

下関市立大学 資料室だより

●発刊/2020.3.31 ●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.083-254-8613

FAX.083-253-1622

<https://www.shimonoseki-cu.ac.jp>

E-mail : chiikikyoso@shimonoseki-cu.ac.jp

資料室だより巻頭言

下関市立大学附属地域共創センター
センター長 柳 純

本年度、地域共創センター長に着任したおりに、改めて本学の「資料室」を見る機会を得ました。こぢんまりとしたスペースですが、まずは書棚に収められている鯨・ふく・ウニに関する専門書や資料よりも、捕鯨船の模型が目に飛び込んでいます。また、「ハリセンボン」の標本がガラスケースの中に収められています。社会科学系の大学では、あまりこのような光景を目にする機会はありませんので、非常に新鮮な気がしました。

さて、本学資料室の歴史は、2007年11月の鯨資料室として開室して、2008年10月にふく資料室をオープンさせて以来、学内はもとより市民の皆様にも開放することで、認知度を高めてきました。また、2013年6月よりウニ資料の展示も開始しており、徐々に充実を図って

参りました。その間、附属地域共創センターとしては、資料室研究予算のもと、アーカイブ部門を核として鯨・ふく・ウニに関する貴重な資料の収集や保存にも努めてきました。しかし一方で、資料室の運営には、いわゆるキュレーター機能を担う専門家なしには、継続することも困難になってきており、商業捕鯨の再開を機に研究者の育成や地域との連携による資料室の存続を本気で考えることが必要になってきています。

地域経済や地域産業を考えた場合、その地域の歴史や文化等を踏まえたうえでの知識や情報の蓄積が欠かせません。その点、下関では鯨やふく、ウニの海産物資源とともに、その背後の関連する歴史や文化的蓄積があります。したがって、地域経済の再生には産業基盤の育成とともに、地域に関して専門的かつ継続的な研究ができる仕組みづくりが求められています。

最後になりましたが、本資料室は、他学にはない本学が自慢できるものの1つと思われます。また、鯨・ふく・ウニに関する貴重な資料以外にも、地域研究に関する図書や資料を所蔵・展示しておりますので、ぜひこの機会にお越しいただければ幸いです。

新着資料紹介

新しく資料室に寄贈された資料を紹介します。

「日新丸進水式写真(昭和26年6月21日)」、「日新丸航行写真」、及び「日新丸捕鯨船隊行進曲レコード」です。寄贈していただいた方々に感謝します。



日新丸進水式写真



日新丸航行写真



日新丸捕鯨船隊行進曲レコード

7月27日『下関くじらサマースクール』開催しました!!

今年も昨年に引き続き、市内の小学生を対象にした『下関くじらサマースクール』が開催されました。まず始めに、下関鯨類研究室長の石川創氏より「くじらってどんな生き物?」、次に本学委嘱研究員の岸本充弘氏より「下関とくじらの歴史」のお話がありました。

お話の後は、本学本館II棟にある資料室を見学し、その後学術センター1階に展示してある母船の模型やイワシ鯨の頭骨などを見学しました。開始前には雨が降るなど蒸し暑い一日でしたが、小学生の皆さん手をあげたり、意見を言ったりして、積極的に参加していました。

下関市立大学附属地域共創センターでは、今後も様々な講座を企画し実施する予定です。ご興味のある方はぜひご参加ください。



下関くじらサマースクールの様子

大学生の捕鯨、鯨食等に対する意識を検証する —下関市立大学鯨資料室シンポジウムアンケート結果等を通じて—中間報告

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

1. はじめに

2018(平成30)年12月26日、我が国は国際捕鯨委員会(IWC、以下「IWC」)からの脱退と、翌年7月からの領海及び排他的経済水域内での商業捕鯨再開を官房長官談話として表明し、2019(令和元)年6月末でIWCを脱退、翌7月1日より網走、釧路、八戸、石巻、南房総、太地を基地とする沿岸域と下関を基地とする沖合域での商業捕鯨が再開された。本稿では、1987(昭和62)年から商業捕鯨が一時停止された後、既に30年以上が経過し、捕鯨政策と捕鯨を取り巻く状況が大きく変わるこの節目に、次世代を担う大学生の捕鯨や鯨食に対する意識等を調査するとともに、鯨食の普及等についての方策等を考える機会とするため、2019(平成31)年1月に下関市立大学学生に対するアンケート調査を実施し、その結果を検証することを試みた。

本アンケート調査は、2019(平成31)年2月9日開催の下関市立大学附属地域共創センター主催第11回鯨資料室シンポジウムで結果を公表することを目的に、当時下関市立大学経済学部教授であった濱田英嗣氏(現・名誉教授)にご協力いただき、同教授が担当していた地域産業論受講生を対象に実施した。その結果はシンポジウムで一部を公表したが、本稿では更に質問項目、回答者属性等についてのクロス集計を行い、より詳細な結果を検証していくこととした。また、本学アンケート結果に加え、1980(昭和55)年3月に日本捕鯨協会が福岡市在住の主婦の方を対象に実施したアンケートや、2007(平成19)年に山口大学教育学部の五島淑子教授が山口大学学生を対象に実施した鯨食嗜好のアンケート結果も参考にしながら、大学生の捕鯨、鯨食に対する意識等を分析していくこととした。

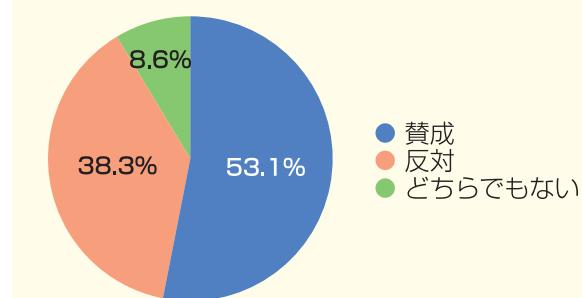


シンポジウムの様子

2. 大学生の捕鯨、鯨食等に対する意識を検証する

本稿でのアンケート調査は、下関市立大学経済学部の地域産業論を受講し2019(平成31)年1月21日の授業に出席していた3年生73名と4年生8名の計81名を対象に、調査結果を鯨資料室シンポジウムで公表することについて了解をいただいた上で実施し、調査票回収数は講義出席者全員の81名分であった。アンケートの質問項目は9つで、①IWC脱退に賛成?反対?②捕鯨に賛成?反対?③これまでに鯨を食べたことがあるか?④鯨を食べた方は、いつ鯨を食べたのか?⑤鯨を食べていない方は、鯨を食べたいか?⑥鯨食をしない理由は?⑦日本人にとって鯨は貴重な食料であったことを知っているか?⑧鯨食を普及させるための方策は?⑨森下政府代表に聞いてみたいことは?の質問項目を、それぞれアンケート用紙に記載し、①②の質問については、そ

質問1》 IWC脱退に賛成?反対?

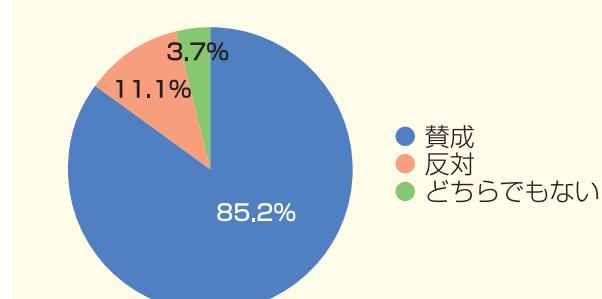


のことに対する具体的な理由等意見の記載を求め、③については、いつ鯨を食べたのかも質問している。

それでは各質問項目ごとに回答結果を見ていくこととする。まず質問1で「IWC脱退に賛成?反対?」について聞いたところ、「脱退に賛成」と回答した方が43名で53.1%、「脱退に反対」と回答した方が31名で38.3%、「どちらでもない」と回答した方が7名で8.6%となり、回答者の過半数の方はIWCの脱退について「賛成」であるという結果であった。IWC脱退に「賛成」である方の主な意見は、「文化を守っていくためにには商業捕鯨は必要だから」、「秩序ある鯨産業の発展」を目的としているIWCは近年その目的から逸脱し形骸化しているから」、「IWCが組織としての体をしていないと感じるから」、「この先日本が捕鯨を続けるつもりなら、加入していてもこの先捕鯨が容認されることはない」、「日本の外務省は負けっぱなしのイメージだったので」というものであった。一方、IWC脱退に「反対」である方の主な意見は、「国際的な協調が必要な中で、悪影響が出てしまうと思う」、「鯨肉の消費量は減っていると知ったので、需要が少ないので、わざわざ脱退してまで捕鯨しなくても良いと思った」、「脱退後のビジョンが不確定であり、不安要素が多いいため」、「脱退すると世界に日本の声が届けられないと思う」、「EEZ内での鯨の調査をせずに、IWCを脱退したのは準備不足だと思ったから」等の意見であった。

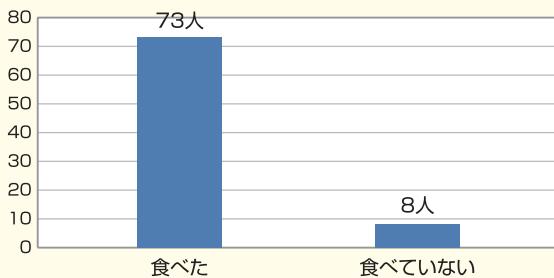
続いて、質問2で「捕鯨に賛成?反対?」について聞いたところ、捕鯨に賛成と回答した方が69名で85.2%、反対と回答した方が9名で11.1%、どちらでもないと回答した方が3名で3.7%となり、全体の約9割近くが捕鯨に「賛成」であるという結果であった。捕鯨に「賛成」の方の主な意見は、「ミンククジラなどが増加しているので、生態系のバランスを考えると捕鯨を行っても大丈夫だと思う」、「そもそも取りすぎているわけではないからやめる必要はない」、「食料安全保障面から鯨

質問2》 捕鯨に賛成?反対?



を食べる習慣を忘れてはいけないと考える」、「研究面でも文化面でも日本にとって重要だから」、「欧州等が乱獲したせいで、勝手に保護をしている。日本の対応が甘いからなめられている」というものであった。また、「増えている種類もいるので、保護するだけだと生態が崩れると思う」、「鯨を知ることで生態系も知れる」、「生態系を崩さない範囲であれば問題はないと思う」等、生態系のバランス等の側面からの賛成意見もあった。一方、捕鯨に「反対」の方の主な意見は、「鯨じゃなくても他の魚を食べればいい。もめてまで食べるものじゃないと思う」、「無理して鯨を取って食べる価値がそこまで考えられない」、「数が減ってきていたため絶滅してしまうのではないかと思う」等の意見があつたが、捕鯨に反対する方が全体の1割程度のため、反対意見自体の数も少なかつた。

質問3》これまでに鯨を食べたことはあるか？

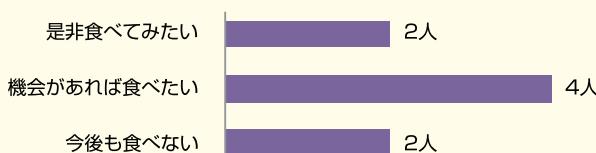


続いて、質問3で「これまでに鯨を食べたことがあるか？」について質問したところ、81名中73名、約9割が「鯨を食べたことがある」との回答があり、「食べたことが無い」と回答した方は8名だけであった。この質問について、学生の出身県別でアンケート結果のクロス集計を行ったところ、出身県で23%を占め一番多かった山口県出身の学生は、全員鯨を食べており、食べていないのは福岡県、宮崎県出身の各2名ずつと、広島、岡山、島根、香川県の各1名ずつであった。質問3に関連して、質問4では、「鯨を食べた方は、いつ食べたのか？」と食べた時期について質問したところ、「小学生までに食べた」と回答した方が59名で約8割、「中高生の時に食べた」と回答した方が7名、「大学生になってから食べた」と回答した方が5名で、時期が不明な方が2名であった。また、「鯨を食べていない」と回答した方8名を対象に、質問5では「鯨を食べたいか？」と質問したところ、「是非食べてみたい」と回答した方が2名、「機会があれば食べたい」と回答した方が4名と、「鯨を食べたい」と希望する方が約8割に上ったことがわかつた。

質問4》鯨を食べた方は、いつ食べたか？



質問5》鯨を食べていない方は食べたいか？

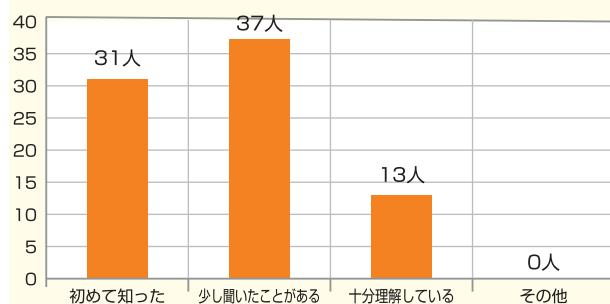


質問6》鯨食しない理由は？(複数回答可)



続いて質問6で「鯨食をしない理由は？」について全員に質問(複数回答可)したところ、「どこで買えるかわからない」、「食べるところがわからない」、「値段が高い」との順番で多く回答があり、鯨を食べる場所や販売している場所等の情報不足がその要因の1つとなっており、鯨を提供する側の情報発信等についても改善の余地があることが判明し

質問7》日本人にとって鯨は貴重な食料であったことを知っているか？



た。また続く質問7で、「日本人にとって鯨は貴重な食料であったことを知っているか？」について質問したところ、「少し聞いたことがある」と回答した方が37名、「十分理解している」と回答した方が13名で、「初めて知った」と回答した方が31名となり、「少しでも聞いたことがある」と回答した方が6割以上であった。なお、この質問結果についてもクロス集計したところ、「初めて知った」と回答した31名のうち、「捕鯨賛成」の方が25名の約8割であったのに対し、「捕鯨反対」の方は6名の約2割であった。また質問8で「鯨食を普及させるための方策は？」について質問し、自由に意見を記載していただいたところ、「学校の授業で鯨の歴史について勉強する」、「鯨に関する講演などを増やす」、「給食で鯨を食べる回数を増やせば、子どもの記憶にも残る」、「鯨料理のレシピ、簡単な調理方法の開発、宣伝」、「スーパーやコンビニで安く手に入れることができるよう、うなぎの土用丑の日の様に鯨を食べる日を作る」等の意見があった。アンケート調査の検証と、この続きは資料室研究で詳細を掲載したいと思う。

(参考文献)

- ・五島淑子『現代大学生の鯨食嗜好について』、『下関くじら食文化を守る会会報Vol9』所収、下関くじら食文化を守る会、2007年。
- ・『捕鯨業と日本国民経済との関連に関する考察』日本捕鯨協会、1980年。

下関ふく復権に向けて～正真正銘の下関産フグで活性化を～

下関市立大学附属地域共創センター
委嘱研究員 佐々木 満

1. はじめに

「下関と云えばフグ」「フグと云えば下関」と言われるように、フグは下関市のシンボルとして全国に知れ渡っています。しかし、本場下関のフグ産業界を取り巻く情勢は近年、相場の乱高下や消費の衰退などで、ひと頃の勢いを失っています。それは、トラフグが天然の時代から養殖の時代へと移り変わってきたことが、少なからず影響を及ぼしていると思われます。

下関がフグの本場といわれた1990年代までは、山口県萩市の越ヶ浜漁港や福岡県宗像市の鐘崎漁港などを基地とするフグ延縄船団が山陰や玄海灘、果てには東シナ海、黄海などで獲った天然トラフグを南風泊漁港に直接、水揚げをしていました。だから、当時はまさるなく下関は日本一のフグの産地だった訳です。ところが、2000年代を境に養殖フグが台頭するようになり、トラフグの産地は長崎県や熊本県、愛媛県などに主役の座を譲り、下関は単に養殖産地から消費地にフグを中継する集散拠点としての色彩を強めるようになってきました。それとともにフグの本場としての下関の権威は次第に失墜しているのが実情です。

こうした中、響灘で着々と整備が進む沖合人工島「長州出島」で、ふぐの本場の名に恥じない「正真正銘の下関産ふぐ」を養殖し、漸増するインバウンドをはじめ観光客と市民に「下関市ならではの美味しいフグ料理」を提供することで、フグの街下関の地域経済、社会、文化を再び活性化しようという構想が持ち上がっています。

この構想は目下、少数の有志によって水面下で温められているものですが、これまでの計画の骨子を紹介した上で、下関市立大学がそのブランド戦略や経済波及効果などの調査、研究を進めることで、下関名物のフグを核にした地域経済・社会の振興プロジェクトとして動き出す事を願って、本誌に投稿をしました。

2. 長州出島発信、下関ふくの新時代

垢田沖の沖合人工島「長州出島」の一角にトラフグの陸上養殖施設を造成する計画が進んでいます。ここで飼育するのは健康でおいしい優性遺伝子を備えた「下関生まれトラフグ人工種苗」です。かつて、東京大学大学院生命科学研究科は下関市でフグの調理加工・飲食業を営む河久の協力を得て、関門海峡の地下海水で育ったトラフグを使ってゲノム編集に関する研究開発に取り組んでいました。その過程で成長・食味などの良いフグに育つ優性遺伝子を抽出した「下関生まれのトラフグ人工種苗」が生産されました。その時の精子が現在、東京大学に冷凍保管されており、河久が優先的な利用権を持っています。

この精子を使って人工ふ化・育成した稚魚を垢田沖の長州出島周辺水域の海水の中で下関市の代表的企業の林兼産業が製造する「下関製フグ用飼料」で飼育する—というのが計画の骨子です。

ちなみに長州出島北方の綾羅木・安岡地先はかつて、下関フグ全盛時代を築いた故小野英雄元下関唐戸魚市場社長が沖合人工島造成で創出される静穏水域を利用して、「ふくの里」との名称のフグの大規模養殖場をつくると提唱していた海域で、本構想が実現すれば亡き小野さんの悲願がほぼ30年ぶりに叶うことになります。

3. 下関生まれのゲノムフグ

2004年春から東京大学大学院農学生命科学研究科の渡部終五教授（現北里大学海洋生命科学部特任教授）らの研究チームが、当時最先端のゲノム編集技術を駆使して①成長が早く②病気にかかりづらく③味がよく④価値の高い白子が大きい—などの特性を備えた遺伝子を持つトラフグ人工種苗の生産に関する研究開発を始めました。



フグ絵

この研究開発は、下関市でフグの加工や飲食業を営む株式会社河久の望月俊孝社長が当時、私費を投じてみもすそ川町の一画で進めていた関門海峡の地下海水を用いた「下関産トラフグの陸上養殖開発事業」で飼育していたトラフグ成魚を、渡部研究チームの研究試材として無償供与したことから動きだしたものでした。

こうして2006年から東京大学と河久は「養殖に適した優良形質を持つトラフグの作出」をテーマにした共同研究開発を続け、優良遺伝子形質を持つトラフグを2世代に渡って選抜・交配を重ねた結果、健康でおいしく良質な3世代目の雄トラフグ優良精子の作出に成功。現在、それは東京大学に冷凍保管されています。

4. 林兼産業の下関ふく用飼料

林兼産業は下関市の代表的な企業として知られています。ハム・ソーセージをはじめ食肉・魚肉の加工メーカーである同社は、養魚用飼料のメーカーとして全国のブリやタイ、マグロなどの養殖業者からも「一流ブランドの良質飼料」を提供する企業として高い信頼を勝ち取っています。

フグの本場、下関市を根拠とする養魚飼料メーカーである林兼産業飼料事業部は「正真正銘の下関ふく」の生産計画に呼応して積極的に関与する姿勢を明示しています。「魚の味や身質は餌で決まる」と意欲的に長州出島でのトラフグ養殖事業に合わせて、特性飼料を製造、提供していく方針です。

5. 下関限定の地産地消フグ

下関生まれのトラフグ種苗を下関製の特殊飼料を養殖する予定のフグは現時点では、下関市内の飲食店限定で販売する計画となっています。いわゆる「地産地消」の形をとることで物流コストや食品ロスを軽減し、なおかつ優れた活鮮度、身質を備えた下関ならではの良質でおいしいフグを下関ならではの卓越したフグの料理技術で極上のフグ食を提供することを目標にしています。

全国の流通に乗せない地産地消のフグということを裏返せば、「正真正銘の下関ふくは下関だから味わえる稀少価値の高い特産品になります。下関名物のフグを呼び水にした流入人口の増大、水産と観光の連携…などによる地域経済社会の活性化—。このことが本構想の骨子となるものです。

2013年にユネスコが和食を世界無形文化遺産に登録したのを前後して日本料理は世界各国で人気が上昇しています。その日本料理の中でも最高峰のフグ料理は観光資源として、大きな潜在力を秘めていると思料します。現実に漸増している訪日外国人旅行者（インバウンド）の多くは、「フグを目当てに来閑している」ことは、下関市立大学が昨年10月、唐戸市場周辺で実施したインバウンドへのアンケート調査でも明白な結果が表れています。



6. フグを呼び水に観光振興

「正真正銘の下関ふく」の製販拠点候補地の長州出島では現在、クルーズ専用バース・ターミナルの整備が進められています。長州出島は2023年以降、欧州最大のクルーズ会社「MSC社」（スイス）の指定港となって年間約120隻が寄港する予定だといわれています。

さらに、長門市に統一して下関市の「あるかぱーと」にも星野リゾートが進出することになっています。

下関市は関門海峡や夕陽が美しい北浦海岸など恵まれた景観を生かして今後、観光都市として発展していく素地が整っていく中で「ふぐの本場下関で育てた本当の下関ふく」を呼び水にインバウンドをはじめ国内の観光客を呼び込み下関市の経済社会の活性化につながる本構想の実現と成功を願ってやみません。

※注：ゲノム編集とフグ＝フグのゲノムは3億6500塩基で人の8分の1と小さく、解析を阻むジャンクDNAも少ない一方、脊椎動物に共通する遺伝子情報がコンパクトに含まれているのが特徴。このため、巨大で袋小路に入っているヒトゲノムをはじめ全脊椎動物に応用できる有力な解析モデルとして利用されている。