいタイプの純植物性マーガリンです。口あたりがソフトで、伸びがよく、冷蔵庫からとりだしてすぐパンにぬれます」（『読売新聞』一九六八年九月一八日、夕刊、八頁）。

おりしも、南氷洋における鯨類管理の強化をうけ、イギリスやオランダなど主要捕鯨国が南氷洋捕鯨から撤退し、鯨油市場は縮小していくばかりであった。しかし、だからといって、わたしたちが油脂の消費を減らしたわけではなかった。高度成長につづくパブル経済期を経て、わたしたちの食生活は、飽食をきわめ、大量の油脂を消費するスタイルへと変貌してしまった。一九六五年に六・三キログラムであった年間のひとりあたりの油脂消費量は、二〇一四年には一四・二キログラムと二倍以上に増えている。

当然、老いも若きも、誰しもが美容と健康を気にすることにな

る。近年ではマーガリンにふくまれるトランス脂肪酸（不飽和脂肪酸）の健康被害との関係性が指摘されている。そんなこともパルミチン酸（飽和脂肪酸）を含有するパーム油が着目される一因となる。

しかし、パーム油の原料となるアブラヤシをめぐっては、スマトラ島とボルネオ島の開拓が問題視されている。さらに悪いことに両島は、オランウータンの生息地である。稀少動物を絶滅の危機から救うことは尊いことだ。そんな運動に横槍をさしたくはない。だが、そうした環境破壊を黙認するのも、わたしたち消費者だ。「クジラも、オランウータンも」は、所詮、人間のご都合主義なのである。

（あかみね じゅん・食生活誌字）

鯨を生きる

鯨人の個人史 鯨食の同時代史

赤嶺 淳著

〈歴史文化ライブラリー445〉四六判／一九〇〇円（税別）