

Vol.1

下関市立大学 資料室だより

●発刊/2012.3.31 ●発行/下関市立大学附属地域共創センター



海峡の英知。未来へ そして世界へ。

公立大学法人

下関市立大学

Shimonoseki City University

〒751-8510

山口県下関市大学町二丁目1番1号

TEL. 083-252-0288

FAX. 083-252-8099

www.shimonoseki-cu.ac.jp

鯨資料室・ふく資料室リニューアルオープン

鯨・ふく資料室について

下関市立大学附属地域共創センター
センター長 横山 博司

下関市立大学では、2007年11月から鯨資料室を、2008年10月には、ふく資料室を開設し、資料収集や研究を続けてきました。この度、2011年10月の新研究棟の完成に伴って、本館II棟2階の地域共創センターの中に、新たに鯨資料室とふく資料室を移設しました。今後は、ここを拠点に研究活動を行っていくと共に、収集された資料を展示していきます。また、収集された資料等を多くの方に利用していただきために、資料等のデジタル化も計画しています。

鯨にとって、下関は、日本の近代捕鯨の発祥の地でもあります。河豚にとっては、「河豚と言えば下関、下関と言えば河豚」と言われるほど、下関を象徴する魚です。さらには、鯨と河豚は単なる食品とは言えないほど、その背景には多くの歴史や文化を背負っています。鯨は、その捕獲をめぐって国際的な問題となっています。江戸時代末期の黒船の来航は、捕鯨船の拠点、つまり薪や水、食糧の確保が目的でした。その当時、工場やオフィスのランプにマッコウクジラの鯨油が使われていたからです。一方、河豚は、フグ食禁止には豊臣秀吉が関わっており、フグ

食解禁には伊藤博文が関係していると言われています。食解禁を巡って、様々な逸話が存在する魚は河豚ぐらいでしょう。

鯨資料室の設立の目的は、地域の宝である鯨に関する資料の散逸を防ぎ、様々な資料の収集整理する場を確保し、研究に役立てることになりました。ふく資料室の目的は、鯨に比較すると文献・資料が少ないうえに、研究の中心はフグ毒についての研究や生態についての研究がその中心で、社会科学的アプローチがほとんどなされていなかったという危機感に基づいています。下関に存在する公立大学である本学にとって、下関の歴史や文化を背負った鯨や河豚について研究するというのは、ある意味大きな地域貢献とも言えます。

鯨資料室とふく資料室では、今後も、経済、歴史、文化と様々な角度から資料を収集するとともに、研究を展開していく予定です。そこで得られた知見は、シンポジウムや研究論文、資料室だよりを通して地域社会に還元していくつもりです。すでに、鯨シンポジウムは4回、ふくシンポジウムは3回開催されています。また、今後も多くの方の協力をいただき鯨や河豚に関する資料を収集していきたいと考えています。資料室だけではなく市民の方にも、共に資料室を大きく育てていくためのご助力をいただけたらと思います。



鯨資料室



ふく資料室

第4回鯨資料室シンポジウム

下関市立大学経済学部公共マネジメント学科
教授 櫻木 晋一

第4回鯨資料室シンポジウムが「長州捕鯨の課題と展望」と題して、2月10日(金)13時30分から本館I-206教室で開催されました。市民・教員・学生合わせて約70人が参加し、盛会となりました。今回のシンポジウムは新築の本館披露という意味もあり、本館I棟2階会場周りの廊下に面した広いコンクリート壁に、鯨関連資料や写真など22枚の大きなパネルを展示し、ミニパネル展も同時開催しました。来学された市民にとっては、新しい「鯨資料室」を見学する良い機会ともなっていました。ここで、シンポジウムの内容を簡単に紹介します。

まず、私が今回のシンポジウムについて趣旨説明をおこないました。つまり、江戸時代から捕鯨地であった北浦地域と近代捕鯨基地として隆盛する下関との関係(連續性)が判然としないので、まず近代捕鯨が始まる前までの北浦地域における古式捕鯨の実態を明らかにする必要があるのではないかと考え、今回のテーマを設定しました。近世の長門の通(かよい)や川尻でおこなわれていた長州捕鯨についての研究は停滞しており、史料の再検討をするためにもその糸口を見つけ出したいという思いです。

最初の講演は、長門市くじら資料館の早川義勝館長によるもので、「鯨捕り法と鯨唄」と題し、江戸時代の北浦地域でおこなわれていた網取り法による古式捕鯨を絵や写真を使いながら、分かりやすく解説していただきました。鯨組という組織があり、鯨を発見したら船団を組んで追い、網を仕掛け、網で鯨を絡めてから鉛(もり)で突きとる方法の紹介です。また、捕れた鯨は岸に運んで解体し、各世帯に肉を分け、残りを販売していましたことが紹介されました。通にある鯨墓や現代でも毎年おこなわれている鯨供養について、日本人は鯨に対して人間と同様の意識で接していたという精神面の説明もありました。締めくくりは、捕鯨作業の労働歌や祝い歌という性格を持つ鯨唄の披露でした。早川氏が鯨唄の保存に尽力されていることもあり、代表的な鯨唄である「祝え目出度」を、揉み手をしながら熱唱され、会場いっぱいに響き渡る豊かな声量に圧倒された聴衆から、大きな拍手が湧きあがりました。さらに、アンコールに応える形でもう一曲「朝のめざめ」を披露されました。

続いて福岡市博物館学芸員の鳥巣京一氏が、早川氏の鯨唄について若干の解説を加え、古代から鯨が食べられていたことを遺跡から出土する骨によって確認できるとの紹介がありました。また、日本近海における鯨の回遊路、上り鯨と下り鯨などについての解説がありました。さらに、長州の近代捕鯨は日本海でおこなわれたロシアによる砲殺捕鯨に刺激されて興ったもので、近世の北浦地域は九州北岸の捕鯨に比べて技術的に劣っており、そのコンプレックスがいち早くノルウェー式の砲殺捕鯨を導入することになったとの推測がなされました。また、長

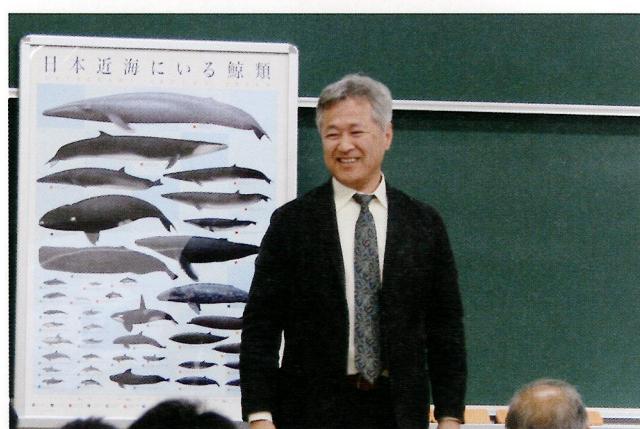
門市で日本遠洋漁業を起こした岡十郎は地元にあった鯨組との競合を避けるため、朝鮮半島近海での操業をおこない、ここで捕鯨をおこなうためには政府の許可がいるので、政府要人に長州人が多かったことが幸いしたとの見解を示されました。

休憩を挟んで後半は、本学委嘱研究員の古賀康士氏が「西海捕鯨における地域と金融」と題して、おもに石田村役場文書を使用した壱岐鯨組の小納屋の帳簿分析によって、捕鯨と金融が地域にどのような役割を果たしていたかについての報告をおこないました。西海捕鯨における沖場と納屋場の構成について説明があり、ひとつの鯨組には600から800人くらいの労働者がおり、西海捕鯨を合計すると1万人くらいの人が捕鯨で食べていたことが紹介されました。出資については外部からが多く、多数の出資者からなる地域の金融構造の上に壱岐の鯨組は成立しており、出資関係は近代的な会社組織に類似していることが指摘されました。西海捕鯨の研究を長州捕鯨の研究につなげるポイントについては、捕鯨が地域社会に対して経済的にいかなる影響を与えたかについて、史料面での実証的な研究をすることが、今後重要であるとの指摘がありました。

続いて、鳥巣氏が総括をおこない、鯨文化を研究することの重要性や、鯨唄の比較研究の必要性、さらには長州捕鯨に関する史料は本当にないのかどうかを調査しなければならないといった指摘がありました。また、いつごろからなぜ下関が鯨の街と呼ばれるようになったのかを解説することが、下関市大鯨資料室の役目であるとの提言をいただきました。

最後に、本学委嘱研究員岸本充弘氏からなぜ日本遠洋漁業は本社を長門に置いたのか改めて疑問を抱いたとのコメントをいただきました。フロアからの発言では、下関はクジラ文化をもっているので子々孫々の教育のためにも、市大は教育用の副読本を作る必要であるとの要望が出された。また、長州の近代捕鯨では自前の船を造ったが、他の地域はノルウェー船をチャーター使用しているという違いがあり、古式捕鯨から近代捕鯨への転換点についても重要なので、市大で研究して欲しいという要望がありました。

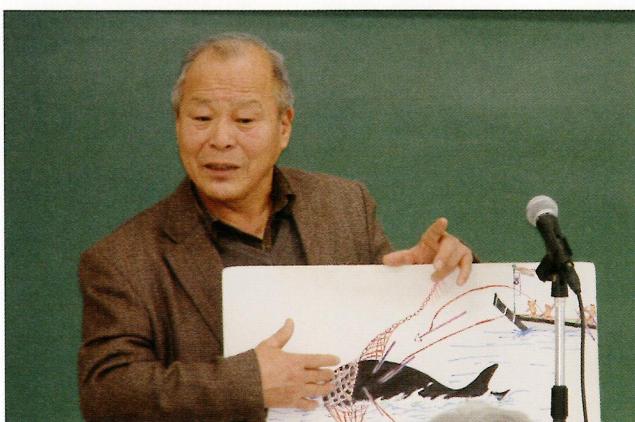
次回への課題もいただいた有意義な会となりました。



鳥巣 京一氏(福岡市博物館学芸員)



古賀 康士氏(下関市立大学附属地域共創センター委嘱研究員)



早川 義勝氏(長門市くじら資料館館長)

第3回ふく資料室シンポジウム開催報告

下関市立大学経済学部公共マネジメント学科
准教授 杉浦 勝章

2012年3月3日(土)13時30分より本学の本館5階大会議室において、第3回目となるふく資料室のシンポジウム「トラフグに関するイメージ分析と地域振興の評価」を開催した。シンポジウムでは3名の研究報告と、「トラフグを利用した地域振興について」と題したパネルディスカッションが実施された。以下ではその概要を紹介したい。

はじめに、本学の横山博司教授より「ふぐの消費行動について」の研究報告があった。本研究はインターネット上で実施された1,232名を対象としたアンケート調査により、フグの消費行動について分析を実施したものである。その分析からは、我々が思い描いていたフグに対するイメージとは異なるいくつかの興味深い示唆が提示された。まず、下関のフグに対するイメージでは、品質の良さや高級感といった点では評価が高いものの、その調理技術や店の雰囲気といった文化的な側面については、それほど認知されていないということである。つまり消費者のイメージは、下関のフグに対してではなく、フグ全般に対して想定されている。また、全国的に見た場合には、フグを食べる機会は年1回未満という人が多く、祝い事の席以外ではほとんど食べられない。さらに、料理の形式も一部の品目に限定されている。こうした傾向から、フグ食を広げていくためにはトラフグだけではなく多様なフグの料理法を普及させていくことが必要であり、それを実現するにはフグの低価格戦略とトラフグの高級戦略とを両面で考えていかなければならないという提言がなされた。

次に、三重県水産研究所の津本欣吾資源開発管理研究課長より「三重県におけるトラフグ漁業」として報告が行われた。報告では、伊勢湾・三河湾地域のトラフグは、西日本のトラフグとは異なる系群であり、その生態や漁業の実態について紹介するとともに、漁業規制や種苗放流といった資源管理に注力されていることが説明された。また、三重県志摩市の安乗地区における天然トラフグの地域ブランド化の取組について紹介があった。安乗地区では、2003年より漁業者、漁協、観光協会などが一体となって「あのり（三重県水産研究所資源開発管理研究課長）ふぐ協議会」を設立し、「あのりふぐ」の定義を決めて商標を取得するとともに、志摩市内に限定したあのりふぐ取扱店認定制度を確立している。天然資源であるため不安定な供給となっていることや資源保護のための出漁規制等もあって、必ずしも使いやすい資源とは言えないものの、関係者等の努力によって一定の認知度を得ており、資源管理の徹底や栽培技術の向上によって安定した資源としていくことが課題となっているという指摘がなされた。

つづいて、本学の濱田英嗣教授からは「安乗フグによる地域振興と

下関フグブランド」として報告が行われた。報告では、安乗フグのブランド効果を、旅館買受人によって高い価格水準がもたらされていること、安乗地区を含む日阿兒町への入り込み客数の推移から明らかにし、地域ブランド化の成功要因は安乗地区の漁業者の高い活かし技術、フグ食を提供する宿泊施設での調理技術の向上、天然トラフグの高い訴求力という点にあるとしている。また、協議会を構成する漁業者や旅館の有機的な連携が機能していることも指摘された。さらに横山・津本両氏の報告を受ける形で、安乗フグから下関フグは何を学べるかという点から、消費者に下関フグの高度な目利き技術や調理技術が伝わっていないという課題があげられた。これを解消していくには、フグ食の大衆化への対応は当然として、フグを単なる水産資源ではなく地域資源とするために、天然トラフグのロイヤルブランド化が必要であるとの提言があった。また、フグ流通の関係者と市内の料理店、観光施設、行政の連携について再考していく必要性が指摘された。



濱田英嗣（下関市立大学経済学部教授）

後半のパネルディスカッション「トラフグを

利用した地域振興について」では、研究報告をされた上記の3氏に、本学の佐藤隆准教授をパネラーに加え、筆者がコーディネーターを務めて議論を行った。まず佐藤准教授からは、東京都のフグに関する条例の規制緩和によってフグの大衆化が一気に進み、需要拡大によって下関にチャンスが訪れるが、一方で新規参入が増えて競争が激化するおそれもあるとの指摘があった。そこで、下関のフグをアピールするためには、フグ料理をもっと多く開発しメニューの多様化を図ることや、フグの競りの見学や調理現場などを見学できる産業観光の拡大を進めしていくことが提案された。

そのほかパネラーの各氏からは、大衆化が進んでいく中でフグ食需要の裾野を広げていくことの重要性と、同時に高価格のブランド化を進めていかなければならぬといった指摘や、トラフグだけではなく様々なフグが集積する下関の強みを活かしていくこと、下関のフグ料理店に関する情報

の少なさを公的機関との連携によって改めていくこと、料理店を集積させたトラフグ横丁のようなものを作ってはどうか、といった様々な提言がなされた。



会場内の様子



津本欣吾氏

一体となって「あのり（三重県水産研究所資源開発管理研究課長）ふぐ協議会」を設立し、

「あのりふぐ」の定義を決めて商標を取得するとともに、志摩市内に限定したあのりふぐ取扱店認定制度を確立している。天然資源であるため不安定な供給となっていることや資源保護のための出漁規制等もあって、必ずしも使いやすい資源とは言えないものの、関係者等の努力によって一定の認知度を得ており、資源管理の徹底や栽培技術の向上によって安定した資源としていくことが課題となっているという指摘がなされた。

つづいて、本学の濱田英嗣教授からは「安乗フグによる地域振興と

パネラーの認識として共通していたのは、下関のフグは貴重な地域資源ではあるものの、フグ業界を取り巻く環境の変化の中でそれを十分に活かしきれていないのではないかということ、そしてそれに対応していくためには、下関のフグ業界だけでなく関係する人々すべてが一丸となって取り組んでいく必要があるといった点であったように思われる。我々研究グループとしては、これから多くの調査研究を通して有効な提言を打ち出していくことによって、その一助となれればと考えている。

なお当日は、フグ業界の関係者や一般の市民の方々など約50名程度の参加があり、シンポジウムは盛会のうちに終了することとなった。関係の方々に改めてお礼を申し上げるとともに、今後の研究の進展をご期待いただきたい。

フグ研究報告

下関市立大学経済学部公共マネジメント学科
教授 濱田 英嗣

フグ研究報告(濱田英嗣)

1、2011年度フグ研究の概要

フグ流通・消費を巡る状況は、京都市に続き東京都でもフグ流通規制の緩和が予定されている。また、中華人民共和国におけるフグ食の全面解禁化の動きがマスコミで取り沙汰されるなど、国内外ともに激動前夜の様相を呈しつつある。フグの流通・消費が活発化することで、流通の動態化が開始されるだろう。今後、フグの産地流通さらに消費地流通においても、これまでの流通秩序が崩れ、フグを巡る流通チャネル、価格決定さらにミガキ処理など、最も効率よくコストパフォーマンスが高い、流通システムが模索される。それは、既存の水平的な社会的分業に沿った「部分最適」ではなく、生産から消費全てを貫徹する「全体最適」を志向するはずである。

こうした事情を念頭に置きつつ、2011年度、我々は①下関以外で取り組まれているフグによる地域振興(ブランド化)の現状把握、②ブランド研究における新たな方法論の探求、を中心に研究会活動を行った。具体的な内容紹介は下記のとおりであるが、調査等に参加した研究会メンバーは、下関フグブランドパワーの源泉とその底力を再認識させられることとなった。

2、下関以外の地域におけるフグによる地域振興の現状

(1) 東海3県及び長崎県における現状

調査は、①三重県志摩市安乗地区(安乗フグ)、②愛知県南知多町日間賀島(日間賀フグ)、③静岡県浜松市浜名漁協・館山寺温泉(遠州灘天然トラフグ)、さらに④長崎県島原市・有家町(ナシフグ)で実施した。いずれも、近年マスコミ等で取り上げられ、ブランド化で注目を集めている地域である。

誤解を恐れずに調査結果をかい摘んで指摘すれば、率直にいって下関フグとこれら地域ではなお相当の力量差がある。フグ取り扱いに対して技術的に不慣れという点もさることながら、下関以外ではなおフグが「水産資源」に留まり、産業集積や地域の誇りやアイデンティティの共有に至っていない。つまり、フグによる地域振興は、長期間ひたむきにフグに徹底してこだわり、かつ地域住民や企業さらには行政がスクラムを組み、地域資源として「フグ文化」にまで昇華することなしには成功しないということを改めて認識させられた。もちろん、これら地域から下関フグが謙虚に学ぶべき点もあるが、全体として指摘すれば、フグによる地域振興・ブランド化において、これら地域が下関フグの水準に達するには、なおかなりの時間を要すると思われる。

(2) 東京都内浅草地区

消費者にトラフグ料理を安価に提供する安売りチェーン店が都内でも伸張している。これらチェーン店は新宿駅や新橋駅など、多くのサラリーマンが乗降する場所に配置され、勤め帰りの会社員を顧客としていることは明らかである。一方、その対極にあるのが浅草である。この浅草訪問も今年度我々の印象に残る調査となった。

いうまでもなく浅草は浅草寺の門前町として発展し、演芸場など江戸の文化が今なお残る情緒あふれる地区であるが、意外にフグ専門料理店が多い。安売りチェーン店を近代的なマーケティング戦略に沿ったサービス組織とすれば、浅草のフグ料理店はフグ食文化を後世に残そうとする伝統的家業で、フグに一家言もった叩き上げの経営者が存在する。

上記のとおり、東京都で予定されているフグ流通の規制緩和は、徹底して無駄をそぎ落としたチェーン店の近代合理主義(文明)とこれまでのフグ食文化を残そうとしている伝統的家業(文化)との激突でもある。文明的消費が文化的消費を飲み込む時流において、フグ食はこの波に完全に巻き込まれることになるのかどうか、留意したい。

3、ブランド研究における新たな手法

ブランド価値の中身は、優れた品質・性能だけでなく、当該ブランド品を保持することで、他者に対する顯示性や愛着など、経済学では割り切れないものが内在している。つまり、消費者心理をどう捕捉するかといった研究テーマが必要である。こうした観点から、講師を明治大学の友野典男教授とした「ブランド戦略と行動経済学」の研究会を実施した。

ブランド研究の多くは、①ブランド化を成功させる手段・方法、②確立したブランド価値を保守するための管理マーケティングが主流であり、実はブランドがブランド化されていく過程を具体的に実証している文献は少ない。消費者がブランド(候補)にどう遭遇し、その後どういう契機で当該品の具体的購入に至り、さらに当該品がプレミアム価格にもかかわらず、何故リピータ顧客になるのか、このプロセスが不鮮明なケースが多い。とくに、消費者視点に立ったブランド化のメカニズム解明が大きなテーマとなっている。この点で、研究会では消費者がブランドを認知するプロセス、情報提供の在り方等について、行動経済学的な手法を活用する方向で、実証研究に当たるという感触を得た。

鯨とまちづくり～和歌山県太地町～

下関市立大学経済学部経済学科
教授 吉津 直樹

本稿は2011年10月26日～28日に行った実地調査の報告である。太地町は那智勝浦町に取り囲まれた面積5.96km²、人口3,251人(2010年国勢調査)の極めて面積が小さく、人口も少ない町である。

鯨とまちづくりを調べるのが目的であったことから鯨料理をそろえている国民宿舎「白鯨」(町経営)に2日間泊まりクジラのコース料理を味わった。

まず太地町役場産業建設課副主幹の瀬戸氏と教育長の二人からヒアリングを行った。太地町は鯨にこだわった町づくりをしたいこと、近隣自治体と条件が合わなかったために合併しなかったらしい。

太地町は「太陽と黒潮とくじらのまち」(町勢要覧)と称している。しかし、教育長は「私なら"くじらと移民と美人のまち"にするんだが…」と言っておられた。確かに町史など太地町の文献を読むと極めて移民の多い町、美女が多い町であることがわかる。『太地町史』(全952ページ)をみると、捕鯨に関する記述が77ページ、移民について52ページ、太地女についてもわざわざ6ページがさかれていている。

太地町でのクジラにかかる教育については、太地小学校をみると3年から6年までの総合学習で「くじらの不思議発見」のテーマで教育を行っている。学年によって配当時間は異なるが、6年生を例にすると、「くじら不思議発見」は年間40時間である。副読本として『わたしたちの町の文化財』(太地町文化財保護審議会委員会編)を使っている。しかし、教育長から本文中の「太地鯨方遭難の記」(1878年に太地からでた100余名が鯨漁で遭難死した事件)の記述には異論があるので取り扱いには注意して欲しいと言われた。その時は何のことかわからなかつたが次の日にわかった。

役所でヒアリングを行った後、太地漁業協同組合の杉森理事から話をうかがった。主にバンドウイルカを捕獲しているが最近は不漁で本年の捕獲数はわずか8頭とのこと。最盛期には200頭も捕っていたらしい。杉森理事は反捕鯨団体「シー・シェパード」は「鯨を殺す場面だけ大きく取り上げてあれこれ言っているが、我々の捕鯨には歴史と文化がある。その全体像の中で捕鯨を見て欲しい」と言っておられた。

太地町で大きな小売店は漁協の前にある漁協直営のスーパーであるが、このスーパーに鯨にかかる商品は何と10種類以上が置かれていた。さすが鯨のまちである。

歩いている途中、たまたま順心寺をみつけた。順心寺(臨済宗)には古式捕鯨の創始者和田家、太地家とその譜代的な役職の家々の墓地がある。そこでまことに偶然にもたまたま墓参りに来ていた太地捕鯨中興の祖(1680年代に網捕法という画期的な漁法を考案して飛躍的に発展させた)・太地角衛門頼治の末裔に出会った(頼治は後に藩主から太地姓賜った)。太地氏の話の中で、教育委員会が作っている冊子『私たちの町の文化財』や『鯨に挑む町－熊野の大地－』に書かれている太地鯨方遭難の記述は間違っている。そこには太地氏の祖先が荒天にもかかわらず強引に出漁させたのが原因で大惨事を招いたと記されているが、「事実と異なる。それを示す資料も持っている」と言っておられた。

先に述べた、教育長の「太地鯨方遭難の記」については異論があるので取り扱いには注意して欲しいとの言はこの事を言っているであった。

二日目と三日目は町内にあるできるだけ多くの鯨に関わる文化財にあつた。太地のパンフレットには以下の19の見所が記載されている。

●に付したものが鯨関係である。

①●鯨の博物館、②●捕鯨船資料館、③●太地漁港、④●ドルフィン・ベイス、⑤●ホテル ドルフィンリゾート、⑥●海洋水族館(マリナリュウム)、⑦●腹びれのあるバンドウイルカ、⑧●シッポのモニュメント、⑨太地の海を満喫、⑩石垣記念館、⑪●行灯式燈明台⑫吉備真備漂着乃地、⑬●古式捕鯨山見台、⑭筆島、⑮遊歩道、⑯●くじら像モニュメント、⑰●くじら供養碑、⑱落合博満野球記念館、⑲●漂流人記念碑である。

上記以外にも順心寺の捕鯨元祖頼元以下和田家、太地家の墓、古式捕鯨狼煙場跡、風流鯨(風力発電施設)、町内を回る循環バスの側面にイルカのマークもある。また、有形ではないが、「太地くじら祭」(11月第一日曜日)、盆供養花火大会で披露される「洋上くじら踊り」、「鯨太鼓」(2011年は8月14日)などもある。

以上わずか3日間、実質1日半の現地視察のため太地のまちづくりの一端を垣間みたにすぎない。しかし、調査を数多く行ってきた筆者の目からすればおおよそのことはつかめたと思っている。平戸の生月、長門の通、下関などクジラに関わるまちと大きく異なるのは、太地は自治体規模が極めて小さいため、まさに町が「クジラづくし」になっていることであり、またそれができることである。前3者は自治体の規模も大きくクジラはまちのごく一部分なのでそれだけにアピール効果が小さい。年間25万人程度の観光客数は余りにも少ないようと思われる。太地町は吉野熊野国立公園内にあり、周辺には本州最南端の潮岬、全国有数のマグロ水揚げ港那智勝浦港、日本一の落差をもつ名勝・那智の滝、世界遺産に登録されている熊野古道と熊野3社、海岸の名勝と見所がふんだんにある。これら一連の見所を組み合わせれば訪れる観光客も増加し、まちの振興に役立つはずである。

ニッスイパイオニア館について(施設紹介)

下関市立大学附属地域共創センター
委嘱研究員 岸本 充弘

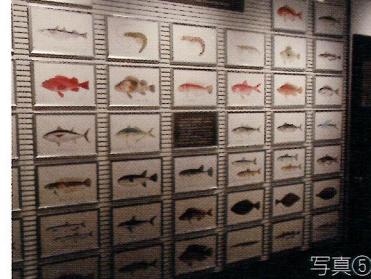
我が国有数の水産会社である日本水産㈱は、1911(明治44)年5月に田村汽船漁業部として下関市で設立されましたが、昨年創業百周年を迎えた記念事業の一環として、北九州市戸畠区の若戸大橋そばにあるニッスイ戸畠ビル(旧日本水産戸畠支社ビル)が改修され(写真①)、2011(平成23)年8月1日にニッスイパイオニア館としてオープンしました。日本水産はこの館を通じて、過去百



年の歴史の中で展開してきた水産事業、食品事業などの写真、資料を展示し、歴史研究者へ情報を提供するとともに、他の施設と連携した地域貢献、教育委員会や学校と協力した地元小学生への教育支援を実現していくことを設置の目的として情報発信を行なっています。

平成24年2月3日小雪の舞う寒い中、私はニッスイパイオニア館を訪問する機会を得て、東芳次副館長にご案内いただき、館内を見学させていただく

ことができました。パイオニア館には4つの展示室等が1階に配置され、1936(昭和11)年に建築された当時の趣を残しながら、非常に重厚な雰囲気が漂う建物としてリニューアルされていました。(写真②)。その中でも歴史展示室は、日水の生い立ちから現在に至るまでの百年間のあゆみを、戸畠に移転前後(昭和初期)の貴重な写真を織り込んだパネル(写真③)やトロール船の模型(写真④)、漁場の海図等の貴重な1次資料の展示を通じて辿るストーリー性のある展示構成になっていました。日水所有船舶の推移も、今回新たに編纂された日本水産百年史の資料に基づききちんと整理され、展示にも反映されていたのが目を引きました。また、同社が発行する魚類図鑑「日本水産魚譜」の原画コピーも展示しており(写真⑤)、その精巧なタッチには驚かされました。



なお、歴史展示室に展示してありますデータは、日本水産百年史の資料編に掲載されていますので、ぜひご参照ください。また、事業展示室には「世界に拡がるニッスイグローバルリンクス」というテーマで、世界展開しているニッスイの生産・加工・販売拠点のネットワークと5大事業(水産、食品、ファインケミカル、物流、その他)について映像やパネル等で紹介しています。特に、ニッスイパイオニア館に隣接し、日本で初めての海洋サバイバル訓練施設である日本サバイバルトレーニングセンターの紹介もありますが、この施設もニッスイ関連企業が設置・管理しており、日本水産の幅広い取り組みが目を引きました。その他、来館者に映像資料を提供する視聴覚室や日本水産が収集した水産業に関するライブラリーもあり、一般来館者だけではなく水産業史等を研究する専門の研究者にも対応している博物館施設もあります。ぜひ一度訪れてみてください。

◎所在地:北九州市戸畠区銀座2-6-27

(鹿児島本線戸畠駅(北口)から徒歩10分)

◎休館日:土曜日・日曜日・祝日・年末年始

◎開館時間:10:00~17:00(入館は16:30まで)

◎見学手続き:事前予約制 ◎入館料:無料

◎問合せ先:TEL093-884-2042



写真②



写真③

西海捕鯨業からみた長州捕鯨

下関市立大学附属地域共創センター
委嘱研究員 古賀 康士

日本における組織的な捕鯨業は、16世紀後半の伊勢・尾張で始まつたとされます。その後、捕鯨業は紀州・土佐・西海などに広がり、各地に鯨を捕ることを生業とする地域が形成されます。日本海を舞台に展開した長州捕鯨もその一つです。この長州捕鯨を考えるうえで欠かすことのできないのが、捕鯨技術の伝播や労働者の移動を介して密接な関係にあつた西海捕鯨業の動向です。

西海捕鯨業の特徴はその産業規模の巨大さにあります。壱岐・対馬・五島列島に拠がるこの海域では、17世紀の突取式捕鯨の時代に、「鯨組」と呼ばれる専門の捕鯨集団が最大で約70組、18世紀になって鯨組の規模が大きくなってからも10数組が毎年鯨を求めて操業しました。西海地方全体の捕獲高は毎年数百頭に達し、鯨組に直接雇用される人々も一万人ほどの規模があったと推計されます。紀州・土佐・長州などの他の主要な捕鯨地域の年間捕獲高が数十頭ですから、これは文字通り桁違いの大きさです。

なぜ西海捕鯨業はこれほどまでに巨大化し得たのでしょうか。この問題を解き明かす鍵の一つとなるのは、当時、鯨組のもとで操業していた「小納屋」と呼ばれる経営体です。

「小納屋」とは、鯨組が捕獲した鯨の一部を加工・販売する経営体をいいます。小納屋は主に捕鯨場が設置された地域の商人などが数人で資金を出し合って経営をしていました。西海地方の鯨組では、一般的にこうした小納屋が2、3軒あったと記録されています。長崎県の壱岐に小納屋の経営帳簿が百点以上まとまって残されており、これを読み解くことでいくつか興味深いことが分かってきました。

一つは、地域に蓄積された資本が小納屋を通じて大量に捕鯨業へと流れ込んでいたことです。小納屋は漁期前に鯨組に「先納銀」として一定額の資金を納入し、漁期中には捕獲鯨の一部（主に鯨肉類）の配分を受け、それを売却して収益を得ます。豊漁ならば小納屋も利益が出ますが、不漁ならば損失が発生します。これは小納屋から鯨組への一種の投資に相当します。配当となるのは鯨肉です。

また先に述べたように、小納屋は数人の共同出資によって運営されました。出資者によって複数の小納屋に資金を出している事例もあります。出資者が多くなれば、それだけ資金が多く集まります。また捕鯨業には不漁の危険が常につきまといますが、そのリスクも出資者の間で細分化されることになります。このように西海捕鯨業では、小納屋という経営体を通じて、リスクを分散化させつつ、大量の資金が確保されていたのです。

もう一つ、小納屋を通じて明らかとなつたことに西海地方の鯨肉流通があります。これまでの西海捕鯨業の研究は、鯨油の生産を経営の柱とする鯨組が中心でした。そのため、鯨肉類の流通はほとんど分かっていませんでしたが、小納屋の帳簿には、鯨肉の価格が日々変動する様子や出荷先などが詳細に書き留められていました。

それによると、壱岐の小納屋の販路は下関から北部九州の主要な港に広がり、主に積載量が数十石ほどの小型廻船が鯨肉類を各地へ運搬していました。江戸時代、水産物や薪炭を運搬する小さな廻船をイサバ船といいますが、西海地方の鯨肉類を運んだのもこの種の船であったと考えられます。イサバ船は九州ではテントウ船とも呼ばれました（『桜田勝徳著作集 第1巻 漁村民俗誌』名著出版、1980年、398頁）。このイサバ船は零細な個人事業者によって運営されていましたが、金融面で小納屋からさまざまな便宜が与えられていました。こうした鯨肉流通のあり方は遅くとも近世後期には成立し、近代捕鯨業が始まる明治30年代頃まで続いたと考えられます。

このように西海捕鯨業では小納屋を分析することで様々なことが分

かってきました。小納屋に注目することは、捕鯨業を鯨組の観点からだけでなく、別の角度から捉え直すこと、とりわけ地域のレベルで捕鯨業を捉え直すことにつながります。これは通浦や瀬戸崎浦など、地域社会と捕鯨業が密接に結びついていた長州捕鯨を考えるうえでも示唆に富みます。

例えば、岡十郎が創設した日本遠洋漁業株式会社の本拠は仙崎に置かれました。なぜ、流通の拠点の下関ではなく、古式捕鯨業の長い歴史を持つ仙崎が選ばれたのでしょうか。岡十郎は近代捕鯨業を日本に導入するには、鯨の解体処理や鯨肉の生産方法などにおいて旧来の古式捕鯨業に依拠する必要があると考えていました。これを岡十郎は「和洋折衷的」な捕鯨業と表現していますが、この構想を実現するには捕鯨文化が地域に根付いた仙崎が最適であったといえます。

同様のことは下関についてもいえます。なぜ、下関は近代捕鯨業の拠点となつたのでしょうか。この問いに答えるには、この地域と捕鯨業の関わりを長期的な視野に立って丹念に掘り起こしていく作業が必要となるはずです。

連載第6回 下関と鯨を検証する

下関市立大学附属地域共創センター
委嘱研究員 岸本 充弘

下関市は現在、中尾友昭市長のもと「くじらのまち日本一」を目指す様々な取り組みを行っています。南氷洋捕鯨基地として、また鯨肉の流通・加工基地としてのかつての賑わいを鯨で取り戻し、元気なまちになることを目指しています。それではかつての賑わいとは…商業捕鯨全盛期である昭和30年代前後にどの程度の量の鯨肉が下関に揚がっていたのか、具体的な数値を客観的なデータで示す必要があります。実際のところ、確実なものとして残っていたのは山口県が管理する下関漁港に揚がった下関漁港統計の数値でした。下関漁港には当時の大洋漁業が設置した第一、第二冷凍工場があり、南氷洋から冷凍鯨肉を積んだ仲積船が下関漁港に冷凍鯨肉を揚げていました。しかし、下関漁港統計に記載されていた数値は、冷凍工場のキャパシティや仲積船、冷凍運搬船が頻繁に入港していた下関漁港に揚げる頻度、国内全体の鯨肉水揚量と比較した場合非常に少ない数字であることに違和感を感じました。そこで、かつて捕鯨や運搬に従事された方に聞き取りを行うと、当時の下関漁港には捕鯨船や運搬船だけではなく、トロール船等も入れずに下関漁港の沖合で沖待ちしており、冷凍鯨肉は一部下関市港湾局が管理している下関商港の岸壁に揚げていたことがわかりました。このことは当時の記録映像や新聞等にも残っており、新聞記事等から揚がった数量等のデータを拾う作業より行いました。実は港湾統計には鯨肉の分類がなく、その他の品目に入れられていたため、正確な数値がわからなかったためです。それにより下関に揚がっていた南氷洋捕鯨の鯨肉の数量を推定値ではじき出し、最後は当時の農水省山口統計事務所下関出張所の担当職員と、国内や主要港の鯨肉取扱データ等と比較しながら数値として出したのが下記の表の数値です。これによると、数量としては昭和36年にはピークの2万トンを超えており、これらの数字が下関の鯨のまちとしての、客観的な裏付けの1つになるのではないかと考えています。

日本の南氷洋捕鯨漁獲量(冷凍鯨肉)全体に対する下関港における水揚量割合 (単位:トン)

年	1956年(S31)	1957年(S32)	1958年(S33)	1959年(S34)
下関港水揚冷凍鯨(A)	6,829	7,692	12,579	12,666
国内全体水揚量(B)	35,746	58,955	79,501	83,799
A / B * 100 (%)	19.1	13.0	15.8	15.1

年	1960年(S35)	1961年(S36)	1962年(S37)	1963年(S38)
下関港水揚冷凍鯨(A)	9,865	20,140	18,531	19,332
国内全体水揚量(B)	96,175	121,465	160,821	142,560
A / B * 100 (%)	10.3	16.6	11.5	13.6

出所：農水省『水産業累年統計』、山口県『山口県漁港統計』、下関市『統計しものせき(各1956～1965)』、農水省山口統計事務所下関出張所等資料より作成。