



一般財団法人 日本鯨類研究所

東京事務所：〒104-0055 東京都中央区豊海町4-5 豊海振興ビル5F（代表）03-3536-6521（FAX）03-3536-6522

太地事務所：〒649-5171 和歌山県東牟婁郡太地町大字太地1770-1 国際鯨類施設内（代表）0735-29-2281（FAX）0735-29-2282

E-mail: webmaster@icrwhale.org HOMEPAGE <https://www.icrwhale.org>

## ◇ 目次 ◇

## 二十世紀前半のアメリカでの鯨食普及努力 — 資料紹介

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| …………… ガブリエル ゴメス ディアス（訳）（日本鯨類研究所・図書広報室）             | 1  |
| 国際捕鯨委員会(IWC)第69回総会の結果を振り返る …………… 森下丈二（元IWCコミッショナー） | 16 |
| 日本鯨類研究所関連トピックス（2024年9月～2024年11月）……………              | 24 |
| 日本鯨類研究所関連出版物情報（2024年9月～2024年11月）……………              | 31 |
| 京きな魚（編集後記）……………                                    | 32 |

## 二十世紀前半のアメリカでの鯨食普及努力 — 資料紹介

ガブリエル ゴメス ディアス（訳）  
（日本鯨類研究所・図書広報室）

日本国内における鯨食のさらなる普及が継続的課題の一つとして、いまでも認識されている。

捕鯨文化・鯨食文化の現状をめぐるのは、20世紀前半の太平洋戦後の日本では、貧しく栄養失調に陥っていた国民にとって、鯨肉は手ごろで重要なタンパク源であったという説明をみかけることがある。また、近年では海外からの商業的畜産（集約畜産）による安価な食肉が鯨肉に取って代わったため、その需要は1960年代の約100分の1にまで減少したとされる。そう考えると、過去にどのようなことがあったのかを認識し、共通点や新たな可能性を探るなど自ずからの在り方を見つめなおすことがより重要になる。

そういった反省のもと50年前の1974年に、大村秀雄先生が本誌において次のような言葉を残している。

「鯨とるなの運動がますます盛んになってきているが、このような問題を理解し、日本の立場も理解してもらうためには捕鯨業というものが、どのようなバック・グラウンドの下に行われてきたかそれを知る必要があるように思う。日本の捕鯨には400年近い歴史があるし、アメリカも400年の歴史があるといっているがそのバック・グラウンドは全く異なっている。日本の捕鯨は食料を得るためであり、(・・・)これに反して外国の捕鯨業は、鯨油とヒゲが生産物であって、食料とは無関係である。」(大村,1974)。

このような認識とは裏腹に、二十世紀前半、参戦していたアメリカにおける鯨食普及活動に関する二つの歴史的で貴重な資料を和訳し、ここで紹介することとしたい。これらはしっかりとアメリカ伝統料理を語るだけでなく、特に資料に記されている、どこか懐かしさを感じさせる鯨・イルカ料理のレシピを新鮮な風として受け取り、関係者の皆様の参考になれば幸いである。

## 資料1出典

ニューヨーク公共図書館デジタルコレクション収蔵

献立表 - くじらステーキ午餐会 アメリカ自然史博物館主催 食糧保全のために 1918年2月8日

(The New York Public Library DIGITAL COLLECTIONS, Menu - WHALE STEAK LUNCHEON GIVEN BY THE AMERICAN MUSEUM OF NATURAL HISTORY IN THE INTEREST OF FOOD CONSERVATION, February 8, 1918)。

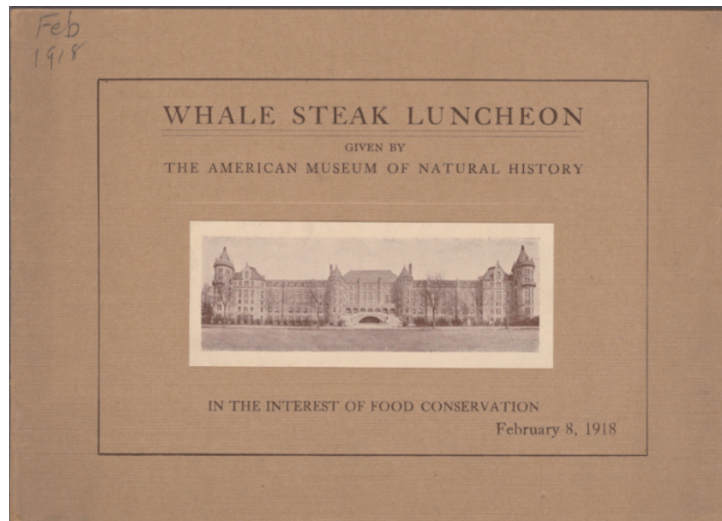


図1. 1918年上旬、米自然博物館で行われた鯨料理昼食会の献立表紙。

### 1.表紙

(中央に博物館写真)

くじらステーキ午餐会

主催

アメリカ自然史博物館

食糧保全のために

1918年2月8日

### 2.本文

(背景にザトウクジラのイラスト)

献立

オードブル くじら

鯨のポトフ

セロリ / オリーブ / ハツカダイコン

インディアンコーンブレッド / ナッツバター / 兵糧パン、デルモニコ風

茹でガンギエイ / マスタードソース / パセリ和えじゃがいも

くじらの燻製焼きステーキ、バンクーバー風

引き割りトウモロコシ添え / オニオンソース

野菜サラダ

黒パンビスケットアイスクリーム、デルモニコ風

粗糖入りジンジャーブレッド / コーヒー

### 3.裏表紙

(背景にザトウクジラのイラスト)

以下の料理レシピは午餐会のステーキ提供者のヴィクトリア捕鯨会社により供与されます。

くじら

鯨シチュー / 鯨のカレートスト

鯨のポットロースト / ディープシー・パイ

鯨鍋 / 鯨コロッケ

鯨の煮込みロースト / 鯨カツレツ

## 資料2出典

ラッドクリフ・ルイス,食としての鯨とイルカ。32のレシピ付き,米国議会図書館所蔵。

Radcliffe, Lewis. Whales and porpoises as food. With thirty-two recipes. [Washington, Govt. print. off, 1918], Library of Congress, USA.

米国商務省

漁業局

経済通達第38号

1918年11月6日発行

## 食としてのクジラとイルカ<sup>1</sup> 32品の料理レシピ紹介

西暦890年頃、ヘルゴランド出身のオテレは、ノルウェーの海岸をかすめながら白海の入り口まで北上し、「鯨捕りがよく航行したのと同じくらい北の方まで来た」そうである。この初期にも鯨の漁業は存在し、その後何世紀もの間、鯨の商業生産物は人類の快適さと福祉に貢献し続けてきた。しかし、いまほどすべての鯨製品がフル活用されているときはない。

照明や潤滑油としての価値から、鯨脳油は1860年頃まで鯨製品の中で最も重要で最も価値のあるものであった。石油製品に取って代わられ、さまざまな植物油のレンダリングや精製方法が改良されるにつれて、鯨油の経済的価値は低下し、鯨のひげがこの漁業の最も重要な産物となった。これは主にセミクジラと「硫黄色の腹」、つまりシロナガスクジラから得られる。口の上部から垂れ下がるひげは、薄い角質の板や刃のようなものが連なっており、その数は数百、長さは15フィートにも及ぶ。この板は内側に剛毛が張り巡らされており、鯨が餌とするエビやその他の小動物を捕食する際に、大量の水を口に含んで濾す。

鯨ひげは、熱湯または熱で柔らかくすると、冷めるまで希望の形状を保っておけば、どのような形状でも保持できる性質がある。この性質と弾力性が、その最大の価値である。例えば、女性のステー（コルセット）、パラソルや傘、トランクや旅行カバン、骨組み、釣り竿、ムチ、シャフト、バネなどである。マッコウクジラの腸内で形成される蠟状の凝結物である龍涎香も、極めて貴重な物質であり、その重量は金とほぼ同額の価値がある。一頭のクジラから採取されたこの希少な物質の価値は、6万ドルにもなった。この物質の塊は、時折海岸で発見されたり、マッコウクジラがよく訪れる海に浮いていたりするため、その価値を知っている人は、この物質を探す。毎年、龍涎香であると疑われるさまざまな物質が、同定のため

<sup>1</sup> 米国漁業局統計・漁法担当助手ルイス・ラッドクリフ著。 74550 - 18 モノグラフ。

に漁業局に送られる。以前は香として、料理で、薬として使われていた。現在、高級香水の香りの固定剤として使用されている。

鯨からは、さまざまな等級の油、革を防水加工するのに使われる鯨蠟、皮革、骨粉、獣脂、膠など、他にも多くの貴重な産物を産出される。しかし、固まった脂肪の利用を含め、食用として利用することが、今や捕鯨業の最も重要な目的となることが期待されている。

鯨類の中で最も大きいシロナガスクジラは、現存する動物の中で最大であるだけでなく、これまで生きてきた動物の中でも最大のものであると言われている。体長は87フィート以上、体重は少なくとも75トンに達すると推定されている。母親の体長が80フィートだった子クジラは、生まれたときには体長が25フィート、体重が8トンだった。子クジラが乳を飲む期間や方法についてはほとんど知られていないが、大型クジラの成長速度から判断すると、子クジラは6ヶ月以内に自力で生活できるようになると推定されている。大型クジラのうち、マッコウクジラを除いて、他の食物が手に入るときに魚を食べるものはいない。ヒゲクジラは小さな甲殻類、特に体長約3/4インチの小さな赤いエビを食べる。一頭のクジラが食べる量は非常に多く、決して満腹ではなかったシロナガスクジラの胃からは、樽4杯分もの量が採取されたこともある。

クジラは空気呼吸をするため、水面下にいるときは息を止めなければならない。通常の陸生哺乳類よりもはるかに長い時間、45分や1時間も息を止めることができる。圧力を受けて肺の中に閉じ込められた高温の息は、強制的に冷たい外気中に排出され、そこで凝縮して水蒸気の柱を形成する。クジラの鼻孔は口の奥に開いておらず、気管と直接つながっているため、口に取り込んだ水を噴気孔から噴出させることはできない。この仕組みにより、クジラは餌を食べるときに口を開けたまま泳ぐことができ、窒息する危険がない。

クジラやイルカは温血動物なので、陸上動物の毛や毛皮に匹敵する寒さからの保護が必要である。これは、これらの動物の体を覆う厚い脂肪層によって満たされる。脂肪層は絶縁体として機能し、動物の体温が水に吸収されるのを防ぐ。

歴史的に見ると、クジラやイルカはかつて陸生哺乳類だったが、水中で生活するようになったものであり、その身体活動は多少変化しているものの、馬や牛などの陸生哺乳類<sup>2</sup>と本質的に同じであり、したがってその肉は「魚」ではなく「肉」である。この肉は、食感と見た目が牛肉に似ており、味は鹿肉に似ているが、独特の風味がある。昔から日本人の食生活において重要な位置を占めており、ノルウェー、アメリカ、その他の国でも急速に人気が高まっている。生、冷凍、コーン（塩漬け）、缶詰の状態で販売される。鯨から切り取られた肉は、さらに細長く切り分けられ、冷蔵され、箱詰めされて出荷される。骨や軟骨が含まれていないため、無駄がない。

缶詰の鯨肉の一部を化学分析したところ、タンパク質が約30パーセント、脂肪が6パーセント以上、灰分が2パーセント未満含まれていることが判明した。ある程度の油分が含まれているため、人によってはその味が気に入らないかもしれない。これは、調理する前に肉をソーダ（食用重曹）の入れた沸騰したお湯に浸すか、湯通しすることで解決できる。この味は缶詰製品ではほとんど感じられない。多くの人は、鯨肉をステーキ状にフライパンで焼いたものを好む。スープストック（出し汁）、シチュー、ロースト、カレーにも最適である。ロイ・チャップマン・アンドリュース氏は、ザトウクジラはおそらく食用に最も適した種であり、イワシクジラやナガスクジラからも素晴らしい肉が得られると述べ、ザトウクジラからは約6トン、イワシクジラからは5トン、ナガスクジラからは8トンの食用肉が得られると付け加えている。

<sup>2</sup> ロイ・チャップマン・アンドリュース著『Whale Hunting With Gun and Camera』（D. Appleton & Co.、ニューヨーク、1916年、42ページ）を参照。

ネズミイルカやイルカは小型のクジラ類で、前者の名前は通常、丸い頭を持つクジラ類に付けられ、後者の名前は尖った鼻先やくちばしを持つクジラ類に付けられる。これらはアメリカ西海岸に生息し、その肉は素晴らしく、クジラの肉よりも好まれる人もいる。脂っこい味は、人によって多少不快に感じるかもしれないが、肉と脂身を隔てる結合組織を取り除くことで避けられるようである。

## レシピ 生鮮鯨肉

### 1. 海のコンソメスープ

|                   |            |
|-------------------|------------|
| 鯨肉、2ポンド半。         | ジャガイモ、1個。  |
| 月桂樹の葉、1枚。         | 玉ねぎ、2個。    |
| パセリ、3本。           | 人参、2本。     |
| ピクルススパイス、小さじ1/2杯。 | カブ、1/2個。   |
| 水、2クォート。          | 大麦、1/3カップ。 |
| 重曹、小さじ1。          |            |

クジラの肉を細かく切り、刻んだローリエ、パセリ、玉ねぎ1個と一緒にスープ鍋に入れ、スパイスと冷水を加えて30分ほど放置する。重曹を加えてコンロの奥の方に置き、沸騰するまでゆっくりと加熱する。少なくとも3時間半煮込んだら濾す。細かく刻んだジャガイモ、残りの玉ねぎ、ニンジン、カブ、大麦を加える。1時間煮込む。

### 2. スタッフト・ローストホエール<sup>3</sup>

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| 鯨肉、5ポンド。        | 米、3カップ。           |
| バター、大さじ4杯。      | シナモンパウダー、小さじ1/8杯。 |
| 玉ねぎ、4個。         | 食塩。               |
| 種なしレーズン、1/2カップ。 | 胡椒。               |
| 牡蠣、1カップ。        | セロリソルト、適量。        |

肉を熱い重曹水(水1クォートに対して重曹大さじ1杯)で洗い、大きな容器で20分間煮沸し、アクを取り除く。別の大きな容器にバターを入れ、玉ねぎ、レーズン、牡蠣、米を炒め、シナモン、セロリソルト、コショウ、塩を加えて味を調える。必要に応じて、肉を茹でた出汁を1カップ以上徐々に加え、米が柔らかくなり、七面鳥の詰め物の硬さになるまで調理する。混ぜ合わせたものをスライス状の鯨肉の上に置き、巻いて結ぶ。適度に熱したオーブンのロースター・パンに入れ、よく火が通るまで焼き、クジラの肉汁を頻繁にかける。オーブンに入れる前にローストの上に塩豚肉と玉ねぎの小片を乗せると風味が増す。丸ごと盛り付け、パセリと付け合わせの野菜を添える。

<sup>3</sup> このレシピはワシントン州、ベイシティの American Pacific Whaling Co. より提供された。

### 3. ローストホエール・ライス

鯨肉、3ポンド半。

塩。

米、1/2カップ。

胡椒。

トマトジュース、大さじ4 1/2杯。

セロリソルト。

くじらの肉を少量の水で、アクを取り除ながら、茹でる。半熟ほど火が通ったら、肉と米と煮汁を耐熱皿に入れる。米を肉の下に敷き、トマトジュースをかけ、塩、胡椒、セロリソルトで味を調える。熱したオーブンで水分がなくなるまで焼く。熱いうちにポテトまたは他の野菜サラダを添える。

### 4. ローストホエールの蒸し煮<sup>4</sup>

鯨肉、3ポンド半。

ピクルススパイス、小さじ1/2杯。

バター、大さじ2杯。

パセリ、3本。

月桂樹の葉、半分。

玉ねぎ、1個。

熱い重曹水(水1クォートに対して重曹大さじ1)で肉を洗う。よく水気を切って、油をひいた熱いフライパンですべての面をさっと焼く。表面にバターまたは牛脂をよく塗り、ローリエの葉、スパイス、パセリ、スライスした玉ねぎを入れた小さなさらし布袋と一緒に、蓋つきの肉鍋に入れる。お湯を1インチの深さまで加える。中温のオーブンで5時間ほどじっくりと煮込み、15分ごとに脂と水でよくかけ、徐々に水分を少なくする。熱いうちにブラウンオニオンソースを添える。

#### ブラウンオニオンソース

バター、大さじ3杯。

玉ねぎ、1個。

乾煎りした小麦粉、大さじ3杯。

ウスターソース、大さじ1/2杯。

塩、小さじ1/2杯。

胡椒。

鯨の煮汁または水、1カップ。

バターを溶かし、こんがり茶色になった小麦粉、塩、胡椒を加え、なめらかになるまでかき混ぜる。鯨の煮汁または水と、スライスしてバターで薄茶色になるまで炒めた玉ねぎを加える。二重釜で時々かき混ぜながら20分ほど煮る。添える直前にウスターソースを加える。

### 5. 鯨のステーキ<sup>5</sup>

クジラの肉を個々のステーキに切り分け、各ステーキを塩ミルクに浸し、次に細かくふるった乾燥パン粉に絡ませる。それぞれに玉ねぎのすりおろし汁をすり込み、油をひいたフライパンに並べ、オリーブ油などを少々ふりかけ、高温のオーブンで10分焼く。きれいな焼き色が付いたらオーブンから取り出し、すぐに盛り付ける。

<sup>4</sup> このレシピはワシントン州、ベイシティの American Pacific Whaling Co. より提供された。

<sup>5</sup> このレシピはオレゴン州ポートランドのエブリン・スペンサー夫人より提供された。

6. くじらステーキのキャセロール<sup>4</sup>

鯨肉、1ポンド半。

塩、小さじ1杯半。

玉ねぎ、2個。

胡椒。

人参、2本。

肉は厚さ1/2インチの小さなステーキに切り、熱い重曹水で洗う。油をひいたフライパンでよく炙る。蓋つきの耐熱皿またはキャセロールに、スライスした玉ねぎと一緒に入れ、沸騰したお湯で肉を覆い、中火のオーブンで約3時間半煮込む。薄く切った人参、塩、胡椒を加えてさらに1時間煮込む。肉を熱い皿に移し、ご飯、ブラウンソース、またはトマトソースを添え、パセリを飾る。

7. くじらコロッケ<sup>4</sup>

冷たいロースト鯨肉、3カップ。

胡椒。

パセリー、2本。

溶かしたバター、大さじ3杯。

大き目の玉ねぎ、1個。

セイボリー、小さじ1/2(お好みで)。

塩、小さじ1杯半。

クルミのむき身、6〜8個分(お好みで)。

ロースト鯨肉、パセリ、玉ねぎをみじん切りにして混ぜ、塩、胡椒、バター、セイボリー、クルミのむき身を加える。コロッケだねをまとめるのに十分な量のグレービーソースで湿らせる。コロッケの形に整え、パン粉で転がせ、大さじ1杯の冷水を加えた軽く溶いた卵にくぐらせ、再びパン粉をつけ、油で約8分間揚げろ。パセリと甘いピクルスを添えて、すぐにお皿に盛る。<sup>6</sup>

8. くじらのパテ<sup>7</sup>

鯨肉を薄切りにし、塩、胡椒、レモン汁を加えた少量の水で茹でる。深皿に煮汁を切り、新鮮なマッシュルームとトマトを細かく切って加える。オート麦粉でとろみをつけ、このソースを肉にかける。パイペーストで蓋をし、中火のオーブンで15分間調理する。

## 9. マッシュルーム和えのホエールヒレ肉

鯨肉、2ポンド。

塩。

バター、大さじ3杯。

胡椒。

鯨肉を小さなステーキ状に切る。フライパンにバターを溶かし、肉に塩・胡椒を振り、フライパンで一時間放置する。その後フライパンを強火にかけ、肉の両面をこんがり焼く。熱々の肉を皿の中央に盛り付け、次のマッシュルーム・ソースを添える。

<sup>6</sup> 同じコロッケだねを溶き卵と混ぜてメンチカツ状にし、フライパンでソテーしたり、またはハッシュドくじらにし、トーストに添えてもよい。

<sup>7</sup> このレシピはニューヨークのデルモニコより提供された。

マッシュルーム・ソース

小麦粉、大さじ1杯。

マッシュルーム、1/2ポンド。

水、1カップ。

レモン果汁、大さじ2杯。

肉を取り除いた溶かしバターに小麦粉を入れてソースを作る。よくなじんだら、下ごしらえし洗って切ったマッシュルームと水を加え、最後に肉を加える。マッシュルームが柔らかくなるまで炒める。レモン汁を加え、お皿の中央に肉を盛り、周りにマッシュルームを添える。肉の上にソースをかける。

10. ホエールシチュー<sup>8</sup>

鯨肉、2ポンド。

塩。

玉ねぎ、2個。

胡椒。

人参、2本。

ウスターソース。

月桂樹の葉、1枚。

小麦粉、大さじ4杯。

セロリソルト。

カレー粉、小さじ半分。

肉は1.5インチ角に切り、玉ねぎはスライス、ニンジンも1.5インチ角に切る。肉、玉ねぎ、人参、月桂樹の葉を鍋に入れ、柔らかくなるまで約2時間煮込む。塩、セロリソルト、胡椒、ウスターソースで味付けする。とろみを付けるため小麦粉と水を混ぜ、カレー粉を加え、シチューに混ぜる。沸騰したら器に盛る。

11. 鯨肉のポットロースト<sup>8</sup>

鯨肉、3ポンド。

小麦粉。

玉ねぎ、1個。

塩。

人参、1本。

胡椒。

鯨肉はよく洗って水気を拭き取り、塩をすり込み小麦粉をまぶし、フライパンに少量の油をひいてすべての面に焼き色を付ける。その後、スライスした玉ねぎと人参、肉を焼いた油、少量の水と一緒に鍋かキャセロールに入れる。蓋をして2～3時間煮込む。やわらかくなったら、肉汁にとろみをつけ、味を調べ、熱いうちにローストに添える。

12. くじらアラモード

鯨肉、3ポンド半。

パセリ、3本。

塩豚、1/2ポンド。

クローブ、3個。

玉ねぎ、3個。

月桂樹の葉、6枚。

人参、3個。

タイム、小さじ1/8杯。

カブ、1個。

さらし布を新鮮な冷水に濡らしてから絞り、これで肉を悉く拭く。豚肉を2インチほどの長さに切る。鯨肉に複数の切り込みを入れ、そこに豚肉を入れる。玉ねぎ1個と人参1本を薄切りにし、パセリ、クローブ、月桂樹の葉、タイムと一緒に鍋に入れ、鯨肉とコンソメ1クォートを加える。3時間かけてゆっくり煮込み、肉を取り出し、煮込んだ液体を濾す。肉を煮込み汁と一緒に鍋に入れ、残り的人参、玉ねぎ、カブを輪切りにして入れる。1時間半ほどゆっくり煮込み、煮汁から脂分を取り除き、皿に盛る。

<sup>8</sup> このレシピはオレゴン州ポートランドのエブリン・スペンサー夫人より提供された。

13. キャロット入り鯨のブレイゼ<sup>9</sup>

|                |                |
|----------------|----------------|
| 鯨肉、4ポンド。       | 酢、1/3カップ。      |
| サーモン、1/2ポンド。   | ニンジン、2カップ。     |
| 塩。             | ウスターソース、小さじ1杯。 |
| 胡椒。            | 小麦粉。           |
| オリーブオイル、大さじ4杯。 |                |

さらし布と冷水で肉をまんべんなく拭く。鯨肉に複数切り目を切り、そこにサーモンの薄切りを入れる。塩、コショウで味を調え、オリーブオイルをかけながら30分ほど焼く。少量の水、酢、さいの目に切ったニンジン、ウスターソースを加え、柔らかくなるまで煮る。肉を皿に盛り、ニンジンを囲む。煮汁に小麦粉でとろみをつけてソースを作り、全体にかける。

14. くじらの焼肉<sup>10</sup>

くじらのステーキを繊維に対し垂直に好みの厚さ、できれば約2分の1インチ程度に切り、包丁の背で少したたいて柔らかくする。塩と胡椒をしっかり振り、少量の油を使って、他のステーキと同じように焼く。

## 15. くじらの野菜煮

|            |            |
|------------|------------|
| 鯨肉、3ポンド。   | 熟したトマト、2個。 |
| 玉ねぎ(小)、1個。 | 塩。         |
| じゃがいも、2個。  | 胡椒。        |

肉を容器に入れ、かぶるくらいの水を入れて沸騰させる。アクを取り除き、1インチ角に切った玉ねぎ、じゃがいも、トマトを加える。味付けをして、肉と野菜が柔らかくなるまで煮続ける。大皿に肉を盛り、その周りに野菜を添える。

16. くじらのカネロン<sup>11</sup>

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 冷たいローストホエール、3/4カップ。 | 卵、1個。           |
| 玉ねぎ、2個。             | セイボリー、小さじ2/3。   |
| パセリ、2本。             | セージ、小さじ1/2。     |
| 塩、小さじ1杯半。           | 刻んだクルミのむき身、8個分。 |
| 胡椒。                 | バター、大さじ4杯。      |
| ナツメグ、小さじ1/8杯。       | 熱湯、1/3カップ。      |
| 乾燥パン粉、2/3カップ。       |                 |

肉、玉ねぎ、パセリを混ぜてみじん切りにし、ナツメグ、塩、コショウ、パン粉、軽く溶いた卵、セイボリー、セージ、そして必要に応じてクルミを加える。しっかりと混ぜ合わせ、長さ6インチほどのミートローフの形にする。表面にバターをたっぷり塗る。熱いオーブンに5分間入れる。火を弱めて中火のオーブンで約25分間調理する。5分ごとに熱湯に溶かしたバターを塗る。完熟したトマトのスライスを飾り、トマトパセリソースをかけて盛る。

<sup>9</sup> このレシピはニューヨークのデルモニコより提供された。

<sup>10</sup> サンフランシスコのパレスホテルのシェフによるレシピ。

<sup>11</sup> このレシピはワシントン州、ベイシティの American Pacific Whaling Co. より提供された。

#### トマトパセリソース

バター、大さじ4杯。

乾煎りした小麦粉、大さじ4杯。

塩、小さじ2/3。

胡椒。

トマトジュース、1/2カップ。

玉ねぎ、1個。

砂糖、小さじ1/2。

パセリ、1本。

鯨の出汁または水1カップ。

ウスターソース、小さじ1/2。

バターを溶かし、こんがりと茶色くなった小麦粉、塩、胡椒を加え、滑らかなペーストになるまでかき混ぜる。スライスした玉ねぎと砂糖をトマトジュースに加え、10分間煮てから濾す。濾したトマトジュースと細かく刻んだパセリを熱い鯨出汁または水に加える。二つの材料を混ぜ合わせ、時々かき混ぜながら二重釜で約20分煮る。ウスターソースを加えてから盛り付ける。

#### 17. くじらのポボティ<sup>12</sup>

冷たいローストホエール、4カップ。

タマネギ(大)、1個。

塩、小さじ1杯半。

ウスターソース、小さじ1杯。

セイボリー、小さじ1/2。

胡椒。

マッシュポテト、4カップ。

粗みじんにしたくじらの肉と細かく刻んだ玉ねぎを混ぜ、塩、ウスターソース、セイボリー、胡椒を加え、バターを塗った耐熱皿に入れる。マッシュポテトで蓋をし、中火のオーブンで30分ほどポテトが少し茶色くなるまで焼く。熱いうちに召し上がる。

### 缶詰鯨肉

#### 18. ホエールチャウダー<sup>13</sup>

鯨肉缶詰、1缶。

牛乳、1カップ。

ライ麦粉、大さじ1杯。

茹でた人参、1/2カップ。

すりおろし玉ねぎ、大さじ1杯。

セロリ、1/2カップ。

ウスターソース、小さじ1杯。

塩。

胡椒。

鯨肉を、少量の水を加えた缶詰の汁で15分間ほど煮る。肉を水切りし、ほぐす。煮汁に牛乳を加え、ライ麦粉でとろみを付け、さいの目に切って茹でた人参、すりおろし玉ねぎ、細かく切ったセロリ、ウスターソース、塩、胡椒を加える。セロリが柔らかくなるまで煮てから肉を加える。十分に加熱し、ティンバルに入れて提供するか、またはグラタン皿に入れて軽くパン粉をまぶし、こんがりと焼く。

<sup>12</sup> このレシピはワシントン州、ベイシティの American Pacific Whaling Co. より提供された。

<sup>13</sup> このレシピはイリノイ州アーバナのヘンリー・B・ワード夫人より提供された。

## 19. くじらミートパイ

缶詰鯨肉、1ポンド。

玉ねぎ、3個。

バター、大さじ3杯。

ベーコン、1/2ポンド。

ウスターソース。

塩。

胡椒。

肉を細かく切る。玉ねぎをスライスし、バターをひいたフライパンにいれて焼き色がつくまでじっくり炒める。ベーコンを細かく切り、数分間炒める。油を切り、ウスターソースで湿らせる。缶詰の鯨肉と全体を混ぜ合わせ、味を調べ、パイ生地を敷いた深皿に入れ、パイ生地がくっつくように皿の縁を湿らせる。パイ生地を皿の大きさに合わせて切り、上にのせる。表面に溶き卵を塗り、オーブンでこんがり焼き色がつくまで焼き、出す。一人前のパイにしてもよい。

## 20. 鯨メンチのスクランブルエッグ添え

缶詰鯨肉、1ポンド。

鶏卵、8個。

バター、大さじ1杯。

塩。

胡椒。

ナツメグ。

肉を細かく切り、溶き卵2個で湿らせ、バター、塩、胡椒、ナツメグを加えてよく混ぜる。鍋に入れて火をかけ、じっくりと10分間加熱する。肉をケーキ状にし、皿に盛る。スクランブルエッグ6個分を肉に乗せ、パセリを添える。

## 21. くじらのソース和え

缶詰鯨肉、8切れ。

パセリ、1束。

玉ねぎ、2個。

バター、大さじ1杯。

小麦粉、大さじ1杯。

コンソメ、1カップ。

卵黄、2個。

ナツメグ。

塩。

胡椒。

バターを溶かし、小麦粉を加えてよく混ぜ、コンソメを加えることでソースを作る。パセリと玉ねぎを細かく切ってソースに加え、10分間茹でる。溶いた卵黄を加え、ナツメグ、塩、胡椒で味付けし、よくかき混ぜる。鯨肉を加え、10分間煮込む。温かいうちに召し上がる。

## 22. くじらのソース和え

缶詰鯨肉、6切れ。

玉ねぎ、2個。

小麦粉、大さじ1杯。

酢、大さじ1杯。

水、1カップ。

塩。

胡椒。

深めの鍋に肉を並べ、次のソースを用意する。

玉ねぎをスライスし、バターで茶色になるまで炒め、小麦粉を加えてよく混ぜる。次に酢と水を加えて、味付けを調べ、約15分ゆつくりと調理する。鯨肉にソースをかけ、30分ほど煮込む。温かいうちに召し上がる。

## いるか

### 23. いるか肉ステーキ<sup>14</sup>

ステーキは2分の1インチの厚さに切り、塩と胡椒でよく味付けし、よく火が通るまで焼く。溶かしバターとレモンと一緒に盛り付け、パセリを添える。

### 24. いるか肉カツレツ<sup>14</sup>

ステーキは2分の1インチの厚さに切り、よく下味をつける。パン粉、卵、パン粉の順にまぶし、柔らかくなるまでじっくりソテーする。味付けの濃いトマトソースを添える。

#### トマトソース

トマト缶詰、半分。

砂糖、小さじ1杯。

胡椒、8粒。

ブラウンブイヨン、1カップ。

月桂樹の葉、1枚。

塩、小さじ半分。

バター、大さじ4杯。

小麦粉、大さじ4杯。

トマトを砂糖、粒胡椒、月桂樹の葉、塩と一緒に20分ほど煮込み、こし器で濾し、ブイヨンを加える。バターを炒め、小麦粉を加え、焼き色がついたら濾した液体を少しずつ加える。

### 25. 海豚の煮込み<sup>14</sup>

イルカの肉、3ポンド。

脂身の多い豚肉の薄切り、2枚。

粒胡椒、小さじ半分。

塩。

さいの目切りにした人参、1/4カップ。

さいの目切りにしたカブ、1/4カップ。

さいの目切りにした玉ねぎ、1/4カップ。

さいの目切りにしたセロリ、1/4カップ。

豚肉を炒め、くずを取り除く。イルカ肉をよく洗い、塩と胡椒をふり、小麦をまぶし、豚肉の脂で表面全体に焼き色を付ける。深めの花崗岩鍋に野菜、粒胡椒、沸騰した湯3カップを入れ、蓋をして、弱火のオーブンで4時間焼く。焼いている間、30分ごとに肉汁をかけ、2時間後に裏返しする。シェリー酒かクラレットで薄めたグレービーソースを添える。

### 26. 茹でイルカ肉

肉をよく洗い、沸騰した塩水（水2クォートに対し塩大さじ1杯）に、酢4分の1カップ、月桂樹少々、粒胡椒小さじ2分の1、玉ねぎ1個分のみじん切りと一緒に入れる。5分間沸騰させ、火が通るまで煮る。肉が柔らかくなるまで煮込み、タルタルソーを添える。

<sup>14</sup> このレシピはヌエセス ホテル（コーパスクリスティ、テキサス州）のシェフより提供された。

## タルタルソース

レモン汁、大さじ1杯。

酢、小さじ1杯。

ウスターソース、大さじ1杯。

塩、小さじ1/4杯。

バター、大さじ4杯。

小さなホーロー鍋にレモン汁、酢、ウスターソース、塩を入れて湯煎にかける。鍋でバターを焼き、最初に混ぜたものに加える。

27. イルカ肉のフィレ<sup>15</sup>

イルカの肉を小さな切り身に切り、塩を加えた水で茹でる。塩と胡椒をふり、浅い鍋に入れて、熱したオーブンで12分間ほど焼く。炊いたお米の縁に並べ、パセリを飾り、クレオールソースを添える。

## クレオールソース

玉ねぎのみじん切り、大さじ2杯。

細かく刻んだ青唐辛子、大さじ4杯。

バター、大さじ2杯。

トマト、2個。

スライスしたマッシュルーム、1/4カップ。

種無しオリーブ、6個。

ブラウンソース、1と1/3カップ。

胡椒。

シェリー酒。

玉ねぎと青唐辛子をバターで約5分間炒め、トマト、マッシュルーム、オリーブを加えて2分間ほど炒める。次にブラウンソースを加え、沸騰させてからシェリー酒を加えて味を調える。

28. コーンイルカ<sup>15</sup>

コンビーフ用の塩水と同じように、5ポンドのイルカ切り身を重ねて、15日間ほど塩漬けにしておく。そのあと茹でてから、冷ます。コーンイルカは、細かく刻んだピーマンとウスターソースを加えたタルタルソースをかけて冷やして食べるととても美味である。

29. イルカシチューNo.1<sup>16</sup>

イルカ肉、3ポンド。

じゃがいも、4-6個。

玉ねぎ、2個。

人参、2本。

カブ、1個。

塩。

胡椒。

小麦粉、大さじ4杯。

水。

イルカの肉をよく洗い、一番良い部分を1インチの角に切る。そのほかの部分は、肉がかぶるくらいの冷水に入れ、ゆっくり煮込む。フライパンで幾分の牛脂断片を炒め、残った浮きカスを取り除く。角切りした肉に小麦粉をまぶし、フライパンに入れ、焼き色がつくまで焼く（各表面に焼き色がつくようにナイフなどでかき混ぜる）。玉ねぎも黄金色になるまで炒め

<sup>15</sup> 塩漬けイルカ肉。このレシピはヌエセス ホテル（コーバスクリスティ、テキサス州）のシェフより提供された。

<sup>16</sup> レシピ提供：Victory Kitchen, サンアントニオ、テキサス州。

る。シチューを煮込む釜に肉と玉ねぎをいれ、フライパンの中身をお湯ですすぎ液体を鍋に入れる。釜の肉がかぶるまで沸騰したお湯を加え、肉が柔らかくなるまで約2時間かけてゆっくり煮込む。角切り以外の肉を取り除く。人参、カブ、じゃがいもは2分の1インチのサイコロ状に切り、玉ねぎはスライスする。野菜(じゃがいも以外)を加えさらに40分ほど調理する。じゃがいもと調味料を加えてさらに20分煮込む。より濃厚なシチューがお好みの場合は、小麦粉と水を加えてさらに5分ほど煮込む。

### 30. イルカシチューNo.2<sup>17</sup>

イルカ肉、5ポンド。

玉ねぎ、1個。

じゃがいも、カップ4杯。

小麦粉、1/4カップ。

人参、1/2カップ。

塩。

トマト、1/2カップ。

胡椒。

セロリソルト。

みじん切りパセリ。

肉をよく洗い、濃い重曹水に一晩浸す。肉は1.5インチの角に切り、塩と胡椒をふり、小麦粉をまぶす。熱したスエットで、表面がすぐに焦げるように絶えずかき混ぜながら焼く。焼き色がついたら、肉を鍋に入れ、フライパンの底についた旨味が失われないようお湯でゆすぎ、液体も鍋に加える。肉がかぶるまで沸騰したお湯を足し、セロリソルトとパセリを加え、肉が柔らかくなるまで約3時間ゆっくり煮込む。じゃがいもは1/4インチの輪切り、人参とトマトは1/4インチの角切り、玉ねぎは薄切りにする。じゃがいも以外の野菜を熱したスエットで黄金色がでるまで炒め、シチューに加え、さらに1時間ほど煮込む。じゃがいもを5分程度湯がき、鍋を火から下ろす15分前にシチューに加える。注ぎやすい程度の冷水で溶いた小麦粉でシチューにとろみをつけ、さらに5分加熱する。

### 31. イルカのポットロースト<sup>17</sup>

イルカ肉、3ポンド。

塩。

玉ねぎ、1個。

胡椒。

肉をよく洗い、塩と小麦粉をすり込み、熱したフライパンで脂の中ですべての面を焼き、肉汁を閉じ込む。次に、スライスした玉ねぎ、肉を焼いた脂、少量の水とともに鍋に肉を入れる。蓋をして、少量の水を肉にかけながら、肉が柔らかくなるまで2〜3時間じっくり煮込む。

### 32. イルカと野菜のロースト<sup>18</sup>

イルカ肉、3ポンド。

粒胡椒、1/2ダース。

塩豚薄切り肉、2枚。

小麦粉。

人参、1本。

塩。

玉ねぎ、(小)2個。

胡椒。

カブ、1個。

肉を洗い、塩をすり込み、小麦粉をまぶす。豚肉を鍋で焼き色がつくまで炒め、残ったカスを取り除く。イルカ肉をこの熱

<sup>17</sup> このレシピはテキサス州サンマルコスの Gedney's Restaurant より提供された。

<sup>18</sup> レシピ提供：テキサス州サンマルコス、サウスウエスト州立師範学校家庭科ディレクター、チャールズ・S・スミス夫人。

した脂の中に入れ、表面全体を焼く。人参、カブ、玉ねぎをスライスする。火を使わない調理釜に肉を並べ、粒胡椒、塩、胡椒を加え、肉の周りに野菜を並べる。熱湯1カップを加え、ラジエーター2台を使って約4時間煮込む。

ワシントン、政府印刷局、1918年

0 014 524 258 7  
アメリカ議会図書館

ホリンジャー(株)  
pH 8.5

## 参考文献

大村秀雄、1974. 捕鯨とそのバック・グラウンド。鯨研通信270号9-12,1974年2月.

Whale Steak Luncheon. Rare Book Division, The New York Public Library. (1900). *The American Museum of Natural History* Retrieved from  
<https://digitalcollections.nypl.org/items/c37c22b3-23ea-835e-e040-e00a18066b39>.

Radcliffe, L. (1918) *Whales and porpoises as food. With thirty-two recipes*. [Washington, Govt. print. off] [Pdf]  
Retrieved from the Library of Congress,  
<https://www.loc.gov/item/fl8000700/>.

## 国際捕鯨委員会(IWC)第69回総会の結果を振り返る

森下 丈二  
(元IWCコミッショナー)

(本稿で表明された見解や方針は筆者個人のものであり、日本政府の方針とは異なる場合もある。また、本稿中に誤解や誤りがある場合、その責任は全面的に筆者のものである。)

### IWCはゾンビとなった?

国際捕鯨委員会(IWC)第69回総会は本年(2024年)9月23日から27日にかけて、ペルーの首都リマで開催された。IWCの総会は隔年開催となっている。また、日本は2019年6月末をもって国際捕鯨取締条約(ICRW)から脱退したため、IWCのメンバーではなくオブザーバーとしてIWC69に参加した。オブザーバーは意思決定における投票権はないが、議場での発言は許される。

鯨研通信499号(「どこへ向かう、IWC?」、2023年10月)でIWC69の主要な争点を紹介したが、それらに加えて幾つかの重要な提案が議論されたこともあり、本稿で詳しく見ていきたい。また、IWC69の結果を受けて、IWCの今後の方向性についても考えてみる。

IWCの今後の方向性との関連では、IWC69に先立つ8月、権威ある科学雑誌であるNatureに興味深い論考が掲載された<sup>1</sup>。その論考は「Dismantle ‘zombie’ wildlife protection conventions once their work is done (役目を果たし終えた「ゾンビ」野生生物保護条約の解体) (注:著者訳、以下同)」と題され、主著者はピーター・ブリッジウォーター氏で、他にも鯨研通信で論考を紹介したこともあるニコラス・セルハイム氏などが共著者として参加している。ブリッジウォーター氏は1994年から1997年の間にIWC議長を務めた人物で、公平で誠実な人柄で知られる。現在はオーストラリア国立大学遺産博物館研究センター名誉教授などの肩書を持つ。その論考の内容はタイトルからも想像できるが、注目すべき記述のいくつかを下記に引用する。

「国際捕鯨取締条約は締結から80年近くが経過し、その有用性は失われている。国際捕鯨取締条約を終了させれば他の組織の模範となるだろう。」

「IWCは9月にリマで第69回総会を開催する。IWCは設立80周年を間近に控え、いくつかの懸案事項を他の条約や各国政府に譲り、IWCを終了させることを提案する。

IWCが達成した成果、とりわけ世界の鯨類個体数の管理、特に1985年の商業捕鯨モラトリアムの実施は称賛に値する。しかし、これらの成果は40年前のものである。それ以来、IWCの会議は加盟国間の険悪で実りのない対話の場となってきた。威厳ある撤退を行うことで、IWCは国際環境コミュニティに強力な模範を示すことになるだろう。」

「2018年、フィラデルフィアのペンシルベニア大学の政治学者ジュリア・グレイは、付加価値を生むことなく時間、エネルギー、資源を消費する国際条約や組織をゾンビ機関と定義した。このような機関は、問題が継続しているにもかかわらず解決したかのような錯覚を与え、あるいは問題がもはや存在しないにもかかわらず継続しているかのような錯覚を与える。ゾンビ組織は、複数の国が共通の目標に向かって同盟を結ぶという多国間主義の理念そのものを損なっている。誇らしいレガシーや歴史的な功績は重要である。しかし、組織がゾンビ化することは誰のためにもならない。」

---

<sup>1</sup> Peter Bridgewater, Rakhyun E. Kim, Robert Blasiak & Nikolas Sellheim, “Dismantle ‘zombie’ wildlife protection conventions once their work is done”, Nature, Vol 632, 15 August 2024, 500-502.

IWCをクジラ保護のための唯一無二の国際機関と見る反捕鯨国関係者は、当然ながらこのブリッジウォーター論文に反発した。このような火種を抱えてIWC69は開催された。加えて、今回の総会は先住民生存捕鯨(ASW)捕獲枠の6年に一度の更新、ラテンアメリカ諸国が悲願とする南大西洋サンクチュアリ設立提案、IWCの深刻な財政危機などの問題が議題に上げられており、IWCの将来を見るうえで重要な会議と位置付けることができる。特にラテンアメリカ諸国にとっては、前回のIWC68(2022年10月、スロベニアのポルトリュージュで開催)で意思決定のための定足数不足のために不成立となった南大西洋サンクチュアリ設立提案を地元リマで採択するということを目指し、満を持しての総会である。

ところが総会初日から一種の違和感を覚えた。会場にマスコミがほとんどいないのである。日本が脱退する前のIWC総会では、初日に多数のマスコミが詰めかけ、反捕鯨団体もここぞとばかりにデモやイベントで存在感をアピールしていた。第69回総会終了後の報道も、後述する結果もあってか、極めて低調であった。これをどう理解し、評価するべきか。本稿後半で、総会の結果と合わせて考えてみる。

## 第69回総会の主要議題の結果概要

### ビザ問題と議長の不参加

過去のIWC総会でも問題となってきたが、多くの開発途上国、特に持続的利用を支持する開発途上国の代表が、ビザを取得できず、または発給が間に合わずに総会参加がかなわないという問題が発生してきた。IWC69では、総会議長であるギニアのディアロ政府代表がペルー入国のビザを取得することができず、総会を欠席するという異常な事態となった。その結果、副議長である豪州のゲイルズ政府代表が議長代理として議事進行を行った。

日本を含む先進諸国のパスポートを持つ旅行者は、多くの国にビザなしで入国したり、入国の際にその場でビザを発給されることに慣れている。入国の事前にビザを必要とする場合も、近年はオンラインでのビザ申請が一般的となっており、このビザ問題の実感が薄いかもしれない。しかし、IWCで持続的利用を支持する多くのアフリカ諸国からの参加者は、会議開催国(IWC69の場合はペルー)の大使館や領事館に直接赴いてビザ申請を行わなければならない。自国に会議開催国の大使館や領事館がない場合(そのケースが非常に多い)、大使館や領事館が設置されているほかの国(例えばギニアの場合にはモロッコやフランス)まで行ってビザ申請を行わなければならない。さらに、申請のその場ですぐにビザが発給されるわけではない。申請から数日間、またはそれ以上待たされる場合が往々にしてある。そうすると、総会開催の十分前にビザを取得しておく必要があるが、ビザ取得のために事前に総会開催国の大使館がある国に行つてビザを取得し、一度帰国して今度は総会参加のために出張するということになり、経済的にも大きな負担となる。IWC総会があるごとに、総会開催国とIWC事務局が、迅速なビザ発給のために努力することが求められてきたが、開発途上国が対象となる煩雑で負担の大きいビザ発給システムそのものの改善には至っていない。

また、すべてがビザの問題が関係するわけではないが、IWC69総会の参加国はIWC加盟88カ国のうち65カ国で、4分の1以上の加盟国が総会に参加していないことになる。この傾向は2010年ごろから顕著となっており、ビザ問題以外に、多くの国にとってIWCは参加優先度が低い(したがって分担金や参加旅費への予算が配分されない)国際会議となっているという印象がある。

## (2) 定足数の規定

IWC69の冒頭に議論された議題は、定足数の問題である。定足数とは、会議の正式開催や意思決定にあたって必要とされる締約国の出席数である。ICRWの現在の締約国数は88カ国であるが、IWCの手続規則では締約国の過半

数、すなわち44カ国以上が定足数となっている。言い換えれば、定足数とは少数の締約国が正式に総会を開催したり意思決定を行うことを防止する仕組み、なるべく多数の締約国が議論や意思決定に参加することを確保するための民主的手続きなどと言える。人材、組織、資金などを有する大国、先進国などが国際政治や組織を牛耳りにくする仕組みとも解釈できる。なぜこのような、重要ではあるが手続き上の問題でもある定足数が総会冒頭の議題となったのかについては、前回のIWC68での南大西洋サンクチュアリ設立提案をめぐる議論とその結果を振り返る必要がある。

2022年のIWC68でもラテンアメリカ諸国は南大西洋サンクチュアリ設立提案を提出し、その採択を目指して強力な働きかけを行っていた。南大西洋での商業捕鯨禁止（現に商業捕鯨モラトリアムにより全世界で商業捕鯨の捕獲枠はゼロとなっているので、全くの屋上屋の提案である）を規定する本件提案は法的拘束力を有する条約附表の修正提案であり、その採択には賛否の投票を行った国の4分の3（75%）の得票を要する。ブラジルが1998年に南大西洋サンクチュアリ設立提案の提出意図を表明して以来、20年以上にわたって本件提案が繰り返し議論され、サンクチュアリ設定を支持する票数も4分の3に迫る状況に至っていた。IWC68では締約国88か国のうち57か国が出席し、事前の票読みではそのうち40か国が南大西洋サンクチュアリの設定に賛成し、残りの17か国が反対すると予想されたが、17か国のうち投票権を有する国は11カ国（IWCでは分担金を滞納すると投票権が停止されることとなっており、南大西洋サンクチュアリ設定に反対する持続的利用支持国（捕鯨支持国）には分担金支払いに困難を伴う開発途上国が多い、他方賛成国40か国はすべて投票権を有していた）あったため、投票ということになれば南大西洋サンクチュアリ設立提案が採択される（予想される投票国51か国のうち40カ国、すなわち78.4%）可能性が高かった。そこで持続的利用支持国側は一計を案じ、南大西洋サンクチュアリ設立提案が投票に付される会議のセッションの時間に会場に入らないという戦略をとった。その結果会議会場には41カ国しか参加しておらず、定足数の44カ国を下回ったことから、議長が投票は実行できないとの決定を行ったのである。なお、ノルウェーは南大西洋サンクチュアリに反対の立場であるが、議場に参加し、必要であれば定足数の不足を指摘できる体制をとった。

この事態にラテンアメリカ諸国は強く反発した。彼らの主張としては、持続的利用支持国は議場にいないだけでIWC68には参加しているので定足数は満たされている、この様な方法で投票を阻止することは民主的でない、などといったものである。IWCの手続規則B.1項では、「委員会のメンバー国の過半数の出席が定足数を構成する」と規定されているが、この「出席」が総会への出席を指すのか、投票が行われる議場への物理的な参加を指すのかは解釈の余地がある。さらに、この定足数は総会成立のために定足数なのか、個別の投票に際しての定足数なのかも明確ではない。総会が成立したのであるから、議場に十分な数の締約国が来ていなくとも投票は可能であるという主張もあり得る。

最終的には、定足数の解釈や運用について様々な議論があることを受けて、次回のIWC69総会までに、既存の運営効率化作業部会（WG-OE）が問題点の整理と検討を行い、同総会の冒頭で、ほかの議題の審議に入る前に定足数の問題を検討し解決することとなった。このような背景があるために、IWC69では定足数の問題が重要事項として冒頭の議題で議論されることとなったのである。

この決定を受けてWG-OEは検討を進め、よく問題点が整理された報告書をIWC69に提出した。報告書では、ほかの国際機関における定足数の規定の事例を調査したうえで、定足数を総会開催と投票による意思決定に分ける選択肢や、「出席」の規定の明確化の選択肢を整理していくつかのオプションを提示した。さらに、IWCの手続規則に従えば定足数の定義などの修正は過半数の賛成で行えるが、WG-OEは本件が重要事項であることにかんがみて、コンセンサスでの合意を求め、コンセンサスが成立しなければ現状を維持するという方針を提示した。

IWC69ではこのコンセンサスによる合意に異議を唱える国は出なかった。WG-OEが提示した各選択肢について賛否両論が表明されたが、どの変更案もコンセンサスを得られず、かつノルウェーなどは定足数に関する手続規則の変更そのものに反対の意見を表明したことから、現行の手続規則が維持されることとなった。

なお、IWC68での手続規則規定を使った南大西洋サンクチュアリ設立提案の阻止には前例がある。2011年にイギリス王室属領のジャージー島で開催されたIWC63である。当時も定足数の規定の修正が議論されたが、結局検討が進まないまうやむやとなり、現行の定足数に関する規定が残ったのである。

### (3) 先住民生存捕鯨 (ASW) 捕獲枠の更新

2014年以降からのIWC総会の隔年開催を受けて、米国、ロシア、デンマーク(グリーンランド)、セントヴィンセントの先住民に認められている先住民生存捕鯨 (ASW) 捕獲枠は6年ごとに更新されることになっているが、IWC69はその更新年にあたっていた。ASW捕獲枠の更新は4分の3の得票を要する条約附表の改正である。反捕鯨国や反捕鯨NGOも表面上は先住民による捕鯨は認めるという立場であるが、対象となる鯨種の資源状態に関する科学的議論、先住民生存捕鯨の必要性を証明するための情報提出、捕獲方法などに関する議論などを通じて、先住民生存捕鯨実施国は、捕獲枠更新のたびに課題や問題点を突き付けられ、毎回薄氷を踏む思いで総会に対応してきた。先住民との関係はどこの国の政府にとっても、政治的に微妙で重要な問題であることから、ASW捕獲枠の更新はIWC全体にとっても重要課題である。

このASW捕獲枠の更新について、2018年のIWC67において大きな展開があった。一定の条件が満たされれば、ASW捕獲枠の更新を自動的に認めるという附表修正提案が採択されたのである。これにより、先住民生存捕鯨を行う国は、捕獲枠の更新ごとに更新拒否の危険にさらされるリスクが大幅に軽減された。

採択された自動更新の規定(条約附表第13項(a)(6))は以下のとおりである(著者による仮訳)。

それまでに適切な銛打ち数制限アルゴリズムが開発されていれば、13項(b)で特定された各資源の銛打ち数／捕獲制限(繰越規定を含む)は、下記の条件が満たされていれば、2026年から開始し、それ以降6年ごとに延長されるものとする。

- (a) 科学委員会が2024年に、そしてその後6年ごとに、その銛打ち数／捕獲制限が当該対象資源に悪影響を与えないことを勧告すること、
- (b) 委員会が、その資源に依存しているASW国(「関連ASW国」)から、必要性に基づく関連捕獲制限の変更を求める要請を受けていないこと、
- (c) 委員会が、関連ASW国が、承認された期限を遵守しており、かつ、提供された情報が捕獲活動の現状維持であると判断すること。

簡単に言えば、ASW国が次の6年間は現状維持を受け入れ(増枠は求めず)、科学委員会がその場合の資源状態についてOKを出し、ルールと期限に従って関連情報や申請が行われていれば、捕獲枠が投票を経ずして自動更新されるという規定である。

しかし、この規定も簡単に採択されたわけではない。IWC67では結局この自動更新規定についてはコンセンサスが得られず、投票による決着が図られたが、もっとも強い抵抗は南アメリカ諸国からなるブエノスアイレス・グループ(BAG)によるものであった。投票ではBAGは自動更新規定提案に反対票を投じた。

今回のIWC69はこのASW捕獲枠自動更新規定が初めて適用される機会であり、米国を中心としたASW国は、この規定が無事に適用されるように万全の準備をもって総会に臨んだのである。ウクライナ侵攻の関連で、ロシアとの連絡もままならない中、BAGの反対を抑えて自動更新を勝ち取ることの苦労は想像に難くない。

IWC69に先立ち、関連ASW国は期限までに、次の6年間の捕獲枠については変更を求めないことを表明し、科学委員会も現状維持の捕獲枠が資源には悪影響を与えないことを勧告した。自動延長のための三つの条件のうち二つは満たされたわけで、残る一つは総会において「委員会が、関連ASW国が、承認された期限を遵守しており、かつ、提供された情報が捕獲活動の現状維持であると判断すること」だけであった。総会での議論は緊張を伴いながらも淡々と進み、最後の条件が満たされたことに異を唱える国もなかったことから、ASW捕獲枠の自動延長が実現することとなった。事務的には、条約附表第13項(b)の規定に含まれる捕獲枠が適用される年(自動延長前は2019年から2025年まで、自動延長成立によりこれが2026年から2031年までとなる)を書き換えることになった。

#### (4) 南大西洋サンクチュアリ設立提案

前述したように、ラテンアメリカ諸国(ブエノスアイレス・グループ(BAG))にとって南大西洋サンクチュアリ提案の採択は長年の悲願である。特に、IWC69は地元ペルーでの開催となり、採択に必要な4分の3(75%)の得票の可能性も高まってきたことから、まさに満を持してのIWC69であった。また、ペルーで開催された総会で南大西洋サンクチュアリが設立されれば、BAGにとっては政治的にも大きな成果となる。

他方、総会冒頭での定足数をめぐる議論の結果、手続規則の定足数に関する規定が現状のまま維持されることになった。総会に参加する反捕鯨国の数が定足数である44か国を下回れば、持続的利用支持国側が前回のIWC68に引き続いて、南大西洋サンクチュアリ設立提案の投票を阻止できる可能性が残ったわけである。反捕鯨国側もこれを警戒していた。

総会初日に南大西洋サンクチュアリ設立提案の趣旨説明が行われた後、総会4日目に本件提案の審議が行われたが、その間に分担金の支払いを行って投票権を回復する国や、総会に途中から参加する国、参加はしていたもののクレデンシャル(参加資格確認のための正式文書)の不備があつて訂正を進める国などがあり、双方の票読みは日々刻々と変化していった。持続的利用支持国グループも頻繁に会合をもって票読み、打合せと方針確認を行い、最終的には南大西洋サンクチュアリ設立提案の票決に臨むことを選択した。

投票の結果は、南大西洋サンクチュアリ設定に賛成する国が40、反対が14、棄権が3カ国となり、賛成が4分の3に満たないために提案否決となった。しかし、賛成票は74.1%に達し( $40 \div (40+14)$ )、まさに紙一重の否決である。IWCでの投票はロールコール(一カ国ずつ国名を呼ばれ、賛成、反対、棄権の立場を表明していく方式)であり、その結果はそのまま会場の大画面スクリーンに反映されていくため、投票が進んでいく間の緊張感はかなりのものである。

反捕鯨国は落胆はしたものの投票結果を淡々と受け入れた感がある。2年後の次回総会での採択に希望と自信を強めたと理解してもいいだろう。持続的利用支持国にとっては、提案は否決したとはいえあまりにきわどい結果であり、次回総会に向けて問題点の洗い出し、それらへの対応などを今から開始し、継続していかなければならないことを痛感する結末となった。

#### (5) 各種決議をめぐる議論

IWCでの決議は法的拘束力のない文書であつて、過半数の賛成によって採択されるが、国際機関としての活動理念や方針を示すものとして重要である。IWC69では、次の5件の決議案が提出されて議論された。

- 食料安全保障に関する決議案(提案国はガーナ、ギニア、カンボジア等の持続的利用を支持する開発途上国)
- 捕鯨産業の秩序ある管理と発展を目的とした鯨類資源の保存及び管理プログラムの実施に関する決議案(提案国はアンティグア・バーブードとセントルシア)
- 南極における協力に関する決議案(提案国はEUを代表してハンガリー)
- IWC、昆明・モンリオール生物多様性枠組(GBF)、国家管轄権外区域の海洋生物多様性の保全及び持続可能な利用に関する協定(BBNJ協定)の間の相乗効果に関する決議案(提案国はEUを代表してハンガリー)
- 商業捕鯨活動に関連する責任に関する決議案(提案国はEUを代表してハンガリー)

これらのうち、南極における協力に関する決議案(IWCと南極海洋生物資源保存委員会(CCAMLR)の間の協力促進をうたったもの)とIWC、GBF、BBNJ協定の間の相乗効果に関する決議案については大きく対立した議論もなく若干の修正を経てコンセンサスで採択されたことから、本稿ではこれ以上取り上げない。

食料安全保障に関する決議案は、IWCにおいてクジラを食料として位置づけ、その意思決定において食料安全保障の観点を考慮することなどを求めるもので、西アフリカの持続的利用支持の開発途上国が今までも幾度となくIWC総会に提出してきたものである。これに対して、反捕鯨諸国は、クジラを食料として認めることに難色を示し、また、食料安全

保障の問題はIWCではなく国連食糧農業機関(FAO)の場合などで対応すべきとして反対の態度をとってきた。投票による決着(否決される可能性が極めて高い)や争点を避けた抽象的な表現に修正して採択を目指すことは過去にも可能であったであろうが、今までの総会では、クジラと食料の問題を議論の俎上に残すことが重要であるという認識に基づいて、決定は求めずに継続審議としてきた。

クジラと食料安全保障の問題を議論し続けることが重要であるという判断から、持続的利用支持国側は食料安全保障決議を継続的に審議するという方針をとってきたが、IWC69でも、反捕鯨国からは従来と同様の反応が示されたことから、同様の判断に基づいて票決は求めずに継続審議の可能性を残すという対応となった。しかし、近年は議論が硬直化しており、反捕鯨国側が妥協を示す可能性は現実的には極めて低い状況にあることから、2026年のIWC70に向けて新たな戦略を議論する時期に来ている。

持続的利用支持国が提出したもう1件の決議案である「捕鯨産業の秩序ある管理と発展を目的とした鯨類資源の保存及び管理プログラムの実施に関する決議案」は、反捕鯨国側から食料安全保障決議案よりさらに強い反対が示されてきており、IWC69でも全く事態が進展する気配はなかった。反捕鯨国側からすれば、商業捕鯨モラトリアムをわざわざ弱めるものは決して受け入れることはできないということである。本件決議についても、提案国側からIWC69総会では票決は求めないということを表明した。食料安全保障決議と合わせて、戦略を練り直す時期に来ている。

EUから提案された商業捕鯨活動に関連する責任に関する決議案は、日本を含む一部の国(ノルウェーとアイスランド)が自国の排他的経済水域内で商業捕鯨を行っていることに懸念を表明し、これらの国には、国連海洋法条約の規定に従って、鯨類の保存・管理などについてIWCと協力する法的義務があるとするものである。当然ながら持続的利用支持国は本件決議案に反対の立場であり、日本もIWCから脱退したオブザーバーの立場ではあるものの、日本の商業捕鯨はIWC自身が採択した改訂管理方式(RMP)に基づいて捕獲枠を設定しており、その科学的な根拠や関連情報も公表して高い透明性を確保していること、IWC非加盟国である日本に対して法的義務を求めるかのような内容は不適切であることなどを発言した。

意見の収束は見込めないことは明らかであることから、本件決議案は投票にかけられ、賛成37、反対12、棄権8で可決された。近年のIWCでは、直接的に商業捕鯨をターゲットとした決議案は提出されていなかったが、IWC69ではEUがイニシアティブをとって決議案を提出したことが注目される。日本が2024年から捕獲対象にナガスクジラを追加したことも決議案提出の背景にあるが、提案がEUから出されたことに着目してその背景を考える必要がある。

## (6) 財政

IWCの財政危機は依然として継続している。豪州などからの多額の寄付金、英国ケンブリッジ郊外にある歴史的建物であるIWC本部(レッド・ハウスと呼ばれている)の売却見込み金、より安価な新事務局本部の英国政府からの賃料補助などで何とか息をつないでいるが、英国のインフレ率や加盟国の分担金未払い、そして赤字体質の各種クジラ保護プログラムの実施は依然としてIWCの将来の財政を脅かす状況にある。

財政問題についても検討を託されていた運営効率化作業部会(WG-OE)からの報告に基づいて、財政運営委員会の下部組織である予算委員会は、2025年と2026年の予算について分担金の5%増額を提案したが、多くの加盟国はこれを受け入れなかった。結果的には、増額をインフレ率相当の3%に抑える一方で、事務局職員の出張、残業代削減、デジタルシステムのアップグレードなどの延期などを組み合わせて支出削減を図ることとなった。

これでIWCの財政危機が克服できるのか否かは全く予断を許さない。最大の分担金を支払っている米国が、来年からのトランプ政権の下で増額を受け入れるのかが、まず注目されるであろう。冒頭で紹介したブリッジウォーター氏のIWCがゾンビ化しているという論考も、これからIWC加盟国の分担金支払いに徐々に影響を及ぼしていく可能性も排除できない。

## (7) 次回会合

今回のIWC70は豪州において開催されることとなった。議長もIWC69で議長代理を務めた豪州のゲイルス氏である。反捕鯨意識が非常に強い豪州でのIWC開催であり、南大西洋サンクチュアリ設立提案が再提案されることはほぼ間違いないことから、持続的利用支持国側にとっては厳しいIWC総会となることを覚悟しておかなければならない。

### IWC69の結果から見えるもの

日本の脱退から新型コロナ禍をへて、この5年間でIWCはますますクジラの保護機関としての性格と体裁を確立した。その活動は、漁業によるクジラの混獲の削減や混獲が発生した場合のクジラ救出のためのトレーニング・プログラムの実施、資源状態の悪い鯨種や希少種に関する情報発信と保護プログラムの実施、気候変動がクジラに及ぼす悪影響の研究や情報発信、クジラと船舶の衝突問題への対応、海洋汚染などのクジラへの影響の研究、多国間環境保護条約・機関(例えばCITES、生物多様性条約(CBD)、移動性野生動物種の保全に関する条約(ボン条約、CMS)や環境保護団体との連携強化などが中心で、本来の使命である捕鯨活動の管理は、実質上6年に一度の先住民生存捕鯨(ASW)捕獲枠の更新だけになったと言っても過言ではないだろう。そのASW捕獲枠延長も、現状維持が続く限りは自動的に延長される仕組みが導入されたことで、IWCにとっての優先度はさらに低下した。

日本がIWCから脱退しなければ、このようなIWCの環境保護組織へのシフトは阻止できたのであろうか。結論から言えば少々の抵抗は可能だったであろうが、上記のようなクジラ保護の活動の実施には、付表修正は必要なく(したがってIWC69での南大西洋サンクチュアリ設置提案のように、4分の1の票の反対や、定足数を使つての意思決定の阻止はできない)、ほとんどの場合は法的拘束力がなく単純過半数で採択可能な決議(したがって反捕鯨国が過半数を制している現状では確実に採択される)に基けば足りるため、日本を含む持続的利用支持国がいくら反対しても、クジラ保護活動がIWCの機能として追加されてきたのである。

クジラ保護活動の導入はIWCの財政に大きな追加的負担であり、それがIWCが財政危機に陥った原因の一つである。それでも反捕鯨国は次々にクジラ保護のプログラムを作っていった。今までそれが可能であったのは、豪州を中心とする反捕鯨国からの多額の寄付と反捕鯨団体の強力な後押しがあったからである。反捕鯨国は票の力と資金力でIWCをクジラ保護機関に変容させたわけである。

IWC 69を含めて近年のIWC総会に参加していると、クジラを通じて見ている世界観が全く異なる二つのグループが、総会のさまざまな議題を全く異なる観点から議論する様子に、違和感を覚えざるを得ない。議論が噛み合わない状況は長年IWCの風景であったが、特に近年は反捕鯨国側が何の疑問も持たずにクジラ保護機関としてのIWCを前提として議論を行っており、持続的利用支持国が目に入らないかの如きである。南大西洋サンクチュアリ設置提案の否決によって持続的利用支持国はその存在を示したが、そのほかの議題に関しては反捕鯨国側には持続的利用支持国の関心や存在は念頭にないであろう。

IWCの活動を統べる国際捕鯨取締条約が「鯨族の適当な保存を図って捕鯨産業の秩序のある発展を可能にする」ことを目的として掲げていることに照らせば、この状況は明確に条約の趣旨に反する。しかし、豪州が国際司法裁判所での捕鯨訴訟で主張したように、「世界は条約締結当時とは変わった」と考える反捕鯨国側からすれば、国際「捕鯨」委員会は国際「鯨類保護」委員会以外の何物でもない。

本稿の冒頭で取り上げたIWC69でのマスコミの不在や会議結果の報道の低調さと、国際「捕鯨」委員会が国際「鯨類保護」委員会に変容してしまったこととは関係していると思われる。マスコミは、基本的には論争や対立、事件、危機的状況などを優先して取り上げる傾向がある。また、重要度の高い、言い換えればより多くの視聴者が関心を有するニュースの方が優先度が高い。見かけ上の対立の熱量が大幅に下がって、世の中に大きな影響を与える決定も行わないIWCに対するマスコミの関心が低下するのは当然である。気候変動やウクライナ侵攻、各国の政治の不安定化など重大なニュースに満ちた今の世界情勢からすれば、クジラの問題(現実的にはクジラに対する捕鯨の脅威は既に存在せず、気候変動や海洋汚染のクジラへの悪影響への懸念はより大きな環境問題の中のトリビアのレベルであろう。)

にマスコミが関心を寄せる動機は大幅に低下した。これは捕鯨問題に絡めて寄付金の確保や知名度の確保を図ってきた反捕鯨NGOからすれば死活問題となる。多くのNGOが捕鯨問題から「撤退」して活動対象をIUU(違法無報告無規制)漁業問題などにシフトしていることも頷ける。IWCそのものの存在意義が、一部のクジラ保護に熱心な層を除けば、大きく低下しているわけで、その意味でもIWCの解体を提唱したブリッジウォーター論文は時機を得たものである。

IWCは、日本を含む海洋生物資源の持続的利用を支持する国々にとって、クジラというシンボルをめぐる対立を通じて、科学的根拠に基づく持続的利用の原則を防衛し、促進する場であった。主戦場であったともいえよう。しかし、IWCのゾンビ化が進み、世界の関心も低下する中で、果たして我々はどうのようにIWCに向き合っていけばいいのか。

IWCに引き続きオブザーバーで参加し、ノルウェーなどのほかの捕鯨国や持続的利用支持国との連携を維持強化することは継続しなければならない。しかし、IWCでの持続的利用支持国の議論は、反捕鯨国の主張がいかに非科学的であり、持続的利用の原則や国際捕鯨取締条約そのものに反しているかを主張することにあつたが、クジラの保護を訴える勢力は世界的に見ても「vocal minority (声の大きな少数派、あるいは声だけは大きい少数派)」であつて、その主義主張(宗教的確信、信念といってもいい)を変えることはない。そのような相手をターゲットとした議論は、持続的利用の原則を防衛し促進するうえで果たして効果的であるのか。むしろ、「silent majority (声を上げない多数派、開発途上国の第一次産業従事者のように声を上げるすべが限られているものも含む)」に働きかけ、連携していくことが、本当の意味で持続可能な利用原則の促進につながるのではないのか。

SDGs(2030年に向けての持続可能な開発目標)の17のゴールは、今や小学生も知る世界共通の目標とされているが、そのスローガンは「誰一人取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現である。まさにsilent majorityの包含こそがSDGsの主眼である。IWCの場での活動で培われ、連携が構築されてきた持続的利用支持の原則支持グループと、そこでの日本のリーダーシップは、IWCという小さな世界だけのものであつてはならない。国連公海漁業協定の実施を含む国連の場、漁業補助金交渉が進むWTO、生物多様性の保存を扱う生物多様性条約(CBD)とBBNJ協定(国家管轄権外の地域における海洋生物多様性の保全及び持続可能な利用に関する国連海洋法条約の下での協定)、CITES(ワシントン条約、絶滅のおそれのある野生動植物の種の国際取引に関する条約)など広範な場で海洋生物の持続的利用にかかわる議論が行われ、その動向は地域漁業管理機関での漁業の管理と規制に直接につながっている。また、最近の気候変動枠組条約締約国会議(COP29)やプラスチック汚染を終わらせる法的拘束力のある国際文書(条約)の策定に向けた第5回政府間交渉委員会など、多くの国際交渉の場では、今までの欧米先進諸国主導の議事進行が通じなくなっている。ある意味はこれまではsilent majorityであつた国々の意向を無視しては国際社会が動かなくなっていることの証左でもある。

上記のような様々な変化とその行く先の不確実さの中で、海洋生物資源の持続的利用の分野で、捕鯨関係者が培ってきたノウハウと連携のチャンネルを通じて、いかに貢献できるかが課題であろう。

(参考)

Daily Reports of Outcomes from IWC69、<https://iwc.int/events-and-workshops/iwc69-2024#documents>.

## 日本鯨類研究所関連トピックス (2024年9月～2024年11月)

### 鯨と高速船の衝突回避会議への参加

9月13日に東京竹芝・川崎重工株式会社東京本社で開催された研究会に当研究所から加藤秀弘顧問が参加し、衝突問題の世界的情勢について解説した。

### 海外漁業協力財団(OFCF)の水産指導者養成(資源管理)コースでの講義の実施

10月4日、(公財)海外漁業協力財団(OFCF)が開催する海外研修生への水産関連研修会(会場:L stay & grow晴海ホテル)にて、当研究所のルイス A. パステネ科学アドバイザーが、4か国(キリバス共和国、ケニア共和国、コートジボワール共和国、フィリピン共和国)の漁業管理に係わる行政官に講義を行った。講義は「日本による持続可能な商業捕鯨について」と題され、第1部:世界の文脈における日本の商業捕鯨、第2部:資源評価と管理に関する日本の鯨類研究、に分けて3時間に亘り実施された。講演には、水産庁国際課の岡崎課長補佐と当研究所の松岡耕二理事、磯田辰也第一部門次長も参加した。参加した研修生は、このトピックに高い関心を示し、活発な議論が行われ、多くの質問やコメントが寄せられた。講義の補足として TEREPI-CR の第7号(2023年)が参加者に配付された。



講演の様子(上)と参加者との集合写真(下)。

### クジラ展「クジラってどんな生き物？ークジラや魚は大切な水産資源」神奈川県横須賀市にて開催

10月1日～27日まで、神奈川県横須賀市にある観音崎自然博物館の特別展示室にて、当研究所主催、観音崎自然博物館共催、神奈川県立生命の星・地球博物館協力のもとクジラの企画展を開催した。当研究所から久場朋子図書広報室室長、早武真理子図書広報室係長、水野幸世所員が主に土曜と祝日に赴き、来場者への解説や質問への回答を行った。神奈川県立生命の星・地球博物館所蔵のミンククジラの頭骨を展示し、クジラの大きさの実感やヒゲクジラの特徴などを知らせることができた。さらに、観音崎自然博物館所有の小型のハクジラ類の頭骨を展示したり、当研究所からポスターの掲示や工芸品類の展示を行った。

## 2024IWC-POWER 調査の終了

8月2日から10月10日の間、第15回目となるIWC-POWER 調査航海が、米国の排他的経済水域のチュクチ海およびベーリング海を対象に実施された。

本調査は、IWC（国際捕鯨委員会）では通称、POWER（Pacific Ocean Whale and Ecosystem Research）と呼ばれており、日本国政府は、IWC 脱退後も、本プログラムに対する継続的な貢献を表明している。

今回の調査では、IWC から任命された村瀬弘人氏（日本：東京海洋大学（IWC/POWER 運営グループ））が調査団長を務め、Jessica Crance 氏（米国：NOAA Alaska Fisheries Science Center）、Peter Duley 氏（米国：NOAA North East Fisheries Science Center）、吉村勇氏（日本：共同船舶）の4名が調査に従事した。総探索距離 1,253 海里（2,320 km）の目視探索において、ホッキョククジラ、コククジラのほか多数のナガスクジラ、ミンククジラ、ザトウクジラ、マッコウクジラ等が発見された。目視探索に加えて受動式音響観測が行われ、ナガスクジラ等の鳴音が録音された。本調査結果は、今後、国内外の研究機関との共同研究により分析及び解析が行われ、北太平洋における鯨類の資源量推定に活用されるほか、系群構造の解明等の鯨類資源に関する研究の進展に寄与することが期待される（調査結果速報は当研究所 HP で参照可能）。

## 夏季北太平洋鯨類資源調査

北太平洋における大型鯨類の資源量推定に必要な目視情報等の収集を主目的に、夏季（7月下旬～10月上旬）の北太平洋（北緯 51 度 30 分以南、北緯 38 度以北、東経 153 度以東、東経 170 度以西の海域）において、勇新丸と第七開洋丸の2隻により目視調査を主体とした非致死的手法による資源調査が実施された。勇新丸（楨公二船長）は、8月2日に塩釜港を出港し、9月30日に塩釜港に帰港した。第七開洋丸（佐々木安昭船長）は、7月26日に小樽港を出港し、10月11日に塩釜港へ帰港した。当研究所からは、川崎南門調査センター研究員が勇新丸に乗船し調査に従事した。2隻の調査船は総探索距離 4,743.1 海里（約 8,784.2km）の目視探索において、ナガスクジラ 39 群 49 頭、イワシクジラ 82 群 98 頭、ニタリクジラ 56 群 76 頭、シロナガスクジラ 23 群 25 頭、ならびにマッコウクジラ 114 群 243 頭等を確認した。本資源調査で得られたデータは、今後の解析により、北太平洋における大型鯨類の資源量推定や系群構造の解明等の鯨類資源研究の進展に寄与することが期待される。



入港した第二勇新丸。



記者向けのレクチャー会場の様子。

### NAMMCO Genetics WG への参加

10月8日～9日に、NAMMCO（北大西洋海産哺乳動物委員会）のGenetics WG 会合がデンマーク・コペンハーゲンで開催された。デンマークのMorten Tange Olsen 准教授が議長を務め、グリーンランド、ノルウェー、アイスランド、デンマーク、フェロー諸島の各国／地域から遺伝学に精通した研究者7名と、NAMMCO 事務局員2名が参加した。日本からは、当研究所の田口美緒子資源分類室長がオブザーバーとして参加した。本会合では、主に北大西洋に生息するヒレナガゴンドウ、イッカク、ベルーガの遺伝的集団構造について議論が行われた。また、この議論をもとに、加盟国／地域への勧告が取りまとめられた。この会合のレポートは、2025年1月に予定されているSC 会合に提出される予定である。

### 映画上映会での鯨食普及協力

10月18日、早稲田大学の早稲田芸術週間 2024 で映画「鯨のレストラン」が上映された。200名の応募があり、そのうち6割が学生だった。上映後は映画監督を交えた質疑応答があり、参加者からの質問が相次いだ。研究所は上映会参加者へパンフレットを提供するとともに、映画に出演した鯨のお宿一乃谷の鯨の竜田揚げ配布の協力を行った。

### 鯨食普及イベントの開催

10月20日、一般消費者を対象とした鯨を味わうワークショップをNPO 海のくに・日本の協力のもと、中央区立女性センター・ブーケ21で開催した。探検家や冒険家等が集う地平線会議のメンバー、新聞記者、翻訳家や大学の先生等、多彩なメンバーでの開催となった。捕鯨の現状について全く知らなかったという参加者もあり、幅広い層の方々への語りかけが出来た。

### 国際捕鯨委員会（IWC）第69回本会議への参加

2年ぶりにペルーで開催され、約60か国が参加した。日本はオブザーバー参加であった。一部のアフリカ諸国はVISAの関係で入国ができず、議長を含め参加できなかった。主な議題は先住民生存捕鯨の更新、大西洋サンクチュアリにかかる附表修正提案と決議案の採択であった。先住民生存捕鯨枠に関しては科学委員会の問題なしとの判断もあり更新された。附表修正提案に関しては投票に付され1票差で否決された。決議に関しては一部のみ採択となった。IWC 議長はオーストラリア、副議長はベナンが務めることに決定した。次回IWCはオーストラリアで開催予定。当研究所からは大曲広報アドバイザーがNGO 参加した。

### 東京家政大学ワークショップの開催

将来栄養士を目指す学生達に鯨肉の美味しさや栄養価及び鯨を取り巻く現況等を知ってもらうため、東京家政大学ヒューマンライフ支援センターの内野美恵准教授の授業において、10月24日に「クジラから世界が見える 2024」ワークショップを開催した。

白石ユリ子 NPO 海のくに・日本理事長から、捕鯨の歴史や現状、鯨食文化、食糧自給率、水産資源の持続的利用の大切さ等の話があった。その後当研究所の久場朋子広報室室長から研究所の説明、捕鯨の現況や資源管理の重要性等の説明があった。講義の後は佐伯理華 NPO 海のくに・日本栄養士を講師として、くじらの竜田揚げ、くじらのステーキ、くじら汁及びくじら飯の調理実習が行われた。時間の制約があるので、受講生達はあらかじめ準備された材料を使って手際よく調理を進めていた。所々で佐伯栄養士から調理のポイントや鯨肉・本皮の説明を受けながら、時間内に試食し終えた。

### クジラ展「クジラってどんな生き物？ークジラや魚は大切な水産資源」開催

10月26日から27日に、山口県下関市の下関市立大学にて学園祭「馬関祭」が開催され、26日午後から当研究所と下関市立大学経済学部岸本充弘教授との共催で、企画展を大学構内 A 講義棟 1 階教室にて一日半行った。展示内容としては、クジラの生態、鯨食文化や栄養などに関したパネルの展示、鯨歯やヒゲ板

などの生物標本の展示、鯨類の生態や下関の捕鯨などに関する映像の展示、当研究所が発行しているパンフレットの配布を行った。また同室内の展示に、岸本充弘教授所有の捕鯨船の模型や鯨油などの展示も行った。また展示会場教室前にミンククジラの実寸大幕、屋台出店近くにある厚生会館の入口にニタリクジラの実寸大幕を張り出し、来場者たちを出迎えた。当研究所より、久場朋子図書広報室室長、大藪恭久図書広報部門室員が赴き、来場者たちのへ解説、質疑応答を行った。

さらに大学内中庭では屋台出店を行っており、そこでは昨年に引き続き下関市立大学、下関商業高校、東亜大学及び市民活動団体の4団体が考案したくじらバーガー(タルタルソース味、トマト味)の販売を26日のみ行った。また企画展会場でも、岸本充弘教授とゼミ生によって作成された鯨油キャンドル、鯨油キャンドル作成キットの販売が行われ、双方ともにとっても好評だった。



屋外に展示したニタリクジラの実寸大幕。

#### 中央区立豊海小学校の児童の当研究所への訪問

10月30日に中央区立豊海小学校の児童が地域学習のため来所した。図書広報室の久場朋子室長と早武真理子係長が対応し、当研究所の紹介やクジラについての解説をし、児童からの質問を受けた。

#### PICES への参加

2024年PICES年次会合が、10月25日～11月3日まで、ハワイ(アメリカ)において開催された。当研究所からは、田村力参事(調査・研究担当)が日本代表団の一員として参加し、“Temporal changes in distribution and prey species of common minke whales in Sendai Bay off the Pacific coast of Japan”を発表した。来年は、横浜(日本)で開催予定である。

#### 「全国鯨フォーラム in 太地」の開催

「全国鯨フォーラム」は「日本伝統捕鯨地域サミット」(2002～2006年)を継承するイベントとして、2007年より「捕鯨を守る全国自治体連絡協議会」の加盟自治体が主催して毎年行われており、第1回目の全国鯨フォーラムは2007年に石巻市からスタートした。コロナ感染症の影響から中止が続いたが、今年は11月2日に久しぶりの開催となった。

「捕鯨文化」「鯨食文化」「捕鯨業」への理解を深めるとともに、全国に広く存在する鯨に縁のある地域文化を発信していくことを目的として、町内外の関係団体や関係者を招いての開催となった。

当所東京事務所からは藤瀬良弘理事長、松岡耕二理事、加藤秀弘顧問、久場朋子公図書広報室長、早武真理子図書広報室係長、大曲佳世広報アドバイザーが、太地事務所からは池田礼未課長及び大藪恭久図書広報部門所員が参加した。

フォーラムでは、太地町役場の和田正希主査から「鯨の町太地の30年構想について」、太地町漁業協同組合専務理事であり小型捕鯨協会会長の貝良文氏から「太地町の捕鯨と食文化の現状について」の基調講演が行われた。基調講演に続いて、パネルディスカッションでは「太地町の捕鯨と今後について」をテーマ

として、加藤秀弘顧問がコーディネーターを務め、太地町水産専門委員である森下丈二氏、当研究所理事長の藤瀬良弘氏、日本捕鯨協会理事長の谷川尚哉氏及び太地町漁業協同組合専務理事・小型捕鯨協会会長の貝良文氏がパネリストとして登壇した。

翌日はエクスカーショが行われ、国際鯨類施設、森浦湾くじらの海計画の現場及び太地町立くじら博物館の見学や太地町内の古式捕鯨史跡めぐりが行われた。太地浦くじら祭で長崎の川島明子氏の協力のもと、「くじらのオイルフォンデュ（鯨串）の試食を提供するはずだったが、くじら祭が天候不順のため中止となったので、国際鯨類施設での提供となった。



エクスカーションでの当研究所の概要説明。



研究室の解説の様子。

#### 当研究所の創立記念日

10月30日に37回目となる創立記念日を迎え、お祝いの式典を行った。勤続30周年で、後藤睦夫調査研究部門第一研究部門主任研究員が表彰を受けた。

#### 第57回帝塚山学院大学葡萄祭2024及び高知大学での鯨食普及

11月2日、大阪の帝塚山学院大学が実施する回葡萄祭へ当研究所と一般社団法人日本食育者協会との共催で出展した。ミンククジラの等身大幕や鯨食文化や栄養価や鯨と人の関わりについてのパネル、鯨の生物標本や工芸品等の展示やパンフレット配布を行い、学園祭を通じて鯨について学ぶ機会を付与した。また、関西地域の郷土料理であるハリハリ鍋の試食をおこなった。会場が5Fであったにもかかわらず、多くの学生と来場者が訪れた。

また同日に、高知大学で「高知大学物部キャンパス一日公開」が開催され、当研究所と一般社団法人日本食育者協会との共催で出展した。パネルや生物標本等を屋外テントで展示しハリハリ鍋の試食をおこなって、鯨への興味及び鯨食への理解促進に貢献した。天候不順により午後から中止となってしまったが、ハリハリ鍋の試食は大変好評だった。

### 京都大学北部祭典 2024 での鯨食普及

3年目の出展で、今年はじめて3日間の展示をおこなった。はりはり鍋の試食はうち2日のみ提供した。過去3年間で出展者数はもっとも多く、平日にも関わらず参加者が多かった。鯨に係るポスター展示、生物標本・工芸品展示、パンフレットの配布をおこなった。クジラブースの来場者からは給食の思い出などの声が多数寄せられた。1日200名限定の試食は毎回10分程度で整理券の配布が完了する人気ぶりであった。

### 京都文教大学「ともいき（共生）フェスティバル 2024」での鯨食普及

11月24日に、京都文教学園宇治キャンパスで「家族で遊ぼう！ともいき（共生）フェスティバル 2024」が開催され、当研究所と一般社団法人日本食育者協会は共催で「クジラを身近に感じよう」を出展した。当研究所からは松岡耕二理事と久場朋子図書広報室長が参加した。イベントホールの「サロン・ド・パドマ」の一面を借り、くじらバルーンやパネル、標本・工芸品、スタンプラリー（下敷きや塗り絵を提供）を使い、楽しみながらクジラについて学んでもらった。また、関西地区の伝統料理であるくじらのはりはり鍋の試食（200食）とアンケートを実施した。親子連れが多く来場し、特に人気が高かったのがスタンプラリーと試食で、子供たちも完食し、地域の食文化を体験した。

シロナガスクジラの実寸大幕をイベントホール前の芝生広場に広げ、クジラの大きさを体感してもらった。

### 横浜市内で鯨食普及イベント「たべるクジラのがっこう」を開催

11月2日に日本丸メモリアルパークにて、親子と一緒に持続可能な水産の未来を考えるSDGsと魚食推進イベント「さかな文化祭 2024」が開催され、その中に当研究所主催のブース「たべるくじらのがっこう」を出展した。当日はあいにくの雨天ではあったが、水産資源としてのクジラの普及として、くじらぬりえを使ったワークショップやクジラカレーの試食提供などを行った。

### 図書館総合展 2024「あなたも使える専門図書館」へのパネル参加

図書館総合展 2024の展示企画の一つである「あなたも使える専門図書館」に、今年4月に開館した国際鯨類施設内にある当研究所の図書室が、図書室のパネル紹介展示に参加した。本展示会の展示パターンは2種類あり、ひとつは会場でのパネル展示、もうひとつが図書館総合展ホームページに掲載されるネット展示となる。

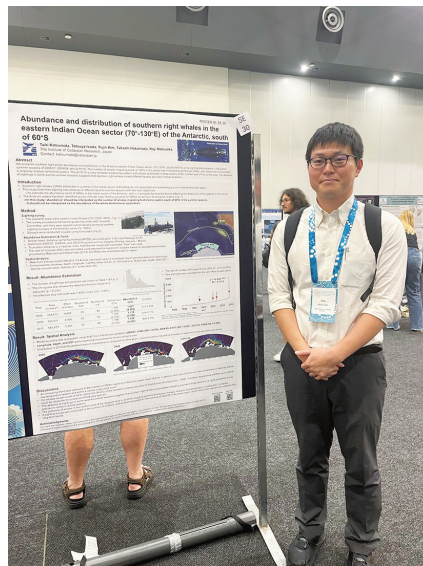
今年度の会場展示は、11月5日から7日で神奈川県横浜市のパシフィコ横浜にて開催され、開催期間中の11月6日に当研究所から久場朋子図書広報室室長、大藪恭久図書広報部門室員が現地に赴いた。当研究所が参加した企画以外にも、図書館関係者が会場で紹介をするポスターセッションや、図書関連の用具の実演・営業を行うブース出展などといった企画が行われていた。新型コロナウイルスによる制限により、2020年から2023年まで会場展示はなく、4年ぶりとなる会場での展示会が行われ、来場者数はかなり多かった。

### IWC-POWER・TAG 会合と 2025 年計画会議

11月5日から7日までの3日間、東京の水産庁勝どき船員詰所においてPOWERテクニカルアドバイザリーグループ（TAG）会合と2025年調査計画会議が開催された。当研究所の松岡理事が議長を務め、スタニランドIWC科学主任をはじめとする外国科学者7名と国内科学者、水産庁行政官を含む22名が参加して、最新解析結果の検討を始め、2025年以降の中期計画について取りまとめを行った。当研究所からは勝俣研究員、加藤顧問、宮下支援研究員らが参加した。本報告書を基に日本政府から米国政府へ調査計画申請書を提出する予定である。

## SMM2024 への参加

第25回海棲哺乳類学会が2024年11月11日から15日まで、オーストラリアのパース（西オーストラリア州）で開催された。当研究所からは勝俣研究員が‘Abundance and distribution of southern right whales in the eastern Indian Ocean sector (70° -130° E) of the Antarctic, south of 60° S’ と題してポスター発表を行った。



学会会場とポスター発表の様子。

## 基地式捕鯨業における生物調査

基地式捕鯨業ではミンククジラおよびツチクジラを対象として宮城県石巻市、青森県八戸市、北海道網走市および釧路市を根拠地とし、基地周辺沿岸での日帰り操業が3月10日から11月14日まで断続的に実施された。当研究所は、国立研究開発法人水産研究・教育機構水産資源研究所と連携し、第二研究部門調査センターの及川宏之次長、久野友愛研究員が、各基地での生物調査を実施した。調査を通じて、資源管理に資する年齢形質である耳垢栓、歯や卵巣などの生殖腺標本等を採集した。今年度の採集は、ミンククジラが87頭、ツチクジラが39頭であった。

## 巢鴨くじら祭り 2024 の開催

11月17日に豊島区巢鴨にある眞性寺の境内にて、巢鴨くじら祭り 2024 を当研究所、NPO 海のくに・日本、巢鴨地蔵通り商店街振興組合の主催、水産庁・豊島区・豊島区教育委員会の後援、ウーマンズフォーラム魚の協力のもと、実施した。クジラ・ワークショップでは早武真理子図書広報室係長が講師となって、クジラについてのレクチャーを行った。次に三遊亭金八師匠によるくじらちびっこ寄席・くじら落語では、

共同船舶の所英樹社長も加わって、来場者とともに会場が賑やかとなった。さらに事前に募集したくじら川柳の入選作品は展示され、来場者が見学したり、作者の方が自分の作品と一緒に写真を撮ったりしていた。

### JASS-A 計画会議の開催

本会議は、11月20日に共同船舶（株）会議室で開催された。本調査、南極海鯨類資源調査（Japanese Abundance and Stock structure Surveys in the Antarctic: JASS-A）は、日本国政府が従来実施してきた南極海における鯨類資源の持続的利用を目的とした資源調査（非致命的調査）を継続するもので、今回が第6回目の調査航海となる。当研究所の松岡耕二理事が議長を務め、水産庁、外務省、海上保安庁、東京海洋大学、当研究所、共同船舶の関係者23名が出席した。当研究所からは、藤瀬良弘理事長、田村力参事、袴田高志第一研究部門長、安永玄太第二研究部長、磯田辰也第一研究部門次長、久場朋子図書広報室長、田口美緒子資源分類研究室長、小西健志衛星追跡センター準備室長、早武真理子図書広報室係長、勝俣太貴資源量推定研究室研究員、川崎南門調査センター研究員、村田資源解析研究室研究員が参加した。より充実した調査を実施するため、一昨年度から引き続き今年度も2隻体制で調査を行うことになっており、各調査船船長らとともに、各調査項目、運航ロジ、調査海域での各船の連携、連絡体制や安全対策等が議論された。

### スナメリ研究会への参加

11月21日に水産庁中央会議室で「第19回スナメリ研究報告会」が開催され、水産庁行政官をはじめ国内研究機関、水族館等より32名が参加し、飼育研究、音響研究事例をはじめとする研究報告（7件）について活発な意見交換を行った。当研究所からは、藤瀬理事長、松岡理事、加藤顧問が参加した。総合討論では今後の研究推進に向けた方向性を議論した。

## 日本鯨類研究所関連出版物情報

(2024年9月～2024年11月)

### [印刷物（研究報告）]

岩田 在博, 小川 友樹, 猪野 陽佳, 宮本 美里, 岸本 充弘, 吉田 幸治, 吉田 貴宏, 安永 玄太, 藤瀬 良弘 :  
水蒸気薄膜蒸留による鯨油中PCB低減法, 日本セトロロジー研究, 34巻, 15-20, 2024.

Iwata, A., Ogawa, T., Ino, H., Miyamoto, M., Kishimoto, M., Yoshida, K., Yoshida, T., Yasunaga, G., Fujise, Y. :  
Reduction of PCBs in whale oil by steam thin film distillation. Japan Cetology 34., 15-20. 2024.

Ten, S., Poli, F. F., Konishi, K., Pastene, L. A., Martín, V., Raga, J. A., Aznar, F. J. : The epibiont  
*Xenobalanus globicipitis* indicates differences in swimming kinematics among cetaceans. Marine  
Biology 172(7),2024.

### [学会発表]

Tsutomu Tamura, Kenji Konishi, Tatsuya Isoda, Hidehiro Kato, Mitsuhiro Saeki and Kazushi Miyashita :  
Temporal changes in distribution and prey species of common minke whales in Sendai Bay off  
the Pacific coast of Japan, PICES 年次会合, ハワイ・コンベンションセンター, アメリカ・ハワイ,  
2024/10/31.

Taiki Katsumata, Tatsuya Isoda, Takashi Hakamada, Koji Matsuoka : Abundance and distribution of southern right whales in the eastern Indian Ocean sector (70° -130° E) of the Antarctic, south of 60° S', the 25th Biennial Conference on the Biology of Marine Mammals (SMM2024), Perth Exhibition and Convention Centre, Australia, Perth, 2024/11/11-15.

[放送・講演]

- 小西 健志 : クジラ博士の出張授業, 石巻市立中津山第一小学校 宮城県, 2024/9/6.  
井上 聡子 : クジラ博士の出張授業, 伊丹市立有岡小学校, 兵庫, 2024/9/7.  
勝俣 太貴 : クジラ博士の出張授業, 糸満市立潮平小学校, 糸満青少年の家, 沖縄, 2024/9/12.  
杉本 太郎 : クジラ博士の出張授業, 観音崎自然博物館, 神奈川, 2024/10/6.  
田村 力 : クジラ博士の出張授業, 和歌山市立東山東小学校, 和歌山, 2024/10/8.  
田村 力 : クジラ博士の出張授業, 日高川町立川辺西小学校, 和歌山, 2024/10/8.  
田村 力 : クジラ博士の出張授業, 串本町立出雲小学校, 和歌山, 2024/10/9.  
田口 美緒子 : クジラ博士の出張授業, さいたま市立美園北小学校, 埼玉, 2024/11/8.  
田口 美緒子 : クジラ博士の出張授業, 町田市立小山田南小学校, 東京, 2024/11/11.  
茂越 敏弘 : クジラ博士の出張授業, 長崎市立愛宕小学校, 長崎, 2024/11/26.  
茂越 敏弘 : クジラ博士の出張授業, 長崎市立北陽小学校, 長崎, 2024/11/26.

## 京きな魚(編集後記)

11月2日に実施されました「全国鯨フォーラム」は鯨の町として和歌山県太地町での開催となり、本鯨研通信の読者の皆様でも太地町という地名を聞いたことがあるだけでなく、実際に訪れたこともある方もいらっしゃるかと思います。当研究所の太地事務所が所在しています国際鯨類施設は太地町の南東にあり、緑に囲まれていて、前庭には小鳥が訪れ鹿も散歩にくるような施設になっています。全国鯨フォーラムのエクスカーションとして参加者だけでなく、町内の皆様にもご紹介をさせていただきましたが、クジラの専門書籍を集めた図書室もありますので、ぜひ太地町に足を運ばれる際には、国際鯨類施設を含めたクジラの「知識」「体験」「食」と満喫していただければと思います。

(早武 真理子)