



年 組 名前

道新でワークシート

道内水揚げ基地「期待」

IWC脱退表明

「鯨食文化若い世代に」 供給拡大限定的見方も

「クジラが気軽に味わえる食材になれば」
政府が26日、国際捕鯨委員会（IWC）からの脱退と来夏からの商業捕鯨再開を正式表明し、調査捕鯨の水揚げ基地となっている道内の水産関係者、消費者からは期待や歓迎の声が上がった。一方、捕鯨業者が少なく上、反捕鯨国の反発も強く、供給拡大は限定的との見方もある。IWCとの決別は、捕鯨産業や鯨食文化のこれからをどう変えるのか。

（麻植文佳、国乗敦子、田中華蓮）

1950年代にはクジラの水揚げが全国一の年間約千頭に達するなど、「クジラのマチ」として知られる釧路市。商業捕鯨の停止後も、釧路沖の調査捕鯨で年間数十頭が捕獲されてきた。それだけに、商業捕鯨再開のニュースは市民の大きな関心を集めた。

主に釧路沖の調査捕鯨のミンククジラの刺し身や竜田揚げなどを提供する同市内の居酒屋「佐良」の田中良信代表(65)は、「釧路が再び捕鯨基地として活気づくだろう」と期待する。26日夜、同店を訪れた同市内の会社員渡辺勇太さん(31)も「これまでは年数回、居酒屋で刺し身を頼むくらいだったが、多く出回れば自宅で味わう機会も増えそうだと笑顔を見せた。

道南でも正月にクジラ汁を食べる風習があり、函館市内では毎年、クジラの食文化をテーマにした「函館くじらフェスティバル」が開かれる。同フェスに出店する「函館くじら普及協議会」の会長で、トナミ食品工業（函館）の利波英樹社長は「クジラ肉の国内市場が大きくなり、原料が安く

クジラ肉は戦後、貴重なタンパク源として重宝され、60年代には一時、国内消費量が年間20万トを超えたが、88年の商業捕鯨停止後は4千〜5千トにとどまる。鯨食文化を地道に守ってきた飲食業者は、今後の供給増と消費の裾野の拡大に期待する。ミンククジラ肉の握りなどを提供する釧路市の日本料理店「和彩処あさの」を経営する浅野有祐さん(50)は、「今は40代以上のお客さんの注文が多いが、価格が下がり、若い世代も気軽に食べてくれるようになるのでは」。

ならば販路拡大のチャンスも広がりそうだと話す。一方、水産庁によると、全国の捕鯨業者は網走の2業者など6業者のみ。札幌の水産卸大手は「クジラ肉の需要が少ない中、反捕鯨団体の妨害も想定される危険な漁を進んで行う業者が増えるだろうか」とみる。

北大大学院水産科学研究院の松石隆教授（鯨類学）は「商業捕鯨再開後も、捕鯨業者は増えず、国は厳格な資源管理を行うため、流通量はそこまで急増しないだろう」と指摘する。

蝦名大也・釧路市長は26日、「IWC脱退後も、これまで国の調査捕鯨で蓄積してきたデータを基に、適正な管理のもとで持続的利用が図られることを期待している」とのコメントを出した。

2018年12月27日朝刊社会面（記事は再編集しています）

- ① 釧路市が「クジラのマチ」として知られるわけを、35文字以内で書きましょう。
- ② リード文に「道内の水産関係者、消費者からは期待や歓迎の声が上がった。」という一文があります。それは、本文の何段落から何段落までに書かれているでしょうか。段落の番号を書きましよう。
 段落から 段落
- ③ あなたは日本のIWC脱退が、若い世代への鯨食文化の広がりにつながると思いませんか。つながらないと思いませんか。記事を参考にして自分の立場と、その理由を書きましよう。