

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

捕鯨・ナマコと国際社会：
変容する鯨類資源の利用実態：
和歌山県太地町の小規模沿岸捕鯨業を事例として

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2011-05-30 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 遠藤, 愛子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00000996

第10章 変容する鯨類資源の利用実態 和歌山県太地町の小規模沿岸捕鯨業を事例として

遠藤 愛子

海洋政策研究財団政策研究グループ

本研究は、モロトリアム以降、鯨肉の希少性による高水準な販売価格を基盤に発展・存続してきた小規模沿岸捕鯨業が、2000年以降、拡大を続ける捕獲調査にともなう鯨肉供給量増加のもと、今後、存続していけるのか、若しくは存続させる必要があるのか。そして、存続させていくにはどうすればよいのか、解明することを目的としている。そこで、和歌山県太地町を事例として、以下2つの課題を設定した。

第1に、小規模沿岸捕鯨業の存立基盤とその変化についてあきらかにすることである。まず、和歌山県太地町における小規模沿岸捕鯨活動の生産構造をあきらかにし、捕獲された生鮮鯨肉の市場構造を把握した。次に、捕獲調査の拡大にともなう鯨肉供給量の増加が、小規模沿岸捕鯨者の生産構造にどのような変化をもたらしたのか解明した。

第2の課題は、小規模沿岸捕鯨業の存在意義を、漁業生産活動による食料供給以外の多面的機能の視点より、地域という枠組のなかでとらえなおすことである。そこで、和歌山県太地町の小規模沿岸捕鯨業のもつ多面的機能について、文化人類学分野の先行研究をもとに再整理した。さらに、太地町が実施する鯨類資源を利用した地域活性化政策を検証した。

- | | |
|-------------------|------------------------|
| 1. はじめに | 6.2 突きん棒漁業者 |
| 2. 太地町の概要 | 7. 小規模沿岸捕鯨業のもつ多面的機能 |
| 3. 追い込み漁業の生産活動 | 7.1 水産業及び漁村の多面的機能の背景 |
| 3.1 歴史的背景 | 7.2 地域社会を形成し維持する役割 |
| 3.2 漁法 | 7.3 居住や交流などの場を提供する役割 |
| 3.3 捕鯨船と乗組員 | 8. 鯨類資源を利用した地域活性化の取り組み |
| 3.4 漁期 | 8.1 給食事業への参入 |
| 3.5 解体方法 | ——太地町開発公社 |
| 4. 突きん棒漁業の生産活動 | 8.2 くじらの博物館の体験学習 |
| 5. 流通チャネルの複雑多様化 | 8.3 小括 |
| 5.1 イルカ類 | 9. 公海資源と沿岸資源利用の共存をめざして |
| 5.2 ゴンドウ類 | |
| 6. 小規模沿岸捕鯨業の経営基盤 | |
| 6.1 追い込み漁業者といさな組合 | |

キーワード：小規模沿岸捕鯨業，追い込み漁業，突きん棒漁業，生鮮鯨肉，多面的機能

1. はじめに

日本の小規模沿岸捕鯨業をとりまく環境は、1988年に発効された商業捕鯨モラトリアムを契機に大きく変化した。モラトリアム以前の日本国内における鯨肉流通・消費は、大手水産会社3社による遠洋捕鯨活動で大量に捕獲されていた大型鯨類に独占されていた。つまり、大手を中心とした産業構造をとって全国的な市場流通や価格形成が確立されていた。一方、沿岸域で小規模沿岸捕鯨活動により捕獲された小型鯨類は、捕獲量も小さく販路も限られていたため、その流通・消費は、地域に大きく依存していた。しかし、モラトリアム以降、全国的な鯨肉供給量減少にともない、これまで安価であった小型鯨類は、大型鯨類の代替品として消費地市場においてその商品価値が高くなり高級嗜好品化した。

しかし、モラトリアムが発効されて約20年が経過する現在、消費者需要の多様化が進み、かつてあった鯨肉食習慣は喪失しつつある。さらに、2000年以降、政策当局により捕獲調査活動が拡大され、鯨肉供給量の拡大が推し進められている。

本研究は、モラトリアム以降、鯨肉の希少性による高水準な販売価格を基盤に発展・存続してきた小規模沿岸捕鯨業が、2000年以降、拡大を続ける捕獲調査にともなう鯨肉供給量増加のもと、今後、存続していけるのか、若しくは存続させる必要があるのか。そして、存続させていくにはどうすればよいのか、解明することを目的としている。そこで、和歌山県太地町を事例として、以下2つの課題を設定した。

第1に、小規模沿岸捕鯨業の存立基盤とその変化についてあきらかにすることである。まず、和歌山県太地町における小規模沿岸捕鯨活動の生産構造をあきらかにし、捕獲された生鮮鯨肉の市場構造を把握した。次に、捕獲調査の拡大にともなう鯨肉供給量の増加が、小規模沿岸捕鯨者の生産構造にどのような変化をもたらしたのか解明した。

第2の課題は、小規模沿岸捕鯨業の存在意義を、漁業生産活動による食料供給以外の多面的機能の視点より、地域という枠組のなかでとらえなおすことである。そこで、和歌山県太地町の小規模沿岸捕鯨業のもつ多面的機能について、文化人類学分野の先行研究をもとに再整理した。さらに、太地町が実施する鯨類資源を利用した地域活性化政策を検証した。

2. 太地町の概要

和歌山県東牟婁郡太地町の人口は3,506人、65歳以上の人口割合は約35%であり、高齢化とともに人口の減少がすすんでいる（図1）。総土地面積596haのうち林野面積が328ha（55%）を占め、前面が海、背後が山という狭隘な土地に立地している¹⁾。

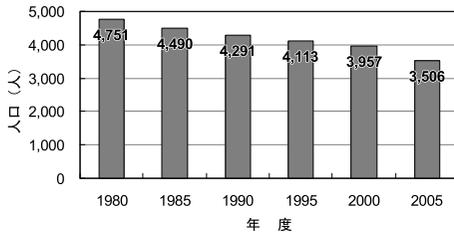


図1 太地町における人口推移
資料) 太地町 HP (http://www.town.taiji.wakayama.jp/tyousei/sub_02.html)

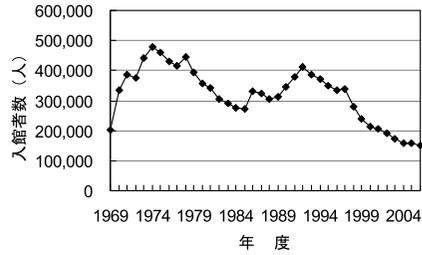


図2 町立くじらの博物館入館者数
資料) 太地町役場

表1 地方交付税額の推移

	地方交付税額 (円)	歳入に占める割合 (%)
1996年度	1,027,775,000	51.7
2001年度	964,606,000	44.8
2005年度	819,362,000	31.2

資料) 広報たいじ (1997年9月, 2002年11月, 2006年11月)

また、大阪・名古屋などの首都圏からのアクセスが不便であり、その他の社会インフラの整備も遅れていることから、農林水産業にとっては生産上も流通上も不利である。また、生活上の不利もあり、人口減少と高齢化が進行している典型的な条件不利地域となっている。同町では、1960年代より、鯨類資源を町の観光資源として利用し、捕鯨の町として観光事業を促進させてきた。くじらの博物館、海洋水族館および南氷洋捕鯨で活躍した捕鯨船が公共の場に展示されている。しかし、博物館入館者数は年々減少傾向にある(図2)。2005年度の財政状況は黒字であるが²⁾、歳入の大部分を占める地方交付税額(依存財源)は2001年より縮減傾向にある(表1)。このような状況のもと、定住人口の増加と自主財源の確保が町政の課題となっている。過去に何度か外部資本の誘致を試みるが持続的ではない³⁾。

太地町沿岸域では、1606年、大規模組織編成の網捕り式捕鯨が開始され、「大背美流れ」とよばれる大遭難事故が起こる1878年まで続いた。一方で、手鉞や網を使用した小型鯨類の捕獲活動が同時に行われており、その後、動力船や捕鯨銃を使用した小型沿岸捕鯨業へ、捕鯨銃や捕鯨砲を使用しない手投げ鉞漁法は突きん棒漁業へ、網を利用した漁法は追い込み漁業へと、それぞれに継続・発展した。近海では、1905年に、大型沿岸捕鯨業の陸上基地が太地町に建設され、また、1934年には大手水産会社による公海上の遠洋捕鯨が開始され、太地町からは、これらの乗組員や陸上基地の作業員として従事する漁業者を多く輩出した。

太地町における2003年の就業者のうち、第1次産業が占める割合は9.5%であり、

第1次産業従事者136名のうち、約90%にあたる121名が漁業に従事している⁴⁾。漁業活動の内訳は、遠洋・沿岸マグロ延縄漁業、定置網漁業、カツオ一本釣漁業、イセエビ刺し網漁、真珠養殖が営まれており、小型鯨類の捕獲については、小型沿岸捕鯨業、追い込み漁業および突きん棒漁業が行われている。太地町漁業協同組合（以下、太地漁協）が開設する産地市場の年間漁獲量は1,760トンで、漁種別では、マグロ類574トン、サメ類253トン、海産ほ乳類234トン、サバ類112トン、次いでアジ類が108トンとなっており、海産ほ乳類が全体の13%を占めている。漁船船隻数は146隻であり、漁業者のほとんどは個人経営で操業を行っているが、太地町民により出資されている「水産共同組合」⁵⁾が存在する⁶⁾。年間水揚金額は約3億5,000万円で、そのうち定置網、捕鯨、その他の水揚金額がそれぞれ1/3ずつとなっている⁷⁾。

産地市場における仲買人数は17名で、原則太地町に籍を有する事業者に限られているが、仲買人は、「札貸し」といって2件まで入札参加権利を太地町以外の仲買人などに与えることが可能である。2006年6月現在、「札貸し」により、隣的那智勝浦町の業者を含む9名の仲買人が入札に参加している。マゴンドウの入札は、尾身部分と、それ以外の赤肉・皮・内臓部分が別の日に行われ、尾身部分の入札には、仲買人26人のうち約20人が参加する。一方、マゴンドウの赤肉とそれ以外の部分や、他のクジラ類の入札に常時参加しているのは約5～6人である。尾身部分は販売数量単位が小さいため扱い易く、比較的多くの仲買人により取り扱われるが、赤肉部分は販売数量単位が大きく、福岡市中央卸売市場などの消費地市場へ出荷している業者にその取り扱いが限られている。

太地町では、漁業従事者121名のうち捕鯨業に従事する漁業者が約60人と半数を占めている⁸⁾。また、鯨肉加工業者や土産物屋などクジラに関係する業者が約40社存在し⁹⁾、鯨肉生産・加工・流通販売まで、一連の捕鯨産業が形成され、現在でも捕鯨との係わりが深い地域である。

3. 追い込み漁業の生産活動

3.1 歴史的背景

太地町では漁業者により、網捕り式捕鯨が衰退する江戸時代末期頃から、漁閑期に副業として、ゴンドウ漁が行われていたが（浜中1979: 458-459）、網捕り式捕鯨が消滅した後は、網を使った追い込み漁でも捕獲されるようになった（フリーマン他1989: 34）。

太地町史（浜中1979: 493-495）によると、太地港には、毎年季節に応じてムロ、カマス、コガツオ、イワシの他に、サカマタ（シャチ）に追われたマグロ、ゴンドウなどが大群で押し寄せてくることがたびたびあった。地元ではこれらを「寄せ物」と呼

んだ。寄せ物を発見する山見には、常時山見番人が置かれ、寄せ物を発見したときは、旗をふったりホラ貝を吹いて村中にそれを知らせ、それを知った村人は、総がかりで「建網」という漁法でこれら寄せ物を捕獲する慣習があった。「寄せ物」の水揚げの処分は、漁獲に夫役した者の賃金、諸経費を差し引き村の収入とされていたが、明治末期ごろより、寄せ物の回遊は、機械船の航行により減少した。ゴンドウの湾内追い込みも、テント船¹⁰⁾ 仲間による追い込み活動となり、捕獲頭数は、1933年86頭、1936年25頭、1944年35頭と記録されている。これら捕獲されたゴンドウは、南海電鉄や阪神電鉄に、阪神地方での見物用として販売されていた¹¹⁾。

太地町史（浜中1979:495）には、1970年代頃の追い込み漁について、「町有の漁網や漁船がないので、追い込み仲間の所有のものを使用するため、町との関係はなくなり、すべて追い込み仲間の収入となるようになった。この追い込み仲間は、船足の速い船を持つ者ばかりで仲間をつくり、その追い込み技術も進歩して、近頃では二、三〇頭のゴンドウやイルカを、多いときには五、六〇頭から一〇〇頭に余る追い込みがあり、年中季節に関係なく行なわれている。最初のうちは珍しく見物人も多くきたが、いまでは常例のようになって見物にくる人も少なくなった。この仲間を太地突棒船組合という。」

いさな組合の当初メンバーA氏からの聞き取りによると¹²⁾、戦後、A氏はテント船で沿岸域に生息するゴンドウ漁を行っていた。その後、南氷洋捕鯨に約10年従事した後、大手水産会社を退職し、太地沿岸域で、鉄砲銃によるイルカ突き棒漁業を開始し、同業者とともに「イルカ突き棒組合」を設立した。1969年に太地町立くじらの博物館内にある水族館で飼育するイルカ類の捕獲を要請されたことをきっかけに、生け捕り捕獲を行う追い込み漁を開始した。当初は7隻のグループで追い込み漁を行っていたが、小型鯨類の商業的価値が増加するにつれ、追い込み漁を操業する別のグループがあらわれた。その結果、2つのグループ間での漁獲競争がおり、1回の捕獲頭数が600から800頭を越える場合もあった。追い込み漁は、1983年県知事許可漁業となり、資源管理と、捕獲頭数過剰による値崩れを防ぐため、2つのグループは合併され、1988年頃に現在のいさな組合が誕生した。捕獲対象種は、マゴンドウ、ハナゴンドウ、オキゴンドウ、バンドウイルカ、スジイルカ、マダライルカの小型鯨類であり（表2）、2007年1月よりカマイルカの新規捕獲枠が認められている。

3.2 漁法

追い込み漁業は、いさな組合に所属する12隻¹³⁾の小型捕鯨船がフォーメーションを組んで捕獲活動を行う船団漁業である。出漁時期は、9月から12月初旬までは、全船毎朝夜明けとともに出漁し、12月中旬からは、半分の6隻ずつが毎日交替で出漁する。夏場は、近隣で操業しているホエールウォッチング船より小型鯨類の発見情報を得ることもあるが、通常は、発見情報を待たずに毎朝出漁する。漁場は沿岸より15

表2 小規模沿岸捕鯨業の捕獲対象種・捕獲枠（2007年）

	和歌山県		沖縄県
	追い込み漁業	突きん棒漁業 ¹⁾	突きん棒漁業
船隻数	13隻	100(29)隻	6隻
マゴンドウ ²⁾	300	—	100
ハナゴンドウ	300	250(26)	—
オキゴンドウ	70	—	10
バンドウイルカ	890	100(29)	8 ³⁾
スジイルカ	450	100(24)	—
マダライルカ	400	70(15)	—
カマイルカ	100	—	—
合計	2,510	520(94)	118

資料) 太地町漁業協同組合、沖縄県農林水産部水産課

注1) 数字は和歌山県全体の数字であり、カッコ内は太地分である

注2) 沖縄県ではコビレゴンドウと呼ばれている

注3) 2006年に捕獲枠10頭に対し12頭捕獲したため、2007年は2頭少ない8頭になっている

マイル以内で、1～2時間かけて探鯨を行い、追い込み時間は、1時間から丸1日を要するケースもみられる。鯨群を発見すると12隻全部が一行に並んでフォーメーションを組み、全隻が船体に装備した鋼鉄をたたきながら鯨群を湾内に誘導する。この場合、一行に並んだ船団の両端にはベテランの漁業者が乗り組んだ漁船が配置される。追跡中の鯨類を挟んだ船間の距離や、どの船が威嚇音を鳴らすかなど、熟練した追い込み技術をもつベテランの指示のもと捕獲活動が行われる。湾内に鯨群を追い込んだ後は、逃げられないようにブイ付きの網が水中に下ろされる。追い込み漁業者によると、捕獲成功率は、イルカ類の中でもスジイルカがほぼ100%と高く、他のイルカ類も80～90%と高くなっている。一方、ゴンドウ類では、水族館販売用として市場価値の高いオキゴンドウの捕獲成功率が約20%とかなり低い。また他のゴンドウ類でも50～80%であり、概してゴンドウ類はイルカ類に比べ捕獲が難しいといえる。

3.3 捕鯨船と乗組員

捕鯨船は5～9.9トンの小型船で全隻グラスファイバー船である。12隻全てにGPS、魚群探知機、無線、方向探知機が装備され、他にソナーを備えた船が2隻、シーカーラーを装備した船も4隻みられる。通常探鯨は目視で行われ、解体作業は陸上で実施されるため、ソナー、シーカーラーは、休漁期に実施するカツオけんけん釣りに使用するために装備されたものである。また、船体には、小型鯨類を音で威嚇する時に使用する鋼鉄2本が装備されている。1隻あたりの乗組員数は、音を鳴らして鯨類を威嚇する人と舵取りの2名で、家族、親戚、知人で構成されている。年齢層は、20代1名、30代3名、40代5名、50代2名、60歳以上が13名で、50代以上に南氷洋経験者が多い¹⁴⁾。追い込み漁業者24名のうち4名は、同じ太地町で操業されている小

型沿岸捕鯨船である正和丸の乗組員を兼業している。

3.4 漁期

マゴンドウ、ハナゴンドウ、オキゴンドウなどのゴンドウ類の漁期は、9月から4月までの8ヶ月間で、バンドウイルカ、スジイルカ、マダライルカ、カマイルカなどのイルカ類の漁期は、9月から2月までの6ヶ月間である。2006年より、漁期の始まりがこれまでの10月より、1ヶ月早くなり、9月開始となった。ゴンドウ漁の最盛期は、9月から12月であり、それ以降は1日の出漁船隻数も半減する。1月から3月にかけてゴンドウ類の来遊は一旦途切れるが、4月以降になると、地元では‘麦刈りゴンドウ’と呼ばれるゴンドウ類が再び来遊し、ゴンドウ漁の最盛期となる。

いさな組合員は、ゴンドウ類の閑散期である5月から8月までの間、さまざまな副業を行っている。漁船を所有している漁業者は、5月から6月いっぱいまで、カツオけんけん釣りをを行い、12隻のうち3隻が伊豆大島や三宅島まで出漁している。その後、7月から8月まで、夜間に行う棒受網漁で、ウルメイワシ、コアジ、ソウダカツオなどを捕獲している者が多くみられる。他には、キンキ、ムツなどの底釣りや、モジャコ漁を副業で行っている漁業者もいる。船を所有していない乗組員は、磯潜りで、アワビ、トコブシ¹⁵⁾などの貝類、テングサ、ヒジキ採集、タコ漁を行っている。上述したとおり、追い込み漁業船の中には、カツオけんけん釣りに備えてソナーやシークレーラーを装備した船もみられ、2～5年前より、副業を重視する傾向が漁業者のなかにもみられるようになった。また、太地漁協が所有する小型沿岸捕鯨船正和丸の乗組員を兼業している漁業者も4名存在する。

3.5 解体方法

湾に追い込まれ、網で仕切られた天然のいけすに生きてまま追い込まれた小型鯨類は、翌朝もしくは翌々日早朝に、内蔵を取り除き血抜きされた後、太地漁協が開設する産地市場で入札販売される。水族館販売用に適した小型鯨類（体長2.4メートルの雌）は、食用に供される鯨類の入札前に販売される。原則的に、イルカ類は1頭丸売りされ、ゴンドウ類は解体された後、部位別に入札が行われる。解体方法は、イルカ類も、ゴンドウ類も基本的には同じ道具を使用し、同じ手順で行われる。使用される道具は、小包丁と呼ばれる刃25cm、柄15cmの包丁と、‘のんこ’と呼ばれる手鉤が主に使用される。イルカ類やゴンドウ類の解体作業には小包丁が使用されるが、ミンククジラなどの比較的大型のクジラ類には大包丁が使用される。

解体作業には、1頭につき1～2名が従事し、イルカ類で解体時間は約5～10分、ゴンドウ類で約15分である。通常、1～2年で解体技術を習得できるといわれているが、これにはいさな組合長をはじめ、ベテランの漁業者が指導にあたる。

解体順序はまず、①頭・尾ひれ・背びれが切り落とされる。②次に背の部分から尾ひれまで真っ直ぐに切れ目が入られる。③胸ひれが切り落とされた後、腹肉部分（胸ひれから肛門までの腹の部分）が切り落とされる。④次に側面に真っ直ぐ尾の部分まで切れ目を入れた後、おんぶし（切れ目の上部分）、めんぶし（切れ目の下部分）と呼ばれる肉片があばら骨に沿って切り落とされる。以上③、④の作業が反対側面で繰り返された後、⑤切り取った肉片を赤肉と皮部分にわけ、赤肉からスジをとり見栄えをよくされる。イルカ類の場合、頭・骨部分は廃棄されるが、ゴンドウ類の場合、アバラ骨は電気ノコギリで切断されて、部分的に利用される。

以上のような解体作業は、丸売りされた場合入札した仲買人によってなされるが、漁業者がかかわって実施した場合、1頭あたり1,000円の解体料が漁業者に支払われる。また解体作業時には、水産庁の作業員が体長測定と、年齢測定のために必要な歯のサンプル採集を行う。

4. 突きん棒漁業の生産活動

同じく太地町で実施されている小規模沿岸捕鯨業の一つである突きん棒漁業は、2002年県知事許可漁業となった。許可船隻数は、新宮2隻、三輪崎9隻、宇久井8隻、勝浦31隻、太地29隻、浦神9隻、古座6隻、串本他6隻、合計100隻で熊野突きん棒組合を構成している。太地の船籍数は合計29隻であり、太地突きん棒組合を組織している。組合員の経費負担はないが、資源管理のため、1日1隻の捕獲頭数が1頭と決められている。29隻のうち実際に稼働しているのはわずか3～5隻であり、和歌山県全体でも30隻ほどである。勝浦の突きん棒漁業者の活動が和歌山県下では最も活発である。太地町における突きん棒漁業従事者の年齢構成は、30代が1名で、残りは50歳以上であり、突きん棒漁業者の9割が南氷洋など遠洋捕鯨の経験者である¹⁶⁾。

漁期は1月から8月までの8ヶ月間で、追い込み漁業とは4ヶ月間漁期が重なるが、両者間で漁場などの取り決めは特にない。また県内の突きん棒漁業者間でも漁場の取り決めはなく、太地沖以外の別地域での操業も可能である。通常夜明けとともに出漁し、正午頃まで探鯨を行う。休漁期や閑散期の主な副業として、燃料代のかからない潜水によるアワビ漁や海老網漁を行っている漁業者が多く、他には、カツオ漁、棒受網漁を行っている。

捕獲対象種は、ハナゴンドウ、バンドウイルカ、アラレイルカ、スジイルカ（表2）であり、市場価値の最も高いマゴンドウは捕獲対象外である。捕獲頭数は、和歌山県全体に対し、新宮、三輪崎、宇久井、勝浦、浦神、古座、串本の7地域でそれぞれ決定されているが、1月から4月の間に、各地域に割り当てられた捕獲枠が消化できない場合、5月以降、未消化分の捕獲頭数が合併され全体で消化される。

突き棒漁業船の大きさは、1トン未満から7トンで、ほとんどの船には無線とGPSが装備されている。ほとんどが一人操業のため、舵取り・捕獲作業を同時に1人で行う。そのため、船首にはエンジン操作が可能なりモコン（自動舵取機）を装備した高台（アルミ製）が設けられ、そこで漁業者は、左手指先で舵操作を行いながら、右手で捕獲用の銚を持ち捕獲作業を行う。銚の長さは3～4メートル、重さは約2kg、約20メートルのロープで繋がれた銚を片手で投げて捕獲する。銚の先端には「矢じり」が装着されており、銚が鯨体に突き刺さると、「矢じり」が残り、ロープのついた棒がはずれる仕組みになっている。イルカ捕獲用の銚は、船と併走して泳ぐイルカ類を至近距離から狙うため、鉄若しくはステンレス製など比較的重い素材でも捕獲が可能である。一方、ハナゴンドウは、射程距離15メートルから手投げで捕獲するため、イルカ捕獲用と比べ軽い素材であるアルミ製の銚が使用される。ただし、両者の区別なくよく撓う樫木製の銚を使用している漁業者もいる。捕獲命中率は、スジイルカ・バンドウイルカが約70%と高いが、同じイルカ類でもアラレイルカは捕獲が難しい。また、ハナゴンドウは市場価値が高く一番のターゲットであるが、命中率は約1%と非常に低く、操縦しながら、手投げ銚を約15メートル投げて捕獲することは非常に困難である。

捕獲された小型鯨類は血抜きされた後、太地漁港まで曳航され、水揚げされる。太地漁協地方卸売市場では、1月から4月は1日3回（8:00, 13:00, 15:00）、5月以降は1日4回（8:00, 11:00, 13:00, 15:00）入札が行われ、仲買人に対し通常丸売りされる。太地町に隣接する勝浦漁港に水揚げされた小型鯨類は、すでに船上解体された後部位別に販売されるのに対し、太地では1頭丸売りが可能なため、漁業者は、解体の必要のない太地漁港に水揚げする傾向が強い。

5. 流通チャンネルの複雑多様化

5.1 イルカ類

主に飼育用として全国の水族館に販売されるカマイルカを除き、スジイルカ、バンドウイルカ、マダライルカは、原則1頭丸売りされる。イルカ類は、部位別に大きく赤肉と内臓部分に分けられ、赤肉部分はさらに、腹肉と、おんぶし・めんぶし部分に分けられる。イルカ類の部位別流通チャンネルを図に示した（図3）。このうち太地町の地元で食用として消費されるのは主にスジイルカの腹肉部分であり、地元では「真イルカ」と呼ばれて親しまれている。鯨肉類製品を販売している地元のスーパーマーケットと近隣の那智勝浦町、串本町、新宮市のスーパーマーケット7店舗で調査した結果（表3）、スジイルカの腹肉は生のまま、7店舗のうち4店舗で販売されており、太地町以外では、「いるかのハラボ」や「いるか切身」と表示販売されていた。

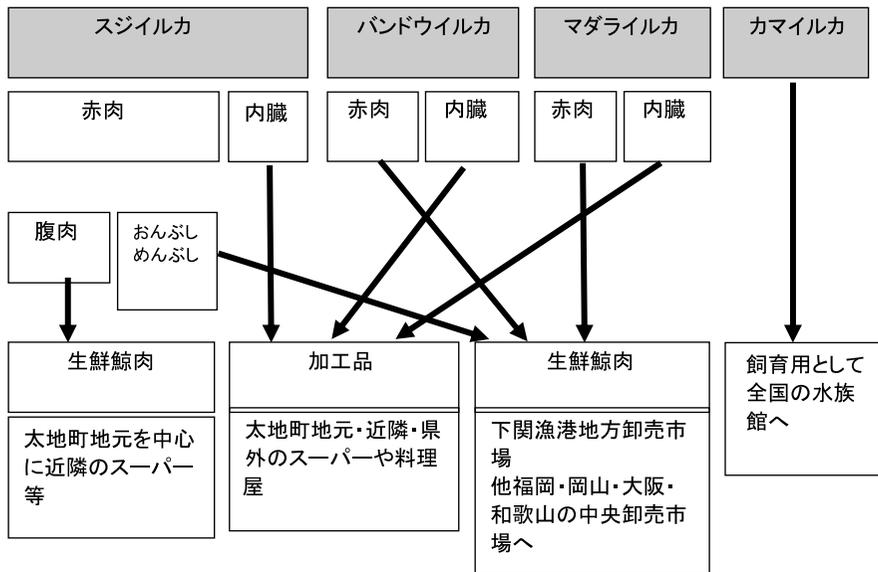


図3 太地町における食用イルカ類の主な流通チャネル
 資料) 2006～2007年，太地町の漁業者，産地仲買人，スーパー，福岡市中央卸売市場と下関漁港地方卸売市場の卸売会社，仲卸業者からの聞き取りにより筆者作成

スジイルカ腹肉部分の浜値は、980円～1,280円/kgで、各部位の中では一番単価が高い。

上述した4つの店舗においては全て198円/100gの同一価格で販売されていた。地元では主にさしみやすき焼きにして食べられているが、他にも野菜と炒めたり、煮込み料理にも利用され、冷凍保存も可能である。何故、太地町ではイルカ肉のうちスジイルカのみが食用として消費されているのかについて、地元住民の何人かに聞き取りを行った¹⁷⁾。スジイルカは他の鯨種に比べ比較的簡単に捕獲することが可能で、供給が豊富であったため、地域住民の間に食習慣が根付いたことがわかった。次に、スジイルカの腹肉以外の赤肉部分であるおんぶし・めんぶし部分や、その他のイルカ類の赤肉部分の浜値は約300円/kgで、入札後産地仲買人から下関漁港地方卸売市場をメインに、他には福岡市中央卸売市場、岡山市中央卸売市場、大阪市中央卸売市場、和歌山市中央卸売市場へ送付されている。下関漁港地方卸売市場でのイルカ肉平均価格は赤肉で850円/kgとなっている。太地町仲買人は、同じ沿岸捕鯨操業地である沖縄県名護市の仲買人に出荷する一方で三陸方面より仕入れるなど、イルカ類の産地間取引が行われている。

イルカ類内臓のうち肝臓・腎臓部分は事前に廃棄され、その他の内臓部分は仲買人により一旦塩茹でされた後、「うでもの」として地元をはじめ近隣のスーパーマーケットや、地元、県外の料理屋へ販売される。「うでもの」は太地町と近隣スーパーマー

表3 太地町近隣スーパーマーケットで販売されている主な鯨肉製品と小売価格

	刺身		茹でもの		加工品			
	ゴンドウ	イルカ	骨ハギ	うでのもの	さらし鯨	干物	コロ	ベーコン
A	ゴンドウ腹肉 太地 330円/100g	真イルカ 太地 198/100g	マゴンドウの 骨はぎ 太地 245/100g	①マゴンドウ のウデモノ 太地 315円/100g ②花ゴンドウ のウデモノ 太地 230円/パック ③イルカのウ デモノ 表示なし 198円/100g	さらしくじら 表示なし 504円/90g	マゴンドウ鯨 の干物 太地 480円/100g	①くじらのコ ロ 表示なし 1,050円/100g ②花ゴンドウ のコロ 表示なし 630円/袋 ③真ゴンドウ のコロ 太地 950円/100g	①ザトウ鯨 ベーコン 太地 2,000円/100g ②ミンク鯨 ベーコン 南氷洋/北西 太平洋 1,500円/100g ③くじらの ベーコン 表示なし 515円/50g
B	ゴンドウ腹身 太地 ① 158円/100g ② 298円/100g	イルカのハラ ボ 太地 198円/100g						
C			骨はぎ 表示なし 368円/パック	うでのもの 表示なし 358円/パック	さらしくじら 表示なし 450円/パック			
D		イルカ 太地 198円/100g	くじら骨はぎ (解凍) 太地 399円/120g	うでのもの (イルカ) 太地 399円/160g			コロ 表示なし 780円/60g	鯨ベーコン 南氷洋ミンク 399円/40g
E			ゴンドウ骨は ぎ 太地 198円/100g	ウデモノ 太地 298円/100g	さらしくじら 南氷洋ミンク 298円/50g	ゴンドウ干し 太地 450円/100g	コロ 表示なし 680円/80g	
F	ゴンドウ鯨 (赤身) 刺身 太地 598円/100g					ゴンドウ鯨 干物 太地 438円/100g		
G		いるか切り身 太地 298円/100g	ゴンドウ 骨はぎ 表示なし 398円/パック	①うでのもの 太地 580円/パック ②うでのもの (イルカ) 太地 398円/パック	上さらし鯨 北西太平洋ニ タリ 399円/60g	ゴンドウ干物 太地 399円/100g	コロ 北西太平洋 マッコウ 1,580円/150g	①畝須ベーコ ン 北西太平洋ニ タリ 399円/25g ②ベーコンス ライス 表示なし 498円/50g

資料) 筆者作成

注1) 上段: 商品名, 中段: 産地, 下段: 販売価格

注2) 2006年, 太地町, 那智勝浦町, 串本町, 新宮市にあるスーパーマーケット7店舗で調査を実施した

ケット7店舗のうち5店舗で販売されていたが、イルカの「うでのもの」と特定できたのはうち3店舗であった。内臓の浜値は、138円/kgで、塩茹で加工された「うでのもの」は、スーパーマーケットで平均約200円/100gで販売されている。漁業者の話では、尾羽部分も刺身として食用されるそうであるが、上述した7店舗ではイルカ類の尾羽は販売されていない。

つまり、イルカ類の赤肉のうち、太地町地元でよく消費されるのはスジイルカの腹

肉部分のみであり、その他の赤肉部分は下関漁港地方卸売市場をはじめとする消費地市場へ出荷販売されている。また、イルカ肉は加工品としてもよく利用されている。

5.2 ゴンドウ類

ゴンドウ類のうちオキゴンドウは捕獲が難しく、捕獲されても主に飼育用として水族館に販売されるため食用にはまわらない。一方、マゴンドウ、ハナゴンドウは一部水族館へ販売されるが、ほとんどは食用として利用される。

通常ゴンドウ類は漁業者により解体された後、部位別に入札販売される。部位は大きく、①赤肉、②皮、③内臓、④ひれ、⑤舌、にわけられる。さらに赤肉部分は、i) 尾身、ii) 腹肉、iii) おんぶし・めんぶし、iv) あば、v) あばら（骨はぎ）部分に分類される。鯨肉を取り扱う産地仲買人5社に対し入札後のゴンドウ肉販売先について聞き取り調査を行った結果を表に示した（図4）。

マゴンドウの赤肉のうち、高級食材である尾身部分は、仲買人から地元や県外の料理屋へ直接販売されることが多い。一方、尾身を除く赤肉部分（腹肉、おんぶし・めんぶし）と皮の大部分は主に福岡市中央卸売市場を中心とした九州にある大規模消費地市場へ送付されている。福岡市中央卸売市場には2つの卸売会社が存在し、仲買人は、それぞれ決まった卸売会社に出荷しており、送付先は固定化されている。福岡市中央卸売市場へ送付される場合の出荷手順は以下のとおりである。朝10時の入札で落札購入された鯨肉は、約1時間後の11時には積み込みが完了され、通常チャーター便のトラックで福岡市中央卸売市場へ送付される。出荷数量が少ない場合は定期便で送付され、運送費はチャーター便に比べて安い。福岡市中央卸売市場までの輸送時間は約10時間で、夜10時には福岡市中央卸売市場へ到着し、翌日朝3時のせりにつ

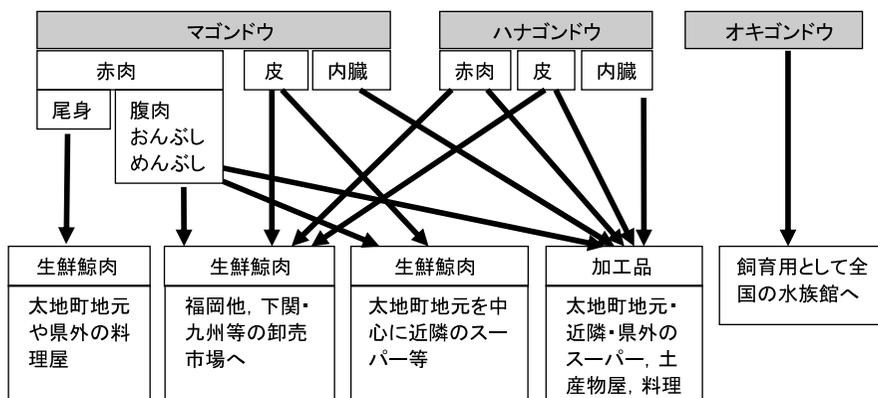


図4 太地町における食用ゴンドウ類の主な流通チャネル
資料) 2006～2007年、太地町の漁業者、産地仲買人、スーパー、福岡市中央卸売市場と下関漁港地方卸売市場の卸売会社、仲卸業者からの聞き取りにより筆者作成

られる。つまり、入札当日の早朝時間に屠殺されたマゴンドウは、24時間以内に福岡市中央卸売市場で販売されることとなる。しかし、マゴンドウの赤肉のうち、尾身と呼ばれる高級部分は、仲買人から地元や県外の料理屋へ直接販売され、市場では流通しない場合が多い。

またマゴンドウ赤肉部分は福岡出荷以外にも、生鮮鯨肉として又は干物などの加工品として地元や近隣のスーパーマーケット、地元の土産物屋に販売されている。さらに全国の一般消費者を対象に、電話やインターネットでの注文販売や、県外にある自社店舗で販売されている。加工品である干物とは、九州地域では「塩クジラ」と呼ばれている塩漬けされた加工食品をさすが、太地町では、スジイルカやマゴンドウの刺身に次いで2番目に人気が高く、地元でよく消費されている鯨類製品である¹⁸⁾。他にマゴンドウの皮部分は「コロ」と呼ばれる加工品に利用され、「あば」と呼ばれる赤肉とすじがまじっている部分は、大和煮などの加工品の原料に利用される。「骨はぎ」はあばら骨についているなかおち部分で刺身などに利用される。これら鯨肉類製品も上述した仲買人を通して地元や近隣のスーパーマーケット、また地元をはじめ近隣や県外の料理屋へ販売される。

次に内臓部分は、イルカ類と同様に「うでもの」に加工され、上述した仲買人を通して地元や近隣のスーパーマーケット、県外の料理屋へ販売される。しかし、マゴンドウを原料として加工された「うでもの」は、イルカ類に比べ相対的に価格が高いといえる。

ハナゴンドウもマゴンドウ同様に、漁業者により解体された後、部位別に入札販売されるが、一般的にハナゴンドウは脂ののりが少なく、尾身もないため、市場価値はマゴンドウに比べ低い。赤肉については、マゴンドウ同様に生鮮鯨肉として福岡市中央卸売市場へ送付されているが、マゴンドウに比べるとその数量は小さい。また中央卸売市場を通さず、直接大阪方面のスーパーマーケットに生鮮鯨肉として販売している業者もみられ、これらは「はりはり鍋」に利用される。

生鮮鯨肉として県外へ出荷される以外にハナゴンドウは、加工品の原材料としてよく利用されている。この場合、「あば」と呼ばれるすじ部分は大和煮・もつ煮・しだれ煮などの加工製品の原料に利用され、皮部分は関西方面ではおでんの具としてよく利用される「コロ」、内臓は「うでもの」に加工されている。

つまりゴンドウ類の尾身を除く赤肉部分は主に福岡市中央卸売市場へ出荷販売され、その他の部分はさまざまな鯨肉加工製品に利用され、その流通チャネルも複雑多様化していると結論できる。

6. 小規模沿岸捕鯨業の経営基盤

6.1 追い込み漁業者といさな組合

6.1.1 いさな組合の概要

太地漁協の組合員である漁業者は、小型船組合、海老網組合、海士組合、いさな組合、突きん棒組合を構成している。そのなかのいさな組合は、追い込み漁業者 24 名で構成されている。追い込み漁は、12 隻が共同で捕獲作業を行う船団漁業であるため、組合は、捕獲活動のほか、組合の運営管理面で大きな役割を果たしている。

追い込み漁により捕獲された小型鯨類の水揚げ収入は、太地漁協からいさな組合の有する銀行口座に一旦入金され、水揚手数料 6% と必要経費を差し引かれた後、12 隻の船にそれぞれ均等に分配される。この場合の主な必要経費はガソリン代や、いさな組合所有の網船のメンテナンス費用で、これらは、各船の負担ではなく、いさな組合の経費負担となる。各船への分配金は、原則的に同額であるが、例外的に、乗組員 2 人がともに新人である場合、分配金が少なくなる。各船が受け取った分配金は、「親方」と呼ばれる船主に 6 割、「子」と呼ばれる乗組員に残り 4 割が支払われる。ただし、乗組員の経験年数により配分割合が変更される。3 年以上の経験をもつ乗組員への配分を 100% とし、1 年目はそのうち 60%、2 年目は 80% として金額を決める慣習がある。この配分割合は各船ともに共通である。「親方」への配分割合が多いのは、漁船の購入費用やメンテナンス費用がいさな組合ではなく、船主の負担になっているためである。

「親方」である船主がいさな組合に入会した際、出資金として 300 万円を支払う義務が生じる。これは、いさな組合の資産である、網や網船の購入資金に使われる。網船とは、小型鯨類を湾に追い込んだ後、すばやく網をおろして出口を防ぐために使用される約 2 トンの小型船である。網は、追い込まれる鯨種により異なり、2007 年より新規捕獲対象となったカマイルカの捕獲用網が新規購入されている。出資金は、退会時に、出資金の全額が船主に対し払い戻しされるが、新規船主の入会により同額が補填される。

6.1.2 マゴンドウ肉価格の推移

追い込み漁は、モラトリウム以前よりゴンドウ類やイルカ類など IWC 規制外の小型鯨類を捕獲対象としていたため、追い込み漁業者は、モラトリウムにより小型沿岸捕鯨業者が一時的に被ったような経済的ダメージを受けることはなかった。モラトリウム以前の日本国内における鯨肉流通・消費は、公海上で行われていた遠洋捕鯨業と、近海で操業されていた大型沿岸捕鯨業により大量に捕獲されていた大型ひげ鯨類が中心であった。そのため、沿岸域で捕獲された小型鯨類は地元を中心に流通・消費され、

活動規模は生業的なものであったといえる。漁業者や仲買人の聞き取りによると¹⁹⁾、マゴンドウ肉価格は、軽トラック1杯で約1,000円であったことから、商業的価値はほとんどなかったと判断できる。

しかし、その後、遠洋捕鯨活動と大型沿岸捕鯨活動が縮小されるに従って、大型ひげ鯨類の供給量は減少し、かわって沿岸域で捕獲される小型鯨類の商業的価値が高まり、追い込み漁と突きん棒漁業活動が拡大していく。これら、追い込み漁や突きん棒漁業従事者のほとんどは、南水洋など元遠洋捕鯨業従事者である。太地における大型商業捕鯨経験者はまず、ミンククジラやゴンドウなど小型鯨類を捕獲対象とする TENT 船と呼ばれる小型捕鯨船に乗り、そこから捕鯨のキャリアが始まる。捕鯨技術を身に付けた後は大手水産会社に就職し、公海上の母船式捕鯨船や近海で操業する大型捕鯨船で砲手や甲板員になり専門的な技術を身につける。その後、高齢や操業縮小で辞めて太地に帰省した漁業者は再び小規模捕鯨を操業する（高橋 1992: 133）、という捕鯨者としてのライフサイクルのような慣習が存在していた。そのため、追い込み漁業者や突きん棒漁業者のほとんどは、遠洋捕鯨従事者であり、大型商業捕鯨の縮小にともない、これまで生業的に行われていた沿岸捕鯨活動が、モラトリアムによる鯨肉価格上昇にともなって、より商業的なものへ変化していった。

全国流通を開始した小型鯨類のうちマゴンドウの浜値は、モラトリアム直後の 1990 年初め頃からバブル経済が崩壊した後 1990 年代後半まで、赤肉平均 3,000~4,000円/kg の高価格を維持していた。ただ、モラトリアムが発効した 1988 年直後には、いさな組合の経営は良くならなかった²⁰⁾。これは、モラトリアムに備えて、産地仲買人や消費地市場の仲卸業者、また全国の加工業者が大量に大型ひげ鯨類の鯨肉在庫を確保していたためであり、小型鯨類の鯨肉価格が高騰し始めたのは、発効から 2~3 年が経過した 1990 年頃であった。

しかし、捕獲調査拡大による鯨肉供給量の増大で、鯨肉価格は低迷し、2007 年でマゴンドウ赤肉平均価格は、浜値で 1,000~1,500円/kg まで低下している。高価格時と比較すると、1/2 から 1/3 の価格まで下落している。

6.1.3 いさな組合の存立基盤の変化

このような状況のもと、追い込み漁業者自身やいさな組合ではさまざまな対応をほかり、漁業経営努力に取り組んでいる。

まず、いさな組合の経営努力として、第 1 に、いさな組合に所属する船籍数を、2007 年よりこれまでの 13 隻から 12 隻に減らしていることである。2006 年 12 月に、船主、乗組員がともに高齢のため 1 隻がリタイヤしたが、これまでならずぐに、新規船主とその乗組員の入会により、船籍数は 13 隻に維持されていた。しかし、2007 年より、減少船籍分の補充はしないこととした。組合の水揚げ金額が減少するなか、組

合員数を減らすことで、組合員1人あたりの分配金を増加させるためである。

第2に、追い込んだ小型鯨類の捕獲頭数を調整していることである。例えば、300頭追い込んだとしても、水揚げされるのは100頭余りであり、残りは逃がされる。これは、大量に市場に供給することによる鯨肉価格の値崩れ防止を目的にしているが、資源保護にも役立っている。

第3に、捕獲された小型鯨類のうち、飼育を目的とする水族館向け販売の拡大である。水族館への販売価格は、毎年漁期が開始する前に、いさな組合によって決定される。鯨肉売上げ減少分を補填するために、飼育用の販売価格は高騰している。決定された販売価格は、いさな組合が社団法人日本動物園水族館協会に対し告示し、購入希望水族館が太地町に集合し、購入の順番をくじにより決定する。販売数は、1水族館あたり2頭までと決められている。また、太地で捕獲されたクジラ類は、2005年より太地町立くじらの博物館への売却が開始され、太地町は購入したクジラ類を学術目的で中国に輸出販売している。飼育用小型鯨類のうち最も商業的価値が高いのは、オキゴンドウであり、1頭当たり約200万円の高値で販売されている。しかし、オキゴンドウの捕獲は非常に困難であり、2007年には5年ぶりにオキゴンドウが捕獲された。

また、水族館販売用として、2007年よりカマイルカが新規捕獲対象となったが、その捕獲にはこれまで使用していた漁網では難しく、新規にカマイルカ捕獲用の網を新調するなどの設備投資が必要で、操業コストが増大している。さらに、水族館販売用は、例えばバンドウイルカであれば、雌でかつ体長が2.45～2.55メートルの個体と購入する水族館側により決定されている。これは、若い雌のイルカが調教し易いためであるが、条件にあう個体を要求数どおり確保するのは困難であり、水族館販売用の小型鯨類は慢性的な供給不足の状態にある。

第4に、いさな組合は、カズハゴンドウなどの新規捕獲枠の申請を水産庁に行っている。沖縄県突きん棒漁業と同様に、今後も沿岸捕鯨業の捕獲枠は縮小される傾向にある。鯨肉価格が低迷し、燃油価格が高騰するなか、捕獲頭数の拡大を要求している。

第5に、今後、ホエールウォッチングなどのレジャー産業開始も考慮されている。また、いさな組合は、町おこしにも貢献している。年1回、町内の小・中学校に捕獲した鯨肉の寄付を行っている。また、太地浦くじら祭りなどのイベントでは、鯨肉を使った焼肉料理を無料で提供し、いさな組合員で加工した鯨肉加工製品であるオバキの低価格販売を実施した。今後は、月1回の割合で朝市を開催し、オバキのほか、ほねはぎやうでものなどの鯨肉加工品を製造・販売することを目標としている。

次に追い込み漁業者自身の大きな変化として、休漁期の副業を充実させる傾向がみられることである。漁業者の聞き取りでは²¹⁾、副業を本格的に開始したのは2～5年前であり、それまでは、いさな組合からの分配金の支払は、月1回で、水揚量により大きく変化するが、モラトリアム以降の好景気時は、月2回支払われるなど、副業の

必要性はみとめられなかった。そのため、専業漁業者が多かった。また、伊豆大島や三宅島まで出漁できる中型船でかつシーカーラー、ソナーを装備するなど副業に備えた設備投資がみられる。また、潜水業、棒受網を行っている者や、太地漁協が所有する小型沿岸捕鯨船正和丸の乗組員を兼業している漁業者も4名存在し、ほとんどの漁業者が副業を行っている。

6.2 突きん棒漁業者

太地町における突きん棒漁業許可船籍数29隻のうち、比較的積極的に操業を行っているのはわずか3隻である。突きん棒漁業専従者は存在せず、海老網漁など他の漁業と組み合わせて操業を行っているのが実態であり、小規模沿岸捕鯨活動のなかで、突きん棒漁業活動の衰退が著しい。その理由として、第1に、漁業者の高齢化があげられる。突きん棒漁業は、原則一人操業であり、操縦・捕獲作業を一人で行わなければならない。捕獲方法は、小型沿岸捕鯨業のように捕鯨砲による火薬は使用せず、同じ突きん棒漁業でも、銚のついた発射装置が船首に装備されている沖縄県の漁法とは大きく異なっており、手投げ銚で捕獲する最も原始的で熟練を要する漁法がとられている。そのため、高齢者になるほど一人操業は困難になり、操業日数は、年々縮小傾向にある。

第2に、鯨肉価格の低迷があげられる。捕獲対象種のなかで最も商業的価値の高いハナゴンドウの入札価格は、30,000～50,000円/頭であり、バブル経済時には1頭あたり300,000～500,000円の高価格で入札されていたことに比べると、その価格は約1/10に低下した。さらに同じ太地町の小規模沿岸捕鯨活動である追い込み漁業で捕獲されたハナゴンドウよりも入札価格が低い。要因の第1は、追い込み漁業で捕獲されたクジラ類が入札直前に屠殺されるため、突きん棒漁業で捕獲されたクジラ類よりも、比較的鮮度が高いためである。第2の要因として、ハナゴンドウは、関西方面では、赤肉部分は「はりはり鍋」として、皮部分はおでんの材料となる「コロ」に加工利用されることが多く、冬場に利用される食材である。そのため、入札されたハナゴンドウ肉のうち赤肉は、仲買人により福岡市中央卸売市場などへ出荷される場合もみられるが、皮部分は冬期まで冷凍保存され、夏場にはあまり利用されない。突きん棒漁業の漁期は1月から8月であり、一般的にクジラ類は、脂ののった冬場に食べる食習慣があるため、夏場は全体的に市況が悪い。

近年の鯨肉価格の低迷原因は、消費低迷のなか、捕獲調査活動により鯨肉供給量が増やされていることによる。特に、2002年より開始された沿岸域捕獲調査活動による生鮮鯨肉供給量の増加は、同じ生鮮鯨肉を供給する突きん棒漁業者にとって大きな痛手となった。何故なら、釧路沖と三陸沖で実施される沿岸域捕獲調査活動で捕獲された120頭のミンククジラのうち、15頭が地域住民枠として、捕鯨に関わりの強い沿岸

捕鯨地域に優先的に有償配分されるためである。太地町へは、15頭のうち5頭分、約2.6トンのミンククジラ肉が、太地町の世帯数1465世帯のうち半分の約700世帯に年2回配布されている²²⁾。南氷洋などで捕獲された冷凍副産物についても、沿岸捕鯨地域に配分される公益枠が存在するが、生鮮鯨肉の食習慣を持つ沿岸捕鯨コミュニティでは、生鮮副産物の人気とりわけ高く、2002年に開始した沿岸域捕獲調査は、突きん棒漁業者に大きな影響を与えることとなった。

第3に、これは突きん棒漁業者に限らないが、燃料費などの操業コストが増加し、鯨肉価格低迷と重なり、採算性がとれなくなっているため、燃料代のかからない潜水業を積極的に行う傾向がみられる。

以上の理由により、太地町の突きん棒漁業は存続の危機にあるといっても過言ではなく、後継者不足が深刻化している。しかし、若手漁業者にとって、新船で3,000万円、中古でも1,500万円もの建造資金を要する漁船を購入することは、もはや不可能に近い。

7. 小規模沿岸捕鯨業のもつ多面的機能

7.1 水産業及び漁村の多面的機能の背景

小規模沿岸捕鯨業の衰退が今後も続くとすれば、それを基盤に成り立っている地域社会全体に及ぼす影響はきわめて大きい。なぜなら、小規模沿岸捕鯨業は、食料供給という本来的機能以外に、地域社会の存続に大きく貢献している多面的機能をもっていると考えられているからである。そこで、地域の基盤産業として営まれている小規模沿岸捕鯨業と漁村の存続のためには、食料供給という視点はもとより、地域社会において小規模沿岸捕鯨業が有するさまざまな多面的機能を、具体的事例にそって見直す必要がある。

本稿では、太地町における沿岸捕鯨業と漁村のもつ多面的機能について、答申²³⁾の分類(祖田他 2006: 110)をもとに表4で整理した。

7.2 地域社会を形成し維持する役割

7.2.1 文化を継承し創造する機能

人類学者が意味する「文化」とは一般に、社会化の過程を通してひとつの世代から次の世代へと受け継がれる「共有された知識」を意味する(フリーマン他 1989: 44)。そして捕鯨文化とは、人間と鯨と環境(精神的な要素と物理的・生物学的要素の両方を含む)との関係を強調した共有された知識である(フリーマン他 1989: 44)。共有知識の中には、漁撈文化、鯨肉の儀礼的流通、食習慣・食文化と伝統工芸、クジラ類に対する宗教的信仰と祭りなどがあげられる。それぞれの捕鯨活動や解体作業などの技術・技能・技法の文化的価値は高い。

表4 太地町における沿岸捕鯨業と漁村のもつ多面的機能

地域社会を形成し維持する役割	
○文化を継承し創造する機能	
*漁撈文化	
・伝統的古式捕鯨や、遠洋捕鯨従事者・小規模沿岸捕鯨者のもつ捕鯨技術・解剖技術	
*鯨肉の儀礼的流通	
・職務の遂行に対する謝礼（鯨の捕獲とその解剖の後、乗組員や解剖作業員に分配される肉） ¹⁾	
・贈物に対する返礼（初漁祝いで贈答された御神酒に対する返礼など）	
・折々の生活の節目となる出来事の祝いに対する返礼（新造船の進水祝い）	
・他の漁船に対する鯨発見情報の返礼や捕獲物の物々交換	
・宗教的儀式やお祭りの際神社の神官に対する謝礼	
・一般的な分配（鯨が捕獲されたとき、乗組員から、親族、友人、知人、隣人、学校などの地域住民に対する分配と、親族、知人、隣人間の贈答返礼と物々交換）	
*食習慣・食文化と伝統工芸	
・マゴンドウとスズイルカの生鮮赤肉と、これら小型鯨類の干物や内臓加工品の人気が高い	
・飛鳥神社例大祭宵宮では、鯨の体を象徴するザクロの赤い実とさらし鯨を食べる	
・学校給食における鯨肉メニューの提供	
・鯨肉類の調理方法・加工技術と、民芸品などの伝統工芸技術	
*クジラ類に対する宗教的信仰と祭り	
・飛鳥神社お弓祭り（毎年1月13日開催）	…………… 捕鯨関係者対象
・鯨供養碑と鯨供養（毎年4月29日開催）	…………… 捕鯨関係者対象
・飛鳥神社例大祭（毎年10月14日開催） ²⁾	…………… 捕鯨関係者対象
・太地浦いさな祭り（毎年8月中旬開催）	…………… 地域住民と観光客対象
・太地浦くじら祭り（毎年11月初旬開催）	…………… 地域住民と観光客対象
・鯨踊・鯨踊の唄（仕事唄）・鯨太鼓	
・民俗的信仰（母子鯨は捕獲してはいけない、などの民話）	
○所得と雇用を創出し維持する機能	
*経験不足者や高齢者などに対する就労機会の提供と、近海・遠洋捕鯨業などへの労働力を提供する母村	
*漁村地域の人口維持に伴う都市での混雑緩和	
*漁村地域での固定的な公共サービス提供費用の節約	
居住や交流などの場を提供する役割	
○保養・交流	
*町営国民宿舎白鯨	
*くじら浜公園（町立くじらの博物館、水族館、捕鯨船資料館）	
*くじらの資料館（民間経営）	
*ドルフィンスイム（民間経営）	
*祭り	
・太地浦いさな祭り（8月中旬）	
・太地浦くじら祭り（11月初旬）	
・第5回日本伝統捕鯨地域サミットの開催（2006年4月）	
○教育	
*学校給食における鯨肉メニューの提供	
*町立くじらの博物館における体験学習開始（2007年）	
*町立くじらの博物館による調査研究活動（海外との学術交流など）の開始（2006年）	
○新しい漁村のためのインフラストラクチャーの整備	
*太地町漁業協同組合の再編（2007年）	
*産地市場荷捌施設の設備強化予定	
*インフラストラクチャー整備による漁村らしい景観の維持	

注1) いさな組合からの聞き取りでは、鯨肉価格の低迷による経営困難から、乗組員に対する鯨肉の無償贈与は、ほとんどみられないとのことであった

注2) 2006年より、毎年10月の第1日曜日に変更されている

資料) 祖田他(2006)、ミルトン・フリーマン他(1989)、高橋(1992)、岩崎(2005)、森田(1994)、浜中(1979)、樋口他(1992)と、太地町での実態調査の結果をまとめて筆者作成

鯨肉の儀礼的流通とは、職務の遂行に対する謝礼（鯨の捕獲とその解体の後、乗組員や解体作業員に分配される肉）、贈物に対する返礼（初漁祝いで贈答された御神酒に対する返礼など）、折々の生活の節目となる出来事の祝いに対する返礼（新造船の進水祝い）、他の漁船に対する鯨発見情報の返礼や捕獲物の物々交換、宗教的儀式やお祭りの際神社の神官に対する謝礼、一般的な分配（鯨が捕獲されたとき、乗組員から、親族、友人、知人、隣人、学校などの地域住民に対する分配と、親族、知人、隣人間の贈答返礼と物々交換）などをさす。これら、親族、知人、隣人などの間の鯨肉の贈与・交換といった非商業的な鯨肉流通は、捕鯨共同体の中やさらには外との繋がりを強化し、親密度を高めることに役立っている（岩崎 2005: 40）。

食習慣・食文化について、太地町では地元太地沖で捕獲されるマゴンドウとスジイルカの生鮮赤肉と、これら小型鯨類の干物や内臓加工品の人気が高い。さらに、太地町内の小・中学校の学校給食では鯨肉メニューが提供されており、鯨肉料理は郷土料理として、地域住民のアイデンティティー形成に役立っている。

また、太地町ではマッコウクジラの歯から工芸品を作る工芸家や、船大工が存在していたが、現在その技術を持つ者は太地町にはなくなった。

クジラ類に対する宗教的信仰と祭りについて、まず捕鯨に関する伝統的な祭りでは、捕鯨関係者を対象とした飛鳥神社お弓祭りと飛鳥神社例大祭が行われている。飛鳥神社例大祭宵宮では、漁の安全と大漁が祈願され、鯨の体を象徴するザクロの赤い実とさらし鯨を食べる独特な習慣がみられる。また、一般の地域住民や観光客を対象とした太地浦いさな祭りと太地浦くじら祭りが行われている。クジラ類に対する宗教的信仰としては、鯨供養碑が建立されており、捕獲した鯨の供養が毎年行われている。また、祭りや宗教的な行事の際に披露される鯨踊りや、捕獲作業の際、捕鯨者により歌われていた仕事唄としての鯨唄も存在する。

民俗的信仰のうち、母子鯨は捕獲してはいけない、捕獲すると祟りで次々と死者がでる、などの民話は、無形の社会・文化的制度となって、捕鯨従事者の日常生活心情や行動を規定する力となっていった（森田 1994: 176）。

これら共有知識は、子供が幼児期より捕鯨活動に関係した環境に育つことにより自然に理解・習得され、さらに捕鯨者になった後は実際の訓練により習得されていく（フリーマン他 1989: 45）。都市と離れて沿海域に独立して立地する捕鯨コミュニティにおいては、生産の場および生産手段が共有されている。家族・親族などの血縁関係、友人・知人関係、隣人関係、仕事・同僚関係などの諸集団が、これら「共有された知識」を有している。このような共同性は、地域社会における健康維持、教育、消防、犯罪防止などの社会的効用を発揮し、地域社会の形成と維持において重要な機能を担っているといえる。

7.2.2 所得と雇用の創出・維持

答申によると、漁村では相互扶助の精神のもと、老若男女が共同して暮らす地域システムが形成され、高齢者に対する就業機会も多くある。1980年代の漁村では、若いときは漁船乗組員として沖合や遠洋へ出漁し、55歳前後から沿岸漁業に従事するという漁業就労の形態が多かった。現在では、遠洋への出漁や出稼ぎはほとんどなくなったが、漁村における水産業には高齢者就労機能が残されている。

太地町では多数の人が、戦前から戦後、南氷洋における母船式捕鯨に従事していた。太地町史（浜中 1979: 476-479）によると、戦前でその数は150人を超え、戦後では、1963年のピーク時で231人に達した。さらに、捕獲活動で最も重要な役割を担う砲手も30人弱を輩出した（浜中 1979: 480）。これら母船式捕鯨経験者のほとんどは、まず、ミンククジラやゴンドウなど小型鯨類を捕獲対象とする TENT 船と呼ばれる小型捕鯨船に乗り、そこで捕鯨のキャリアを開始する。捕鯨技術を身につけた後は大手水産会社に就職し、公海上の母船式捕鯨船や近海で操業する大型捕鯨船で砲手や甲板員になり専門的な技術を身につける。その後、高齢になったり、操業縮小で辞めて太地に帰省した漁業者は、追い込み漁業者や突きん棒漁業者となって小規模捕鯨を操業する（高橋 2001: 133）、というライフ・ステージにあった捕鯨業への就労形態が存在していた。つまり、太地町における小規模沿岸捕鯨業は、かつては捕鯨経験不足者に、基本的な捕鯨技術の習得を身につけさせる機能を有し、大型商業捕鯨の乗組員を供給していく母村の役割を果たしていた。その意味では、沿岸捕鯨を生業としていた漁村こそが、日本の近代捕鯨を労働力の面で支えていたといえ、小規模沿岸捕鯨の存在なくして、大型商業捕鯨は成り立たなかったのである。

漁業者のこうした就労移動にともない、生産物（鯨肉類）や捕鯨業に係わる文化・社会的機能も、沿岸捕鯨業と、遠洋・近海捕鯨業の間で常に移動していた。モラトリアムの発効により、大型商業捕鯨と小型沿岸捕鯨との間でみられた人の動きが停止して20年が経過し、両者間に存在していた相互関連性はすでに薄れてきている。

7.3 居住や交流などの場を提供する役割

太地町において保養・交流の場を提供しているのは、町営国民宿舎白鯨、くじらの博物館、水族館、捕鯨船資料館が集まっているくじら浜公園があげられる。これらは太地町により運営されているが、民間ベースの資料館も存在する。祭りでは、古式捕鯨が再現される太地浦いさな祭りや、鯨踊りや捕鯨船のパレードが披露される太地浦くじら祭り²⁴⁾が毎年開催され、地域の人々と都市住民などの観光客との交流が生まれる機会を提供するとともに、経済効果も期待されている。また、2006年は古式捕鯨400周年を祝う第5回日本伝統捕鯨地域サミット²⁵⁾が太地町で開催され、イベントをとおして太地町に残る鯨食文化と捕鯨文化を参加者にアピールした。ドルフィンスイ

ムとは、地域資源であるイルカ類を利用した観光事業の一つで太地町では民間ベースで運営されている事業である。イルカと一緒に泳ぐという体験をとおして自然とのふれあいを求める国民的なニーズに対応している。

教育の場を提供する学校給食における鯨肉メニューの提供と、町立くじらの博物館における体験学習や調査研究活動については後ほど検討する。

また、新しい漁村のためのインフラストラクチャーの整備として、太地漁協の再編と、産地市場荷捌施設の設備強化が推し進められている。太地漁業協同組合は、2007年4月に、新しく太地町漁業協同組合としてスタートしている。また、2007年総務省がスタートさせた「頑張る地方応援プログラム」により、衛生管理対応の荷捌所兼鯨類解体場の設備強化のための地方交付税等の支援を受けることとなった。

8. 鯨類資源を利用した地域活性化の取り組み

鯨類資源を利用した太地町における地域活性化の取り組みとして、太地町開発公社による給食事業と新商品開発、町立くじらの博物館によるイルカ類販売開始、町立くじらの博物館内水族館での腹鰭イルカの展示開始、鯨肉類や民芸品の製造加工業、小売業（漁協スーパー、土産物屋、レストランなど）、などがあげられる。これらはすべて、鯨類資源を対象とした漁業生産に関係した経済活動である。太地町開発公社による給食事業と新商品開発については、後ほど詳しく検討する。町立くじらの博物館によるイルカ類販売開始について、太地町では、追い込み漁業で捕獲されたイルカ類を太地町が購入し、中国の水族館へ展示用として輸出販売する事業を2005年に開始した。これは、中国の水族館との学術的交流を図ることと、地域漁業である捕鯨業を振興し、町の経済的發展をめざすことを目的に、町立くじらの博物館が取り組み始めた事業である。くじらの博物館では入館者数が減少し（図2）、経営の困難が続いていたが、イルカ販売収益により、人材の確保、調査・研究の充実が徐々に可能となっている²⁶⁾。さらに、2006年、博物館はドミニカ共和国の水族館ともクジラ類の学術研究と文化交流に関する提携の調印を行っている²⁷⁾。こうした博物館活動が、漁業者に新たな所得をもたらしている。

2006年10月28日、追い込み漁業で、腹鰭をもつバンドウイルカが捕獲され、町立くじらの博物館内の水族館に搬入された。現在、腹鰭イルカ展示用に新しい水槽を建造中であり、博物館の入館者数の増加が期待されている。太地町地元商工会では、太地浦くじら祭りなど地域イベントの支援や、地域の特産品を発掘・応援する活動が積極的に行われ、2006年には、クジラをモチーフにした民芸工芸品が、全国商工会連合会会長賞を受賞した。

8.1 給食事業への参入—太地町開発公社

8.1.1 鯨類資源を利用した食育

戦後から1970年代頃まで、鯨肉は貴重な動物性タンパク質源として、全国の小・中学校の学校給食で消費されていた。1946年に発せられた、文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」をもとに、1945年復活した小笠原捕鯨と1946年に復活した南水洋捕鯨で捕獲された鯨類が給食用原材料に積極的に利用されていた。使用されていた原材料は、大手水産会社により大量に捕獲されていた大型ひげ鯨類で、大手水産会社の系列下にある鯨肉加工業者により大量生産された竜田揚げや鯨カツメニューが全国の小・中学校に提供されていた。その後、遠洋捕鯨活動の縮小にともない、鯨肉メニューは全国の学校給食から徐々に消えていき、モラトリアムを境にほとんどなくなった。しかし、捕獲調査活動が開始されると、捕獲調査事業の公益性重視から、調査副産物のうち学校給食用に供される鯨肉販売が開始された。第2章で述べたように、その販売数量は拡大傾向にある。

太地町では、1954年より中学校で、1960年より小学校で完全給食が実施された²⁸⁾。学校給食では、遠洋捕鯨と大型沿岸捕鯨により捕獲された大型ひげ鯨類が学校給食メニューに提供されていた。しかし、遠洋捕鯨と大型沿岸捕鯨活動の縮小とともに、鯨肉メニューは学校給食メニューから姿を消した。鯨肉メニューが再び学校給食に登場したのは1995年で、公益枠のうち学校給食枠をとおして捕獲調査副産物であるミンククジラ肉100~150kgが配分され、年2回の鯨肉メニューが町内の小・中学校の学校給食において提供されている。また、太地町の追い込み漁業共同体であるいさな組合からも、沿岸で捕獲された鯨肉類の無償提供が行われている。

地域の学校給食で鯨肉メニューを提供することは、本来的機能である、食料・資源を供給するだけではなく、さまざまな機能を有しているといえる。第1に、地域において歴史的・伝統的に食されてきたクジラ料理を食べることにより、地域住民にアイデンティティーが形成され、鯨食文化を含む捕鯨文化の維持・継承とともに、地域社会の形成・維持に役立っている。第2に、クジラ料理を食べる、という体験学習をとおして、地域における捕鯨業とその関連産業の意義や価値を学ぶ場を、町内の小・中学生に提供している。

8.1.2 鯨類資源を利用した給食販売事業

これまで、太地町の小・中学生のみを対象に提供されていた鯨肉給食は、2004年12月より、太地町開発公社（以下、公社）によって営利事業として開始された。これは、捕鯨文化が維持・継承されている太地町から、鯨食文化を他の自治体にも広めていく、という社会文化的意義と同時に、地域の捕鯨産業を振興し、町の経済的発展をめざすことを目的としている。事業主である公社は、1966年に設立され、出資者は太

地町、理事長は太地町長が兼任し、事務所は太地町役場内に置かれるなど第3セクター方式をとる財団法人である。事業内容は、「財団法人太地町開発公社寄付行為」に定められており、公社は、「太地町全般の合理的かつ計画的な町勢進展の総合的な開発促進を図り本町の観光産業経済の発展伸長と、町民の福祉向上に寄与すること」を目的としている。具体的な事業内容は、「小型捕鯨業を営み並びに鯨類に関する調査研究」や、「鯨類食文化継承のための鯨類等の購入販売」など、鯨類資源を利用した地域経済の発展を目指している。

注文の流れは和歌山県の場合、県内の各学校から鯨肉メニューの注文を受けた和歌山県給食会が、公社に対し加工発注を行い、公社は、太地町にある13社の加工業者、小売業者で構成されている「太地町鯨加工組合」に対し、加工委託を行う。共同船舶より原材料の提供を受けた太地町鯨加工組合により、鯨肉解凍、加工、パック詰めされ冷凍された後、学校などへ送付される。この場合、調理・味付けは各学校で行うものとし、太地町鯨加工組合では素材提供のみを行っている。

給食用鯨肉加工の事業開始当初、原材料は、南極海鯨類捕獲調査により捕獲されたミンククジラの胸肉3級部分が利用されていた。胸肉3級部分は、750円/kg²⁹⁾で価格が安い反面、商品化率³⁰⁾が49~50%と非常に低く、筋が多いため加工処理が困難であった。太地町鯨加工組合員である鯨肉加工業者は、熟練した加工技術をもとに筋切りの技術を開発し、低品質であった胸肉3級から竜田揚げ用のカット肉を製造加工することに成功した。その後、1,320円/kg³¹⁾と胸肉3級部分より高価格であるが、商品化率80~90%で高品質な小切れ部分が使用されるようになった。事業開始当初、提供される鯨肉メニューは竜田揚げのみであったが、現在は、竜田揚げのほか、ミートボールがメニューに加わり、ミンチ肉の加工販売も行われている。

販売価格は、竜田揚げ用カット肉1,260円/kg、ミートボール用ミンチ肉1,050円/kg、1食1人当たり60gと決定されている。うち、学校給食用の鯨肉価格は共同船舶より1/3の低廉価格で仕入れることが可能であるため、原材料費1,320円/kg×1/3=440円/kg、太地町鯨加工組合に支払う加工賃300円/kg、送料が1回につき630~720円かかり³²⁾、利益率は決して大きくはない³³⁾。

また、公社は年間販売数量60トンを目標としており、販売先の拡大のため、「クジラ肉を使ったschool lunchメニュー試食会」という鯨食普及イベントを全国各地で積極的に開催してきた。竜田揚げやミートボールのほか、「鯨カツバーガー」、「酢豚風鯨」、「くじら炊き込みご飯」、「くじら汁」などが試食会で提供されている。その結果、販売数量は、事業を開始した2004年3,091kgから、2005年10,535kg、2006年15,271kgと急増した(表5)。年間販売数量のうち1月の販売数量が大きいのは、1月の第2週目に、特別メニューが組まれる「学校給食週間」が開催され、鯨肉食メニューの注文が多くなるためである。また、販売先は、和歌山県内の公立小中学校の79.6%におい

表5 学校給食鯨肉メニュー販売実績 (単位: kg)

	注文件数	カット肉	ミンチ肉	合計
2004年	179	2,986	105	3,091
2005年	709	9,892	643	10,535
2006年	不明	不明	不明	15,271

資料) 太地町役場

て鯨肉給食を提供したのをはじめ、大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、東京都、神奈川県の小・中学校にまで拡大している。また、公社は学校給食のみならず、イベントで利用される鯨肉メニューも製造加工販売している。注文件数の増加に応じて、大型加工施設が必要となり、13社の加工業者などがそれぞれ出資して、共同の加工施設を建設することが計画されていたが、最終的に、1社の加工業者に引き継がれることとなった。

8.1.3 その他の鯨肉商品販売事業

公社は、2006年4月より、学校給食同様に、遠洋調査副産物である冷凍鯨肉を利用したソーセージと、缶詰（鯨みそ煮と鯨大和煮）製品を、「太地の海」というブランド名で販売を開始した。しかし、これら製品の製造加工は、太地町にある加工業者ではなく、下関にある加工業者が行っている。これは、ソーセージや缶詰製造設備を有する加工業者が太地町に存在しないためである。販売先は、町営の宿泊施設や博物館、ホテル、首都圏にある和歌山県の観光情報や特産品を取り揃えたアンテナショップなどであり、今後、京阪神地区におけるデパートで販売開始する予定となっている。他にも、白手物類を利用した「くじらめし」など鯨肉を使用した新規メニュー開発が共同船舶と共同で行われている。販売価格は、原材料の仕入価格が公益枠である学校給食枠のように廉価販売されず、市販用枠からの原材料仕入れとなるため、依然として高価格商品となっている。

8.1.4 今後の課題

戦後からモロトリアム以前まで、鯨肉メニューを学校給食に提供してきた大手加工業者にとっても、「食の安全」に特に敏感に反応する学校現場において、鯨肉を食べられない世代に鯨肉食を再び普及することは非常に困難なこととされてきた。また、すでに述べたとおり、原材料として利用されるミンククジラの胸肉3級部分は、副産物の中では価格が安い反面、商品化率が低く、筋が多いため加工処理が困難であるという技術的な問題を抱えていた。加えて、公益枠にある学校給食販売用鯨肉は、通常の販売価格より廉価で販売されているため、捕獲調査事業の採算性を保つためその販売数量には制限がある。また、廉価で販売されているとはいえ、依然として高値である鯨肉を使用した給食メニュー販売は、採算性のうえでも大きな問題があった。さら

に販売面においても、太地町では、鯨肉加工処理技術を有する加工業者は存在していたが、戦後、全国の学校給食に鯨肉メニューを提供していた加工業者は存在せず、給食用メニューの製造加工や、大量生産販売のノウハウを有していなかった。

以上のように、給食事業開始当初は、鯨肉食をとりまく社会的背景や、技術面、採算面、販売面でもそれぞれ問題を抱えていた。しかし、地域に長年蓄積されてきた加工処理技術をもとにした新技術や新商品を開発する潜在的能力により、技術面での問題を克服した。さらに、販売面においては、試食会などの鯨食普及イベントを全国各地で開催したことや、「古式捕鯨発祥の地・太地町」という広告宣伝を積極的に行った。また、国家政策として魚食教育が見直されている社会的背景も、大きく後押しした。これらの太地町の沿岸捕鯨業と漁村のもつ多面的機能が発揮され、これまで困難とされていた給食事業への新規参入が実現可能となった。

8.2 くじらの博物館の体験学習

太地町立くじらの博物館は1969年に完成した。博物館は、鯨類と捕鯨関係資料などの収集・展示し、また鯨類を飼育して、教育、調査研究やレクリエーションを目的に、同年開館した（浜中1979: 692）。博物館は学芸部、飼育部にわかれており、学芸部では、歴史資料・自然史資料あわせて数千点の収蔵物を保有し、飼育部では、シャチ1頭、コビレゴンドウ4頭、ハナゴンドウ2頭、オキゴンドウ7頭、腹鰭イルカをふくむバンドウイルカ10頭、マダライルカ1頭を飼育している³⁴。入館者数（図2）は開館以降増加を続け、1974年には、478,573人のピークを記録した。その後、何度か増減を繰り返すものの、1992年以降は下降の一途を辿り、2006年には最低入館者数150,722人を記録し、博物館経営は赤字となっていた。このような状況のもと、すでに述べたとおり、追い込み網漁で捕獲されたイルカ類を太地町が購入し、中国の水族館へ展示用として輸出版売する事業が2005年に開始され、その販売収益により、人材確保が実現し、3人の学芸員による積極的な教育・研究・調査活動がスタートした。

まず研究・調査では、2007年、収蔵物のうち近代捕鯨銃砲類22点が、和歌山県指定文化財に登録された。また、アメリカのニューベッドフォード捕鯨博物館と、ノルウェーのサンデフィヨルド捕鯨博物館との間に、学術交流が開始され、今後、共同シンポジウムや研究会の開催が予定されている。

教育普及活動では、2007年ゴールデンウィーク期間中の特別イベントとして、一般入館者を対象とした体験学習プログラムが始めて開催された。1回45分間のプログラムが3日間実施された。内容は、館内に展示されているクジラ類の生態や、太地町で行われていた古式捕鯨、さらに鯨肉食文化について見るだけでなく、実際に触れたり、クイズに回答するなど参加形式の体験学習プログラムとなっている。実施の目的は、第1に、クジラ類と捕鯨活動について、自然科学的、社会文化的視点より、総合

的に理解・学習してもらうことである。第2の目的は、ゴールデンウィークに実施することにより、今後夏休みの自由研究などで博物館の利用を呼びかけ、入館者数の増加を目指すものである。期間中は、和歌山県内を中心とする京阪神地区からの参加人数が多く、3日間でのべ820人に達した。今後は、修学旅行や課題授業などで博物館を訪れる小中学生を対象とした体験学習プログラムを作成する計画である。

8.3 小括

太地町では、地域の経済的発展と、これら多面的機能を維持するために、鯨類資源を利用した地域活性化政策が実施されている。具体的には、給食事業において、公海鯨類資源を太地町ブランドとしてさらに付加価値化をはかっていく方向や、水族館や博物館等多角的な経済活動を可能にしていく道が模索されている。しかし、課題も残されている。第1に、太地町自治体に取り組む給食事業や、「太地の海」商品には、日本鯨類研究所が南氷洋で捕獲したミンククジラを原材料として使用し、地域で捕獲されたゴンドウ類やイルカ類など地域資源を利用した事業ではない。また、「太地の海」商品に関しては、原材料のみならず加工製造も他の地域で行われている。これは、太地沿岸の捕鯨活動で捕獲された小型鯨類の生産量が小さく、全国の学校給食に安定した供給を行うことは難しく、さらに、ソーセージ、缶詰製造加工能力を有する加工業者が太地町に存在していないためである。沿岸で捕獲された小型鯨類は、もはや食用ではなく水族館販売用として存在価値が高まっているが、歴史的に太地住民に好んで食されているのは、公海上で捕獲された大型ひげ鯨類ではなく、沿岸で捕獲されたゴンドウとスジイルカである。小型鯨類の食用としての価値をもう一度見直す必要がある。第2に、給食用鯨肉メニューの製造加工作業は、採算性の問題により、これまでの13社の共同作業から、1社の加工業者に引き継がれることとなった。給食事業を開始した当初の目的は、地域の捕鯨産業全体の活性化であったが、鯨類資源から得られる利益を、地域の存続のため、一部の事業者ではなく、地域住民全体が享受できるシステムを確立させることが望まれる。第3に、太地町自治体に取り組む給食事業や、「太地の海」商品には、日本鯨類研究所が南氷洋で捕獲したミンククジラを原材料として使用している。そのため、採算面に問題があるとともに、今後さらに学校給食販売が拡大した場合、原材料の安定した確保が課題となる。

9. 公海資源と沿岸資源利用の共存をめざして

太地町では、明治初期、古式捕鯨が消滅した後も、また、モラトリウム発効後、遠洋・近海捕鯨活動が停止し、日本各地に存在していた陸上基地を始めとする捕鯨産業が衰退してもなお、沿岸捕鯨活動が江戸時代より維持・継続されている特殊な町である。

では何故、太地町において、小規模沿岸捕鯨業が現在でも存続しているのか？

それは、太地町における小規模沿岸捕鯨活動が、食料を供給する本来的機能以外にも、捕鯨業と一体化して発揮されるさまざまな多面的機能をもっており、これらが地域の形成・維持に大きな役割を果たしているからといえる。

以上のように、小規模沿岸捕鯨業の存在意義は、食料供給という本来的機能以外にも、長年にわたり維持・継承されてきた地域独自の漁撈文化や食習慣などさまざまな多面的機能を持ち、地域社会と深く係わりながら、地域社会の存続に役立っていることにも認められる。

太地町では地域の経済的発展と、本来的機能が低下するなか多面的機能の維持にむけて、鯨類資源利用に特化した政策がとられている。これら政策は、モラトリアムで太地町が大きな打撃を受けた時に、町の再興をめざして1988年に立案された計画書である『国際鯨類研究構想』がベースとなっている。具体的には、給食事業において、公海鯨類資源を太地町ブランドとしてさらに付加価値化をはかっていく方向や、水族館や博物館等多角的な経済活動を可能にしていく道が模索されている。しかし、問題点として、給食事業で利用される原材料は、太地町沿岸域で捕獲された小型鯨類ではなく、捕獲調査副産物であるミンククジラが使用されている。つまり、公海上における捕獲調査拡大にともなう鯨肉価格低迷が、太地町の沿岸捕鯨者の経営基盤に大きな影響を与えている一方で、太地町では、公海資源の利用が地域の経済的発展をめざすうえで不可欠なのであり、両者間には相反するジレンマ（利害関係の対立）が生じている。これは、今後、沿岸捕鯨業と、遠洋・大型沿岸捕鯨業との間に存在していた相互関連性が薄れるとともにますます顕著となるであろう。このような状況のもと、地域という枠組のなかで、公海資源の利用と、沿岸捕鯨業の存続を、どのように両立させていくのが今後の課題となる。第2の問題点として、太地町開発公社による給食事業や、町立くじらの博物館による小型鯨類の販売事業は、2004年8月に現在の町長が選任されて以降開始されたものである。つまり、町政はトップダウン型で実施されている。地域が持続的な経済発展を実現するには、地域住民自身の自発的な参加や意識の向上が課題となる。

両者の利害関係を調整するための1つの手段として、多面的機能の維持・増進をはかる条件不利地域直接支払いの「離島漁業再生支援交付金制度」について、適用地域を離島以外の半島などの条件不利地域へも拡大できないだろうか。農業分野における多面的機能の維持・増進を目的とした中山間地域等直接支払い制度の対象地域は、特定農山村法、山村振興法、過疎法、半島振興法、離島振興法、沖縄振興開発特別措置法、奄美群島振興開発特別措置法、小笠原諸島振興開発特別措置法のいわゆる「8法」の指定地、及び都道府県知事が指定する特認地域となっている。一方、漁業分野における「離島漁業再生支援交付金制度」の対象地域は、離島4法において指定する地域の

みとなっている。対象地域を半島振興法で指定されている紀伊半島に広げることで、和歌山県太地町のような紀伊半島における条件不利地域に対しても、直接支払制度の適用が期待される。そのためには、さらに今後、沿岸捕鯨業と漁村のもつ多面的機能を貨幣評価するなど定量的な評価が必要となる。これら客観的な分析を行うことは、多面的機能の評価に普遍性を与え、国民の理解を得られるとともに、施策を講じるうえで重要である。

注

- 1) 農林水産省のHP「わがマチ・わがムラ」(<http://www.toukei.maff.go.jp/shityoson/map2/30/422/economy.html>)による。
- 2) 太地町役場 (2006) 2006年11月号によると、一般会計で歳入2,624,473,000円、歳出2,258,499,000円で、差引365,974,000円となっている。
- 3) 2007年、太地町教育委員会からの聞き取りによる。
- 4) 総務省統計局2005年国勢調査の結果 (<http://www.stat.go.jp/data/kokusei/2005/index.htm>)より。
- 5) 設立は1916年(大正5年)、太地町民になって町民税を5年間支払った者に組合員となる資格が与えられる。2005年6月現在、組合員数は1,015名で、資格を有する太地町民の約80%が組合員となっている。「大敷」と呼ばれる冬敷と、「八角」と呼ばれる夏敷の2基の定置網を所有し、期末には町民に対し配当が行われる。浜中(1979: 511-539)によると、公益性が強く、創立以来、太地町の学校、消防、上下水道、診療所などに寄付を行っている。
- 6) 農林水産省(2004; 2005)参照。またこれら市町村別の水産業統計資料は、農林水産省のHP「わがマチ・わがムラ」(<http://www.toukei.maff.go.jp/shityoson/map2/30/422/economy.html>)でも確認することが可能。
- 7) 2007年、太地漁協からの聞き取りによる。数字は2006年度の業績である。
- 8) 太地漁協、漁業者からの聞き取りによると、2005年に太地町における漁業従事者数121名のうち捕鯨業従事者数は、追い込み漁業従事者26人(2007年では24名)、突き棒漁業従事者29人、小型沿岸捕鯨業従事者10人(うち3人は追い込み漁業と兼業)の62人である。
- 9) 2006年、太地町商工会からの聞き取りによる。太地町内には約220社の商工業者が存在する。
- 10) 1913年に太地の小型捕鯨船の一部の船に発動機が据えられた。これらの船は、「走ること天を渡る程早い」というところからテント船(天渡船)とよばれた(近藤2001: 417)。また、江戸時代の末期から明治中期頃までに、五枚板造りの船が「てんとう」とよばれ明治期になって広く沿岸に普及されており、この型の船を使ってゴンドウが捕獲されていたので、その名で呼ばれるようになった(浜中1979: 459)。
- 11) 浜中(1979: 495)によると、南海電鉄に販売されたゴンドウは、浜寺海水浴場(大阪府堺市)に放飼する計画であったが、輸送中斃死した。阪神電鉄に販売されたゴンドウは、阪神地方にプールを建設して見物に供される予定であったが、間もなく斃死した。
- 12) 2007年に実施した聞き取りによる。
- 13) 2006年12月まで、追い込み漁に従事する船籍数は合計13隻であった。
- 14) 2007年6月現在のデータである。
- 15) 太地では、「ナガレコ」と呼ばれている。

- 16) 人数は2007年6月現在で、突き棒漁業者からの聞き取りによる。
- 17) 2006～2007年の間に実施した聞き取りによる。
- 18) 太地漁協直営スーパーマーケットでは、約50種類の鯨肉製品が販売されており、スーパーマーケットからの聞き取りによると(2006年)、3番目に人気が高い製品は鯨ベーコンである。
- 19) 2006～2007年の間に実施した聞き取りによる。
- 20) 2006年に実施した聞き取りによる。
- 21) 2006～2007年の間に実施した聞き取りによる。
- 22) 2006年、太地漁協からの聞き取りによる。
- 23) 2003年10月、農林水産大臣から日本学術会議会長に対して「地球環境・人間生活に係わる水産業及び漁村の多面的な機能の内容及び評価」について諮問がなされた。これを受けて学術会議は、水産業・漁村の多面的な機能の内容、多面的な機能の定量的評価と今後の課題等について詳細な議論、検討を行った後、2004年8月、農林水産大臣に対し答申を提出した。答申が定義した多面的な機能とは、「水産業・漁村が有する重要な機能でありながら一般に市場が成立せず、その提供に対して定まった支払いがなされないために、市場機構を通じてこれらの機能を維持することが困難と考えられるさまざまな機能の総称である」としている。そして、「水産業・漁村の多面的な機能」として、①食料・資源の供給(安全な食料の安定供給は本来機能)、②自然環境保全、③地域社会の形成・維持、④国民の生命財産保全、⑤居住や交流の場の提供という、5つの役割を定義づけた。その後、農林水産省では、答申の内容を受けて、2006年の水産白書にて、①居住や交流の場の提供、②地域社会の形成・維持、③自然環境保全、④国民の生命・財産の保全、という4つの機能に分類している(水産庁2006:28)。
- 24) 鯨ポータルサイトのHP (<http://www.e-kujira.or.jp/topic/tra/06/1105/index.html>)によると、約4,500人が祭りに参加した。
- 25) 日本伝統捕鯨サミットはこれまで、山口県長門市(2002年)、長崎県生月町(2003年)、高知県室戸市(2004年)、山口県下関市(2005年)で開催され、2006年に太地町での開催を最後に終了した。その後サミットは、「全国・鯨フォーラム」というイベントとして継続され、2007年は、宮城県石巻市で第1回目が開催された。
- 26) AGARA 紀伊民報のHP (<http://www.agara.co.jp/modules/dailynews/article.php?storyid=5370>)より。ただし、2007年10月に開催された太地町開発公社理事会にて、イルカ類販売業務は、太地町開発公社が実施することとなった。
- 27) 太地町役場(2007)2007年6月号参照。
- 28) 2007年、太地町役場からの聞き取りと、浜中(1979:646)による。また、太地町内には、小・中学校がそれぞれ1校ずつ存在する。
- 29) 「2004年度北西太平洋捕獲調査副産物の主な品目の販売価格」より。南極海鯨類捕獲調査分も価格は同じであった。
- 30) 副産物である鯨肉は凍結されているため、解凍すると、氷や血液部分が溶け出し、実際の鯨肉重量は、当初より小さくなる。商品化率とは、解凍後の実際に加工用鯨肉として利用できる割合をさす。
- 31) 注28に同じ。
- 32) 2007年、公社からの聞き取りによる。他に、1,800円/kgで鯨肉給食を提供している事業者も存在しているとのことであった。また、通常学校給食用に提供される鶏肉価格が、1,200円/kgであることから、太地町が提供する鯨食メニュー価格は安く提供されていると判断できる。
- 33) 太地町HP (<http://www.town.taiji.wakayama.jp/tyousei/zaiseijyoukyou.pdf>)によると、2005

年度の決算報告では、△955千円の経常損益が計上されている。
34) 2007年6月のデータである。

文 献

岩崎グッドマンまさみ

2005 『人間と環境と文化——クジラを軸にした一考察』東京：清水弘文堂書房。

近藤 勲

2001 『日本沿岸捕鯨の興亡』東京：山洋社。

水産庁編

2006 『水産白書 平成18年度版』東京：農林統計協会。

祖田修, 佐藤晃一, 太田猛彦, 隆島史夫, 谷口旭編

2006 『農林水産業の多面的機能』東京：農林統計協会。

太地町役場

1997 『広報たいじ1997年9月』。

2002 『広報たいじ2002年11月』。

2006 『広報たいじ2006年11月』。

2007 『広報たいじ2007年6月』。

高橋順一

1992 『鯨の日本文化誌——捕鯨文化の航跡をたどる——』京都：淡交社。

農林水産省

2004 『第11次漁業センサス』

2005 『平成16年度海面漁業生産統計調査』

浜中栄吉編著

1979 『太地町史』和歌山：太地町役場。

樋口英夫, C.W.ニコル, 神野善治

1992 『海の狩人 日本の伝統捕鯨』東京：平河出版社。

フリーマン, M.R.ミルトン, 秋道道彌, パメラ・J・アスキス, ハルミ・ベフ, セオドア・C・ベスター, スティーブン・R・ブローンド, ヘレン・ハーデカー, 岩崎まさみ, アルネ・カラン, レノー・マンダーソン, プライアン・D・モーラン, 高橋順一

1989 『くじらの文化人類学 日本の小型沿岸捕鯨業』東京：海鳴社。

森田勝昭

1994 『鯨と捕鯨の文化史』名古屋：名古屋大学出版会。