

図書新聞

3623号

個人史から地域史、そして世界史へ

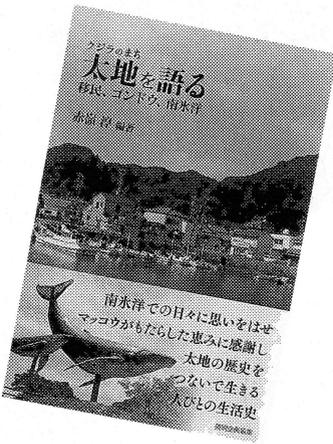
「クジラのまち」太地の歴史と現在を知るための格好の入門書

浜口尚

赤嶺 淳 編著

▶クジラのまち 太地を語る

移民、ゴンドウ、南水洋
8・26刊 四六判352頁 本体1800円
英明企画編集



本書は、赤嶺淳（一橋大学大学院教授）が和歌山県太地町に居住するジャーナリストと町専門職員の協力を得て、指導する学生・院生とともに作り上げた「クジラのまち」太地の入門書である。

全体は三部構成で、第一部「太地を生きる」は、学生・院生による太地住民と鯨との多面的なかかわりの聞き書きの再構成となっている。第二部「太地を解く」には、第一部の理解に資するために赤嶺淳の論文とジェイ・アラバスターの論文が収録されている。第三部「太地を訊く」においては、学生・院生の代表を務めた辛承理と赤嶺淳のそれぞれが総括文を記し、本書を締めくくっている。

第一部は、南極海捕鯨経験者（和歌山県太地町）の聞き書きから始まる（本題では実名、書評では仮名）。「ナカスクジラはおいしいですよ、尾肉。…」鯨の尾肉というのは天下一品ですね（Aさん）（四二頁）。「やっぱり牛肉のステーキより、ナカスクジラの尾肉のすき焼きとかね。それは忘れられないわ。おいしかったわね（Bさん）（七四頁）。これらの聞き書きから、太地住民の中でも南極海捕鯨経験者は例外的にヒゲクジラ類のナカスクジラ肉、それも特においしいといわれる尾肉を食する機会に恵まれていたことがわかるのである。

これに対して、一般住民は身近で捕殺されるハクジラ類を食べていた。「ゴンドウもね、ちょっと柔らかすぎるけどね、その肉はよく食べたわ。…」水でちよっとゆがいて、血を抜く。やっぱり血抜きせんとな、味がおちますわ（Cさん）（一〇五頁）。「マッコウの胡麻和えが、わたしは一番好きな食べ物やっただけでね、薄っすらライ

スして、それで胡麻ね、胡麻は、本書で読んでいただいた方には、本書で読んできたジャーナリストとして太地で取材をはじめたアラバスターは、映画『ザ・コープ』（二〇〇九年）に追い込み漁関係者のインタビューが一切含まれていないことに疑問を抱き、また他のジャーナリストや研究者の報告に当たってみても同様であることに気づき、太地の捕鯨文化を理解するために、自らが現地に住み込み、漁民ほか地元住民の語りを記録することが必要と判断し、二〇一四年に太地に移住する。

そのアラバスターが明らかにしたのは、「太地町の捕鯨史においては、『コピレ』ゴンドウこそが、ほぼ途切れることなく一貫して捕獲されてきた唯一の鯨種である」（二六五頁）とする今までのほとんど語られてこなかった事実である。

最終第三部においては、太地での聞き取りを担当した学生・院生代表の辛承理が本書誕生までの過程をまとめている。特に指導教官である赤嶺淳が事前準備から、聞き取り、原稿の作成・添削・修正まで手取り足取りかかわったこと、また日米両国の博物館において学芸員としての勤務経験を有する櫻井敬人（太地町教育委員会）が自らの聞き取り調査を踏まえたうえで、地元住民の中から郷土史や太地についての知識が豊富な人物を語り手として選んだことが記されている点は興味深い。

この「赤嶺」櫻井の枠組みの中でできあがった本書については、様々な意見が出てくるかもしれない。評者としては、「クジラのまち」太地の入門書として、その役割を十分果たしていると考えている。

（園田学園女子大学短期大学部名教教授）