

# くじらを釣りたい

保健・公民・福祉ゼミ 2年 石頭滯 佐藤優雅 1年 小林結愛 沼田笑

## 1 テーマ設定の理由

最初のゼミで担当の先生の話の中でテーマの例えの中に鯨を釣りたいというワードがあって興味をもったから。そして単純に鯨を釣竿で釣ることは出来るのか疑問に思ったから。

## 2 研究方法

1. 鯨と海の科学館の方に話を聞く
2. インターネットを使い調べる
3. 鯨の肉を買い他の肉と比べる

## 3 調査結果

### 研究方法1の研究結果

科学館の人に話を聞いたところ鯨を捕獲する行為は禁止されているそうです。理由として鯨は哺乳類なので動物虐待に当たるそうです。それに、鯨を釣る竿で釣ること自体も難しいといわれました。ここで、鯨を釣ることはほぼ不可能になってしまいましたが、鯨について研究は行えそうなので鯨について詳しく調べてみました。

### 研究方法2の研究結果

クジラは哺乳類のクジラ目、あるいは鯨偶蹄目の鯨凹歯類に属する水生動物の総称であり、その形態からハクジラとヒゲクジラに大別される。ハクジラの中でも比較的小型の種類をイルカと呼ぶことが多いが、この区別は分類上において明確なものではない。

### 研究方法3の研究結果

鯨の肉と牛と豚肉を何人かの人に食べてもらい感想を聞きました。(図1, 2)

このゼミ以外の生徒にも食べてもらい感想を聞きました。鯨の肉はどっちかっていうと魚類より豚や牛のような陸に住んでいる動物に近いという意見が多かったです。

	味	食感	匂い	脂量
まぐろ	生臭い、鶏肉っぽい、魚	パサパサ くだける	匂い	ない
豚	いつもの味、うすい、塩味	やわらか	匂い	いつもの
牛	美味しい、高級感、 すぐに味がなくなる 一番美味しい	かみきれない 固い	匂い	ブタより少 ない
クジラ	初…豚っぽい、 後…レバー、後に残る、焼き 鳥、血の気	柔らかい パサパサ	匂い	多め

(図1) 食味の感想

## 4 まとめ

くじらを釣ることはできませんでした。理由は研究結果にある通りです。くじらを釣ることはできませんが、くじらについて深く知ることができました。さらに外部から、釜援隊の齋藤孝信さん、岩手大学の海洋研究の方々に釜石高校に来てもらい、捕鯨問題や三陸の捕鯨の伝統などたくさん話聞くことができました。そしてこれからの研究についてのアドバイスや資金提供の計画を立ててくれました。

くじらの研究を通して多くの人とふれあうことができました。そしてくじらは人間にも生態系にも多くの恩恵をもたらしています。今回の研究で貴重な体験をすることができました。また私達の研究はまだ終わっていません、これからの計画もあります。これからもくじらについて深く研究していきたいです。

## 5 これから計画

釜援隊の齋藤孝信さんに計画してもらい研究の資金提供もしてもらおう可能性もあります。釜援隊とは、街づくりに関する活動に対して手助けを行い仲介してくれる団体です。私たちはこの釜援隊に連絡を取り私たちに協力していただける漁師の方がいないか探していただき、もし実行する場合の計画まで立てていただきました。計画段階ではありますが、私達が実際船をチャーターし太平洋沖に行きくじらを見に行くことが可能かもしれません。くじらのいる時期もあるのでこれから準備をして、研究の計画に備えて行きたいです。

## 引用文献

<http://kamaentai.org/>

<http://kamaentai.org/about>

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AF%E3%82%B8%E3%83%A9>



(図2) 左上が鯨 右上が牛 左下が鮭 右下が豚