

海獣人

カリブ海の捕鯨事情④

SVGヘグウェイ島

2002年の第54回国際捕鯨委員会（IWC）総会で、米國がセントビンセント・グレナディーン（SVG）ヘグウェイ島のザトウクジラ捕鯨の捕殺枠更新に反対。日本が米國アラスカ州の先住民によるホッキョククジラ捕鯨の捕殺枠更新に反対し、日米両國が真正面からぶつかった経緯がある。

同時期、米國からカリブ海諸國の水産局側に、小型鯨類を含めて捕鯨を一切しないよう案

件の代わりに、漁業のハードウエアの面での支援をするといったトレードが提示されたようだ。ここ最近では米國政府からの漁業における支援はないらしいが、米國がカリブ海での捕鯨の全面禁止を画策していたことがよく分かる。

ヘグウェイ島民は「BLOW〜BLOW〜」（潮が吹いてるぞ〜）という叫び声を聞きつけたらザトウクジラの到来を知る。無事に捕獲されたら知ったら大喜びして、サンプル・ケイ（日本が無償資金協力した鯨体処理施設がある無人島）までバケツを持ってボートで買いにやって来る。先住民生存捕鯨ゆえに、クジラを仕留めるまでは手こぎ・帆推進の捕鯨ボートしか使えないという制約があり、仕留めたあとは、浜に持ち帰るまではモーター付きの船を使用してもいいそうだ。浜に着いたザトウクジラは運び込まれた時間帯や大きさによるが、平均



本皮と赤肉のシチュー

ムが今でも引き継がれている。自家消費用、親戚や友人への贈与分は売らな。そのほかは、赤肉と脂身（本皮の塊にして、一磅

BLOW〜潮が吹いてるぞ

なごころ案

6時間くらいで解体され、直接の捕鯨関係者にまず分配される。捕鯨船所有者の分け前はバケツ2つ分、乗組員や探鯨者はバケツ1つ

分というざっくりな分け方である。ヘグウェイ島民が米國から齧いながら捕鯨を開始した当初と同じシェアシステム

脂身で便秘解消

まった場合は、購入できた人々に頼んで少量を分けてもらうのが慣例だ。

獲ったザトウクジラは主に2つの部分に分けられる。黒い皮膚とその下にある厚くて白い層の本皮（脂身）と、赤肉である。赤肉についている脂肪は、釜に入れてとにかく煮込んで抹油する。冷まして滅菌したボトルに入れ保存する。そのまま飲むと便秘解消によく効くらしい。

赤肉にはタマネギとニンニク、そして調味料としてタイムやチャイブ、塩をまぶす。黒い皮膚と白い本皮は角切りにして、ぐつぐつ煮込み、赤肉も角切りにして、一緒に入れシチューにする。

もり打ちのユースタス氏と筆者。後ろが捕鯨船。若者に捕鯨船に乗りながら技術を教えているそうだ。今は船が1隻しかないが来年度に向けて新たな船を1隻造っている



3人がかりでクジラを解体し肉の塊を陸に上げようとしている様子（ヘグウェイ遺産博物館スタッフ撮影のビデオのスクリーンショットから）

42期 生 松田 彩

松下政経塾 松田 彩

1988年7月広島市生まれ、35歳。米國・オハイオ州立大國際関係学部卒、中国・北京大大学院哲学部中国哲学専攻。両國で12年間生活した。2021年度松下政経塾に入塾

し現在3年目。日本と國の3國がバランスの取れた関係を持ち、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、特に漁業振興を探索。海洋大國・日本を自指す。