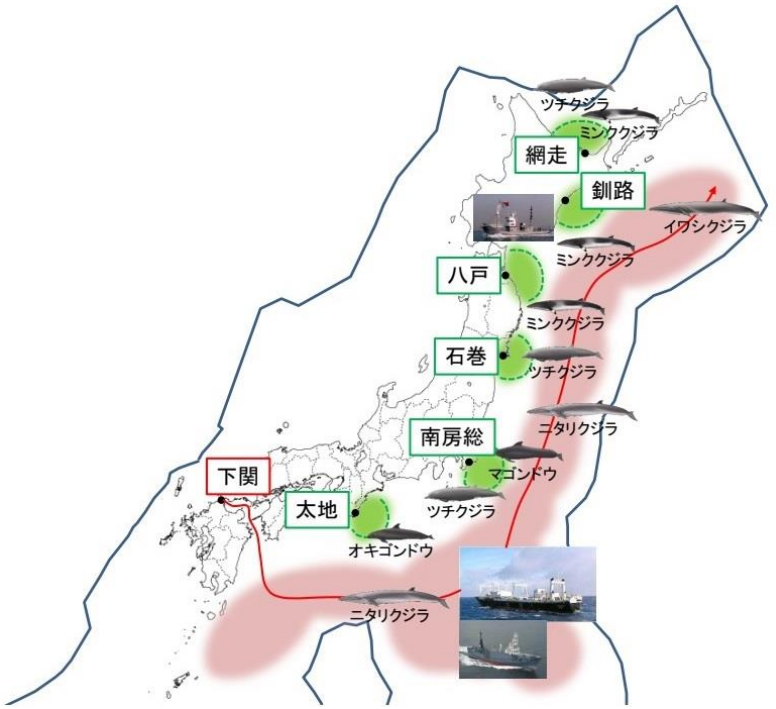
資料4

共同船舶株式会社
一般社団法人日本捕鯨協会
取材対応マニュアル

- 商業捕鯨再開から節目の5年、母船式捕鯨の操業実績
- 生肉プロジェクト継続「くじらは食のダイヤモンドだ！」
- 今年も中核コンセプトは「くじらを食べて海のSDGsに貢献しよう」
- 新母船「関鯨丸」の建造は鯨肉の供給責任を果たす決意の表明
- アイスランド産鯨肉の輸入で市場規模66億円の再構築
- 鯨肉の保健的機能性による付加価値向上や、新商品開発に向けた取り組み
- 学校給食は未来のお客様への先行投資～美味しい給食
- くじらストア（自販機無人店舗）オープン
- 母船式商業捕鯨は今年度、経常収支の黒字化を目指す
- その他の研究開発など
- 2023年度の主なイベントスケジュール

商業捕鯨再開から節目の５年、母船式捕鯨の操業実績

商業捕鯨の再開により、操業海域は日本の領海及びEEZ（排他的経済水域）内に限定され、捕獲枠もIWCで合意した極めて厳格な改訂管理方式（RMP）を採用し、ニタリ鯨で資源推定値の0.5%、イワシ鯨では0.1%未満と、調査捕鯨より3～4割減。RMPでは100年間捕獲し続けても資源に何ら悪影響を及ぼすことがないと謳っているが、商業捕鯨の持続性には全く配慮されていません。



年	事業	鯨種	頭数	生産量（t）	出来高/頭	合計（t）
2019年	19-1W	ミンク	11	23.9	2.17	
		ニタリ	187	1,171.8	6.27	1,428.46
		イワシ	25	232.7	9.31	
2020年	19-2W	ニタリ	20	96.1	4.80	
	20-1W	ニタリ	124	764.1	6.16	1,444.63
	20-2W	ニタリ	43	304.8	7.09	
		イワシ	25	279.7	11.19	
2021年	21-1W	ニタリ	84	621.4	7.40	
	21-2W	ニタリ	83	600.1	7.23	1,663.52
	21-3W	ニタリ	20	149.4	7.47	
		イワシ	25	292.6	11.70	
2022年	22-1W	ニタリ	50	355.9	7.12	
	22-2W	ニタリ	97	683.9	7.05	
		イワシ	1	7.3	7.28	1,640.88
	22-3W	ニタリ	40	294.3	7.36	
		イワシ	24	299.5	12.48	
2023年	23-1W	ニタリ				
	23-2W	ニタリ				
		イワシ				

生肉プロジェクト継続 『くじらは食のダイヤモンドだ！』

母船式捕鯨では洋上で解体処理した鯨肉はすべて冷凍で保管されるため、従来では大型鯨の生肉が流通することはありませんでした。しかし、一度も凍結していない生肉は、解凍による旨味成分の流失がなく、筋肉細胞がそのままの状態で保たれるため、臭みもなく弾力性のある食感が大きな魅力です。

2021年からはこの希少な大型鯨の生肉を使ったキャンペーン『くじらは食のダイヤモンドだ！』を本格的に展開。豊洲、仙台、大阪、下関の4市場でニタリ鯨やイワシ鯨の生肉を上場し、昨年の下関ではイワシ鯨の尾肉にキロ50万円という鯨肉史上最高値が付き、多くのメディアに取り上げていただくことで数億円規模の広告効果を達成してきました。

2023年度も生肉プロジェクトを継続してまいります。

回数	年	月	日	市場	鯨種	出荷量	取引価格
1	2019	8	1	仙台市中央卸売市場	ニタリ	680kg	最高値尾肉キロ2万円
2	2020	12	1	仙台市中央卸売市場	イワシ	600kg	最高値尾肉キロ5万円
3	2021	9	3	豊洲中央卸売市場	ニタリ	500kg	最高値尾肉キロ7万円
4		9	28	仙台市中央卸売市場	ニタリ	1,100kg	最高値尾肉キロ10万円
5		11	16	下関漁港地方卸売市場	イワシ	1,500kg	最高値尾肉キロ12万円
6	2022	7	12	仙台市中央卸売市場	ニタリ	2,000kg	最高値尾肉キロ20万円
7		9	2	豊洲中央卸売市場	ニタリ	2.600kg	最高値尾肉キロ21万円
8		9	15	仙台市中央卸売市場	ニタリ	785kg	最高値尾肉キロ5万円
9		10	14	大阪市中央卸売市場本場	ニタリ	900kg	最高値尾肉キロ25万円
10		11	14	下関漁港地方卸売市場	イワシ	2,200kg	最高値尾肉キロ50万円
11	2023	6	30	大阪市中央卸売市場本場	ニタリ		
12		8	8	仙台市中央卸売市場	ニタリ		
13		9	1	豊洲中央卸売市場	ニタリ		
14		11	7	下関漁港地方卸売市場	イワシ		

【写真㊤】下関市場でも上場前に記念式典が執り行われ、前田晋太郎下関市長も出席して市場関係者と共に鏡開きが行われた。

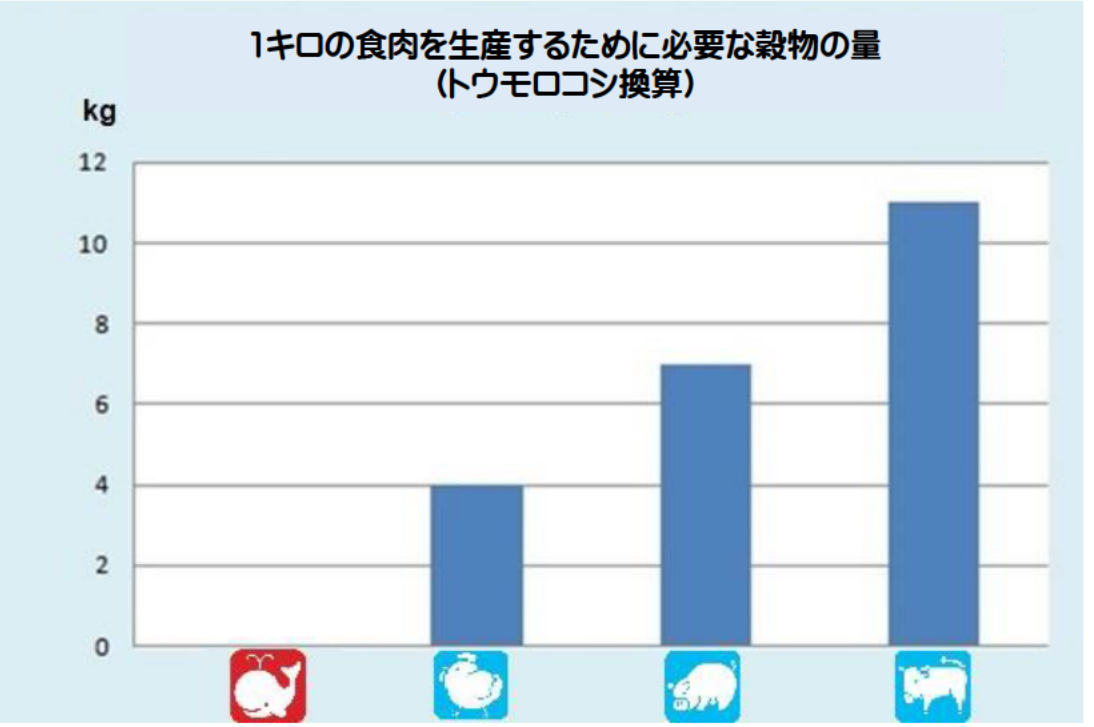
【写真㊦】キロ50万円で競り落とした尾の身を抱え、報道陣の取材に応える鮮魚仲卸・魚重の長谷川専務。

今年も中核コンセプトは「くじらを食べて海のSDGsに貢献しよう」

鯨は1日に体重の4%の餌を食べており、日本鯨類研究所の試算では、地球上で鯨が1年間に食べる水産資源の量は人間の年間漁獲量の3～6倍。食物連鎖の最上位に君臨する鯨だけを過剰に保護することは海洋生態系のバランスを崩すことになります。鯨も適度に利用することで国連の掲げる持続可能な開発目標のひとつ「海の豊かさを守る」ことに貢献できるのです。また、鯨は改訂管理方式（RMP）と呼ばれる極めて厳格な手法で管理されており、100年先まで健全な資源状態が担保されています。更に、鯨は流通段階でも個体ごとに遺伝子登録が義務付けられており、トレーサビリティも確保された安心・安全な食料資源と言えます。私共はこれからも事業の中核コンセプトに「海のSDGsへの貢献」を掲げ、捕鯨を応援して下さる消費者をターゲットにプロモーション活動を展開してまいります。

写真：ミンククジラの胃の内容物　㊤サンマ、㊦スルメイカ

また、鯨が海で餌を大量に食べて育つ一方、陸上で飼育する牛、豚、鶏といった主要な食肉では1キロの肉を生産するために4～11倍の穀物が必要です。逆に鯨は1頭捕獲すれば年間でその体重の約15倍の餌となる水産資源が人類のために利用可能となるのです。



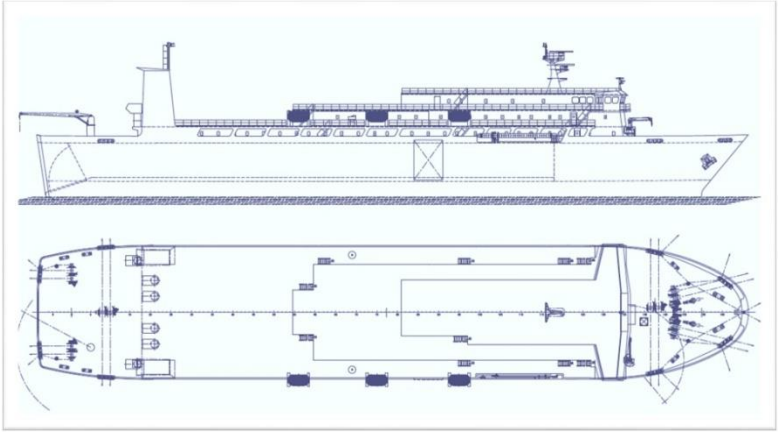
新母船「関鯨丸」の建造は鯨肉の供給責任を果たす決意の表明

老朽化した捕鯨母船・日新丸に代わる新母船の建造に向け、共同船舶は2022年2月に山口県下関市の旭洋造船と正式に契約を締結し、2023年2月10日には鋼材の切り出しが開始され建造が本格的にスタートしました。

また、新母船の名称については、下関市が全国に公募した結果、43名から応募が寄せられた「関鯨丸（かんげいまる）」が選ばれ、3月7日に前田晋太郎下関市長から公表されました。

今後は2023年6月21日に起工式、8月31日の進水式を経て、2024年3月に竣工する計画です。

60数億円をかけて新母船を建造する意義とは、捕鯨業界のトップ企業として今後も30年間は鯨肉の供給責任を果たし、鯨肉市場の将来性を担保する決意の表明に他なりません。



関鯨丸の主な要目	
全長	112.6m
船幅	21m
総トン数	約9100 t
航海速度	12kt
航海日数	60日
航続距離	7000海里（南極海到達可能）
定員	100名
揚鯨設備	スリップウェイ方式、揚鯨ウインチ（70 t 揚鯨可能）
推進方式	電気推進、2基2軸、固定ピッチプロペラ
保冷設備	リーファコンテナ800 t （20feet(20t) ×40基） 袋製品保冷庫60 t 合計860 t
製品陸揚	船側ランプウエイ方式
その他設備	探鯨用大型高性能ドローンデッキ

関鯨丸建造スケジュール	
2023年2月10日	建造開始安全祈願祭（鋼材加工開始）
3月7日	新母船名称「関鯨丸」公表及び伝達式
6月21日	ブロック搭載起工式（ブロック搭載開始）
8月31日	進水式（進水・出渠）
2024年3月	竣工・引渡式

補足資料

新母船建造開始安全祈願祭

2023年2月10日、山口県下関市の旭洋造船においてスチールカッティングと呼ばれる鋼材の切り出しが開始され、日新丸に代わる新母船の建造がいよいよスタートしました。

紅白の幕が張られた旭洋造船の工場内では、船主や造船所の関係者が参列して安全祈願祭が執り行われ、共同船舶の所英樹社長が鋼鈑に「ずっと安全」との願いを込めたメッセージを記した後、スイッチを押して切り出し機を始動させました。式典後に開いた共同記者会見で所社長は、「いよいよ新母船の建造が始まり、感無量である」と心境を語りました。

【写真】㊤鋼板にメッセージと署名を記した（中央）所社長、（左）旭洋造船・越智社長、（右）下関市・北島副市長、㊦鋼材の切り出し開始を祝う所社長、越智社長、北島副市長、㊧祈願祭の終了後に撮影した集合写真

補足資料

新母船・関鯨丸のブロック搭載起工式

2023年6月21日、山口県下関市の旭洋造船において本格的な組み立て工事が始まるのを前に作業の安全や無事の完成を祈願するブロック搭載起工式が執り行われました。

参列した関係者は神事の後、会場隣に設置されたバルバス・バウと呼ばれる船首部分のブロックの前で記念撮影した後、造船所内に設置されたその他のブロックや、ブロックを積み上げる新造船ドックを視察しながら8月の進水式、翌年3月の竣工に向け、悲願であった新母船の完成に期待を膨らませていました。

【写真】㊤「起工始の儀」では組み立て工事（溶接）の開始を火花を散らして演出、㊦ブロックの前で記念撮影（左から前田市長、所社長、越智社長、香川議長、㊧起工式終了後に撮影した記念写真

アイスランド産鯨肉の輸入で市場規模66億円の再構築

商業捕鯨再開後、鯨肉の国内供給量は年間推定約2000～2500トン。共同船舶の鯨肉生産量は調査捕鯨時代から3～4割減少した上、2019年以降アイスランドではコロナ禍による影響もありナガス鯨の捕獲を見合わせていたことから、国内の鯨肉供給量は半減してしまいました。

現在の供給規模で鯨肉市場を維持していくことは困難で、中長期的には最低5500トンの供給体制を再構築することが必要であるとの観点から、昨年からアイスランドに対し、ナガス鯨の捕獲と輸出再開を官民で働きかけてきました。こうした中、2022年2月、アイスランドの漁業大臣が経済的合理性がないことを理由に2024年以降ナガス鯨の捕獲枠を更新しない方針だとする記事を現地メディアが報道しました。当時の水産庁捕鯨政策担当者はすぐさまNYでアイスランド捕鯨会社の共同経営責任者と面会し、報道内容の事実関係を確認するとともに、ナガス鯨の捕獲と輸出再開を重ねて要請してきたことは周知の事実であります。

この水産庁捕鯨政策担当者からの要請を受け、アイスランドでは共同船舶による全量一括買取を条件にナガス操業に向けた準備が開始され、2022年6月に捕獲が再開されました。アイスランドでは2022年にナガス鯨148頭を捕獲し、共同船舶も自前で買取資金を調達、アイスランド産鯨肉を全量買い取りました。なお、アイスランド側とは一括買取を円建てで契約しており、多少時間はかかるもののある程度の利益を見込んでいます。

西暦	アイスランド（ナガス）		
	捕獲頭数	輸出量（kg）	輸出（金額千円）
2006	7		
2007			
2008		66,573	120,651
2009	125		
2010	148	419,109	477,240
2011		502,662	439,923
2012		704,805	547,789
2013	134	418,627	257,420
2014	137	1,682,376	1,028,498
2015	155	1,190,141	862,285
2016		992,454	692,897
2017		1,152,056	546,234
2018	146		
2019		1,242,607	778,576
2020			
2021			
2022	148		
2023		2,546,342	3,036,406

こうしてアイスランド産鯨肉の一括買取を実現し、価格競争により捕鯨業界が共倒れになる危機を回避することができました。 当社が国内市場に安定して鯨肉の供給責任を果たせていけるのも水産庁のご対応のお陰です。

一方、アイスランドでは今年もナガス鯨の捕獲準備を進めていたところ、突然6月20日に漁業大臣が動物愛護の観点から今年の捕鯨を8月31日まで中止すると発表したとの報道が日本時間の6月21日早朝に飛び込んできました。これによりアイスランドでは今年の捕鯨は事実上実施できず、来年から見直される商業捕鯨枠についても取り消しとなる可能性が危惧されます。

写真：2022年7月　共同船舶撮影

鯨肉の保健的機能性による付加価値向上や新商品開発に向けた取り組み

鯨肉に多く含まれるアミノ酸成分「バレニン」は、絶食状態で数千キロを回遊する鯨のパワーの源と考えられ、これまでにマウス実験やヒト試験などから抗疲労効果や認知機能の改善、免疫力のアップなどに効果があることが分かっています。「バレニンちゃん」と言ったゆるキャラを使い、こうした鯨肉特有の保健的機能性をアピールすることで付加価値の向上をはかっています。実際に鯨の赤肉や本皮に含まれるバレニンを含むイミダゾールジペプチドやDHAといった成分の効用が評価された機能性表示商品がすでに商品化されています。

また、最近では食品以外でも鯨由来の成分クジラオイルやクジラの軟骨から抽出したプロテオグリカン等を配合した洗顔石鹸や美容液、エイジングケアクリームと言った希少価値の高いコスメティックス関連の新商品も開発しています。

【事例】鯨肉初の機能性表示食品（共同船舶株式会社）

共同船舶（株）は、令和３（2021）年９月に鯨肉初の機能性表示食品として「凍温熟成鯨赤肉」と「鯨本皮」の２商品を届出しました。

クジラの筋肉には、イミダゾールジペプチド（バレニン、カルノシン、アンセリン）が多く含まれています。イミダゾールジペプチドは、日常生活や身体的な作業による一時的な疲労感の軽減に役立つ機能と、日常生活における一時的なストレスの軽減に役立つ機能があることが報告されています。「凍温熟成鯨赤肉」は、一時的な疲労感やストレスが気になる中高年層をターゲットにした商品です。

また、クジラの皮にはDHA が多く含まれています。DHAを900mg/日摂取することで、加齢により低下する認知機能の一部である記憶力（言語や図形などを覚え思い出す力）の維持に役立つ機能があることが報告されています。「鯨本皮」は、30g食べることで、機能性が報告されている１日当たりのDHAの量の50%を摂取できる、記憶力が気になる健常な中高年層をターゲットにした商品です。

同社は、このような商品により、鯨肉の機能性をアピールしていくことで、鯨肉の販売促進を図っています。

機能性表示食品の
「凍温熟成鯨赤肉」と「鯨本皮」

小売店での販売促進イベント

令和3年度水産白書に水産物の機能性表示食品の事例として鯨製品が紹介されました

碧い海のサファイア石けん100g

クジラオイル、フコイダン、マリーンコラーゲンなど、天然由来成分を贅沢に使った洗顔石けんです。

豊かな海のルビーセラム30ml

クジラの軟骨から抽出したプロテオグリカンとヒト脂肪細胞順化培養エキスをたっぷり配合、長時間保湿力を維持する美容液です。

豊かな海のパールクリーム30g

クジラの軟骨から抽出したプロテオグリカンとヒト脂肪細胞順化培養エキスを組み合わせた、独自性の高い、エイジングケアクリームです。

学校給食は未来のお客様への先行投資～美味しい給食

2022年11月には現在も市内に沿岸捕鯨基地が残る千葉県南房総市に共同船舶から育ち盛りの子供たちの健康に最適な食材である鯨肉を給食用に無償提供し、市内の加工会社が開発したくじらコロッケが市内の全小中学校や幼稚園で提供されました。

くじらストア（自販機無人店舗）オープン

期待以上に大盛況

店内の自販機（糀谷店）

糀谷店のオープン日に業界初のくじらガチャ

横浜元町店オープンを祝したテープカット

クジラ肉は
自販機で
食文化維持へ消費促
国は捕獲枠拡大目指す

商業捕鯨が再開されてから間もなく4年が経過するものの、いまだに大手のスーパーでは反捕鯨団体からの嫌がらせを警戒し、鯨商品の取り扱いを控えています。消費者からはどこで鯨を買えるの？という声をよくお聞きしますが、お客様の買い物圏内で行けば必ず販売しているお店を紹介することはなかなか困難でした。そこで当社は、多くの消費者が買い物に訪れる大手スーパーの近隣に、鯨商品を24時間いつでも買える無人店舗を開設することにいたしました。

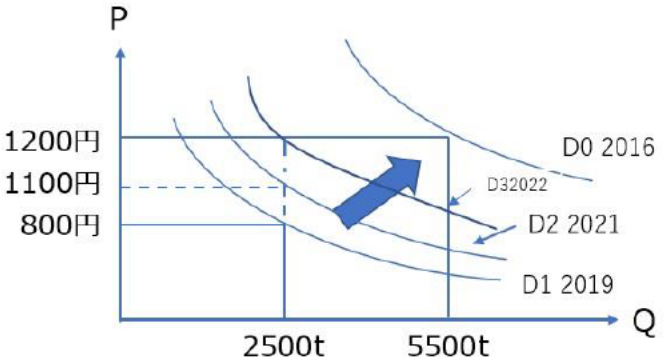
まずは2023年1月12日に都内の大田区糀谷と品川区大井町に2店舗を同時オープンし、1月24日には横浜中区元町に3号店をオープンいたしました。当日はテープカットなどセレモニーの後、500円で1000～3000円の商品が当たる「くじらガチャ」や、有名シェフが監修する鯨フレンチ料理フルコースに15組30名を招待する企画などで大いに盛り上がりました。また、出店してみて地域によって売れ筋商品に異なる傾向が見られるなど興味深いデータを得ることもできました。

売り上げの方も商品の補充が間に合わないなど期待以上に大繁盛で、国内外の多くのメディアからも取材を受けています。

これら関東の3店舗に引き続き、2月16日には関西圏にも大阪駅前の当社関西営業所内にくじらストア4号店をオープンいたしました。また、都内の中央区月島にも5号店が8月18日にオープンすることが決まっており、将来的には100店舗を5年以内に展開できることを目標にしています。

母船式商業捕鯨は今年度、経常収支の黒字化を目指す

1.需要を喚起し、鯨肉の需要曲線を上方シフトさせる　落ち込んだ需要を2016年の水準まで上昇させていく



R＆D
- 鯨の機能性の研究
- 新生産技術の開発
- 新商品の開発
- SDGsへの貢献

＋　各種のプロモーション

ターゲット
- 学校給食
- 若者
- 捕鯨応援者
- インバウンド
- 無人店舗

～これまでの当社卸売単価の推移～

2020年度　957円／kg　　**2021年　1,127円／kg**　　**2022年見込　1,216円／kg**

☆2022年11月、下関市場に上場したイワシ鯨生肉は史上最高値50万円／kgを記録
プロモーションの成果により鯨肉への市場評価は着実に上昇傾向にある

2.供給量の増加　2024年度から ニタリ鯨187頭　イワシ鯨25頭　その他鯨種18頭程度の枠を期待。アイスランド鯨肉の輸入再開
3.捕鯨枠増枠に対応するため生産体制の強化　　老朽化した日新丸にかわる新母船を2024年3月に竣工させる
4.災害支援への対応　医師、看護師の配備、医療コンテナ＋設備の利用、コンテナによる物資の補給

2023年　3月期　営業利益　2億円にチャレンジ

2025年3月期
新母船の償却（5億円以上）を負担した上で黒字化　完全自立を目指す

新母船の原価償却費
600百万円負担後

商業捕鯨営業利益	2020/3	2021/3	2022/3	2023/3	2024/3	2025/3	（単位　百万円）
	△715	△833	△27	200	200	200	

その他の研究開発など

補足資料

■ 乾燥鯨肉の爆砕による鯨肉の粉末化　⇒　バレニンサプリメント原価低減

■ 体育大学のアスリートに対しバレニン投与
筋肉を合成する遺伝子の発現を促進する事を発見　⇒　スポーツクラブに対するサプリメント開発等

■ 鯨肉の腸内フローラへの影響評価
戦後の高度成長期を支えた米と鯨肉の食文化を腸内に再現
洋食化の進んだ現代食との違いを分析　⇒　脳に与える影響まで考察し、鯨肉の優位性を確認する

■ 在日外国人に対する鯨食体験イベントの実施
・外国人でも鯨食を好んで食べている様子を日本人にアピール
・鯨にネガティブなイメージを持つ日本人の意識を好転させる
・SNSを通じた海外への鯨食文化の発信（インフルエンサーの利用）
・旅行代理店へのコンテンツプロモーション

■ 捕鯨が海のSDGsに貢献するとの我々の主張を映像にし、欧米のフィルムフェスティバルに出品する（検討中）

■ 冷凍鯨肉を生肉と見分けのつかないよう品質を向上させる研究　⇒　マイナス70℃の冷凍コンテナ、
電磁波を利用した解凍方法、etc

■ 競走馬にバレニンサプリを与える　⇒　JRAの認可を既に受けています

■ 商品開発
・これまで生食用として利用していなかった加工一級の生食への対応（菌のコントロール）
⇓
さえずり、その他のレトルト商品開発

2023年度の主なイベントスケジュール

開催予定日時	イベント内容	開催場所
4月30日（日）12時～	新潟放送『クジラだよ！全員集合！』	新潟県上越市あるるん村
5月12日（金）	アイスランド産ナガス鯨品見会	福岡
5月17日（水）	捕鯨の伝統と食文化を守る会	星稜会館（千代田区永田町）
5月23日（金）	日新丸船団出港	広島県尾道市因島、山口県下関市
6月21日（水）	関鯨丸起工式	旭洋造船（山口県下関市）
6月28日（水）	勇新丸大阪港入港・ニタリ鯨生肉荷揚げ	大阪港築港
6月30日（金）	ニタリ鯨生肉上場	大阪市中央卸売市場本場
8月2日（水）～7日（月）	青森ねぶた祭に鯨の前ねぶたで参加	青森
8月6日（日）	日新丸仙台入港・ニタリ鯨生肉荷揚げ	仙台港
8月8日（火）	ニタリ鯨生肉上場	仙台市中央卸売市場
8月30日（水）	勇新丸豊洲埠頭入港・ニタリ鯨生肉荷揚げ	東京都江東区豊洲桟橋
8月31日（木）	関鯨丸進水式	旭洋造船（山口県下関市）
9月1日（金）	ニタリ鯨生肉上場	東京都中央卸売市場豊洲市場
9月9日（土）～10日（日）	青森放送『RAB青森放送祭り』	青森
10月6日（金）	くじらフェスティバル	東京
10月16（月）～19日（木）	MIPCOM 2023（フィルムフェスティバル）	フランス・カンヌ
11月4日（土）	日新丸下関入港・イワシ鯨生肉荷揚げ	下関あるかぽーと
11月7日（火）	イワシ鯨生肉上場	下関漁港地方卸売市場
1月中旬	新春合同記者会見	東京都中央区豊海町
1月下旬～2月上旬	美味しいクジラをもっと身近に、簡単に！	農林水産省消費者の部屋
3月下旬	関鯨丸竣工・引渡式	旭洋造船（山口県下関市）