

◆【全国発信記事】 関東地方支部

商業捕鯨・日新丸が帰港 ー共同船舶株式会社ー

今年度の捕獲枠を終了

三陸沖～道東沖の操業を終了

捕鯨母船の日新丸は、6月に広島県因島を出港し、捕鯨操業をスタートさせた。今年は3回に分けて、約5カ月にわたる捕鯨操業を行い、11月14日に山口県下関港に帰港した。

今回は日新丸からイワシクジラの生肉も水揚げされ、従来は冷凍肉が中心だったことから、生肉が市場に流通することで、港が活気づいた。

今回の商業捕鯨では、クジラを実際に捕獲する第三勇新丸と2隻体制で、三陸沖や北海道の東部沖を中心に操業しており、計3回の操業航海で、定められた捕獲枠のニタリクジラ187頭とイワシクジラ25頭、計212頭を捕獲し、3年目の商業捕鯨のシーズンを終えた。

下関に日新丸が入港すると、関係者が見守る中、11月8日に根室沖で捕獲した、全長15メートル、体重29トンのイワシクジラの生肉が入ったコンテナ6個が陸揚げされたほか、希少部位の尾の身と背肉の赤身も陸揚げされた。

通常は沖合で捕獲した大型のクジラは船上で解体後、素早く冷凍するが、今回は試験的に市場で生肉を流通させる目的で、解体後の生肉を一部冷蔵で運搬した。下関市場では、生肉の卸しは初の試みで、冷凍にはない質の高さをアピールした。

市場のプロも「初めて見る」というイワシクジラの生肉に、市場は活気にあふれ「脂乗りも素晴らしく、霜降り牛肉のようだ」と絶賛の声も多く、東京、仙台に続き、下関でも高値で取引された。

乗組員からは「多くの人に鯨肉の素晴らしさを伝えるためには、今後の商業捕鯨を安定させなければならない。安定させるためにも、さらなる鯨の捕獲枠の拡大が必要である」との現場の切なる思いが込められた意見が出された。

「海員だより」