

と き  
くじら捕りのおじさんに聞く

こ が た ほ げい  
小型捕鯨  
のおはなし



くじら  
ミンク鯨って、  
みんなは  
知っているかな？

くじら なん し  
鯨のことなら何でも知っている  
くじら捕りのおじさん

にほんじん むかし くじら と く  
日本人は、昔から鯨を捕って暮らしてきた  
んだよ。なかでも「ミンク鯨」は、日本の近  
くの海にたくさんいる、とても親しまれて  
きた海の生物なんだ。さあ、「ミンク鯨」っ  
てどんな鯨なのか、くじら捕り名人のおじ  
さんにいろいろ聞いてみよう！！



くじら と ほく ゆめ  
くじら捕りになるのが僕の夢  
ちびっ子くじら捕り



# こ がた ほ げい ぎょう 小型捕鯨業ってなあ

こ がた ほ げい せん つか  
小型の捕鯨船を使って、  
に ほん ちか うみ  
日本の近くの海で  
くじら と し ごと  
ミンク鯨を捕るお仕事だよ。



あつ、捕鯨船だ！  
僕も乗りたいな



こ がた ほ げいぎょう つか ほ げい せん げん ざい せき うご  
小型捕鯨業に使う捕鯨船は、現在、5隻が動いています。  
みんな48トン未満の小さな船です。  
くじら と ふね せん とう たい ほう かたち ほ  
鯨を捕るときは、船の先頭にある大砲のような形の捕  
げい ほう つか  
鯨砲を使います。

まち き ち  
4つの町を基地として、  
と  
くじら 捕りをしているよ。

に ほん こ がた ほ げい わ か やま けん たい じ ち ょ う ち ば げん わ た ま ち み や ぎ げん あ し が ち ょ う あ ゆ か わ  
日本の小型捕鯨は、和歌山県太地町・千葉県和田町・宮城県牡鹿町（鮎川）・  
ほ っ かい どう あ ば し り し ほ げい ま ち き ち くじら と ば し ょ ぎ ょ じ ょ う  
北海道網走市の4つの捕鯨の町を基地にしています。鯨を捕る場所（漁場）は、  
ひ が え か え き ち ち か く わ み  
日帰りです。帰るくらい基地から近いところです。（詳しくは5～6ページを見てね）

ほん どう くじら と  
**本当はミンク鯨を捕る**  
 し こと いま ほか しゅ るい  
**お仕事なんだけど、今は他の種類の**  
 くじら と  
**鯨しか捕れないんだ。**



こ がた ほ げいぎょう くじら と ほんらい し ごと くじら おお がた くじら  
 小型捕鯨業は、ミンク鯨を捕るのが本来の仕事です。ミンク鯨は大型の鯨  
 のなか いち ばん ちい ほう くじら おお がた くじら アイダブリュシー  
 の中で一番小さい方の鯨ですが、大型の鯨はIWCが「たくさんいても一頭  
 も捕ったらダメ！」と、20年くらい前に無理やり決めてしまいました。そ  
 れが今もそのままになっています。だから、ミンク鯨は日本の沿岸にたく  
 さんいるのに、捕ることができないのです。

いっ ほう くじら くじら こ がた げいりい ひろ せ かいじゅう およ まわ  
 一方、ツチ鯨やゴンドウ鯨などの小型鯨類は、広く世界中を泳いで回らな  
 いで、沿岸の海域しか泳いで回りません。そこで沿岸国の日本政府が科学  
 者と相談して決めた数だけ捕ってもいいことになっています。だから、小  
 型捕鯨業では、現在これらの鯨だけを決められた数だけ捕っているのです。

アイダブリュシー

## IWCってなあに？

アイダブリュシー せいしき こくさい ほ げいい いんかい せかい くに ひと あつ おお がた  
 IWCは、正式には国際捕鯨委員会といいます。世界の50くらいの国の人たちが集まって、大型  
 の鯨を捕ってもいいかどうかを決める会議です。年に1回行われていて、平成14年は日本の下関  
 でおこなわれました。



# くじら にく 鯨のお肉って、おい

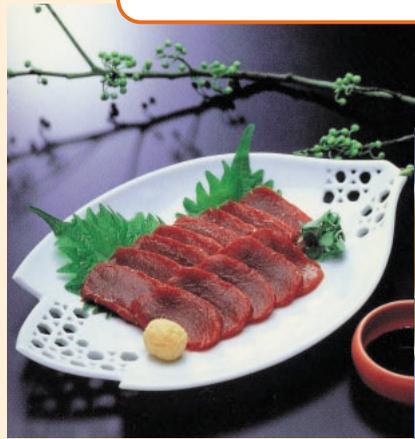
くじら にく かわ す  
鯨は、肉も皮も捨てるところが  
なくて、いろいろな料理で  
たの 楽しむんだよ。



そうざい こども さけ くじらりょうり がてい しょくたく なが  
お惣菜や子供のおやつ、酒のおつまみとして、鯨料理は家庭の食卓で長い  
あいだ親しまれてきました。海の恵みを大切に暮らしてきた日本人は、肉  
だけでなくほね かわ ない ぞう じょうず つか くじらりょうり かんが だ  
して食べてきたのです。お刺身やお味噌汁の要領で作る「鯨汁」のほか、煮  
たり焼いたりお鍋にしたりと、そのバラエティは本当に豊富です。無駄が  
なくておいしい鯨料理は、日本が世界に誇ることができる素晴らしい食の  
ぶんか 文化であると言えるでしょう。

3

くじら じょうず つか  
鯨を上手に使うといろいろな  
かていりょうり 家庭料理ができるんだね。



くじら さしみ  
◀ 鯨の刺身  
くじらじじる  
▼ 鯨汁



# しいよね!

くじら  
鯨はおいしいだけでなく、  
からだにとてもいい食材だよ。

くじら にく ぎゅうにく ぶたにく か ちく にく くら ぶく し しつ すく  
鯨の肉は、牛肉や豚肉などの家畜の肉に比べて、含まれる脂質が少なく、  
こう 高いたんぱくで低カロリー、低コレステロールと、とても健康的。さらに、



▲ 鯨のタツタ揚げ

アレルギー症状をひきおこすことが少ない  
というのも鯨の肉の特長です。

また、今後世界中の人口が増えることによって、食料が足りなくなることが心配されていますが、肉のほか皮、内臓などを無駄なく利用できる鯨肉は、これからの食料資源として、大きな価値があるとされています。

せ かい ひと むかし た つづ  
世界の人が昔から食べ続けて  
きた伝統的な食材だよ。

に ほん くじら た くに きた ほう  
日本のほかにも、鯨を食べる国はたくさんあります。北の方ではノル  
エー、アイスランド、グリーンランド、フェロー諸島、アラスカ、カナダ、  
みなみ ほう かい  
南の方ではカリブ海のセント・ヴィンセント、インドネシア、フィリピン  
などの人たちが、昔か  
くじら たい せつ しよくりょう し  
ら鯨を大切な食料資  
げん ひつ よう りょう  
源として、必要な量だ  
け捕る生活を長いあ  
つづ  
いだ続けています。

くじら に ほん じん  
鯨は日本人だけで  
なく、いろいろな国  
の人たちが昔から食  
べてきたんだよ。





# と くじら捕りをしている

ほ げい まち むかし  
4つの捕鯨の町では、昔から、  
ずーっとくじらとを捕って  
食たべてきたんだよ。



ねん まえ あみ つか おお がた と ほう ほう さいしょ かんが  
400年前に、網を使って大型のくじらとを捕る方法を最初に考え  
だ に ほん かく ち ほ げい ほう つた に ほん だ い き ほ ほ  
出し、日本各地にその捕鯨法を伝えました。日本の大規模な捕  
げい さんぎょう はっしょう ち  
鯨産業の発祥の地といわれています。

たい じ  
太地

まち くじら かん しゃ くじら く よう ひ はく ぶつ かん  
町には、鯨に感謝する「鯨の供養碑」、  
い ま まち ひ と くじら たい せつ かんが く  
「クジラ博物館」があり、  
今でも町の人たちは鯨のことを大切に考えて暮らしています。

たい じ こがたほげいぎょうしゃ ほげいぎょうしゃ くみあい  
太地の小型捕鯨業者：1つの捕鯨業者と1つの組合  
ほ かく しゅるい かず くじら と う と う  
捕獲する種類と数：ゴンドウ鯨（マゴンドウ、50頭\*） ハナゴンドウ（20頭）  
\*マゴンドウは、たい じ わたごうけい と う  
太地と和田合計で50頭

## りょう き ぎょじょう 漁期と漁場

鯨種	漁期	漁場
くじら ツチ鯨	5~6月	函館沖
	7~8月	和田沖・鮎川沖
	9月	網走沖
くじら ゴンドウ鯨	5~6月	太地沖
	7~8月	和田沖
	9月	太地沖
	10~11月	鮎川沖
くじら ハナゴンドウ鯨	5~6月	太地沖
9月	太地沖	

むかし  
昔はほかにも、  
もっとたくさん  
ほ げい まち  
捕鯨の町が  
あったんだよ



# る町について教えて!

## あばしり 網走

ミンク鯨が豊富なオホーツク海に面した町です。この地域の遺跡を発掘すると、鯨の骨で作られた遺物がたくさん出てくるなど、昔からくじら捕りが行なわれてきたことがわかっています。

あばしり こがたほげいぎょうしゃ ほげいぎょうしゃ  
網走の小型捕鯨業者 : 2つの捕鯨業者  
ほかく しゅるい かず くじら どう  
捕獲する種類と数 : ツチ鯨(2頭)

## あゆかわ 鮎川

水産資源に恵まれ、ミンク鯨もたくさんいる三陸地方の鯨捕りの基地です。もっとも盛んだった頃には、1,000人もの人がくじら捕りの仕事をしていました。鯨に感謝をする「鯨まつり」が今も行われ、鯨を大切に

あゆかわ こがたほげいぎょうしゃ ほげいぎょうしゃ  
鮎川の小型捕鯨業者 : 3つの捕鯨業者  
ほかく しゅるい かず くじら どう  
捕獲する種類と数 : ツチ鯨(26頭)とゴンドウ鯨(タツパナガ、50頭)

太平洋側の豊かな漁場である南房総では、400年もの長いあいだツチ鯨捕りが行なわれてきました。ビーフジャーキーみたいな、「たれ」と呼ばれるツチ鯨の干し肉は、この地方の特産品です。

わだ こがたほげいぎょうしゃ ほげいぎょうしゃ  
和田の小型捕鯨業者 : 1つの捕鯨業者  
ほかく しゅるい かず くじら どう  
捕獲する種類と数 : ツチ鯨(26頭)とゴンドウ鯨(マゴンドウ、50頭\*)  
\*マゴンドウは、太地と和田合計で50頭

## わだ 和田

どの町の人も、鯨を大切に  
暮らしを昔から続けてきたんだね



## ミンク鯨ってどんな



ミンク鯨は日本の近くを  
たくさん泳いでいる鯨の一つで  
少なくとも25,000頭いるんだよ。



鯨の仲間には、数が少なくなっていて大切に  
保護をしなければいけない種類もありますが、  
ミンク鯨や小型鯨類は、世界の海に豊富に  
います。

日本の小型捕鯨の漁場に生息するミンク鯨の  
数は、少なくとも2万5,000頭。捕獲をしな  
いこともあってその数は増える傾向にありま  
す。



ミンク鯨  
5~8メートル  
7~8トン



ミンク鯨はたくさんいるから、  
絶滅の心配はいらないんだね。

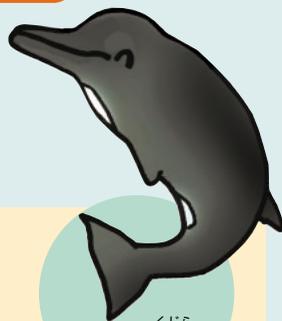
### 小型鯨類ってなあに？

アイダブリュシー  
IWCは、ミンク鯨などの13種類の鯨を  
おおがた くじら いがれい くじら  
大型の鯨とし、それ以外のツチ鯨やゴン  
ドウ鯨などは小型鯨類と呼んで区別し  
ています。IWCが管理しているのは大型  
の鯨だけです。



ゴンドウ鯨  
4~6メートル  
2~3トン

南の海にいるのがマゴンドウ、  
北の海にいるのがタッパナガと  
呼ばれています



ツチ鯨  
9~10メートル  
9~10トン

# くじら 鯨なの？

くじら さかな  
ミンク鯨は、たくさんのお魚を  
えさ  
餌にしているよ。

うみ おお い もの くじら  
海でもっとも大きい生き物である鯨  
は、魚をいっぱい食べています。日  
ほん ちか くじら わたし  
本の近くにいるミンク鯨は、私たち  
に ほん じん た  
日本人がよく食べるイワシやサン  
マ、スケソウダラといった、魚を餌  
ととしています。



▲ミンク鯨の胃の中のサンマ（日本鯨類研究所提供）

かず ふ うみ  
あまり数が増えすぎると、海の  
お魚が減ってしまうことがあるよ。

くじら ふ えさ さかな へ くじら かず きゆう  
鯨が増えすぎると、その餌となる魚が減ってしまいます。鯨の数が急に  
ふ くじら えさ ふ そく せいたい けい うみ い もの かず  
増えると、鯨の餌不足になったり、生態系（海の生き物の数のバランス）  
が壊れたりすることがあるのでとても心配です。

さらに、魚が少なくなると、昔からお魚を食べて

きた私たち日本  
じん さかな と りよう し  
人や魚を捕る漁師  
さんたちが困るこ  
とになってしま  
います。

くじら たい せつ い もの  
鯨は大切な生き物だけど、  
えさ こま  
増えすぎると困ることも  
あるんだよ。





# いま くじら と 今はミンク鯨を捕ること

ねん と  
16年も捕ることができなくて、  
くじら と たち  
くじら捕りのおじさん達は  
こま  
困っているよ。



くじら と と しごと ひと  
ミンク鯨を捕ることができなくて、くじら捕りを仕事としてきた人たちが、とても困る生活が16年間も続いています。ミンク鯨は、守らなければぜつめつしてしまうような種類の鯨とは違って、たくさんの数が確認されている鯨なのです。捕っても大丈夫だとわかっているのに、20年も前に決

められた“1頭も捕ってはイケナイ”という決まりをIWCは変えてくれません。



とう  
たくさんのいるのに1頭も捕ることができないなんておかしいよね。

ほ げい まち ひと こま  
捕鯨の町の人たちも困っているよ。

ほ げい まち ひと じ ぶん まち なが ほ げい れき し でん とう も  
捕鯨の町の人たちは、自分の町が長い捕鯨の歴史と伝統を持っていることにほこりをもっています。今でも鯨の飼養や捕鯨のお祭りが行われるなど、くじら との深いかわりをもって暮らしています。しかし、ミンク鯨を捕ることができなくなって、地元の鯨関係の仕事も減ってしまい、特に若い人々が仕事を求めてどんどん都会へ引っ越してしまっています。人口が減って、しかも残っているのはお年寄りばかりです。「観光に力を入れて、町に活気を取りもどそう！」という努力もしましたが、やはり、実際に捕鯨が行われていないと魅力がなくなるためか、観光客も中々増えていません。

# ができなくて困ってるんだね!

たくさんの人たちが、ミンク鯨漁の再開を願っているよ。

ミンク鯨を捕ることができなくて困っているのは、くじら捕りのおじさんたちや捕鯨の町の人たちだけではありません。健康的でおいしい鯨料理を家族に食べさせたくても、手に入りにくいと困っている人がたくさんいます。魚を捕る漁師さんは、ミンク鯨にたくさんの魚を食べられてしまっで困っていますし、魚がいなくなることで海の生物の数のバランスが壊れてしまうことも心配です。

1日も早い捕鯨再開を!



早く、ミンク鯨を捕ることができるといいな

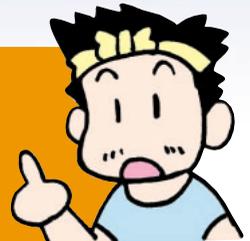


に ほん こ がた ほ げい ぎょう しゃ くじら  
**日本の小型捕鯨業者がミンク鯨を  
1頭も捕ることができなくなって  
もう16年もたっています。**

ほう ふ せいそく すう せい いく かん きょう かく にん  
豊富な生息数と生育環境が確認されているのに、  
こ がた ほ げい ぎょう しゃ ほ げい まち ひと びと こま  
小型捕鯨業者や捕鯨の町の人々が困っているのに、  
うみ せい たい けい くず か のう せい し て き  
海の生態系が崩れる可能性も指摘されているのに、  
ねん あいだ まい とし かい ぎ かさ  
16年もの間、毎年会議を重ねているのに、  
と ゆる げんじょう  
いまだ捕ることが許されないのが現状です。



ほ げい さい かい  
**捕鯨が再開できるよう、  
みんなの願いを世界の人たちに  
わかってもらおう**



に ほん こ がた ほ げい ぎょう しゃ にち はや くじら ほ かく さい かい  
**日本の小型捕鯨業者は、1日も早くミンク鯨の捕獲再開の  
日が来るよう心から願っています。**

こ がた ほ げい ぎょう しゃ に ほん じん た うみ めく くじら たいせつ  
小型捕鯨業者は、これまで日本人が食べてきた海の恵み“鯨”を大切に  
な が た つつ ほ かく かんが  
て、これからも長く食べ続けることができるような捕獲を考えています。  
くじら ちようさ き まも うえ ほうふ せい いく  
鯨についてよく調査をして、決められたルールを守った上で、豊富に生育し  
しゅるい くじら てきせい どうすう と き ぼう  
ている種類の鯨だけを適正な頭数だけ捕ることを希望しています。

**日本小型捕鯨協会**

平成16年1月15日改訂

〒134-0015 東京都江戸川区西瑞江4-20-8 第2コーポ新号202

URL : <http://homepage2.nifty.com/jstwa/>

●無断で本冊子の全体、または一部を使用、転載することを禁じます。