

鯨類の持続的な利用の確保の在り方に関する検討会（第3回）
議事要旨

1. 日 時：令和5年7月25日（火）14:00～17:55
2. 場 所：水産庁中央会議室
3. 出席者：
 - （1）委 員：内野美恵委員（座長）、佐藤卓委員（座長代理）、樋口信高委員、山村和夫委員
 - （2）水産庁：松尾国際課長、坂本捕鯨室長ほか
 - （3）実務経験者・学識経験者：
共同船舶株式会社（以下「共船」という）所代表取締役社長、細根常務取締役、
立木取締役管理本部長、久保専任部長
日本小型捕鯨協会（以下「小型」という）貝会長
（兼 太地町漁業協同組合（以下「太地町漁協」という）専務理事）
太地町立くじらの博物館（以下「博物館」という）稲森館長
4. 議 題：
 - （1）捕鯨業の円滑な実施について
 - （2）妨害活動について
 - （3）その他
5. 概 要：
 - （1）議題「捕鯨業の円滑な実施について」に関し、水産庁から資料2、共船から資料3及び資料4に基づき説明し、その後、発表者との質疑応答と、委員同士の意見交換を行った。委員から主に以下のとおり発言があった。

①質疑応答

- ・ 鯨は間違いなく食品の1つ。日本食品標準成分表にも記載されている。管理栄養士の一人として、学校給食も含めてもっとプロモーションをすべきと考えている。最近では、スーパーで栄養士・管理栄養士が勧める食材をPRする事例も増えてきているため、栄養士・管理栄養士を活用してはどうか。食の専門家である日本栄養士会に鯨食普及のプロモーションを働きかけることは考えているか。（共船より、今後のプロモーション計画の1つとして考えたい旨応答。）
- ・ 捕獲できる鯨の頭数が決まっているのであれば、これ以上稼ぎようがないのは理解できる。もう少し獲れる量が増えることが望ましい。
- ・ 今の子どもたちは鯨を食べていない世代。スーパーで鯨肉を買おうと思っても全然見かけない。そのような中、自動販売機による無人店舗販売は良い取組だろう。購入しても調理方法が分からないという問題があるが、自動販売機であれば調理済みの商品が購入できる利点がある。食べてもらうことが目的であれば、単に消費者に対して原料のみを供給するのではなく、美味しい調理品も提供するのが望ましい。
- ・ 大手チェーンで鯨を扱っている飲食店はほとんど無いと認識しているが、個人

の飲食店で鯨を扱ってくれるお店を開拓してほしい。例えば関東おでんのように、少数でも「ここに行けば鯨が食べられる」といったお店が日本各地にあると良い。それによって徐々に鯨の味に馴染んでいくことにつながると思う。

- ・ 鯨の加工業界も「反捕鯨団体からの批判を避けるためにスーパーが鯨商品の取り扱いを止めていく」との悩みの渦中にある。お客様からどこに行けば鯨を売っているのかと聞かれても、答えにくくなっているのが実態。この10年でも、どんどん売り場が減っている。鯨肉を取り扱っていた企業が、サイバーテロを受けたことをきっかけに、役員会で鯨肉取扱中止が決定された事例も聞いている。実際、バイヤーと契約の段取りが進んでいたのに、役員会で鯨肉の取扱いを却下されたことがある。
- ・ 本年のアイスランドの捕鯨一時停止の件は、捕鯨をめぐる環境はやはり厳しいと感じさせられた。売り場の確保という点では業界として一緒に頑張っていきたい。
- ・ 無人店舗はいいアイデアだが、どこまで広げていく計画なのか。（共船より、取組開始当初は100店舗を目指していたが、5店舗が完成した段階で計画を見直し、利用者へのアンケートや利用者の座談会で指摘された改善点（家で調理に油は使わない、レンジで調理できるものが良いなど）を踏まえて、商品開発等に取り組んでいる旨応答。）
- ・ 共船が年間通して積極的にプロモーションしている好影響が出ていると思っている。メディアへの露出も、水産系紙面だけでなく、全国区のメディアに取りあげてもらえるのはプラスに働くと思うので、今後もこの取組を続けていってもらえれば良い。また、フィルム制作は無茶ではないかと思いはしたが、おもしろいアイデアだと思う。
- ・ 2019年に商業捕鯨が再開されて以降、鯨肉のPRに頑張っているが、調査捕鯨が30年も続いたので、軌道に乗るのにはまだまだ時間がかかると考えられる。暫くの間、水産庁による支援が必要ではないか。
- ・ 東京の島嶼部に行ったとき、鯨が来ると魚が獲れなくなると地元の人たちから聞いたことがある。捕鯨をすることはジビエと同じようなものであるが、先日とあるスーパーに買い物に行ったら堂々とジビエ肉が売っているのに、鯨は置いていなかった。海の生態系を守る観点で捕鯨をしているというのは良い謳い文句になるのでは。
- ・ 豊洲に生肉を供給出荷する際、関連棟に生肉は卸すのか。関連棟には観光客が相当数来るため、プロモーションする絶好の機会だと考える。（共船より、関連棟での販売を検討する旨応答。）
- ・ 築地にある東京都の施設での販売・イベントも効果的なPRになるだろう。
- ・ 鯨肉をPRするターゲットについて、鯨を実際に食べていた祖父・祖母の世代から、鯨は美味しい食材であると孫に伝え、そこから鯨肉に馴染みがない孫の親世代にも買ってもらうようなことが期待できると考える。
- ・ 大学の食育の授業では、生徒からの鯨への関心は高い。「鯨を食べてもよいことを知らなかった」という反応もある。
- ・ 腸内フローラの研究について、ポジティブな研究結果が出ることを期待している。良い結果がでれば、日本医師会や日本栄養士会に反響があるのでは。
- ・ 築地でのマグロのセリには、外国人観光客がたくさん集まっていた。クジラもセ

リを見学できれば、観光としてプロモーションできるのでは。(共船より、豊洲では相対取引のためセリは行われませんが、仙台と下関ではセリで取引している旨応答。)

②意見交換（実務経験者・学識経験者退出後、委員同士で議論）

<量販店における鯨肉販売の取りやめについて>

- ・鯨肉の売り場確保のために、水産庁で共船と一緒に何か対策や取組は行っているのか。売り場から、具体的に「こういう対策をしてくれたら鯨肉を取り扱うよ」といった逆提案はないか。(水産庁より、反捕鯨団体の活動が落ち着いてきていることも踏まえてスーパーに鯨肉の取扱状況について問い合わせたが、そのような提案はなかった旨応答。)

<アイスランドでの捕鯨一時停止及び捕殺方法について>

<新船建造による減価償却費の支払いについて>

- ・アイスランドでの捕鯨の一時停止について、水産庁としてどのように捉えているか。(水産庁より、昨漁期、アイスランドでナガスクジラを捕獲する際に、8発もの銃を打ち込んだ事例が去年のIWC総会で取り沙汰され、複数国からアイスランドに対する批難があった。鯨を苦しめない捕殺方法をアイスランド国内で検討することとしているが、これはあくまでもアイスランド国内法に関する話であり、日本国内法とは関係ないため、我が国の捕鯨業にすぐに影響するものではない旨応答。)
- ・苦しめないで生き物を殺すという話は、畜産業にも関係していることだろう。
- ・新母船では新しい捕殺方法になるのか。新船建造に伴う減価償却費の支払いは厳しいのではと心配しており、この件で仮に捕鯨が停止されてしまったら、到底支払えない。もし共船が減価償却費を払えなくなった場合、水産庁として支援する考えなのか。(水産庁より、新母船になっても捕殺方法は変わらない。水産庁としては、捕獲枠を淡々と科学的に算出している。鯨肉の単価を上げることが課題である旨応答。また、捕鯨業特有の資産の流動性の低さ、現在の鯨肉在庫量を説明の上、捕鯨対策予算として毎年基金10億円を共同船舶に貸付し、共同船舶はそれを運転資金としている旨を説明。)
- ・もともと共船は、調査捕鯨をするために船を貸す用船会社であったため、現金はほとんど持っていない。このため、運転資金が不足しており、回転式の基金10億円が無ければやっていけない。(水産庁より、調査関係予算には、例えば南極海での鯨類資源調査に係る調査船として、共船の独航船を用船する経費も含まれている。それでまわっている状況であり、簡単に独り立ちできるような経営状況にはないと考えている旨応答。)
- ・南極海調査を含む調査用船によって支えられていると考える。
- ・新母船でも捕殺方法は変わらないということであれば、そこへの批判の可能性はあるということか。
- ・捕殺方法の見直しというのも、捕鯨を止めさせたい者からの謂れのない指摘だと考えている。元々は絶滅するから捕獲してはならないという理由で捕鯨を止めさせようとする動きがあったが、絶滅しない捕獲頭数の算出方法が確立されたことから、殺し方の議論に焦点を移しただけ。このほかにも、捕獲してはいけない鯨

種の誤捕獲があるのではないかなど、捕鯨に反対する立場の人たちは、様々なことを多方面から指摘してくる。

- ・日本では、鰯が命中した後に鯨の体内で爆発する爆薬の量を調整して致死時間を短縮させている。この手法は、IWCでも好ましい捕殺方法として認められている。
- ・食育の分野では、食肉になった状態しか知らない子供が多いため、原料となっている動物のと殺現場を見学する教育を行っている。鯨であっても、命をいただいていることに変わりはなく、もう少し我々消費者が理解を示す必要があるのではないかな。
- ・致死までの鯨に与える負担がこれだけ軽減されているとの事実を、対外的にしっかり示すべき。畜産業ではそういった取組はなされている。
- ・日本は、と殺方法についてしっかりと研究を重ねており、最短時間でと殺できるようになった。他方、数%は急所を外れて苦しむものもいるということで、鯨と似た状況。

(2) 議題「捕鯨業の円滑な実施について」に関し、小型から資料5に基づき説明し、その後、発表者との質疑応答と、委員同士の意見交換を行った。委員から主に以下のとおり発言があった。

①質疑応答

- ・近年捕獲が低調であるなど、相当苦労されていると理解した。生肉で出荷できることは基地式捕鯨業の強みだと思うが、最終的な消費市場はどこになるのか。(小型より、例えば北海道で操業した場合は札幌が中心。どこで操業しても基本的には九州までを含めて売っているが、値段と肉質を見て仕向地を決めている、相対的に札幌と仙台からの引き合いが強い旨応答。)
- ・捕鯨後の鯨の陸送は冷蔵車で運んでいるのか。鮮度劣化対策はどうしているのか。(小型より、普通のトラックで砕氷を敷いた上に鯨を載せ、周りも氷で包み込むようにして陸送している、内臓を取り除いた空隙に氷を詰めて輸送できるので、2時間程度の陸送であれば鮮度的に問題ない旨応答。)
- ・内臓はどのように処分しているのか。(小型より、陸上で処理すると産業廃棄物となるため、関係法令を遵守の上、洋上で海中投棄している旨応答。)
- ・これまで操業していた太平洋でミンククジラが見つかりにくくなっている一方で、依然としてオホーツク海では好漁であって、また、暫く操業していなかった日本海側でツチクジラが好漁というのは、現場での感覚として、その海域での捕獲頻度による影響なのか、それとも鯨が移動しているからなのか。(小型より、感覚的に全体的に北に移動しているのではないかと受け止めている。根室海峡では元々鯨を発見していたものの、海域が狭いことと、沿岸との関係で操業していなかった。沿岸域での操業となると普通は事前調整が難航するのだが、逆に、放流しているサケ稚魚が沖で鯨に食べられているから鯨を獲ってほしいとの要望があった旨応答。)
- ・沿岸漁業全般が大変な状況の中、基地式捕鯨業はさらに捕獲方法も加工方法も特殊であると思う。将来的な技術の継承が必要だが、若者は基地式捕鯨業に参入してきているのか。(小型より、捕鯨は花形的なところがあり、割と若い人が入ってきている。しかし、いまこの業界が成り立っているのは政府からの補助金があるおかげなので、将来自立できるか不安はある旨応答。)

- ・品質をみながら出荷する市場を変えるとの説明があったが、目利きをできる人はいるのか。(小型より、共同操業を実施していることもあり、捕鯨業者間でその辺りの情報は共有している旨応答。)
- ・海洋環境の変化に苦しむ中、今年は全ての期間で共同操業するのではなく、漁期の初めに各社分かれて操業することにしたところ、リスク分散が上手くいっていると感じる。当たり外れのリスクを分散する意味でも、柔軟な捕獲枠の配分ができれば良いのではないか。(水産庁より、日本海のミンククジラ(J系群)は個体数が少ないとされており、同系群が太平洋の沿岸で捕獲される可能性が高いことから、距岸10マイル捕獲禁止の制限をしている。操業の柔軟性を上げる必要性も理解するが、資源管理が大前提なので、柔軟に運用するのは簡単ではない。距岸10マイル捕獲禁止の制限を仮に撤廃した場合に見込まれる捕獲枠減少の影響を分析してから、次回の捕獲枠の見直しのタイミングで制限撤廃の可否について検討したい旨応答。)
- ・基地式捕鯨業に女性は参入しているか。また、女性の受入態勢はあるか。日本はジェンダー指数が低いことから、こういったことを切り口にすれば、捕鯨への理解が進み、話題にもなるのではないかと考えた次第。(小型より、経理担当の事務員にはいるが、捕鯨業の現場の船と陸上には1人もいない。また、捕鯨船は小さいことから、受入態勢があるとは言えない旨応答。)
- ・女性を陸上の解体現場(鯨体処理場)に臨時的に雇用するのはどうだろうか。(小型より、捕鯨関係ではないが、先日、太地町漁協の市場担当に女性職員を採用した旨応答。)

②意見交換(実務経験者・学識経験者退出後、委員同士で議論)

<探鯨方法の改善について>

- ・目視で鯨を探すとの説明があったが、例えば人工衛星を使って鯨を探すなど、当たり外れが少なくなるような技術はあるか、それとも開発途中なのか。(水産庁より、知りうる範囲ではそのような技術は今のところない。海水温やこれまでの捕獲位置等の情報から操業場所を決定しているのが現状。また、基地式捕鯨業の船は母船式捕鯨業の船と比べると小型であり、日帰りできる範囲での操業となるため、どうしても探鯨に苦勞する旨応答。)
- ・昭和20年代に超音波を用いた水中レーダー(鯨探、今でいうところの魚探)で探鯨しようとの動きがあったが、水平方向の超音波減衰率が高く、見つけたクジラを見逃さないようにする程度の代物であった。いま日本鯨類研究所が行っている衛星画像の解析技術に期待している。また、捕鯨船の数が減ったことで、目視する人間の目が減ってしまい、漁場情報が減っている。探索船やドローンを飛ばして探鯨する取組はあってもいいのでは。

<ツチクジラの消費拡大について>

- ・資料5の令和3年と令和4年の生産量と売上高を見ると、ミンククジラは単価が上がっているが、ツチクジラは捕獲頭数も単価も下がっており、普通に考えると非常に厳しい状況だと理解している。今後どのように基地式捕鯨業を立て直していこうと考えているのか。(水産庁より、今後の対応策について幾つかのオプションを整理したが、基地式捕鯨業者は経営規模が大きくないためすぐに取り組み

ることは多くなく、操業時期を早めるなど現実的に実施できるところから着手している旨応答。)

- ・共船のように大々的に宣伝することはできないのは承知しているが、いかにツチクジラをメジャーな商品に持って行くのかが課題だろう。厳しい状況にあるとひしひしと感じている。
- ・ミンククジラとツチクジラは、どれぐらい味が違うのか。(水産庁より、ミンククジラは生肉が刺身商材として好まれているが、ツチクジラは「たれ」の加工原料として利用されている。また、ツチクジラは食べている地域も限定的である旨応答。)
- ・もともとツチクジラは千葉県房総半島で好まれて食べられてきた。歯鯨ということもあるのだろうが、蠟成分(ワックスエステル)の関係で食用に向きにくいということもある。昔から食べ慣れていないと美味しいと感じないことから高値が付かないのではないかと。逆に言えば、房総半島の人々にとって、ツチクジラはなくてはならない食材である。
- ・昔の食文化に頼りすぎているのが原因ではないか。食べる人が減ってきているなかでも、新しい人に対し、実は料理法によっては、ツチクジラは美味しく食べられるということが分かれば、昔のイメージを払拭し、取引価格も上がってくるのではないかと。
- ・ツチクジラについては、昔は房総半島だけで食べられていたものが、商業捕鯨モラトリウム開始に伴い、より北の方でも捕獲するようになった際、鯨を生で食べる文化があった鮎川で生食が再現した。今は、カツなどはツチクジラの方がおいしいという評価も得られ始めており、過渡期にあると言える。
- ・国産ブランドとしてのプロモーションを伸ばしていくことが重要。おいしい調理法にも取り組んでみたい。

(3) 議題「妨害行為について」に関し、水産庁から資料6、太地町漁協及び博物館から資料7に基づき説明し、その後、発表者との質疑応答と、委員同士の意見交換を行った。委員から主に以下のとおり発言があった。

①質疑応答

- ・過去、母船式捕鯨業でも似たような妨害活動を受けたことがあった。映像というのは不思議なもので、撮影した側が有利、正義となってしまう。向こうにも「これ以上やったらマズい」と思わせることが重要。
- ・新型コロナウイルス感染症が5類感染症に位置づけられて以降、外国人による訪日が増えることが予想されるが、直近の妨害活動の状況はどうか。(太地町漁協より、まだ目立った妨害活動は確認されていないが、追い込み網漁は9月から始まることもあって、今後どうなるかは分からない。漁が始まると反捕鯨団体だけでなく、反捕鯨団体に対する反対活動を行う右翼団体、何十人ものマスコミが来るため、町内が大騒ぎになってしまう旨応答。)
- ・こちらから反論等できるのであれば国もバックアップしてはどうか。業界としても協力できるのであれば協力していきたい。(太地町漁協より、我々は漁師なので、対処の仕方が分からない。先に手を出してしまうとこちらが悪者になってしまうので、組合員には何があっても我慢するように指導している。過去、ザ・コーブという映像が世に出回った時、外国の弁護士を雇って訴えを起こそうとし

たが、費用が高すぎて断念した経緯がある。また、仮に訴えを起こしたとしても、何回もやり取りする様子がメディアに取りあげられることになって相手の思うツボである旨応答。)

- ・反捕鯨団体が公開した映像は、彼らの考えが伝わりやすいように、都合の良い場面だけが切り取られて制作されている印象。いま教育の現場ではメディアリテラシーについて教えている。巧妙に作られたものもある中で、映された映像の内容が倫理的に公正な視点をもって作られているか否か、偏った思想の洗脳的要素の有無など、いわゆる映像の裏側を読み解く力が必要とされている。教育分野でのそういった啓発も重要であり、水産庁によりしくお願いしたい。放映するメディア側も自分たちが扱う映像についてリテラシーをもって冷静に判断することが求められる。

②意見交換（実務経験者・学識経験者退出後、委員同士で議論）

＜妨害活動への対応について＞

- ・付き合いのある店舗では、アンケート調査と称した電話が消費者相談窓口にかかってきて、後になって反捕鯨団体からの妨害だと判明したことがある。個別の各社では対応方法が困難であるため、例えば鯨肉関係の問い合わせについては、水産庁が窓口になって受けてもらえる仕組みがあると良いのではないかと。また、鯨肉を販売していることで、サイバー攻撃を受けてパソコンが壊れてしまった事例もあると聞いているが、このような被害にあった場合、保険や保証などの手当てがあると小売店としても販売する気が起きるのでは。
- ・量販店は社会的信用を重視するため、客1人2人の意見であっても汲み取らざるを得ない。そのため、鯨肉を量販店で販売してもらうことは相当困難であると考えられ、量販店を抜きにして販売する方法を再考してはどうか。鯨肉全体の供給量は少ないし、量販店での販売では単価も下がるだろう。共船の無人店舗販売のほかに、例えば鮮魚専門店や飲食店をターゲットにして市場開拓する方法も考えられるのでは。
- ・商業捕鯨が再開してからは、しっかりと鯨肉販売の宣伝を行っている。調査捕鯨時代は、宣伝しなくともスーパーに流せば相当量の鯨肉が掃けることがスーパーの利点だった。次第に取扱いが減少し、中小の量販店には当初影響がなかったものの、大手に統合され取扱いがなくなってしまった。今は宣伝するようになって他の流通ルートも開拓できているが、その分コストがかかる。
- ・鯨を食べて健康になることについて、科学的エビデンスをもって説明できれば、医者が鯨肉を勧めてくれるようになるのでは。高齢者のたんぱく質不足（フレイル）が問題となっている昨今、良質なたんぱく質を摂取できる鯨は期待できると考える。そういった観点で鯨肉需要が高まれば、量販店の反応も変わるかもしれない。その際のメディア戦略が重要。
- ・鯨特有の機能性成分がみつかり、医師が勧めれば、栄養士が動く。時間はかかると思うが、共船から説明があったような研究を進めてほしい。
- ・鯨肉を食べるのに抵抗があったとしても、例えば肝油のように、サプリメントの摂取であれば抵抗感は示さないのではないかと。

【閉会】

次回の議題のうち「文化・食習慣の広報、学校給食、国際協力等について」に関する実務経験者として、学校給食を実施している団体・関係自治体を招聘することとなった。

以上