

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

From Oil to Meat : History and Prospects of Modern Whaling

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-07-12 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 赤嶺, 淳 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00009430

近代捕鯨のゆくえ — あらたな鯨食文化の創発にむけて

赤嶺 淳
(一橋大学)

1 はじめに

近代捕鯨発祥の地として知られるノルウェー王国では、2015年、660頭のミンククジラが捕獲され、835トンの鯨肉が生産された (Norges Råfisklag n.d.)。同年にノルウェーから日本が輸入した鯨肉5.20トン (財務省 n.d.) と、アイスランドとフェロー諸島へ輸出された3.59トンと2.16トン (Altherr et al. 2016: 9) を差し引くと、ノルウェー国内で消費された鯨肉は824トンであったと推算できる。その数字を人口510万で割れば、同年にノルウェー国民ひとりあたりが消費した鯨肉は162グラムとなる。2015年度に日本人ひとりあたりが消費した鯨肉は33.3グラムだったので (農林水産省 n.d.)、ノルウェーの方が5倍ちかい鯨肉を消費した計算となる。

この差異には正直いって驚かされる。しかし、思いあたらないこともない。2013年より断続的にノルウェーを訪問する機会を得ているが、その度、魚屋やスーパーの肉売場に赤身肉の塊が並んでいるのを目にしてきたからだ。スーパーではあらかじめ150グラムや200グラムなどに計量されたものが冷蔵/冷凍パックで売られていたし、魚屋では生鮮肉が量り売りされていた (もちろん生鮮肉は、ノルウェーの捕鯨シーズンである4月末から8月末にかぎられる) (写真1)。(自家製の) スモーク肉を販売する魚屋も少なくなかった。たいていのレストランでは鯨肉ステーキがメニューに載っていた (写真2)。

もちろん、こうした鯨肉事情は、ノルウェー全土のことではないはずだ。たまたまわたしが訪問した同国の港街が、かつての捕鯨地だったり、現在の捕鯨地だったりする、という地域性を考慮すべきであろう。経験がかぎられていることは自覚しているし、十分に言語化できていないことをもどかしく感じている。しかし、「クジラを捕る」ことや「クジラを食べる」ことについて、日本とノルウェーとでは、「異質な何か」が存在しているような印象を抱いている。それは、一体、何なのか？ その差異は何に由来しているのか？ 本稿は、その違和感を明確にし、将来的に自答していくための予備的考察である。

和歌山県太地町におけるイルカ類の追い込み漁にかぎらず、日本政府が商業捕鯨の再開を目指して鯨類捕獲調査 (いわゆる調査捕鯨) を継続していることについては、さまざまな批判がある。長年にわたり水産庁で捕鯨政策を担当し、現在、国際捕鯨委員会

(IWC) の日本政府代表を務める森下丈二東京海洋大学教授は、いわゆる「捕鯨問題」は、単一な問題なのではなく、科学や政治、法律、経済、倫理、価値観など、さまざまな論点が絡みあった問題群であるという（森下・岸本 2018, 傍点引用者）。

本稿では、森下のいう「捕鯨問題群」のなかから、「捕鯨は日本の文化ではない」との批判に建設的検討を加えたい。むしろ、捕鯨なり鯨食なりが日本の国民文化なのか否かについては、個々人のアイデンティティにかかわる問題でもあり、論者によって結論がことなっても不思議ではない。第一、「国民文化」を決定する明確な「ものさし」など、そもそも存在していない。しかし、捕鯨とは、鯨肉のみならず、鯨油を生産する産業で



写真1 魚屋で売られているミンククジラ肉。ノルウェー語で hval はクジラ、kjott は肉を意味する。撮影時の1ノルウェー・クローネは、16円60銭。（上：2013年6月21日、サンデフィヨルドにて筆者撮影，下：一部拡大）



写真2 ミンククジラ肉のステーキ。およそ180グラムのステーキが3,300円強で、メインディッシュとしては標準的な価格帯であった。(2016年8月、トロムソンのストンにて筆者撮影)

もあるわけだから、その点を見落としたまま、捕鯨文化の是非を論じるのは早計にすぎるであろう。このことは近代捕鯨を確立し、かつ南氷洋捕鯨の覇者たるノルウェーの捕鯨史を振りかえれば明瞭である。ノルウェーでは、世界商品であった鯨油生産を目的としてシロナガスクジラやナガスクジラなどの大型のナガスクジラ類を北極海や南極海にもとめてきた一方で、沿岸では国内市場用の鯨肉目的に小型鯨類を捕獲してきた。現在、ノルウェーで捕獲されている鯨類はミンククジラのみで、その目的は鯨肉生産にある。

本稿では、ノルウェーが確立した近代捕鯨と南氷洋捕鯨の歩みに着目し、鯨油生産の変遷という視点からノルウェーと日本が歩んできた捕鯨史の差異についてあきらかにしたい。その目的は、鯨類資源の枯渇を招いた近代捕鯨の歴史を直視するとともに、その反省をふまえたうえで、今後の日本が推進していくべき捕鯨の輪郭を素描することにある。

以下、第1節では、捕鯨史研究の泰斗・森田勝昭の『鯨と捕鯨の文化史』（森田 1994）により、鯨油生産と鯨肉生産という両方が混在してきた日本の捕鯨史を振りかえり、巷に流布する「鯨食は日本の伝統」といった言説を排し、鯨食文化の地域性を再確認する。第2節では、前節で依拠した森田説を補完する意味で、日本がおこなった第2次世界大戦後の南氷洋捕鯨の変遷に着目し、IWCが1960年代から順次強化してきた大型鯨種の管理が、グローバルな鯨油市場を崩壊させ、最終的に鯨肉生産を目的としたミンククジラへの依存状況をうみ、「捕鯨＝鯨肉生産」という構図が醸成されたとの私見を提示する。第3節では、ノルウェー人歴史家のトンネッセンとジョンセンが1959年から1970年にかけてノルウェー語で執筆した大作『近代捕鯨の歴史』全4巻2,700ページの英訳版（Ton-

nessen and Johnsen 1982) に依拠し、近代捕鯨の誕生から南極海で母船（工船）を用いて操業するにいたったノルウェーの捕鯨史をマーガリンという油脂商品の需要動向とからめて略述する。最後に「癖がない」と評されるミンククジラの肉質に着目し、あらたな鯨食文化が創発しうる可能性を展望したい。

近隣海域における旧式捕鯨の伝統がなかったノルウェーにおいて、アザラシ猟から発展していった近代捕鯨であるが、その歴史を『近代捕鯨の歴史』は、沿岸捕鯨も遠洋捕鯨も、鯨油生産という一貫した視点で描いている。当然ながら、戦前と戦後を隔てる壁はない（し、読み方によっては英国とノルウェー2か国で南極海捕鯨を独占していた1930年代こそがノルウェーにおける捕鯨業のピークであったとも解釈できなくもない）。その点、古式捕鯨から近代捕鯨への転換を経験し、かつ古式捕鯨時代も鯨油と鯨肉が生産され、南氷洋でも鯨油と鯨肉の両方を生産してきた日本の捕鯨業では、「捕鯨」そのものの意味するところが論者によってことになってくる。そのことが、森田の批判する自民族中心的な鯨食文化論を増殖させ、ひいては森下のいう「捕鯨問題群」を複雑化している。本稿が、日本の南氷洋捕鯨史における鯨肉生産史を俯瞰しようとするのは、ノルウェーの捕鯨史を鏡として、日本における捕鯨や鯨食文化についての歴史を相対化し、その将来的な展望をえがいてみたい、と考えるからである。

なお、本稿では便宜的にノルウェー海、バレンツ海、北極海など、ノルウェー以北の海域を舞台とする捕鯨を北鯨、南極海をふくむ南緯54度のサウスジョージア島以南の海域を舞台とする捕鯨を南鯨と呼ぶ。そして、スヴェン・フォインが1860年代に確立した動力船に備えつけた捕鯨砲によって鯨類を捕殺する捕鯨法を近代捕鯨と呼び、それ以前にオランダや英国、米国が北極海や大西洋、太平洋でおこなっていた旧式捕鯨と区別する。旧式捕鯨という名称を使用するのは、江戸時代に日本で発達した、いわゆる古式捕鯨と区別するためである。母船には、海に浮かんだ工場という意味を込め、工船（factory ship）という表現を充てておく。

2 地域文化としての捕鯨文化

捕獲技術に注目すれば、日本の捕鯨は江戸時代に隆盛をみた古式捕鯨と1906（明治39）年以降に定着した近代捕鯨に大別できる。後者はノルウェー人のスヴェン・フォイン（Svend Foyn）が開発したことから、ノルウェー式捕鯨としても知られている。

日露戦争（1904～1905）後に朝鮮半島から日本列島にかけての沿岸海域を舞台としてはじまった日本の近代捕鯨は、その導入から20年もたない1934/35年漁期に南極海への進出を果たした。第2次世界大戦をうけた1941/42年漁期からの5シーズンの中断をはさみ、敗戦翌年の1946/47年漁期に2船団で南鯨は再出発することになった。

日本船団による南鯨は1957/58年漁期に戦前のピークと同規模の6船団にまで回復し、

1959/60年漁期にはノルウェーを抜き、捕獲頭数世界一を達成した。翌1960/61年漁期には日本史上初の7船団を派遣し、日本の南鯨は黄金時代の栄華をきわめることになる。事実、1961/62年漁期には、南鯨史上最高の鯨肉17.6万トンを生産した（北洋捕鯨と沿岸捕鯨をふくんだ、1962年度の日本市場への鯨肉供給量は23.3万トン）。

しかし、1963/64年漁期からザトウクジラが、1964/65年漁期からシロナガスクジラが捕獲禁止になったように、日本の南鯨が絶頂期にあった頃、すでに南鯨そのものは転機をむかえていた。そのことを反映するかのようには、英国が1962/63年漁期、オランダも1963/64年漁期を最後に南鯨から撤退した。

ひとり拡大をつづけていた日本も、1965/66年漁期に第二日新丸と第二極洋丸が退いて5船団となり、1966/67年漁期には図南丸も退いて4船団となった。同漁期を最後に、工船式捕鯨の発明国で、戦前に14船団、戦後も10船団を派遣した実績をもつノルウェーも、その操業をおえ、工船式捕鯨の操業国はソ連と日本のみとなった。1982年に国際捕鯨委員会（International Whaling Commission, 略称IWC）で可決された商業捕鯨の一時停止にしたがい、日本は1986/87年漁期を最後に南極海における商業捕鯨から撤退した。その後、商業捕鯨の再開を目的とした鯨類捕獲調査を実施した（国際司法裁判所の判決をうけ、2014/15年は目視調査のみ実施）。

こうした日本の捕鯨の特徴として、鯨肉食は日本の伝統であること、可食部のみならず髭や骨など鯨体をあまなすところなく利用することが喧伝されている（小泉 2010; 小松 2011）。さらには、縄文遺跡から鯨類の骨が出土したり、古式捕鯨の時代より鯨類の墓を建てたり、鯨類供養を営んできたことなどから、日本列島における鯨類利用慣行を、長い歴史をもち、かつ宗教的内面にまで深化した「捕鯨文化」と評価する研究者も少なくない（フリーマン編 1989）。

しかし、こうした見方に疑問を呈する研究も存在している。その代表が、全球的な捕鯨史を海事史的研究から俯瞰した捕鯨史研究者の森田勝昭である（森田 1994）。森田は、英国やオランダによる北鯨、米国による大西洋／太平洋捕鯨、日本の古式捕鯨、世界の南鯨に関する航海記をはじめとした膨大な史資料を精査し、戦前の日本の南鯨が鯨油生産を目的としたものであったことを実証したうえで（森田 1994: 352-354）、つぎのような重要な指摘をおこなっている。すなわち、商業捕鯨が一時停止した1988年以降、マスコミを中心として「日本の伝統としての鯨食文化」が唱道されることが多くなったことに触れ、「全国的かつ日常的に日本人々が鯨を口にするようになったのは第2次世界大戦後である」との史実を再確認する必要性を説くのである（森田 1994: 414-415）。

森田の懸念は、鯨食を「日本民族」というきわめて曖昧で、高度に政治的な概念に結びつけることにある。森田によれば、「独自性」と「伝統性」にもとづく鯨食文化論は、簡単に自文化中心主義に転じ、さらに自文化優越主義に移行する危険性をはらんでいる（森田 1994: 415）。こうした文脈に連なる「鯨食文化論」は、1980年代後半に喧伝され

た、ひとりよがりの「日本論」と同様に、「単一の日本民族」の「優越性」という二重の幻想を再生産することにつながりかねない（森田 1994: 415）。

もっとも、森田は「捕鯨文化」を否定しているわけではない。森田は日本列島における鯨食慣行の歴史の長さを認めているし、著作の随所に鯨類と捕鯨者への敬意が散見できる。そんな森田は、日本列島上で展開してきた複数の歴史を、近隣地域の動向と交差させて考察しようとする日本史家の網野善彦にならい（網野 1993）、太地なら太地、平戸なら平戸といった種々の生態空間に順応して育まれてきた地域文化としての捕鯨活動の総体を捕鯨文化と捉え（森田 1994: 414-418）、19世紀に米国の捕鯨者らが頻繁に往来した南太平洋をふくむ太平洋史のなかに日本列島各地の捕鯨文化を再配置しようとする。つまり、森田の志向する捕鯨文化とは、ナショナルなもの（国民文化）ではなく、ローカルなもの（地域文化）なのである。同時に、捕鯨文化の研究は、リージョナルかつグローバルな比較が志向されるべきものなのである。

日本の捕鯨文化を世界の多様な捕鯨文化のなかに位置づけようとする視点は、1996年から2000年まで水産庁から派遣された調査員として追い込み漁で捕獲されたイルカ類の生態調査にあたった関口雄祐が、15年間にわたる捕鯨者とのかかわりから太地の「捕鯨文化」を論じたルポルタージュ『イルカを食べちゃダメですか?』でおこなった問題提起でも共有されている（関口 2010）。関口は、「飲酒」を事例に「捕鯨は日本の文化である」と「日本には捕鯨文化がある」との差異に自覚的である。では、「飲酒は日本の文化である」と「日本には飲酒の文化がある」の相違点を、どこにもとめることができるのか？ 関口の解釈によれば、前者が「飲酒が日本に特徴的な文化」であることを強調するのに対し、後者は「飲酒は多数の国／地域に存在する文化であり、日本もその一部を構成」していることを含意しているという。つまり、後者では、飲酒文化の多様性が前提とされているわけだ。森田の懸念同様に、「捕鯨は日本の文化」とする視点には、「捕鯨は日本を代表する文化、あるいは日本固有の文化と限定したい思惑」があるように感じられると、関口は控えめながらも、その表現に込められた政治性を看取している（関口 2010: 173, 傍点引用者）。

わたしも、森田と関口の視点——日本には捕鯨文化が存在している／捕鯨は世界各地で多様に発達してきた文化である——に賛成である。日本列島には、各地に多様な捕鯨文化が存在してきたし、鯨類を捕獲することと同様に捕鯨文化の中軸をなす鯨食慣行も、地域により、また時代により変化してきた、との立場をとっている（赤嶺 2012; 2017a）。もちろん、そうした捕鯨文化の存続を強く希求してもいる。そのためにも、ことさらに日本列島における捕鯨文化の特殊性を強調するのではなく、日本列島における捕鯨史に潜んでいる世界の捕鯨史との接点を見いだす作業——日本の捕鯨史をグローバルな捕鯨史に再定置すること——が、いま一度、必要だと考えている。その一歩が、本稿の主眼でもある、鯨油目的と鯨肉目的の捕鯨を区別し、捕鯨そのものと「鯨食文化」への理解

が深まっていくための条件をデッサンしてみるという作業である。

3 脱・鯨肉神話

3.1 日本南鯨船団による鯨油生産と鯨肉生産

図1は、極洋捕鯨(株)の船団長、捕鯨部長、取締役、常務取締役を歴任し、(株)極洋の副社長をつとめた多藤省徳が、関係資料を編集した『捕鯨の歴史と資料』に収められた「表20 戦後日本の南氷洋捕鯨—船団別・鯨種別・捕獲実績」(多藤編 1985: 175-178)から作成したものである。残念ながら多藤が依拠した資料の原典は提示されていないので、本来であれば引用に堪えないものである。しかし、現時点では、これ以外に拠るべき資料をもっていないため、資料批判の余地を留保したうえで利用することにする。

鯨油生産と鯨肉生産では市場も用途もことなるため、その重量を単純比較することには慎重であるべきだろう。しかし、図1からは、①戦後の南鯨が鯨油よりも鯨肉を重視して開始されたものの、②1951/52年漁期から鯨油生産の比重が増加したこと、さらに③その6漁期後の1957/58年漁期からは再度、鯨肉生産の比重が増加していったことがわかる。それは、ちょうど戦前最高水準であった6船団を回復した漁期でもあった。④1960/61年漁期には日本史上初の7船団となり、1961/62年漁期には鯨油11.8万トン、鯨肉17.6万トンの生産をあげ、南鯨の頂点をきわめている。しかし、⑤1965/66年に5船

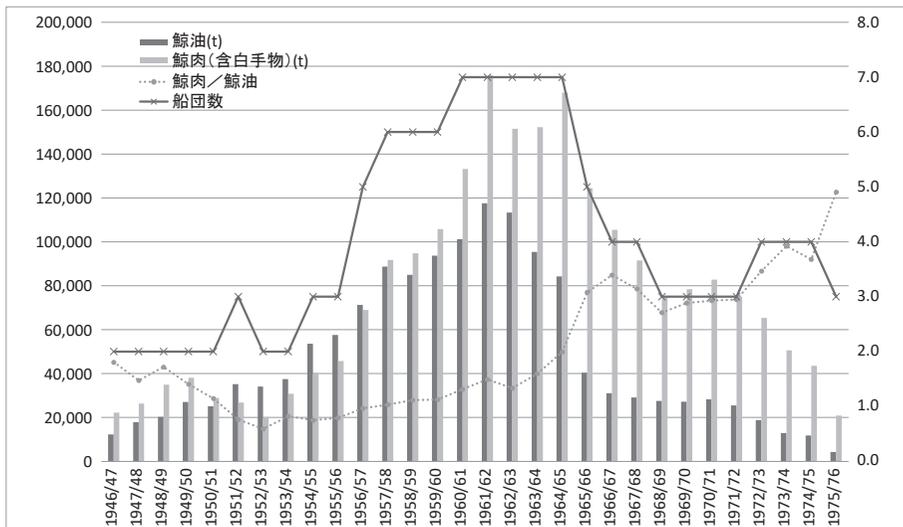


図1 日本が派遣した南鯨船団数と、鯨油と鯨肉の生産量(t)、鯨肉鯨油の生産比率
 出典：『捕鯨の歴史と資料』「表20 戦後日本の南氷洋捕鯨—船団別・鯨種別・捕獲実績」(多藤編 1985: 175-178)より筆者作成。

団となり、それ以降も漸減していく。⑥船団数の減少と前後して1964/65年漁期以降は、鯨油生産の比率が極端に下がり、南鯨が鯨肉生産中心の操業に「転換」したことが推察される。⑦重要なことは、2船団が参加しておこなわれた1949/50年漁期には3.8万トンであった鯨肉生産が、6船団となった1957/58年漁期には9.2万トンとほぼ3倍に増加し、1967/68年漁期まで鯨肉生産9万トンを保っていることである。

この推察は、どのような社会経済的背景に位置づけ、解釈することが妥当なのであろうか？ ①の鯨肉重視というのは、巷に流布している「鯨肉が敗戦後の食糧難を救ってくれた」という物語を裏付けるものである。②の1951/52年漁期から鯨油生産に比重をおくようになったのは、食糧難が一段落した結果、外貨所得を目的とした鯨油生産に転換したものと理解できる。『経済白書』が「もはや戦後ではない」と謳ったのは1956年のことであった。そのコピーは、1955年のGDPが戦前の水準を超え、日本が高度経済成長期にはいったことの宣言でもあった。このこと——日本が金持ちになったこと——、③の1957/58年漁期から鯨肉生産の比重が増加しただけではなく、その生産量自体が、戦後の食料難時代にくらべて格段に増加したことは、どのように関係づけることができるのであろうか？ さらには、④のように、そのわずか3年後の1961/62年に鯨肉生産がピークをむかえ、1960年代中期以降、鯨油生産がほとんど無視できるような水準にまで低下しているのは、どうしたことなのか？

わたしは、南鯨と北洋捕鯨（1952年に再開）、沿岸捕鯨で生産される日本の鯨肉生産の合計が10万トンを超えた1957年度から1975年度までの19年間を日本における「捕鯨黄金期」と呼んでいる（赤嶺 2017b）。その期間は、奇しくも、日本の高度成長が軌道にのり、第1次石油ショックを契機として高度成長が終焉をむかえるまでに相当している。高度成長の前後で、わたしたちの生活様式が激変したことは知られているし、食生活も例外ではなかった（赤嶺編 2011, 2013; 祖父江・赤嶺 2014）。そうだとすれば、生活様式が近代化した結果、ふたたび鯨肉がもとめられるようになったということであろうか？

そこで捕鯨黄金期の鯨肉と食肉の消費量を比較してみよう（図2）。豚肉の消費量が鯨肉消費量を凌駕するのは1964年度であった。東海道新幹線が開通し、東京オリンピックに沸いた年である。つづいて1966年度には鶏肉が、1969年度には牛肉が鯨肉消費を追いこした。皮肉なことに鯨肉は自身の「黄金時代」に、王座の地位を譲りわたしていたことになる（赤嶺 2017b）。したがって、1957/58年漁期から鯨油生産から鯨肉生産へと南鯨が変質していく背景には、高度成長とは別の理由が存在していたことになる。

3.2 「鯨肉＝ミンククジラ肉」の誕生

図3に日本の南鯨船団が捕獲した鯨類の頭数を種別に整理し、図1で確認した鯨肉と鯨油の生産量の比率を重ねてみよう。鯨種別捕獲数は、1989年に東京大学海洋研究所が開催したシンポジウムの報告書『鯨類資源の研究と管理』に付録2「南極海母船式捕鯨

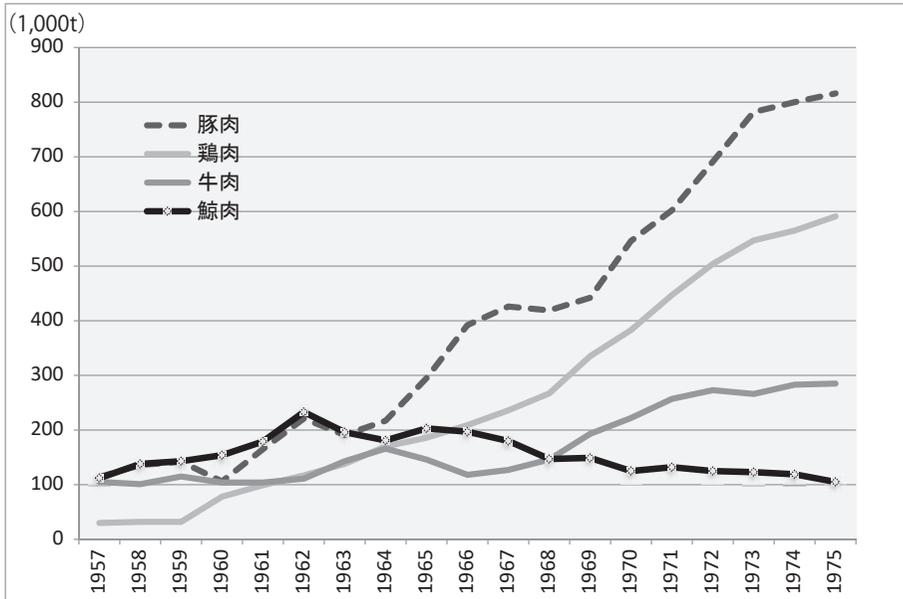


図2 鯨肉と食肉の供給量 (1,000t)
出典：『食料需給表』から筆者作成。

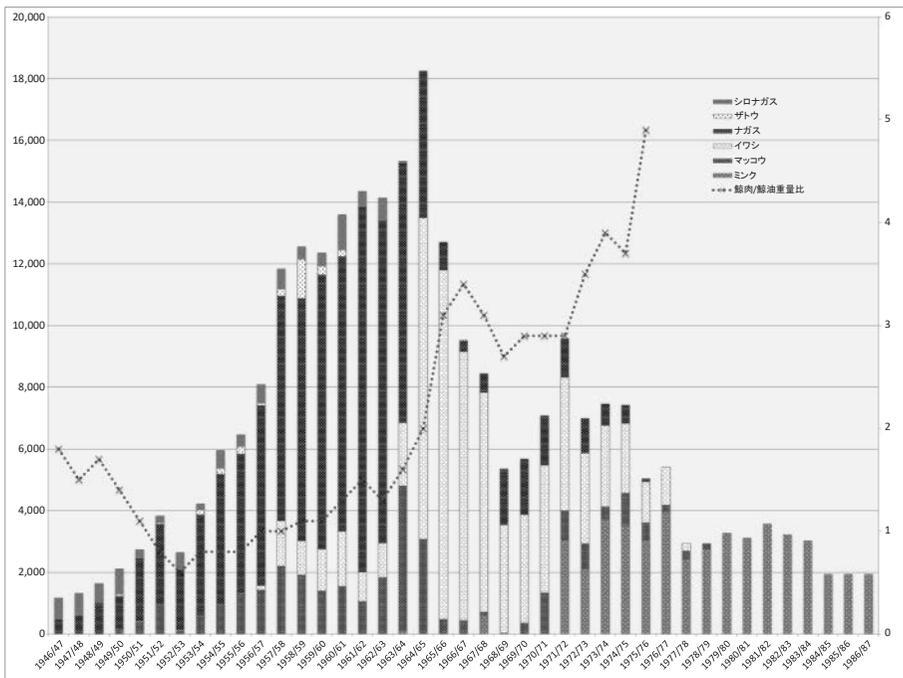


図3 日本の南鯨船団による鯨種別捕獲頭数と鯨肉鯨油生産比率
出典：『鯨類資源の研究と管理』「南極海母船式捕鯨（戦後）の捕獲枠および捕獲数」（桜本他編 1991: 240-254）
と『捕鯨の歴史と資料』「表20 戦後日本の南氷洋捕鯨 船団別・鯨種別・捕獲実績」（多藤編 1985: 175-178）より筆者作成。

頭数と規制の変遷」として収録された資料を参照した(桜本他編 1991: 240-254)。今回、原資料を確認する余裕はなかったが、同書によれば『国際捕鯨統計』(国際捕鯨統計局)と『捕鯨概要』(水産庁遠洋課)に依拠したそうである。

「南鯨」と聞けば、地球最大の動物であるシロナガスクジラを追いもつめ、無秩序な乱獲によってシロナガスクジラを絶滅の危機に陥らせたイメージが強いはずである。だが、図3からは、戦後の日本の南鯨にかぎっていえば、その中心を担ったのはナガスクジラとイワシクジラであったことがわかる。しかも、ナガスクジラが中心的位置を占めていたのは、1950/51年漁期から1963/64年漁期までの14年間で、その後の中心は1972/73年漁期までイワシクジラであった。現在では、「南氷洋捕鯨=ミンククジラ」というイメージしかないものと思われるが、図3にみるように南鯨でミンククジラが重要視されるようになったのは、1974/75年漁期以降のことなのである。

南鯨の将来を懸念した大洋漁業が、当時IWCの管理外にあったミンククジラを試験的に捕獲したのが1967/68年漁期であった(原 1993: 127-129)。その後、1971/72年漁期から本格操業がはじまったわけであるが(泉井 1989: 208-209)、そのミンククジラも翌1972/73年漁期からIWCの管轄下におかれている。

ここでIWCによる鯨類管理の歴史について略述しておこう。「捕鯨オリンピック」とも揶揄される「早い者勝ち」の弊習は、1962/63年漁期より廃止され、かわって国別の捕獲割当てが実施されることになった。とはいえ、その割当ても、総捕獲許可総量に対する割合が捕鯨国ごとに示されたものであった。1966/67年漁期からは、そのパーセント表示をやめ、頭数での割当てとなった。しかし、この段階でも、まだBWU(Blue Whale Unit=シロナガス換算方式)と呼ばれる総量規制であり、鯨種ごとの捕獲頭数が割当てられるようになったのは、1972/73年漁期からのことであった(BWUについては後述する)。ミンククジラが管理対象となったのは、この改革からであったし、同時期にマッコウクジラには雌雄別の頭数割当ても導入された。

こうした背景をもとに、ミンククジラが1973/74年漁期以降の南鯨の主軸を担うことになる。1975/76年漁期を最後にナガスクジラが、1977/78年漁期を最後にイワシクジラが捕獲禁止となり、翌1978/79年漁期を最後に南氷洋におけるマッコウクジラの捕獲枠が0頭となるにいたり、南鯨における捕獲可能な鯨類はミンククジラのみとなった。

近代捕鯨の一部始終をグローバルな視点から描いた『近代捕鯨の歴史』は、1904年からはじまった南鯨を以下の5期に分類している：Ⅰ) ザトウクジラ期(1904年~1912年頃)、Ⅱ) シロナガスクジラ期(1913年頃~1937年頃)、Ⅲ) ナガスクジラ期(1937年頃~1965年頃)、Ⅳ) イワシクジラ期(1965年頃~1975年)、Ⅴ) ミンククジラ期(それ以降、現在にいたる)(Tonnessen and Johnsen 1982: 164-165)。南鯨といえども、ザトウクジラが主目的とされたのは、南緯54度に位置するサウスジョージア島(South Georgia Island)に建設された基地を中心に、その周辺海域で沿岸捕鯨がなされていた頃のこと

であり、そうした捕鯨形態は第Ⅱ期の前半までは同様である。漁場がさらに南下し、南極大陸周辺の公海に浮かんだ母船（工船）で鯨体が解剖され、加工される操業形態は、スリップウェーが開発される1925/26年以降まで本格化しなかった（Tønnessen and Johnsen 1982: 264; 353-356）。戦後に日本がおこなった南鯨は、もちろん工船を用いての公海上の解剖・加工時代のことであるが、すでにシロナガスクジラが主目的とされた時代はおわり、第Ⅲ期のナガスクジラ期にはいていたことになる。

戦後に設立されたIWCは、BWU（シロナガス換算方式）と称される、鯨油の生産単位で管理してきた。最大体長33メートル、最大体重150トンものシロナガスクジラからは52トンの鯨油が産出されるというが（Tønnessen and Johnsen 1982: 4-5）、標準的なシロナガスクジラから採取できる鯨油110バレルを1単位としたときに、ナガスクジラは2頭分、ザトウクジラは2.5頭分、イワシクジラは6頭分に相当するという換算式である（大隅 1969: 1; 大村 1969: 4）。ちなみに鯨油1バレルは170キログラムなので（多藤編 1985: 9）、鯨油110バレルは約19トンとなる。

つまり、『近代捕鯨の歴史』の解釈によれば、サウスジョージア島周辺でおもに捕獲されていたザトウクジラをのぞき、南鯨においては、大きな鯨種から小さな鯨種へと順次、捕獲対象が推移してきたことになる。鯨油を生産するのであれば、大きな鯨種を捕獲し、解剖・搾油する方が、効率よいことは自明のことである。ヒゲクジラ類最小のミンククジラの場合、多くとも2バレル以上の鯨油を産出しえず、1BWUには50～60頭が必要となる（Tønnessen and Johnsen 1982: 640）。そもそもIWCがミンククジラのBWUを設定しておらず、1972/73年漁期にいたるまでIWCがミンククジラを管理対象外としていたことも、鯨油資源としてのミンククジラの位置づけが微小であったことが理解できる。

つまり、ミンククジラを油目的で捕獲するのは、それほどに効率が悪いということである。そうだとすれば、ミンククジラの捕獲目的は肉でしかありえない。断片的な資料からの推察にすぎないが、わたしは、ナガスクジラからイワシクジラ、さらにはミンククジラへと捕鯨対象種が推移してきたことが、鯨油生産から鯨肉生産へと軸足を移し、結果として「捕鯨＝鯨肉生産」というイメージを強化し、しまいには神話化してしまったものと推考している。この傾向は、鯨肉と鯨油の生産量の比率を重ねてみると、よりあきらかとなる。以下に述べる理由でイワシクジラの比重が高まった1964/65年漁期に、鯨肉対鯨油の重量比率は2対1となり、それ以降、上昇しつづけている。

詳細に検討していこう。上記③の、鯨肉生産傾向が顕著となった1957/58年漁期には、はじめてナガスクジラの捕獲が7,000頭台にのぼるとともに、イワシクジラの捕獲頭数も、1,466頭と前年漁期の10倍以上に伸張している。上記⑥の1964/65年漁期は、シロナガスクジラの捕獲が禁止となったシーズンであるが、ナガスクジラの捕獲数も4,781頭と半減し、結果的に10,405頭とはじめて1万頭台にのぼったイワシクジラの比重が高まったシーズンであった。翌1965/66年漁期には、ナガスクジラの捕獲数は80パーセント

減の910頭となり、それだけイワシクジラの比重が高まることになった。この時点では、国別に総量の捕獲枠が設定されていたものの、種別の捕獲枠が設定されていなかったことに注意してもらいたい。体重50トンのナガスクジラからは22~23トンの鯨肉がとれ、体重22トンのイワシクジラからは11~12トンの鯨肉が生産される（原 1993: 129）。ということは、鯨肉の生産量からすると、イワシクジラはナガスクジラの半分であるものの、BWUではイワシクジラはナガスクジラの3分の1と定められているので、鯨肉の生産を目的とした場合、イワシクジラを捕獲することの方が合理的だったことになる（山下 2004: 264）。もっとも、鯨油は脂肪からだけではなく、肉や骨からも生産される。しかし、より品質の高い鯨油を生産しようとするれば、上質な脂肪から生産しなくてはならず（Tonnessen and Johnsen 1982: 160; 200; 250-253）、日本のように「白手物」と称し、皮や脂肪の市場を有する場合は、上質な鯨油が生産できそうにない部位を食用にまわした可能性もある（この点は、今後、当事者へのインタビューであきらかにする必要がある）。

いずれにせよ、それ以降、ナガスクジラの捕獲枠が0頭となる1976/77年漁期にいたっては、イワシクジラの捕獲枠も1,237頭となり、ミンククジラの比重が激増した。1979/80年漁期から商業捕鯨の一時停止となる1986/87年漁期までは、唯一ミンククジラが捕獲を許されていたことは先述したとおりである。

このことに関し、西日本の鯨肉加工業者が、面白いエピソードを教えてくれた。彼によると、大洋漁業が1967/68年漁期にミンククジラの試験操業をおこなったとき、ミンククジラ肉の市場での可能性を訊かれたという。その時、彼は「ナガスやイワシにくらべ、あまりにも癖がなさすぎて、鯨肉らしくない」とネガティブに答えたそうだが。しかし、いまでは逆に「ミンククジラの癖のなさすぎる様が、消費者にうけている」と苦笑する。

否、商業捕鯨の一時停止から30年が経過し、わたしたちは捕獲調査の副産物であるミンククジラの味しか知らないのが現実である。しかも、その状態は、すでに商業捕鯨時代の後半に誕生していた。つまり、わたしたちは、過去40年以上にわたり、「鯨肉=ミンククジラ肉」という状況にある。ここでは、この事実を再確認するにとどめ、その意味については終節であらためて考察したい。

4 ノルウェーにおける近代捕鯨の確立と南鯨開発史

4.1 近代捕鯨の父 スヴェン・フォイン（1809-1894）

スヴェン・フォイン（Svend Foyn）は1809年に、ノルウェー南部の港町トンスバーク（Tønsberg）で生まれた。船長だった父は、自身も大きな船を所有する資産家であった。しかし、1813年にその父が海難事故で亡くなると、一家は困窮することになった。幼少期に経験した貧困から、フォインは商業の価値を学び、資本を蓄えることの重要性を痛

感させられた。24歳でフォインは船長になった。その日を夢見て、英国とフランスに滞在し、英語と仏語を習得していたので、通訳を雇わずに職務を遂行できた。主要貨物だった木材の運搬以外にも、自己資本で仕入れた商品をノルウェー各地の港で販売しながら、フォインはすこしずつ資本を蓄えていった (Tønnessen and Johnsen 1982: 26-28)。

しかし、この手のビジネスには、それほど将来性がないこともフォインは理解していた。そんなフォインが有望視したのが、アザラシ猟と捕鯨業であった。当時、スコットランド人とドイツ人が、ヤンマイエン (Jan Mayen) 島とグリーンランドのあいだの、いわゆるウェスタン・アイス (Western Ice) 海域でアザラシを捕獲していた。1837年に同郷の船長が小さなスクーターを購入し、おもにスピッツベルゲン (Spitsbergen) 島とノヴァヤゼムリヤ (Novaya Zemlya) 島のあいだでセイウチ猟に着手した。1844年、その操業に参加したフォインは、セイウチ猟よりもアザラシ猟の有望性を感じとった。そこで翌年、フォインはアザラシ猟を主目的としたスクーターを建造した。それはアザラシ猟を目的としてノルウェーではじめて建造された船であった。残念ながら1846年の最初のシーズンは結果を残すことができなかったものの、その翌年には利益をだすことができた (Tønnessen and Johnsen 1982: 28) (地図1)。

当時のヨーロッパにおけるアザラシ猟は、操業中に発見したセミクジラ類を捕獲する



地図1 北鯨の主要な操業海域 (筆者作成)

のが一般的であった (Tønnessen and Johnsen 1982: 28)。これはアメリカも同様で、アザラシと鯨類を目的とした操業は「混合航海」(mixed voyage)と呼ばれていた(森田 1994: 45)。1849年、フォインは2,500頭のアザラシにくわえ、1頭のホッキョククジラを捕獲した。しかし、あくまでもフォインの主眼はアザラシにあり、アザラシ猟が利益を生んでいるかぎりには、アザラシ猟に専念していればよかった。ところが、ウェスタン・アイス海域におけるアザラシ猟は、競争の激化をうけて不安定化した。たとえば、1858年にフォインは16,000頭のアザラシを捕獲したものの、1861年と1862年には、わずか2,283頭と3,700頭しか捕獲できなかった (Tønnessen and Johnsen 1982: 28)。

シロナガスクジラ1頭の経済的価値は300~400頭のアザラシに相当した。しかも、捕鯨が15名~30名で操業できた一方で、アザラシ猟には60名もの乗組員を必要とした。アザラシ猟で十分な資本を蓄積したフォインは、ナガスクジラ類を獲るための事業を興すため、1863年にオスロの造船所に蒸気捕鯨船を発注した。Spes et Fides (「希望と信条」)と名付けられた捕鯨船は (Tønnessen and Johnsen 1982: 28)、およそ30メートルで、20馬力のエンジンを搭載し、7ノットで走る性能をもっていた (Tønnessen and Johnsen 1982: 29)。

希望と信条号は、舳先に7台の捕鯨砲を備えており、まるで軍艦のようであった。複数の捕鯨砲を装備したのは、銆を2本、砲弾を2発といったように、1頭のクジラに複数の砲撃を加えることを意図していたからであった。これらは別々に発射されたが、フォインは1発で銆と砲弾を兼ねる砲撃も試してみた。しかし、捕鯨砲はうまく機能しなかった。船も欠点だらけであったし、首尾よく仕留めることができて、鯨体は海底に沈んでしまう始末であった。はじめてのシーズンとなった1864年、ナガスクジラ類7頭を捕獲することができたとはいえ、かなりの赤字であった (Tønnessen and Johnsen 1982: 29)。

試験操業でこうむった損失を挽回するため、翌1865年、フォインはアザラシ猟に専念した。一旦は財政再建をはずことができたものの、1866年のアザラシ猟が不漁におわり、さらなる損失を重ねてしまった。そこでアイスランドに米国人捕鯨家を訪問し、フォインは教を請うた。この米国人捕鯨家は、フォインが失敗した海域で1865年に20頭、1866年に49頭のナガスクジラ類を捕獲していた (Tønnessen and Johnsen 1982: 22)。その助言をもとに、1866年7月なかば、フォインはノルウェー北部で試験操業をおこなった。しかし、不運なことに捕鯨砲のいくつかが暴発し、乗組員に負傷者をだしてしまった。そこでフォインは1頭も捕獲しないまま、トンスバークにもどらざるを得なかった。結果的には捕鯨砲自体ではなく、問題は火薬にあった (Tønnessen and Johnsen 1982: 30)。

1867年春、成功をおさめたアザラシ猟から帰港後、フォインは捕鯨に出航した。しかし、またもや失敗してしまった。3頭を仕留めたものの、1頭しか回収できなかったのだ。銆に欠陥があったために、せつかくのクジラを、とどめておくことができなかった。

アイスランドで相談した米国人捕鯨家も倒産し、フォインも近代捕鯨への希望を見失いつつあった。それでも1868年2月、フォインは捕鯨に挑戦した。悪天候のため、3月中旬まで捕鯨を開始することができなかつたし、はじめてクジラを捕獲できたのは、さらにその1.5か月後で、しかもそれは小さなものであった。しかし、その後は比較的順調に推移し、30頭の捕獲をもって漁をおえることができた。数頭のクジラは未加工のまま、820ポンドで売却したものの、自身で1,600バレルの鯨油を生産することができた。その結果、フォインは13,000ポンドの純益をあげた (Tønnessen and Johnsen 1982: 30)。

フォインの成功は、ノルウェーに新たな産業が誕生したことを意味していた。このため、フォインは国王から歓迎をうけた。しかし、必ずしもフォインの捕鯨法は安定したものとはいえなかつた。翌1869年のシーズンは、2隻で操業したにもかかわらず、15頭しか捕獲できなかった。しかも、フォインが製造した鯨油は品質が悪く、市場での評価は低かつた。脂肪をはいだ鯨体を遺棄してきたことが、創造主である神への背信だと考えたフォインは、鯨体の有効利用策として人工肥料の製造に着手し、ドイツの代理店に工場建設を依頼した。ところが、その代理店が手配したプラントは、ひどい代物で、まったく使えなかつた。1870年に36頭を捕獲したフォインは、捕鯨砲も爆発銃も完成させたことを確信したが、その一方であらたに投資し、製造した人工肥料は実用に適さず、製造プラントもスクラップするしかなかつた (Tønnessen and Johnsen 1982: 31)。

クジラを捕獲することが一大仕事であるならば、それを市場価値ある製品に加工することも、また一仕事だつた。1872年、英国人の助言をうけて搾油設備をあらたに建設してみたものの、あいかわらず品質は悪いままで、なかなか買い手を見つめることができなかった。しかも、フォインが頼っていたハンブルグの代理店 Deutsche Polar Schifffahrts Gesellschaft 社みずからが捕鯨業に乗りだす始末であつた。同社はフィンマルク (Finnmark) 県からスピッツベルゲン島、グリーンランドにかけての海域で、アザラシとクジラを捕獲するため、フィンマルク県南西部のバランガーフィヨルド (Varanger fjord) に基地を設けたのである。こともあろうに、それはフォインの事業所の対面に位置していた。フォインは国王に宛てて書簡をしたため、「すべてはノルウェーに産業を興すためにおこなってきたことが、灰燼に帰してしまいます」と保護を訴えた (Tønnessen and Johnsen 1982: 31-32)。

同時にフォインは捕鯨法に関する10年間の特許を申請し、1873年1月に認められた。これは通常の特許ではなく、国王が与えたものであり、その権威は絶大であつた。その結果、その後10年間、フォインはノルウェーにおける近代捕鯨業を独占することができた。その期間中、鯨油価格も安定しており、フォインは億万長者となつた (Tønnessen and Johnsen 1982: 32)。

フォインは、南鯨にも関心を示し、1893年に北極海でアザラシ猟に使用されていた船を購入し、南極号 (Antarctic) と名づけ、南極探検に投資した。探検隊は南極大陸へ上

陸するなどの成果をあげたものの、期待していた鯨類の群れを発見することもなく、捕鯨業という点からはたいした成果を残せないまま、1895年2月にオーストラリアに帰還した。前年の11月に他界していたフォインは、その結果を知らず仕舞いであった (McConville 2007: 145-148)。

4.2 フィンマルク県での捕鯨禁止

国家的英雄となったフォインであったが、事業基地であるヴァドソー (Vadsø) 町の住民とフォインのあいだには、不穏な関係が醸成されていった (Tonnessen and Johnsen 1982: 32)。その理由は、以下の4点に収斂できた。①住民は、鯨油を炊いたり、人工肥料を製造したりする際に排出される、脂肪をはいだ鯨体や腐敗した鯨体の耐えがたい悪臭について不満を抱いていた。②フォインが乗組員や食料をすべてトンスバーグで調達するため、ヴァドソー町にはなんら利益が落ちないことにも不満を募らせた。③長年にわたり、フォインはヴァドソー町の収入の3分の1を収めてきたにもかかわらず、フォインと町役場のあいだでは、税金に関する論争が絶えなかった。④地元の漁師たちが、漁業の不振を捕鯨の所為に帰したため、捕鯨の継続は困難をきわめた (Tonnessen and Johnsen 1982: 33)。

さまざまな政治的要因も重なり、1903年6月に700人の漁民が捕鯨基地を破壊した事件をうけ、1904年2月1日をもって、フィンマルク県をふくむ北部3県における捕鯨は禁止された (Tonnessen and Johnsen 1982: 63-66)。

4.3 マッコウ油から鯨油へ

ノルウェーにおける近代捕鯨の誕生が同国北部であったためなのか、現在、ノルウェー北部のトロムス (Troms) 県で鯨肉加工をおこなっている業者によれば、同県とその東隣のフィンマルク県などのノルウェー北部地域が、ひとりあたりのミンククジラ肉の消費量が多いとのことである。しかし、本文700頁を超える『近代捕鯨の歴史』には、ミンククジラにかぎらず、鯨肉生産の記述は、ほとんど存在しない。このことは、フォインの目指した近代捕鯨が、当初から鯨油生産を目的としたものであったことの傍証となろう。しかも、その捕獲対象となるべき鯨類は、1860年代まで北極海や大西洋、太平洋で捕獲されてきたセミクジラ類やマッコウクジラではなく、旧式捕鯨では捕獲し得なかった大型のナガスクジラ類であった。そのため同書には、前節で述べたようにヒゲクジラ類最小で鯨油生産には効率の悪いミンククジラの記述がないものと思われる。

世界中に80数種が存在する鯨類から採取される油脂のうち、一般にヒゲクジラ類から採取されるものを鯨油 (もしくはナガス油) と呼び、ハクジラ類から採取されるマッコウ油と区別している。というのも、鯨油は脂肪 (脂肪酸のグリセド) である一方で、マッコウ油はワックス (蠟) と、成分がことなるからである (藤井 1989: 63, 71-74; Ton-

nessen and Johnsen 1982: 7, 228)。照明や潤滑油といった用途には、両方を使用することができる。しかし、ワックスをふくむマッコウ油は食用に適さないため、後述するように20世紀以降に鯨油の最大用途となったマーガリン産業で使用されることはなかった。(旧式捕鯨が主目的としたマッコウクジラではなく) 近代捕鯨の誕生は大型のナガスクジラ類を対象とした結果なのであって、当然ながら、近代捕鯨は(マッコウ油ではなく)鯨油の生産が目的であった(Tønnessen and Johnsen 1982: 228)。

セミクジラ類を主目的とした北極海捕鯨に参加したスコットランド人捕鯨者のウィリアム・スコーズビー(William Scoresby)が1820年にあらわした『北極圏—北極海捕鯨の歴史』によれば、19世紀初頭の鯨油の主要な用途は、(1)皮革・羊毛洗浄用の液体石鹼、(2)照明用燃料および蠟燭、(3)ワニスやペンキなどの原料、(4)精密機械の潤滑油などであった。毛織物工業は、まず刈りとった羊毛を洗浄しなければならず、その工程に大量の鯨油を必要とした(Scoresby 2011: II-420-421; 森田 1994: 112-113)。

18世紀半ば、欧米社会の都市を照らしていたのは、鯨油を光源とする街灯であった。捕鯨史的に興味深いのは、その頃にマッコウ油が登場することである。マッコウ油は、それまで捕鯨対象であったセミクジラ類の油よりも明るくて臭いも少なかったことから、より優れた光源とされた。家庭用ランプや蠟燭の需要は19世紀にますます大きくなり、それだけマッコウ油の商品価値も高まった。米国の捕鯨船が日本近海で涉猟したのは、もっぱらマッコウクジラであり、そうした需要を満たすものであった。ところが、石炭からガスを精製する技術が開発されると、鯨油街灯は次第にガス燈にとってかわられた(森田 1994: 113-114)。

米国東インド艦隊司令長官のマシュー・ペリー(Matthew Perry)が「鎖国」の扉をこじ開けようとしていた、まさにその頃、皮肉にも、光源としての鯨油人気は陰りはじめていた。それは、同時期に米国で生じたふたつの出来事に起因していた。ひとつは1848年にカリフォルニアで金鉱が発見され、一攫千金を夢見てゴールドラッシュに参入する捕鯨者が続出したことであり(労働力不足)(Tønnessen and Johnsen 1982: 12)、もうひとつは1859年にペンシルベニアで油田が開発され、石油の利用が可能となったことである(需要不足)。

フォインが近代捕鯨法を確立した1870年以降、鯨油価格が下降傾向にあったのは、こうしたグローバルな経済動向と無関係ではなかった。さらには、植物性/動物性を問わず、ほかの油脂との競争も激しく、その結果、世界の油脂市場において鯨油は、ほとんどいつも最低価格帯に位置づけられていた(Tønnessen and Johnsen 1982: 51)。

4.4 北鯨から南鯨へ

ノルウェーを捕鯨大国へと導いたのはフォインだけではない。たとえば、クリステン・クリステンセン(Christen Chiristensen; 1845-1923)は、1904年に最初の蒸気工船2隻

のうちの1隻を建造した人物であるように、工船を用いた捕鯨業の規模拡大に貢献した。彼は1892/93年に1隻、1893/94年に4隻をアザラシ猟と、セミクジラを探索するために南極海に派遣した。カール・アントン・ラーセン (Carl Anton Larsen) が隊長を務めた探検隊は、1892年9月4日、サンデフィヨルドを出航し、サウスオークニー諸島でアザラシを捕獲した。その後、グレアムランド (Graham Land) 東部のトリニティ半島に進み、シロナガスクジラとザトウクジラを発見した。しかし、目的としていたセミクジラ類は発見できなかった。そのためクリステンセンとラーセンは、セミクジラ類ではなく、ナガスクジラ類の捕獲に照準を定めることとなった (Tønnessen and Johnsen 1982: 96; 150-152)。

1904年、ラーセンはアルゼンチンと英国の資本による捕鯨会社 (Compania Argentina de Pesca, Argentine Fishing Company) のマネージャーとしてサウスジョージア島のグリトビケン (Grytviken) で操業を開始した。これが、『近代捕鯨の歴史』のいうザトウクジラ期のはじまりであり、それ以降に拡張していく南鯨の端緒をひらいた (Tønnessen and Johnsen 1982: 162-164) (地図2)。

ノルウェー北部での捕鯨が禁止されたのは1904年のことである。たしかにこのことと、ラーセンが先鞭をつけた南鯨は、おなじタイミングで生じている。しかし、ノルウェー



地図2 南鯨の主要な操業海域 (筆者作成)

北部での捕鯨禁止が、南鯨開始の引き金をひいたというのは短絡的である。というのも、フィンマルク県における捕鯨は、英国も参加する北部大西洋における捕鯨——北鯨——の一部なのであって、そのすべてではなかったからである。たとえば、ノルウェーだけでも、フィンマルク県から撤退した9社のうち3社がスピッツベルゲンへ向かい、南極海へ進出した会社は皆無であった。事実、1903年から1905年にかけて北部大西洋で捕獲された鯨類の数は、それぞれ3,010頭、3,656頭、3,505頭であったように、なにも同海域の鯨類資源が崩壊していたわけではなかった (Tønnessen and Johnsen 1982: 160-161)。

では、なぜ、フォインにしろ、クリステンセンにしろ、南極海を目指したのであろうか？ 問題は、鯨油の品質にあった。製油方法が改善され、その利用価値が拡大されつつあったにもかかわらず、鯨油価格は低迷をつづけていた。生産された鯨油の半分ちかくが1等級におよばなかったし、不快な匂いを発していたので、石鯨産業での利用もかぎられていた (Tønnessen and Johnsen 1982: 161)。英国の石鯨市場の大半を占めていたリーバ・ブラザース社でさえも、「食べてもよいのなら、石鯨にもよいはずだ」との意見に耳を傾けず (Wilson 1970: 130-131)、第1次世界大戦まで主力商品サンライト石鯨の原料として鯨油を使用することを拒みつづけたほどである (Tønnessen and Johnsen 1982: 162)。

そのような状況にあった捕鯨者たちの関心は、いかに捕鯨を利益あるものにするかにあった。それは、ゆたかな資源にアクセスできる漁場を発見し、脂肪の最上級部分だけを利用することを意味していた。というのも、鯨油生産に占める1等級の割合が増せば、その分だけ利益が期待できたからである。その夢の漁場が南極海であった (Tønnessen and Johnsen 1982: 162)。実際、南極海では、北極海にくらべ、捕鯨船単位あたりの捕獲数は4倍、鯨油の生産量は3倍もあった (Tønnessen and Johnsen 1982: 176)。こうして豊富な資源をまえに原料を選別できたことが、鯨油の品質向上にもつながり、用途の拡大にもつながっていった (Tønnessen and Johnsen 1982: 162)。

とはいえ、スピッツベルゲン海域でおこなわれた近代捕鯨——北鯨——の重要性は、ノルウェーの捕鯨者たちが南極海で操業していくのに順応する場となったことにある。同海域での操業において、はじめて蒸気プラントが使用され、新しい解剖方法が実施され、鯨油の新しい輸送方法が試験されただけでなく、南極海と類似した環境下で日常的に操業したことの意義は過小評価されるべきではない (Tønnessen and Johnsen 1982: 96)。

『近代捕鯨の歴史』は、1905年頃の、世界の鯨油とマッコウ油の生産量について、最大に見積もっても、世界の油脂市場の30分の1ぐらいであったと推定している。しかし、安さ以外にも、鯨油には産業的な利点があった。それは、南鯨が拡張すればするほどあきらかになっていった。南鯨は南半球の夏期におこなわれるため、翌年の(北半球の)春に一斉に市場に鯨油が供給されたからである。しかも、獣脂や植物油とことなり、ほとんどすべての鯨油が生産国内で消費されずに国際市場に提供された。企業からすれば、

生産計画を建てやすい油脂原料であった (Tønnessen and Johnsen 1982: 231)。

4.5 南鯨の大躍進

近代捕鯨の確立にもかかわらず、20世紀初頭に捕獲された鯨類の数は、17世紀初頭にオランダ人や英国人がスピッツベルゲン海域漁場を開拓した頃から、もっとも低位にあったものと推察されている。1840年代と1850年代の米国船による旧式捕鯨でも、1900年に世界で捕獲された鯨類の4～5倍を捕獲していた (Tønnessen and Johnsen 1982: 227-228)。たとえば1851年、米国の捕鯨船は428,000バレルの鯨油を生産した。これはフィンマルク県における近代捕鯨が1868年から1904年までに生産した鯨油の総量と、ほぼ同量である (Tønnessen and Johnsen 1982: 263)。

しかし、1906年にトンあたりの鯨油価格が15ポンドから23ポンドに上昇すると、事態は急変した (Tønnessen and Johnsen 1982: 177)。鯨油価格の上昇をうけ、俄然、南鯨が勢いづいたからである。たとえば、1908/09年漁期は、南鯨がはじめて北鯨をうまわったシーズンとなり、それ以降、南鯨が北鯨を凌駕しつづけることになった (Tønnessen and Johnsen 1982: 229)。たとえば、1908/09年には4社が捕鯨船8隻で操業したが、1909/10は7社17隻、1910/11は10社19隻の操業となり、それぞれ48,400バレル、96,200バレル、208,500バレルの鯨油を生産した (Tønnessen and Johnsen 1982: 194)。

本節が依拠する『近代捕鯨の歴史』は、1904年からはじまった南鯨での捕鯨頭数に注目して、南鯨を5期にわけ、南鯨初期の1904年から1912年頃までをザトウクジラ期としていることは先述した (Tønnessen and Johnsen 1982: 164)。南鯨といえども、南緯54度に位置するサウスジョージア島に建設された基地を中心として、その周辺海域で沿岸捕鯨がなされていた頃のことである。同期の南鯨で、いかにザトウクジラが重要であったかは、つぎの事実が物語っている。1904/05年漁期から1913/14年漁期までに捕獲された29,016頭のうち、69%がザトウクジラであった。ザトウクジラは沿岸まで寄ってくるうえ、ゆっくりと静かに泳ぐため捕獲が容易であった (Tønnessen and Johnsen 1982: 186)。

しかし、1917/18年漁期には南極海でわずか131頭しか捕獲されなかったように、ザトウクジラ資源の急激な減少が懸念された。そのためサウスジョージア島を管轄する英国の在フォークランド諸島提督は、1918/19年漁期よりザトウクジラの捕獲を禁止した (Tønnessen and Johnsen 1982: 186)。すでに1913年頃より南鯨の中心はシロナガスクジラに推移していたとはいえ (Tønnessen and Johnsen 1982: 164)、ザトウクジラからシロナガスクジラやナガスクジラの捕獲へと捕獲対象種が移行するには、一定の時間とより大きな資本を必要とした (Tønnessen and Johnsen 1982: 195)。それは両種が、ザトウクジラにくらべて、大きく、広範な海域を回遊するため、それらを捕獲するには、より強力かつ高速な捕鯨船が必要であったし、重い鯨体を長距離にわたって曳航するための、より頑丈な操業設備を必要としたからである (Tønnessen and Johnsen 1982: 194-195)。

4.6 水素添加技術の確立と普及

1910～1912年頃、世界の動物性と植物性の油脂の生産は、65%が液体で、35%が固体であったと見積もられているように、油脂産業では固体脂が不足していた (Tønnessen and Johnsen 1982: 231)。そのような環境のなか、液体の油に水素を添加すれば、固形化できることが発見された。水素添加の最初の特許は1902年にドイツ人の科学者ウィルヘルム・ノーマン (Wilhelm Normann) が取得している (Hoffmann 1969: 16)。しかし、すべての発明がそうであるように、実験室から産業規模の大量生産に資するまでの段階をふむには、それなりの時間を必要とした (Hunt 1969: 39-40)。水素添加技術の場合、最初の特許から水素添加の産業化がおこるまでに、およそ10年を必要とした (Tønnessen and Johnsen 1982: 231-232)。たとえば、最初の水素添加工場が操業を開始したのは1909年の秋であった。1910年には2,941トンを生産し、1911年には6,069トン、1914年には20,000トンの生産をあげている (Tønnessen and Johnsen 1982: 237)。

もちろん、水素添加技術は鯨油だけではなく、鯨油以外の液体油にも応用された。しかし、完全な商品とはいえなかったものの、鯨油に適用されたとき、その有効性が判明した。もともと鯨油はもっとも安い食用油脂であったし、水素添加にかかるコストも、ほかの油に比較して廉価であった (Tønnessen and Johnsen 1982: 367)。水素添加によって、捕鯨業と脂肪産業は、より強固に関連づけられることになった (Tønnessen and Johnsen 1982: 232)。

水素添加法によって、製品がほとんど白くなることと、その不快な匂いと味を除去することという、ふたつの注目すべき効果を鯨油は獲得した。これらの品質は、もともと摂氏40度から44度で水素添加されたときに得ることができるものであった (Tønnessen and Johnsen 1982: 231)。しかし、マーガリンは舌のうえで、摂氏30度～32度で溶けねばならない。そのため、マーガリン中の水素添加された鯨油の含有率はかぎられていた。試行錯誤の結果、より低い融点の水素添加製品をつくることが可能となったとはいえ、また不快な匂いと味をとまなうものであった。摂氏30度～32度の融点でも、不快な匂いと味を除去した水素添加鯨油が製造できるようになったのは1929年のことであり、このことによってほぼ100%鯨油を原料とするマーガリンの製造が可能となった (Tønnessen and Johnsen 1982: 232; 367)。

偶然ながら、水素添加鯨油の品質が向上するのと同時期、南鯨を拡張する技術的革新と制度的変化が生じていた。1904年にクリステンセンが採用した工船も、ほかの工船も、搾油のための鯨脂を煮炊きしているあいだは移動できなかつた。それは、工船のボイラーが推進に十分な蒸気を発生させることができなかつたからである。このため、工船はサウスジョージア島などの岸にちかい投錨地に停泊する必要がある。つまり、すべての近代捕鯨は、工船を用いようが、用いまいが、沿岸捕鯨だったわけである。それが公海へと進出していくのは、製油ボイラーが改良され、スリップウェーが開発される1920

年代なかばのことであった (Tønnessen and Johnsen 1982: 263-264)。

この時期にノルウェーの工船が公海へ進出していった背景には、技術革新以外にも、もうひとつの事情があった。英国は、フォークランド諸島提督の名において、1906年からサウスジョージア島など英領の島じまで操業する捕鯨船／捕鯨会社に許可をあたえ、かわりに使用料を徴収していた。その権利の有効期間のほとんどが20年間だったため、その許可が失効する1925/26年漁期から、捕鯨会社は、一斉に南極大陸周辺の公海へと進出したのである。公海である以上、英国からの許可は必要としなかった。こうして種々の技術的革新との組みあわせによって、南鯨は、あらたな段階へと移行していった (Tønnessen and Johnsen 1982: 354-355)。

1930年の世界の食用油脂の生産は2,100万トンであったと見積もられている。このうち世界市場で取引された5,200万トンのうち、ヨーロッパが消費したのは400万トンであった。鯨油は、このうちの10%、つまり40万トンを占めていたと推定される。1934年、ヨーロッパに持ち込まれた鯨油の84%は、マーガリン製造に充てられた。この商品こそが、ヨーロッパの油脂市場における鯨油需要の決定的要因であった (Tønnessen and Johnsen 1982: 367-368)。

5 あらたな鯨食文化をめざして

1934/35年漁期に、日本は、ノルウェーから購入した工船で念願の南鯨進出をはたした。これにつづいた6シーズンは、基本的にマーガリン需要に沸くヨーロッパの需要にこたえるための鯨油生産を主眼としており、鯨肉生産はほとんどなされていなかった。それは、鯨肉生産を主要目的として操業していた30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。そんな均衡が崩れるのは、日中戦争が泥沼化する一方で、対米戦争不可避との気運も高まり、戦時体制が本格化する1938/39年漁期からである。それまでわずかばかりの塩蔵肉しか持ち帰られていなかったところに、軍部からの依頼を受けた捕鯨会社が鯨肉輸送用の冷凍船を別個に派遣するようになったのである (赤嶺 2017a: 183-185)。

その頃、関西地方以西を中心に1,600トン程度の鯨肉が消費されていたが (朝日新聞 1940)、南鯨によって、その6倍ちかい鯨肉が供給されるようになったわけである。国策とはいえ、それらをいかに売っていくかが、捕鯨会社をはじめ、市場関係者の頭痛の種であった。捕鯨関係者は、あの手この手で鯨肉普及のキャンペーンを実施した。また、総動員体制が強化されるなか、大学も『戦時家庭経済料理』などの節約料理レシピ集を出版し、鯨肉普及に尽力した (日本女子大学家政学部編 1938)。とはいえ、同書が紹介するのは「鯨肉ピクルス入りバターソース」や「鯨肉ソーテディアブルソース」などといった伊達な料理であり、それらは都会人にとっての牛肉の代用肉にすぎなかった

(赤嶺 2017a: 187-192)。だから、食糧難を克服し、高度成長を経験すると、代用肉に甘んじていた人びとのほとんどは、鯨肉を食べるのをやめ、豚肉、鶏肉、牛肉へと回帰／転向していったわけである。

他方、大阪をふくむ西日本の「伝統的」鯨食地域では、現在でもさまざまな鯨食料理に創意工夫が試みられているが、それはあくまでも鯨肉を主役とするものであり、鯨肉をほかの食肉の「代用品」とする発想にもとづくものではない。それは、鯨類なり鯨肉を知り尽くした知恵と技術の延長上に成立する食文化である(赤嶺 2012)。

1960年代にあいついで英国、オランダ、ノルウェーが南鯨から撤退したのは、目的であった鯨油市場が崩壊したからであった(多藤編 1985: 35; 40-41)。しかし、国内に鯨肉市場をもつ日本は、その後も鯨油から鯨肉へと生産の軸を転換することで、IWCによる商業捕鯨の一時停止まで南鯨をつづけることができた(山下 2004: 264-265)。

とはいえ、この、見事なまでの鯨油生産から鯨肉生産への転換が、あたかも日本が鯨肉ばかりを生産してきたかのような「鯨肉神話」を醸成し、森田勝昭のいう自民族中心的な「鯨肉食文化優越論」を増殖させ、ひいては森下丈二のいう「捕鯨問題群」を複雑化させてきたわけである。

IWCによる商業捕鯨の一時停止は、鯨類資源の実態を科学的にあきらかにするまでの予防的措置であった。だからこそ日本政府は、1987年以降、鯨類捕獲調査を実施し、鯨類の資源状態を科学的にあきらかにしてきたわけである。その結果、一部の鯨類については資源量の増加があきらかになっているにもかかわらず、森下が指摘するように、いつのまにか捕鯨は、科学性という単一なイシューではなく、さまざまな問題が絡みあう問題群へと複雑化してしまった。

こうしたIWCの不毛な議論に嫌気がさす気持ちもわからなくはない。しかし、だからといって、日本の捕鯨史を「伝統文化」というあいまいな概念に定位しつづけることは、かえって進むべき捕鯨の未来を危うくするとはいえないだろうか? 『近代捕鯨の歴史』が説くように、日本が南鯨に進出した1934/35年漁期、南極海ではすでにザトウクジラ資源は枯渇しかけており、シロナガスクジラ資源もかなり危機的状況にあった。この主たる原因は、もちろん、英国とノルウェーによる南鯨に帰せられるべきことである。しかし、マーガリン需要に沸くヨーロッパ市場を目指し、そうした南鯨に日本も参加し、シロナガスクジラの捕獲に邁進してきたことは事実である。注目すべきは、日本が導入した南鯨というシステムそのものが、ノルウェーと英国の創意工夫によって、1930年代なかばに完成の域に達していたことである(Basberg 1981: 19-20)。当然ながら、運用にあたっては日本仕様に細部は変更されたはずである。しかし、鯨油の生産から市場までがセットとなった、こうした「南鯨システム」への進出はもちろんのこと、その副産物として流通した節約料理用代用肉としての鯨肉も、巷に流布する「鯨食文化」とは無関係であったことはあきらかである。

第二次世界大戦後、ノルウェーでも沿岸捕鯨が再開された。当初はシロナガスクジラとナガスクジラを目的とした鯨油生産のためのものであった。しかし、次第にシロナガスクジラとナガスクジラの捕獲は減り、マッコウクジラの捕獲が増えていった。それも十分な利益を産まなかったため、ノルウェー国内の捕鯨から鯨油を生産する事業は1971年で停止された (Tønnessen and Johnsen 1982: 645)。こうした歴史をふまえたうえで、『近代捕鯨の歴史』は、「国内の捕鯨に関するかぎり、鯨油の生産は、比較的小さく、ほとんど場合、人間と動物が消費する肉目的で操業された」と総括している (Tønnessen and Johnsen 1982: 645)。

もっとも、ノルウェー北部における沿岸捕鯨者へのインタビューでは、鯨肉を目的とした小規模なミンククジラ漁が1930年代から沿岸で操業されてきたとの話も聞いたが、資料で裏付けることはできていない。その解明は今後の課題である。同時に、『近代捕鯨の歴史』による総括にあるように、ノルウェーの捕鯨が、北鯨にしる、南鯨にしる、いかに鯨油生産を重視したものであったかを物語るのもいよう。

たしかなことは、現在、ノルウェーでおこなわれているミンククジラ漁は、こうした大型のナガスクジラ類の捕獲をあきらめた1970年代以降に発達してきたことである。つまり、ノルウェーは、現在、あらたな鯨食文化の構築途上にあるわけだ。その過程は、興味深い。ノルウェー政府が設定している捕獲枠は1,000頭を超えるものの、実際に捕獲されるミンククジラは600頭前後である。2018年より捕鯨船ごとの個別漁獲割当量 (IQ) を廃止したとはいえ、2017年までは漁船の大きさによって割当が決まっていた。それでも、捕獲枠／割当いっばいに捕獲されるケースが珍しかったのは、捕鯨者が限定された鯨肉市場の動向を見極め、自主的に判断していたからにはほかならない (Akamine 2018)。

ノルウェーの捕鯨シーズンは、4月中旬から8月中旬である。つかの間の夏を惜しみ、人びとは屋外でバーベキューを楽しむが、鯨肉は、そうしたイベントでも重宝されている。ノルウェー北部の港街のレストランには鯨食がメニューにあることは冒頭で紹介したとおりである。仕事柄、そうしたレストランでは、必ず注文するようにしている。十中八九がステーキである。しかし、そのステーキも、ソースに工夫が凝らされていたり、焼き方にこだわっていたり、付けあわせが多様であったりと、毎日食べても飽きがこないほどの多様性に富んでいる。当然ながら、肉の熟成度にも注意がはらわれている。

日本では、鮮度の高い鯨肉を刺身で食べることが最重要視されている。鯨肉が水産物である以上、それは当然でもある。しかし、考えてみてほしい。いまほどにコールドチェーンが発達していなかった捕鯨黄金期以前、どれほどが刺身で消費しえたであろうか？ おそらくは塩漬けしたり、干したりした鯨肉が、さまざまに調理されていたはずだ。しかも、異なる性質をもつ複数の鯨種が捕獲されていたわけだ。鯨食は多様であったにちがいない。肉質を熟知し、それぞれの特性を活かそうとしてきた多様性こそが、鯨食文化の根本にあるのではなからうか？ 逆にいえば、現在、わたしたちは「刺身の呪縛」

に陥ってはいないだろうか？ コールドチェーンの浸透にともなって、その呪縛は伝統的鯨食文化圏以外にも、鯨食を広めることに貢献したことは事実である。しかし、全体的にみれば、刺身や竜田揚げ、ベーコンなどといった少数の鯨食だけに注目があつまり、結果として鯨食文化を瘦せたものにしてきた一因でもあるはずだ。

食が文化である以上、うつろいは必然である。しかし、食文化は保守的でもある。だから、政治力をもってしてローカルなものをナショナル化しようとしても無理である。このことは戦前・戦中期の経験からもあきらかだ。食は、人びとがみずからの意志で選択していくものだからだ。

第2節でIWCがミンククジラを規制する以前に大洋漁業が試験的にミンククジラの捕獲をおこなった際、あまりにも癖がないことに拍子抜けした西日本の鯨肉加工業者の逸話を紹介した。翻ってみれば、その癖こそが、昔から鯨肉に親しんできた人びとにとっては鯨らしさであると同時に、それ以外の大多数にとっては障壁となっていたわけである。しかし、現在の消費者の大半は、癖のないミンククジラしか知らないわけで、そうだとすれば、この癖のなさを長所とし、あらたな鯨食文化が醸成される可能性があるということだ。興味深いことに商業捕鯨の一時停止をうけて鯨肉供給が限定されて以降、関係者の努力によって、各地で多様に育まれてきた鯨食文化が、それぞれに参照され、全国化しつつある（赤嶺 2012; 2017a）。この現象は、癖のないミンククジラだからこそ、可能となったわけである。

かぎられた鯨類資源を有効活用するため、今後も、さまざまな試行錯誤がなされていくはずだ。そうした努力の結果として、いずれはナショナルな鯨食文化が創発するであろう。それは、全国各地で育まれてきた多様な伝統を継承しつつも、ミンククジラに特化しているという意味では、まったくあらたなものである。そうしたあらたな鯨食文化を構築していくためにも、日本の近代捕鯨が歩んできた歴史を神話化せず、グローバルな視点から捉えなおす作業が必要なのである。

追記

本稿の脱稿後に国際捕鯨委員会第67回総会が開催され、日本政府が提案した、資源量の回復があきらかな一部鯨種の商業捕鯨再開案が否決されるとともに、開催国ブラジルが提案した商業捕鯨のモラトリアムを維持し、鯨類の捕殺をともなう調査の禁止をうたうフロリアノポリス宣言が採択された。このこととの直接の因果関係はあきらかではないものの、総会終了時からうかがわせていたように2018年末に日本政府は国際捕鯨委員会からの脱退し、2019年7月以降にEEZ内での商業捕鯨の再開を閣議決定した。2010年より断続的にIWCを傍聴してきたわたしとしては、鯨類の保存一辺倒に傾いているIWCからの脱退を支持したい。と同時に、水産庁を中心とした関係者には、今後、科学的妥当性を持ち、透明性の高い捕鯨を推進していく責任を十二分に果たしていくことをもとめたい。政府が脱退を表明した2018年末から年始にかけてSNS上の議論を観察し

たかぎりでは、脱退を支持するにしろ、しないにしろ、不正確な情報にもとづいた極端な主張ばかりが横行しており、国内世論のほとんどは無関心であることが察せられた。「食と環境」という視点から捕鯨問題を研究する者としては、世界中から食料を買いあさる一方で、大量の食料を廃棄している現実を直視し、捕鯨再開を、日本と世界の食を再考する契機としたいと考えている。

謝辞

短期間ながらも、2013年度よりノルウェーで調査をおこなうことができたのは、以下の日本学術振興会科学研究費補助金によっています。2013年度～2014年度「生物資源のエコ・アイコン化と生態資源の観光資源化をめぐるポリティクス」(JP25283008, 代表赤嶺淳), 2015年度～2018年度「グローバル化時代の捕鯨文化に関する人類学的研究—伝統継承と反捕鯨運動の相克」(JP15H02617)。調査研究の機会を与えてくださった岸上伸啓先生と調査に協力してくださったみなさんに感謝いたします。

参考文献

赤嶺淳

- 2012 「食文化継承の不可視性—希少価値化時代の鯨食文化の動態」岸上伸啓編『捕鯨の文化人類学』pp. 207-224, 東京:成山堂書店。
- 2017a 『鯨を生きる—鯨人の個人史と鯨食の同時代史』(歴史文化ライブラリー 445) 東京:吉川弘文館。
- 2017b 「プロが支える鯨食文化」『Vesta』108: 34-37。

Akamine, J.

- 2018 Minke Whale Meat Supply Chain in Contemporary Norway. A Paper Read at the International Symposium on Whaling in the World and its Contemporary Issues, the National Museum of Ethnology, Osaka, on December 1, 2018.

赤嶺淳編

- 2011 『クジラを食べていたころ—聞き書き 高度経済成長期の食とくらし』(グローバル社会を歩く①) 名古屋:グローバル社会を歩く研究会。
- 2013 『バナナが高かったころ—聞き書き 高度経済成長期の食とくらし 2』(グローバル社会を歩く④) 名古屋:グローバル社会を歩く研究会。

Altherr, S., K. O'Connell, S. Fisher, and S. Luber

- 2016 *Frozen in Time: How Modern Norway Clings to its Whaling Past*. Washington DC, Wädenswil, and Munich: Animal Welfare Institute, Ocean Care, and Pro Wildlife.

網野善彦

- 1993 「日本列島とその周辺—『日本論』の現在」朝尾直弘・網野善彦・石井進・鹿野政直・早川庄八・安丸良夫編『岩波講座日本通史1 日本列島と人類社会』pp. 3-37, 東京:岩波書店。

朝日新聞

- 1940 「何処で買っても値段は同じ 鯨肉, 癒近く築地入荷」『朝日新聞』p. 3, 1940年2月9日,

夕刊。

Basberg, B. L.

- 1981 Patent, Innovations and Technological Development in Norwegian Whaling, 1880–1968: A Case-study of Validity Problems in the Use of Patent Statistics as Indicators of Innovation and Technological Change. *World Patent Information* 3(1): 19–22.

フリーマン, M. M. R. 編

- 1989 『くじらの文化人類学—日本の小型沿岸捕鯨』高橋順一他訳, 東京: 海鳴社。

藤井久

- 1989 『鯨の科学』東京: 幸書房。

原剛

- 1993 『ザ・クジラ—海に映った日本人』(第5版) 東京: 文眞堂。

Hoffmann, W. G.

- 1969 100 Years of the Margarine Industry. In J. H. van Stuyvenberg (ed.) *Margarine: An Economic, Social and Scientific History 1869–1969*, pp. 9–36. Liverpool: Liverpool University Press.

Hunt, K. E.

- 1969 Raw Materials. In J. H. van Stuyvenberg (ed.) *Margarine: An Economic, Social and Scientific History 1869–1969*, pp. 37–82. Liverpool: Liverpool University Press.

泉井守一

- 1989 『捕鯨一代』高知: 高知新聞社。

小泉武夫

- 2010 『鯨は国を助く』東京: 小学館。

小松正之

- 2011 『日本の鯨食文化—世界に誇るべき“究極の創意工夫”』(祥伝社新書233) 東京: 祥伝社。

McConville, A.

- 2007 Henrik Bull, the Antarctic Exploration Committee and the First Confirmed Landing on the Antarctic Continent. *Polar Record* 43: 143–153.

森下丈二・岸本充弘

- 2018 「商業捕鯨再開へ向けて—国際捕鯨委員会 (IWC) への我が国の戦略と地方自治体の役割について」『地域共創センター年報』11: 49–99。

森田勝昭

- 1994 『鯨と捕鯨の文化史』名古屋: 名古屋大学出版会。

日本女子大専攻家政学部編

- 1938 『戦時家庭経済料理』東京: 櫻楓會出版部。

Norges Råfisklag.

- n.d. Nasjonale Kvoter, Fangst, Kvoteutnyttelse, Antall Fartøy og Produsenter av Vågehval I Perioden 2000–2017.

農林水産省

- n.d. 「鯨」『食料需給表』<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/>(2018年8月18日閲覧)

大村秀雄

- 1969 「BWU 制について」『鯨研通信』211: 4–8。

大隅清治

1969 「南水洋ミンク白換算」『鯨研通信』211: 1-4。

桜本和美・加藤秀弘・田中昌一編

1991 『鯨類資源の研究と管理』東京：恒星社厚生閣。

Scoresby, W.

2011 *An Account of the Arctic Regions: With a History and Description of the Northern Whale-Fishery*. 2 vols. Cambridge: Cambridge University Press.

関口雄祐

2010 『イルカを食べちゃダメですか？ 科学者の追い込み漁体験記』（光文社新書473）東京：光文社。

祖父江智壮・赤嶺淳

2014 『高級化するエビ・簡便化するエビ—グローバル時代の冷凍食』（グローバル社会を歩く⑦）名古屋：グローバル社会を歩く研究会。

多藤省徳編

1985 『捕鯨の歴史と資料』東京：水産社。

Tønnessen, J. N. and A. O. Johnsen.

1982 *The History of Modern Whaling*. Translated by R. I. Christophersen. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.

山下涉登

2004 『捕鯨Ⅱ』（ものと人間の文化史 120-Ⅱ）東京：法政大学出版局。

Wilson, C.

1970 *The History of Unilever: A Study in Economic Growth and Social Change* Vol. 1. London: Cassell.

財務省

n.d. 「020840011 くじら目のもの、海牛目のもの及び鱈脚下目のもの」『財務省貿易統計』<http://www.customs.go.jp/toukei/info/index.htm> (2018年8月18日閲覧)