

氏 名	宇 仁 義 和
学位 (専攻分野の名称)	博 士 (生物産業学)
学位記番号	乙 第 947 号
学位授与の日付	令和 2 年 3 月 17 日
学位論文題目	<b>戦前期日本の沿岸捕鯨の実態解明と文化的影響</b> <b>—1890-1940 年代の近代沿岸捕鯨—</b>
論文審査委員	主査 教 授・水産学博士 塩 本 明 弘 教 授・博士 (農業経済学) 黒 瀧 秀 久 教 授・博士 (獣医学) 小 林 万 里 農 学 博 士 粕 谷 俊 雄*

## 論文内容の要旨

現在の日本では捕鯨はナショナリズムを刺激する特別な存在となっている。そして捕鯨に関する言説は、反捕鯨と反・反捕鯨の意見表明や政治的言説ばかりが目立つ一方、明治から終戦に至る日本の近代沿岸捕鯨の研究は少ない。航海日誌や契約書類を資料とする 18-19 世紀のアメリカ捕鯨、鯨組の私文書を使用した近世西海の網捕り捕鯨、初めから農林省の監督官が乗り合わせていた南極海捕鯨に比べ、戦前の沿岸捕鯨の研究は一次資料に恵まれず実証的な研究が困難な状態が続いていた。現在のところ、戦前の沿岸捕鯨については国内の捕鯨船の許可数の 8 割を独占した東洋捕鯨株式会社の設立記念誌『本邦の諾威式捕鯨誌』（明石編 1910）に全面的に依拠した状態であり、同書の記述の検討や 1910 年以降の沿岸捕鯨の展開は不明となっている。このような状況のなか、本論では既知の文書や報告を精査することに加え、新たに研究利用が可能となった社内文書や海外所蔵写真を用い、これまで不問のまま放置されてきた 1890-1940 年代の日本の沿岸捕鯨業の展開過程とその文化的な影響を明らかにすることを目指した。

1 章では、本論の問題意識を詳しく述べた。農林水産省の広報誌に掲載された捕鯨特集を捕鯨に対する政府の公式見解と捉え、その内容は網捕り捕鯨操業地の経験を基盤にしており、戦後の飢餓を経験した世代など特定の地域や世代の経験の比重が高く、都合のよい事実を寄せ集めた一種の物語になっていると指摘した。次いで本論の中心資料である社内文書「東洋捕鯨事業場長必携」（以下、「場長必携」）について重要性を解説した。日本の近代捕鯨の始まりは、捕鯨企業として初めての成功をみた日本遠洋漁業株式会社の創立年である 1899 年とするのが一般的であり、東洋捕鯨はその後継会社で 1909 年に当時の大手捕鯨会社が合

\*元三重大学 生物資源学部 教授

同したものである。「場長必携」は本論が用いる便宜的な名称であるが、重要事項を27項目に分類した統一内容で作成された重要事項資料集である。海外領土を含む40事業所から得られ、年別種別の捕獲記録のほか砲手の名前や捕鯨船の名称など、従来知られていなかった操業の具体的な記述に富み、記述も1910年前後から終戦まで、事業場によっては戦後も継続して加筆された沿岸捕鯨業の操業を伝える重要な一次資料であることを示した。

2章は、極東での近代捕鯨がロシアから日本に移行した経過、そして捕鯨事業場の設置場所の拡大過程と設備を取り上げた。2016年に所蔵が明らかとなったノルウェー人砲手が1900年代初めに撮影した沿岸捕鯨の写真は、撮影場所については朝鮮半島やその沿岸が多かったが操業はロシア企業と日本の長崎の捕鯨会社の両方が含まれており、これまで文字記録でのみ知られていたロシア捕鯨の捕鯨船や多国籍の乗組員、解剖風景などについての視覚的な証明ができた。また、雑誌記事や韓国に保存されていた文書から現在の大韓民国蔚山広域市にあったロシア企業の捕鯨事業場の位置を特定し、日露戦争後には長崎の捕鯨会社が使用していたこと、写真からは備船で参加した捕鯨船はノルウェー国旗を掲げたまま日本企業で操業していたことなど、極東での近代捕鯨がロシアから日本の企業に移行した具体的な様子を明らかにした。次に「場長必携」と公文書、1910年と1950年前後の報告から捕鯨根拠地の設置地域の年代的变化と捕鯨事業場を詳述し、日本水産が所蔵する捕鯨事業場の図面や北海道大学総合博物館水産科学館が所蔵する疋田豊治乾板写真およびアメリカ人研究者ロイ・チャップマン・アンドリュースが撮影した写真も利用して、捕鯨事業場について設備と配置を解説した。1910年までの捕鯨根拠地は網捕り捕鯨やロシア捕鯨などが操業した既知の漁場に設置されていたが、東洋捕鯨は1916年の第二次合併以降になると積極的に黄海や千島など捕鯨実績がない海域に根拠地を置くようになったこと、また同社は合併によって重複事業場を廃止し設備を移設するなど、操業の合理化を実現したことを文書から明らかにした。事業場の設備では、食用鯨肉を冷却する設備を図示するとともに、解剖のための引揚げ斜路が木製からコンクリート製へと転換した事例などから、事業場は仮設的な設備から次第に永久的な設備への転換していったことを指摘した。

3章では、砲手と捕鯨船、大型ヒゲ鯨の捕獲数を取り上げた。初期の砲手はノルウェー人が務めたことは知られていたが、人数や着業地などは不明であった。場長必携の記述やアンドリュースの調査日誌、そして既存の報告からノルウェー人砲手の名前を数えると最低でも59人にのぼったこと、着業地は朝鮮北部や千島などでの割合が高い一方、本州や北海道では少なく後年には遠隔地での労働力として用いられたこと、東洋捕鯨での就業は1932年の

1 名が最後であることを明らかにした。これは年代的には大恐慌の影響が捕鯨会社に及び、東洋捕鯨では操業自体が縮小した時期にあたる。沿岸捕鯨船は船舶の公式登録台帳である『日本船名録』から 46 隻、そこに掲載されない外国船籍の傭船 2 隻を含めた 48 隻が確認でき、110-130 トンクラスの初期型と 200 トン前後の後期型に分けられること、初期型はノルウェー製が多数を占めたこと、後期型は中部千島のマッコウクジラ漁に用いられたことを明らかにした。大型ヒゲ鯨の捕獲数ではザトウクジラが近代捕鯨開始当初から捕獲が少ないことを新たに指摘したほか、場長必携の記録から黄海や三陸の事業場でのナガスクジラの捕獲数が激減したことも確認できた。また、事業場レベルでの主要捕獲種の交代はナガスクジラやシロナガスクジラという大型ナガスクジラ属から当時認識されていなかったニタリクジラやイワシクジラといった中型ナガスクジラ属やマッコウクジラへの移行が見られた。

4 章は、近世から戦前の料理書や食関連雑誌の記事、そして新聞記事や東洋捕鯨や前身会社の営業報告を用いて東洋捕鯨や前身会社の捕獲数や利益の変遷を明らかにし、さらに同社の出版物も用いて日本における鯨肉食の普及過程について考察した。近世と近代の料理書の料理法や保存方法を精査したところ、「鯨」という食材は白皮つまり脂皮を指すこと、「鯨肉」という表記も白肉と注記されることがあり、脂皮を含むことが明らかとなった。料理書が取り上げるのは行事食などが中心であることから、格式ある料理に用いられた鯨由来の食材は近世から明治大正期はほとんどが白皮であったこと、1910 年代までは鯨の赤肉は客人に振る舞うには不向きな下品な食材としての認識が強かったことがわかった。ところが 1920 年代の料理書では、ステーキやシチューなどの洋食、あるいはすき焼きのような醤油と砂糖を用いた近代に生まれた和風惣菜すなわち「近代和食」として赤肉料理が一般向けに紹介されるようになっていた。一方、東洋捕鯨の前身会社は鯨赤肉の消費拡大のために東京での試食会や宮城県鮎川の事業場の近郊で販売店を設置し販路開拓に努めたが、それが新聞記事からも確認できること、1910 年代後半には貨車での冷蔵輸送が実現して夏季の操業では肥料用であった赤肉が食用とされるようになったこと、東洋捕鯨の捕獲数や利益は 1920 年前後に最大となり、1919 年には農林省の鯨肉消費拡大キャンペーンもおこなわれており、赤肉を用いた鯨肉料理が西日本や東京、捕鯨根拠地周辺では 1920 年代に普及したことが示唆された。1920 年代から始まる鯨赤肉を洋食や近代和食として食した体験が 1950 年代の学校給食をとおした国民的な鯨肉食受容の下敷きとなったと結論した。

5 章は、近代鯨類学の科学史を取り上げた。沿岸捕鯨が盛んであった近世では紀州や北九州で鯨図説が作成されたが、近世の鯨類呼称は同一の生物学的種でも地域によって異なる名

称を用いたことや成長段階によって呼び名が異なることが知られており、いわば産物名であった。また、近世では未整理だったナガスクジラとシロナガスクジラの呼称の整理は『本邦の諾威式捕鯨誌』の頃におこなわれたことがわかっていた。そこで、日本産鯨類に学名を与える試みの発達と正しく学名与えた論文の作成過程、そして現在通用している鯨類名称の固定と普及に関する捕鯨企業の役割を考察した。明治になっても日本の学界では大型鯨類の生物学的種の決定に近世文献の比較検討から考察する状態であった。とりわけ問題だったのは長須鯨で、長門や北九州ではナガスクジラを、土佐や紀州ではシロナガスクジラを意味していたことから両者の記述や学名は混乱した状態であった。他方、捕鯨企業では、東洋捕鯨はその直前の前身会社の東洋漁業では、1908年までにナガスクジラとシロナガスクジラの呼称を今日の用法で固定して用いていたことが判明した。これは近世の鯨組やそれ以前の近代捕鯨会社では操業海域が限定されていたため地方名を用いることでも問題が生じなかったが、東洋漁業は日本海と太平洋の両方で操業したため全国で共通して使用可能な統一呼称を必要としたためと推定した。日本産鯨類について広く生物学的種を同定した、すなわち学名を特定した論文は1915年に大中型鯨類、イルカ類は1916年に出版されたが、著者の永澤六郎は論文作成のためにアンドリュースに意見を求める手紙を書き、その返事を参考に作成されたことを明らかにした。鯨類呼称の普及については、東洋捕鯨が鯨肉料理の普及のために作成した展示会や小冊子が、結果的に役立った可能性を指摘した。また、日本の鯨類学の指導的立場にあった大村秀雄は、日本の鯨類学の開祖はヒゲ鯨ではアンドリュース、歯鯨では小川鼎三としたが、アンドリュースは日本産のマッコウクジラやツチクジラ、複数のマイルカ科とネズミイルカ科の鯨類を正しく同定して標本として博物館に収蔵しており、歯鯨もアンドリュースが開祖といえると結論した。

6章では、捕鯨の文化財としての認知状況を課題にした。捕鯨に関連した国や地方公共団体の指定文化財のほとんどは近世捕鯨の関連物件であり、近代の物件は少なく、しかも沿岸捕鯨では小型捕鯨に限られることを明らかにした。このことは近代捕鯨が文化あるいは文化財として公認されていないことを示すと指摘した。加えて、文化の由来を近世に求める事例として大型鯨類の下顎骨を一对立てたいわゆる「鯨骨鳥居」を取り上げ考察した。和歌山県太地の鯨骨鳥居は井原西鶴の小説に着想を得て1985年に新たに設置されたものであるが、インターネットの個人ブログなどでは鯨骨鳥居が実際に近世に由来するという理解が広がりを見せている。しかし、戦前に存在したのは樺太と千島や色丹島、そして台湾であって本土からは知られていないこと、ノルウェーやその沿岸捕鯨進出地でも下顎骨をアーチにした

鯨骨門が存在すること、日本の領域で最初に現れるのは捕鯨事業場や博覧会での鯨骨門であることから、いわゆる鯨骨鳥居は西洋の鯨骨門が和風化されたものと結論し、近代においても新たな日本文化が形成された事例と考察した。また、日本の沿岸捕鯨の遺構は韓国やロシア、台湾などにも存在するが日本時代との関係が知られずにあること、他方、ノルウェー人砲手の子孫には日本で活躍した先祖の足跡を誇りとし、なかには来日してその足跡をたどるという家族史として伝えられていることを指摘した。

以上のとおり、日本の戦前期1890-1940年代の沿岸捕鯨は、日本国内に閉じた捕鯨物語とは反対に、ノルウェーやロシア、朝鮮など海外との関係を持って発達し、現在通用している鯨類呼称の固定や鯨肉食の普及など新たな習慣も生み出し、日本の文化として定着させた。反面、大型ヒゲ鯨の資源を減耗させたことは現在にまで影響が残っている。伝統文化として公的な認知を得た近世の網捕り捕鯨や戦後に脚光を浴びた南極海捕鯨に比べ、戦前期の沿岸捕鯨は地味でこれまで十分に取り上げられてこなかったが、現在の鯨に関する知識や鯨肉食などの文化はこの時期に生まれたものが大きく、東洋捕鯨を中心とする戦前の沿岸捕鯨が現在の鯨に関する常識の多くを形成したのである。

生物産業学という視点で捕鯨を見れば、それは鯨類の野生個体群の消費的利用である。鯨類の保護が支配的な国際環境のなか商業捕鯨を再開した現在、捕鯨を続けるには反対派への説明、そして賛成派には納得が不可欠となる。本論は、説明するにも納得するにも事実記載が不足していた戦前期の近代沿岸捕鯨の実態と文化的影響について一定程度明らかにしてきた。捕鯨という特殊な産業について、日本固有の伝統文化に正統性を求める視点に対し、具体的な事実発掘から近代の捕鯨について再評価する材料は提供できたといえる。それは捕鯨についての賛否を問わず、捕鯨産業の実態と現在におよぶ影響についてより深い理解をもたらすものとする。

## 審査報告概要

捕鯨については、国外的にも国内的に様々な意見があり、議論をしていかなければならない。一方、多くの日本人にとって、捕鯨と言えば、近世の網取り捕鯨から近代の南極海の捕鯨を思い浮かべる。近代日本の沿岸捕鯨に関する研究が少ないためである。そこで、本研究では、新たに利用できるようになった資料を用いて、近代沿岸捕鯨の実態はもとより文化的影響も解明しようとした。1章では、現在流布されている捕鯨発達の知識は事実とかけ離れているという問題提起をした。2章から6章までを通して、我が国の捕鯨は単独で発達した

わけではなく、外国との関連をもって発達してきたこと、操業の中心が西日本から三陸や千島へと移行したこと、捕鯨船の大半がノルウェー製でノルウェー人砲手も大恐慌後まで就業していたこと、近代になって現在の鯨肉食が始まったこと、現在通用している鯨類の呼称が近代に固定されたこと、などを明らかとした。これまで知られていなかった事実や間違った認識を持っていたことが明らかとなった。

本論文は生物産業のひとつである捕鯨の埋もれていた歴史を明らかにした稀有な研究であり、研究成果等を総合的に評価した結果、審査員一同は博士（生物産業学）の学位を授与するに価値があると判断した。