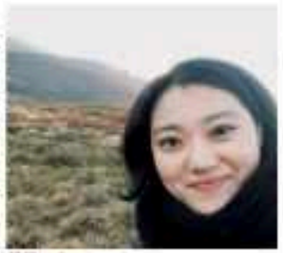
海獣と人

カリブ海の捕鯨事情②



42松下政経塾生 松田 彩（まつだ あや）

1988年7月広島市生まれ、35歳。米国・オハイオ州立大国際関係学部卒、中国・北京大大学院哲学部中国哲学専攻。両国で12年間生活した。2021年度松下政経塾に入塾し現在3年目。日本と両国の3か国がバランスの取れた関係を築き、平和な生活を守るために、為政者を志す。食料安全保障や離島防衛などの観点から、日本の一次産業を強化したいと考え、特に漁業振興を探求。海洋大国・日本を目指す。

鯨＝ブラックフィッシュ

SL

国際捕鯨委員会（IWC）管轄下の捕鯨には3種類がある。先住民生存捕鯨、日本が1987年から2019年まで行ってきたような調査捕鯨、そして、モラトリアムの決定に対して留保を表明したアイスランドやノルウェーの商業捕鯨である。IWCが管理対象としているのはシロナガス、ナガスなどの13種で、それ以外のクジラ・イルカ類は管轄にはない。このため小型鯨類は国際的には理解されにくいがカリブ地域では食用に捕獲。ゴンドウクジラやイルカ類などの小型鯨類はまとめて「ブラックフィッシュ」と呼ばれ人々に食されている。

セントルシア（SL）の首都カストリーズで唯一、銃の所有許可証を持っているレオン氏に捕鯨について話を伺った。毎回漁に行くたびに銃を持っているわけではないらしいが、かなりの頻度で持っていき、クジラがいたら仕留めると話していた。主にゴンドウクジラを獲っているようだ。SL当局の22年のデータでは、7頭のブラックフィッシュの水揚げが報告されている。

食べない邪魔な存在

3か所の港で、漁師たちに話を聞いて回ったのだが、20代、30代くらいの若い漁師たちはきっぱりと「ブラックフィッシュ」は獲らないと話した。マヒマヒなどのほかの魚を獲る時に、回避している小型鯨類を邪魔だと思うが、逃げていくのを待つそうで、ブラックフィッシュの存在は迷惑がっていた。40代以降の年配の漁師は、獲りたい時もあるが、がんばって獲っても、首都まで運ばないと需要がないらしく、漁のあとでわざわざ売りに行くのもしんどいし、金銭的にあまり利益にならないので、ほぼ獲らないという話であった。ローカルで食べたい人がいないのかという問いには、「ここら辺にはうまく料理できる人がいないんだ。特においしいわけでもないし、肉が硬くなっちゃうから」と話し、「ブラックミート」と別称し連呼していた。

初めは「ブラックフィッシュ」の聞き間違いかと思っていたが、数人の漁師や漁村の人が言うので、一体、クジラを肉だと思っているのか、魚だと思っているのか混乱したが、「硬くなるから肉でしょ」と言われ、そういう呼称がそのちまたにあることも納得できた。SLの面積は淡路島くらいで、およそ18万3000人が住んでいるのだが、鯨食文化には地域差があるようである。

南部のビュー・フォートにも捕鯨を積極的に行っている漁師が多い地域があるのだが、筆者の訪問前に、近くでマフィア同士の激しい銃撃事件があり入ることができなかった。（つづく）

レオン氏㊧に捕鯨方法や道具について説明を聞く筆者

レオン氏が所有する船

アンス・ラ・レイ漁港で。漁師と現地の水産局のスタッフとともに