

(熟塾の環境と食をを考えよう講座)

バレンタインデーに海から贈り物を味わおう！

復活した難波葱と鯨肉の相性は？！

鯨について学び、
冬の寒さを鯨肉で乗り切ろう！

講師：日本捕鯨協会 メディアコーディネーター 山本 徹氏

日時：2009年2月14日(土)午後4時～8時

午後4時～6時 講義：鯨と日本人・海からの報告

午後6時～8時 食事：はりはり鍋&難波葱と鯨鍋

会場：料亭 湖月・大阪市中央区東心斎橋 1-12-11



縄文時代、温暖化の為六千～七千年前には大阪は左の図(大阪市史編纂所 HP より)のように生駒山のふもとまで海が広がり、森ノ宮遺跡の貝塚からは、イルカ・タイ・スズキの骨に交じり、クジラの骨も発掘されています。既に、クジラは大切な海の幸として日本人の命をつないできたのです。また、大阪の瑞光寺には1756年に住職潭住知忍禅師が和歌山の太地浦を通りがかったところ村人から豊漁祈禱を懇願され殺生を容認できないと断るもののあまりの窮状を目し祈禱したところ大漁になりました。お礼にと瑞光寺に大地村の人々が治めた鯨の骨で作った雪鯨橋(せつげいきょう)は、2004年に六代目の橋が付け替えられ鯨の冥福を祈ると共にすべての生き物の命を大切にしようという知忍禅師の想いが今も伝えられています。

仏教伝来により獣肉を食する事を好まなかった日本人にとって、鯨は魚であり、鯨肉は、牛肉、豚肉、鶏肉に比べ、タンパク質が多く、コレステロールの含有量が少ないため、心筋梗塞や虚血性心疾患にかかりにくく、他の肉に比べアレルギー症状を起こすことが少ないため、食物アレルギーで食事療法をしている人の貴重なタンパク源として利用され、かつては小学校の給食の食材の一つでした。

日本人と鯨の関係や、1951年に「鯨類の適当な保存を図って捕鯨産業の秩序ある発展を可能にするため」に設立された国際捕鯨協会(IWC)に加盟した日本の捕鯨に鯨の現状について東京から日本捕鯨協会の山本徹氏を講師としてお招きし学んだ後、冬の寒さを乗り越えるために鯨肉をはりはり鍋として味わうとともに、なにわ伝統野菜栽培農家の松本浩市さんの畑でできた江戸時代には難波村一帯で栽培されていたという復活した“難波葱”と共に鯨鍋を賞味するバレンタインデーとなりました。

熟塾 2月公開講座 レポート

(文責・狐狸窟彦兵衛)

熟塾2月公開講座は14日、大阪・ミナミの料亭「湖月」で開かれ、会員や一般参加者約68人が参加しました。テーマは「バレンタインデーに海からの贈り物を味わおう！復活した難波葱と鯨肉の相性は？!鯨について学び、冬の寒さを鯨肉で乗り切ろう！」

サスペンスドラマの題名のように長いものとなってしまふほど、盛りだくさんの内容でした。

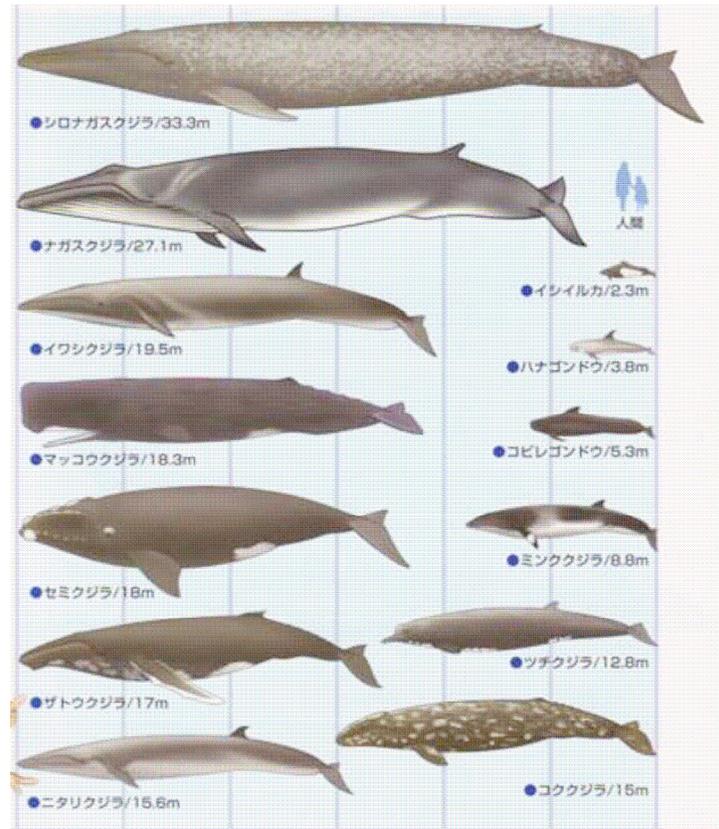
最初に、原田彰子代表が「大阪の伝統食を楽しんでいる熟塾のテーマになぜ、クジラなのか、という疑問もあるかもしれませんが、大阪湾にはかつてクジラが入ってきていて、大阪人は縄文時代からクジラを食べていたのです」と、趣旨を説明しました。

第1部は、日本捕鯨協会の山本徹さんが、「鯨と日本人・海からの報告」のテーマで講演しました。

この中で、日本人は縄文時代からクジラを食べ、また、ヒゲや骨、油などほとんど捨てることなく利用してきたと歴史を解説しました。さらに仏教の教えで獣の肉を食べてはいけないという文化の中で、「魚」として扱われたクジラが貴重なタンパク源だったことや、江戸時代には「鯨肉調味方」という調理法の本が出されるなど、広く親しまれた味覚であったことなども紹介されました。このほか、ヒマラヤの山中で5400万年前の地層からクジラと同じ耳の骨の構造を持つ生物の化石が見つかり、「アンプロタケス」と名づけられたことや、その生物が、下アゴに伝わる振動から音を感じ取り、ワニのように獲物を捕らえていたことと推定されること。また、その聴音機能が水中生活をするクジラにとっても非常に都合のいい仕組みであることなど、クジラについての興味深い映像なども披露されました。



アンプロタケスの想像図



講演要旨

クジラとは

海洋に生息する哺乳類で、最も大きいシロナガスクジラは体長24mにも達する。哺乳類なので、赤ちゃんを産み、母乳で育てる。シロナガスクジラの赤ちゃんは、生まれたてでも体長8mもある。



クジラの漢字は、日本も中国も共通の「魚へんに京」。また、中国では「魚へんに兎」の字がある。「魚へんに兎」は、おなかに子どもを持つという意味で、メスのクジラを意味する。

なお、鯨のつくりの「京」は、「大きい」という意味で、数字の「京(けい)」もとても大きな数字を表す。

(1京は1兆の1万倍。10の16乗)

クジラは、国際捕鯨委員会(IWC)の分類で84種類とされ、体長4m以上のものをクジラ、それ以下をイルカと呼ぶ。英語の whale と dolphin の区別もほぼ同じ。

捕鯨の歴史

日本の捕鯨は、縄文時代にさかのぼる。大阪府内の貝塚でもクジラの骨が大量に見つかり、骨や身を切り分けた痕跡から、古代の人々がクジラを「調理」して食べていたことが推定できる。

仏教によって「獣食」が禁じられたが、「魚」とされたクジラは貴重な動物性たんぱく質の供給源として太平洋沿岸地区を中心に広く食用にされた。骨やヒゲなども工芸品に利用された。文楽人形の目玉が動く仕掛けにも使われている。

17世紀に、和歌山・太地で「鯨組」による組織的な捕鯨が始まり、さらに「網取り式捕鯨」が考案されると全国にその手法がひろまり、クジラの捕獲が拡大した。明治時代の初めに、網取り式捕鯨で多数の死者が出る事故が起きたのを機に、ノルウエーで創始された砲でモリを打ち込む「近代捕鯨」を導入、1934年には船団を組んで南氷洋に向かう「母船式捕鯨」が始まり、それが主流となった。

欧米の捕鯨

一方、欧米諸国は、主として灯油として使われる「鯨油」を採るために太平洋で捕鯨を展開。日本に「函館」「下田」を開港させたアメリカのペリーも捕鯨船団の補給基地を確保するのが目的だった。

20世紀に入ってダイナマイトが発明されるとその原料

となるグリセリンも鯨油を精製して製造したため、欧米の捕鯨が増大した。油を採るだけの目的だったので、捕鯨船上で脂肪の多い表皮だけをはいで、あとは洋上で投棄していた。

反捕鯨の潮流

クジラの資源管理を目的に1946年に主要捕鯨国15カ国で国際捕鯨委員会(IWC)が発足。日本は51年に加盟。

当初、捕獲量を総量で決め、各国が枠一杯まで捕獲を競う「オリンピック方式」で「規制」したが、シロナガスクジラなどの絶滅危惧などから、資源管理の強化が進んだ。一方、環境保護や動物愛護などの声の高まりとともに、非捕鯨国から反捕鯨の機運が高まった。

1972年に開かれた「国連人間環境会議」で、商業捕鯨を10年間停止する「モラトリアム」が採択された。IWCは否決したが、その後、非捕鯨国が多数加盟してIWCでも1982年にモラトリアムが可決された。

1972年の会議では、ベトナム戦争に使用された枯葉剤の影響についても審議される予定だったが、アメリカの提案によって、「1頭のクジラを救えず、地球が救えるか」というスローガンとともに、捕鯨問題が議題の冒頭に回り、さらにアメリカの緊急動議で会期を1日残して会議が打ち切られたため、枯葉剤問題は、議論されずに閉会している。

日本の主張

日本は、クジラのすべてが絶滅を危惧されているという主張に対して、管理可能な資源であることを示す科学的根拠を示すための「調査捕鯨」を実施している。これまでに、シロナガスクジラなど一部の大型クジラの危機的な状況は変わらないものの、ミンククジラ、ニタリクジラ、イワシクジラは増加傾向にあり、生息域によっては、他のクジラとの競合がみられること、また、非常に旺盛な食欲によって、イワシやサンマなどの水産資源の漁獲にも大きな影響が出ていることなどを報告し、科学的に管理された捕鯨の必要性を訴えている。



(スライドや資料を駆使した山本講師の講義を熱心に聞き入る参加者)

第2部は はりはり鍋&鯨と難波葱鍋

クジラ肉の刺身、皮やベーコンなどを堪能。ミズナとクジラの伝統食「はりはり鍋」に舌鼓を打ちました。また、なにわ伝統野菜の「難波葱」もたっぷりと鍋に入れ、そのコクと甘味が、淡白なクジラ肉の味わいとマッチする



ことも確認しました。クジラは、海中の生物で、眠ると、息が出来なくなるので、全く眠らずに回遊しています。一説には、脳の半分ずつで眠り、頭を休めているとか。その

スタミナの秘密はクジラの持つアミノ酸物質「バレニン」にあるのではないかとされているそうです。

鍋を囲んで和気あいあいとした会話と、健康食品「クジラ」のパワーで、ほくほくと身も心も温まった公開講座となりました。



クジラが贈ってくれた美味しく楽しいバレンタイン！

塾生の谷福江さんが「皆でクジラを食べへん？」という提案が今回の企画の導火線だった。一部の自然保護団体の調査捕鯨船への過剰な反対活動は常識を逸するところがあるのではと思いつつ、捕鯨を文化としてきた日本の立場を弁護したくとも、クジラについての知識の乏しい。小学校の時に給食に出された竜田揚げのイメージが遠い記憶の中にぼんやりとあるだけで、ここ長らく鯨を食するという機会がないと気がついた。

では、クジラを取り巻く現状を通して、地球環境や、水産資源としての課題とか、捕鯨問題とかについての知ろうということになった。早速「食」については家業の食品卸業に携わる塾生の川北さんに相談した。以前水産部会でクジラについて勉強したことがあるという。捕鯨協会の講義に、クジラウオッチのために四国は土佐の沖でクジラの生態を観察しよう船を出したかがその雄姿は拝めなかったとのこと。川北さんルートで捕鯨協会と連絡を取ってもらい、更に九州に鯨肉を専門に取り扱っている知り合いがいるとので、鯨肉を卸価格で手配は可能だという。鍋なら寒さも極まる2月がいいし、講義を聞いた後の食事だと平日の夜は時間が遅くなるので、日取りは土日の昼間。更に、鯨肉持ち込みでの鍋宴会を受けてもらえる店ということで川北さんが社長と懇意の心齋橋の「湖月」さんが会場となった。

開催日は講師の都合などから、土曜日の14日・ちょうどバレンタインデーとなった。そこでデザートにクジラのチョコはないかとインターネットで探したが意外になく、普通のお饅頭に鯨の刻印があるか、茨城県でクジラ型のタイ焼きで村おこしをしているなどもあるが、いま一つ。さんざんに探している間に、とても可愛いクジラパンにたどり着いた。住所を確認すると、そこは世界遺産・知床は羅臼！北海道の材料と羅臼海洋深層水 100%使用のチョコレートパン。店舗の内装も外装もお洒落で、更



に奥さんの可愛い笑顔が印象的。クジラパンの可愛さに魅せられて羅臼まで電話すると、「ええ！大阪ですか！クジラパン 70個ですか...?。」の返事。話をしているとお店の窓から天気の良い日は北方領土・国後島をバックに鯨が潮を吹いて回遊しているのが見ることができるとのこと。「本当ですか...?!」実は、ご主人は若い日にはロシアに拿捕された経験もあるとのいう元漁師さんで、平成17年に知床が世界遺産に登録されたのを機に、18年から“エバーグリーン号”という観光船の船長として豊かな漁場に引き寄せられるアザラシやトドに、オオワシや水どりやイルカやクジラ・さらにクジラを追うシャチの生態を観察するネイチャークルーズを営んでいるという。(毎日の知床の大自然の様子は<http://www.e-shiretoko.com/index.htm>でも紹介)パンの店「カム・トゥルー」は奥さんが事務所兼船の待合室としても切り盛りするお店だという。羅臼は大阪とは北前船の時代から縁の深い最高級の羅臼昆布や水産資源の豊かな土地。実際のクジラを眺めて作るパンならではの表現力だろうか...、何故かこのクジラパンに魅せられ大阪まで宅配いただくようお願いした。魚を詰めるプラスチックの容器に大漁のクジラパンが詰められて大阪の会場に届いた。たぶん、知床から昆布や水産品以外にパンを大量に発注したのも始めてかも...このクジラパン、形も可愛いが中のチョコレートが板チョコでバレンタインデーにぴったりの美味しさ！更に、提案者の谷福江さんが、地元の田辺大根チョコを考案したケーキハウス「ラン」さんからの試作品を参加者に配布。お酒は飲む人から個別に清算するよう予定していたが、参加者が70名近くになったので全員「飲み放題」に変更。山本さんの講義は、陸から海に戻った鯨がカバの親戚筋に属することや、寿命が約200歳のマッコウクジラもいたことなどスライドやビデオ映像を見ながらわかりやすく、鯨と同じように骨伝導音により音を聞くことを、耳を覆っても顎の骨から音を聞ける体験をしたり、ひげ鯨のひげのお土産付。更に川北さんのお陰で鯨肉の様々な部位の味を食べ比べることができ、鍋にはハリハリのみず菜に加えてまだ市場にはほとんど出回っていない復活した江戸時代の大坂名物・難波葱に、太メンのうどんまで満腹。更にクジラパンに田辺大根のチョコレート付きと参加いただいた方には会費以上に超お得な海からのクジラが贈ってくれた素敵なバレンタインデー企画となった。(原田彰子)

参加者：

一般：小豆澤八重子・有住誠策・アルドラ・ラマ・池田えり子・池田ハツ子・石見哲子・今堀和子・上田三枝子・大塚良子・岡田明寛・小田真衣・加藤英二・角野正明・神戸・伍芳・榊山・佐藤充・下祐司・嶋村登美子・杉本明美・杉本誠二・武岡信子・田浦ちずこ・高山・中島圓・永田弘子・西口由美子・西野美和子・野々村・半田・船井郁子・畑・古野・彦坂真一郎・丸本宗明・三嶋・三輪なおみ・棕木美智子・村部光代
塾生：秋山建人・池崎宗男・井上章・大川哲治・大西芳郎・大森史子・川北公則・北原祥三・木村正治・下野謙・杉山英三・田中俊三・谷福江・中島一・浜田真弓・原田彰子・原田貴志・深堀正晶・堀結美子・船戸一郎・水本光洋・宮本雅彦・宮本麗子・森川千代子・弓削季也・米川俊信

