

『南氷洋操業記録』に見る戦後の第一次南氷洋捕鯨の実態について

The Reality of the First Antarctic Whaling After World War II as Seen in
the Antarctic Operation Record

岸本 充弘

Mitsuhiro KISHIMOTO

要 旨

旧大洋漁業が作成した戦後の第一次南氷洋捕鯨『南氷洋操業記録』に記載されている各種の記録や捕鯨生産物等の資料を辿るとともに、戦前の南氷洋捕鯨生産物等と比較することで戦後の商業捕鯨の実態を明らかにし、食料安保が叫ばれている現在、今後の持続的な商業捕鯨に何が必要なのかを検証した。

<キーワード>: 第一次南氷洋捕鯨、大洋漁業、捕鯨母船第一日新丸、南氷洋操業記録

はじめに

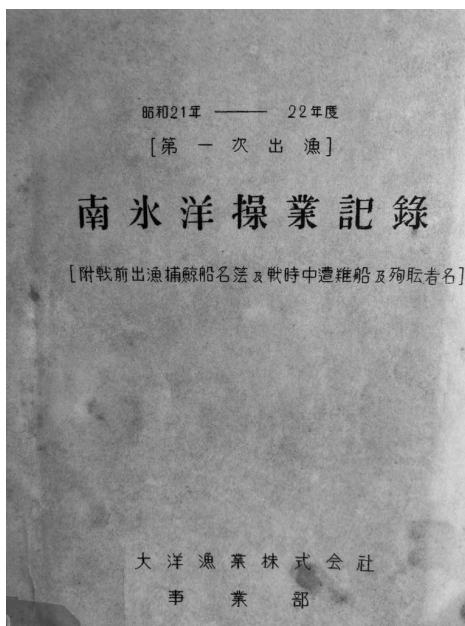
2019（令和元）年7月に31年ぶりに再開された日本の商業捕鯨は、現在ようやく5年目を迎えた。多くの市民の立場からすると、商業捕鯨再開を機に様々な鯨が捕獲され、多くの鯨肉を安く食べることが可能になるのではないかという期待を持ってその動向が注視されてきた。しかし現状では、世界で唯一母船式（沖合）捕鯨船団を所有し捕鯨事業を実施している共同船舶が、捕獲頭数の少ない中での収支改善のため鯨の価値自体を高め、鯨肉を高級食材として富裕層向けのプロモーションを行っていることから、鯨肉販売価格は上昇を続けており、2023年3月期の決算では2億円の黒字を計上するに至った^(注1)。従前赤字続きであった捕鯨事業を、短期間で収支の改善を行った共同船舶の経営手腕は特筆すべきことではあるが、今後商業捕鯨を産業としてより持続的なものとするには、更なる鯨肉生産時における歩留り率の向上や、現状では廃棄されている鯨未利用部位の有効活用による付加価値の向上^(注2)、多様なニーズに合わせた鯨の新商品開発、若年層の鯨肉消費拡大等課題も山積している。そこで、過去の商業捕鯨の実態を少しでも明らかにし、今後の持続的捕鯨を進めるうえでの更なる課題を検証するため、下関市立大学旧鯨資料室所蔵資料^(注3)のうち、旧大洋漁業（現・マルハニチロ）が作成した『南氷洋操業記録』及び関連資料等から、戦前、戦後の南氷洋捕鯨の生産物等を比較することで、第一次南氷洋捕鯨における商業捕

鯨の実態を、可能な範囲で明らかにし、今後の持続的な商業捕鯨がどうあるべきか、本稿で検証することを試みた。

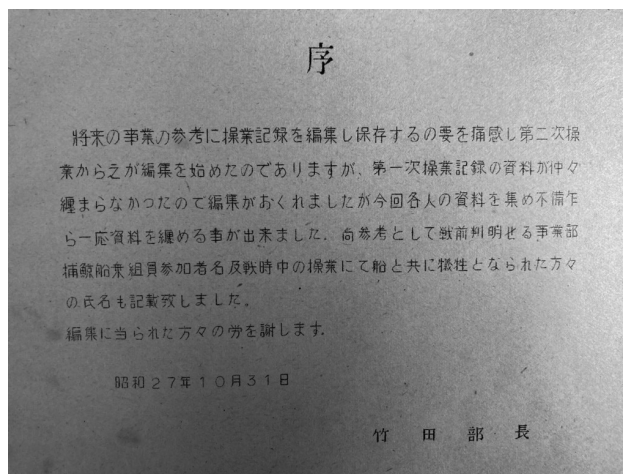
1. 『南氷洋操業記録』に記されているもの

この『南氷洋操業記録』（以下『操業記録』）は表紙上部に、昭和21年-22年度〔第一次出漁〕南氷洋操業記録〔附戦前出漁捕鯨船名簿及戦時中遭難船及殉職者名〕とあり、下部には大洋漁業株式会社事業部と記されている（写真①）。また、序の頁（写真②）には、昭和27年10月31日の日付と竹田部長名で、「第二次操業から之が編集をはじめたのでありますが、第一次操業記録の資料が仲々纏まらなかったため編集がおくれました・・・」との記載があり、戦後の第一次南氷洋捕鯨終了時である1947（昭和22）年4月から5年半もの歳月をかけて、この『操業記録』が刊行された

ことが確認できる。序の頁に記載のある竹田部長は、旧大洋漁業の第一次南氷洋捕鯨事業部長であった竹田繁夫氏で、『操業記録』刊行当時の正式な役職は第一日新丸船隊事業部長であった^(注4)。『操業記録』は全体で51ページあり、主な章立てとして、船隊の編成、燃料潤滑油積込明細、操業状況、給与関係があり、詳細な内訳として、船団の構成、乗組員の編成、漁場位置、捕獲頭数及生産高及鯨油積付状況等が掲載されている。記録の最後には附表として、戦前出漁、戦時中遭難船及殉職者名の記



写真①



写真②

載がある。

『操業記録』に記載されてある具体的船団の編成としては、捕鯨母船第一日新丸、冷蔵船天洋丸、冷凍船播州丸、冷蔵船第32播州丸、冷蔵船第35播州丸、冷蔵船第36播州丸、油槽船さんちやご丸、捕鯨船第二文丸、捕鯨船第三文丸、捕鯨船第五文丸、捕鯨船第六文丸、捕鯨船第三関丸、捕鯨船第五関丸の計13隻からなり、捕鯨母船第一日新丸は、建造途中であった戦時標準型油槽船（STL型油槽船）と呼ばれていたタンカーを、長崎で捕鯨母船として改造した船で、後に更に改修され、旧大洋漁業の捕鯨母船錦城丸として就航する^(注5)。また『操業記録』には、第一日新丸が1946（昭和21）年11月18日に長崎港を一度出港しているが、同年11月22日に再び長崎港を出港した記述がある。これは第一日新丸の機関故障により密かに長崎港のドックに戻り、修理したことを徳山が指摘している^(注6)。その後、第一日新丸は1946年（昭和21）年12月23日に南水洋の漁場に到着し、その翌日から翌年1947（昭和22）年3月16日の漁場切り上げまで操業を行い、下関港に1947（昭和22）年4月18日に帰港したことが記録されている。また南水洋での漁場滞在期間である82日間に、第一日新丸船団全体でシロナガスクジラ396頭、ナガスクジラ289頭の2種類の鯨を合計685頭捕獲し、鯨油、塩蔵肉、冷凍肉、冷蔵肉、肝油、鬚を生産している。また、『操業記録』には第一日新丸船団の13隻に乗船していた全乗組員922名の氏名、肩書、担当業務についての記載があり、監督官として農林省監督官以外にGHQ代表の米国人、英国人の2名に加え、GHQ囑託カメラマンも乗船していた。更に、金属加工、溶接工、旋盤工等、特殊な技術を持った乗組員も乗船していたとの記録がある。『操業記録』の最後には、戦前の第一次南水洋捕鯨である1936（昭和11）年から、戦前最後の出漁となる1940（昭和15）年漁期の第五次南水洋捕鯨に出漁した全乗組員の氏名と、戦時中に殉職された58名全員の氏名についても掲載されている。

2. 第一次南水洋捕鯨生産物と戦前の南水洋捕鯨と比較して見えてくるもの

『操業記録』に記載のある生産物の内訳と生産量（表1）を具体的に見ていくと、鯨油が8,560トン、食用肉のうち塩蔵肉は赤肉、畝須、須ノ子、皮、尾羽、カブラ、肝臓の合計9778.2トン、冷凍肉は赤肉、肝臓、畝皮、腸等計690トン、冷蔵肉は赤肉、畝皮計1,142.24トン、肝油4,450キロ、食用外である鬚が6.3トンの合計20,265.74トンを生産している。これらの内訳と生産量については徳山^(注7)が、第一日新丸船団全体の捕獲頭数、肝油と鬚を除く生産品及び生産量について、『操業記録』と同一の数値で記述している。生

表1 第一日新丸船隊生産高

(単位：トン、肝油のみkg)

品名		第一日新丸	天洋丸	播州丸	32播州丸	35播州丸	36播州丸	計
種	内訳							
鯨油		8,560.00						8,560.00
塩蔵	赤肉	940.20	5,785.80					6,726.00
	畝須	377.60	1,971.00					2,348.60
	須ノ子		352.80					352.80
	皮	64.80	146.40					211.20
	尾羽	111.20						111.20
	カブラ	25.20						25.20
	肝臓		32.00					32.00
	小計	1,519.00	8,259.20					9,778.20
冷凍	赤肉	7.35		604.70				612.05
	肝臓	1.65						1.65
	畝皮			52.00				52.00
	肝臓			24.00				24.00
	腸			0.30				0.30
	小計	9.00		681.00				690.00
冷蔵	赤肉				164.64	496.00	332.00	992.64
	畝皮				20.00	89.60	40.00	149.60
	小計				184.64	585.60	372.00	1,142.24
肝油		4,450.00						4,450.00
鬚		5.00	1.30					6.30
計		10,093.00	8,260.50	681.00	184.64	585.60	372.00	20,265.74

出典：『[第一次出漁] 南水洋捕鯨業記録』、16-17頁から作成

産品は鯨油に加え、食用のための赤肉、畝須や皮等の白手物、内臓等を生産しており、生産の手法として塩蔵、冷凍、冷蔵の3通りがあり、それらに対応できるよう南水洋に冷凍船、冷蔵船、油槽船を随伴させている。また食用ではない鬚まで生産をしており、鯨体を隅々まで活用した鯨製品を生産していたことがわかる。特に鬚の場合は、現在の石油を原料としたプラスチック製品が出る前の代替プラスチック製品として、茶托、靴ベラ等や各種日用品等に幅広く活用されていたと推察される。更に、栄養不足の現状を改善する目的とした肝油の生産も行っていることからすると、戦後の食料や物資不足、栄養不足を鯨で補おうとしていたことがわかる^(注8)。『操業記録』にある戦後の第一次南水洋捕鯨全体の生産高から各生産品の割合を見ていくと、鯨油が約42.2%、塩蔵鯨肉が約48.2%、冷凍鯨肉が約3.4%、冷蔵鯨肉が約5.6%となっており、全体の生産高のうち鯨油の生産が約4割、食用鯨肉の生産割合が約6割となっている。生産物の主体は塩蔵鯨肉と鯨油であり、その2種類で生産高全体の約9割を占め、冷凍鯨肉、冷蔵鯨肉の生産高は全体の1割に満たない。特に食

用の鯨肉生産に着目してみると、塩蔵鯨肉が冷凍、冷蔵鯨肉の約5倍も生産されていることがわかる。本来は、遠洋捕鯨により長期保存可能な冷凍品生産をすべきところ、戦後の物資不足の中、船舶における冷凍、冷蔵設備が十分に整っていなかった状況を如実にあらわしており、生産可能な塩蔵品として少しでも多くの貴重な蛋白源である鯨肉を生産し、内地に帰港しなければならなかったという状況を推察することが出来る。

表2 戦前（1940～1941年）の南氷洋捕鯨生産高（旧大洋漁業）

（単位：トン）

船名	ナガス油	マッコウ油	鯨油計	食料	その他	総計
日新丸	18,767	957	19,724	1,837	237	21,798
第二日新丸	17,018	1,059	18,077	1,581	295	20,353

出典：多藤省徳『捕鯨の歴史と資料』（水産社、1985年）164頁から作成

一方、戦前の南氷洋捕鯨での生産物と生産高について、戦前最後の南氷洋捕鯨となった1940（昭和15）年から1941（昭和16）年漁期における旧大洋捕鯨の日新丸、第二日新丸船団の生産高については表2のとおりで、日新丸船団の生産高の総計が21,798トンで、『操業記録』にある第一日新丸船隊の生産高総計20,265.74トンと比較し、約1,500トン多いものの、日新丸船団の鯨油生産高が19,724トンで総生産高の約90%、食用鯨肉は1,837トンで約8%を占めている。同じく同漁期に出漁した第二日新丸船団の総生産高は20,353トンで、そのうち鯨油生産高が18,077トンで総生産高の約88.8%、食用鯨肉は1,581トンで約7.8%を占める割合の生産が行われている。戦前の捕鯨1船団あたりの鯨製品総生産高と、戦後の第一日新丸船隊の総生産高との差が僅差であることから、南氷洋捕鯨における1船団当たりの生産高は、戦前、戦後共に約2万トン程度であることがわかる。一方、戦前の日新丸船団も第二日新丸船団も、鯨油の生産が総生産高の約9割を占め、戦前の南氷洋捕鯨の主生産物が鯨油であり、鯨油生産による外貨獲得を目的とした戦前の南氷洋捕鯨の実態が確認できる^(註9)。加えて、戦前の捕鯨船団では生産された鯨油も、ナガス油とマッコウ油の2種類があり、特に脳油を中心に搾油されていたマッコウクジラが戦前では捕獲されていたことがわかる。これに対し、戦後の第一次南氷洋捕鯨では、シロナガスクジラとナガスクジラの2種類の大型鯨類が捕獲され、ナガス油のみ1種類の鯨油生産は行われていたが、戦前の南氷洋捕鯨で殆ど生産されていなかった食用鯨肉の生産が総生産高の約6割を占め、多くの国民に欠乏していた蛋白源の大規模な供給と、戦後の不足する物資を補うため、鯨油や肝油等の生産等も行われていた。戦前と戦後で南氷洋捕鯨における生産品を比較するこ

とにより、南氷洋捕鯨自体の目的が変化した状況を確認することができる。一方、2019（令和元）年に31年ぶりに日本で再開された商業捕鯨では、母船式捕鯨、基地式捕鯨のいずれにおいても、一部の実証試験用サンプルとして提供される皮や骨等の未利用部位を除いて現在利用はされておらず、食用肉以外の鯨油等の生産は行われていないのが現状である。

3. おわりに

2019（令和元）年に再開された商業捕鯨は、ようやく5年目に入ったものの、捕鯨は農林水産大臣許可漁業として捕獲許可頭数が調査捕鯨時の標本採集数と比較し、大幅に制限されている。捕鯨は資源管理型漁業としてTAC^(注10)に移行しており、今後も鯨類を水産資源として持続的に利用するという視点で維持すべきであろう。一方、戦前は鯨油生産・販売による外貨獲得、戦後は鯨肉生産による蛋白源の供給や、鯨油、肝油等の生産による物資不足への対応という目的が商業捕鯨にあった。現在は世界的潮流にもなっているSDGsに沿った商業捕鯨の形を迫るべきであり、時代の変遷により商業捕鯨の背景や目的も少しずつ変化してきている。母船式捕鯨を事業として実施している共同船舶は、漁業と競合し、魚を多く捕食する鯨類を捕獲すること自体がSDGsに貢献できていると説明しているが^(注11)、今後は捕獲した鯨を捨てることなく利用することも、SDGsの取り組みとして必要な側面であると考えられる。時代の変遷、ニーズの変化とともに捕鯨も変化し、誰のために何のために捕鯨を行うのか、今後もその時代の先を見据えた変革が必要となる。その一方で、捕鯨と鯨食は海洋水産国家である日本が誇る文化でもあり、次世代に大切に引き継いでいかなければならない。食は、支えている多くの普通の国民の支えがあって成り立つものであり、ロシアによるウクライナへの侵攻が行われ、食料安保が叫ばれている中、商業捕鯨の所管官庁でもある農林水産省水産庁の責任は重い。本稿で取り上げた戦後の南氷洋捕鯨の実態は、紙幅の関係で『操業記録』のほんの一部に過ぎず、引き続き戦前、戦後の商業捕鯨の実態を明らかにすることを今後の課題としたい。本稿が、商業捕鯨に対する今後の在り方を考えるうえでの1つのきっかけとなれば幸いである。

(注)

- (1) 詳細は『みなと新聞』みなと山口合同新聞社、2023年5月11日付記事参照。
- (2) 鯨未利用部有効活用に係る実証試験の詳細については、岸本充弘「下関地域鯨油高度化利用産官学連携推進協議会事業の取り組みについて」地域漁業学会、『地域漁業研究』第62巻第3号、2022年、82～86頁。

-
- (3) 岸本充弘「『南水洋捕鯨業記録』に見る従事者の地域性について」北九州市立大学大学院社会システム研究科、『社会システム研究』第20号、2022年、56頁、脚注(1)参照。『南水洋操業記録』が保管されていた下関市立大学鯨資料室は、現在閉室され、収蔵資料のうち約100点は2021年10月から下関市内にある長府庭園内の鯨資料展示室において一般公開されている。下関市立大学鯨資料室移転の経緯については、岸本充弘「中部家資料が里帰り—下関市立大学鯨資料室から長府庭園へ—」山口県地方史学会、『山口県地方史研究』第129号、2023年、82～83頁。
 - (4) 徳山宜也『大洋漁業捕鯨事業の歴史』徳山私家版、1992年、283頁。大洋漁業に組織として捕鯨部が設置されたのは昭和30年4月1日付とある。
 - (5) 『大洋漁業80年史』大洋漁業株式会社、1960年、32～39頁。
 - (6) 注(4)前掲書、195～196頁。ただし徳山は再出港日を11月24日と記述している。また、注(5)前掲書、32頁にも同様の記述がある。
 - (7) 注(4)前掲書、198頁。操業記録にある肝油、鬚については、徳山は記述しておらず、その他としてまとめて記載している。その他の内訳については、操業記録から新たに判明したものである。
 - (8) 注(4)前掲書、198頁。
 - (9) 岸本充弘「昭和十五年／十六年度漁場日誌」に見る戦前の南水洋捕鯨について—中部家資料より—(前編)」北九州市立大学大学院社会システム研究科、『社会システム研究』第10号、2012年、100頁。
 - (10) TACについては水産庁(2023)「新たな資源管理の部屋」、<https://www.jfa.maff.go.jp/j/suisin/index.html> (2023年7月18日参照)
 - (11) 共同船舶(2023)「海のSDGsへの貢献について」、<https://www.kyodo-senpaku.co.jp/kujira-sdgs.html> (2023年7月18日参照)