

地域文化の生成過程—鯨とのかかわりをとおして—(1)

The Generation Process of Local Culture : by Relations with Whale (1)

李 善 愛

本研究は、村人が鯨とのかかわりを持って培ってきた地域文化に焦点を当てる。そして、村人の最後の捕鯨砲手や鯨肉専門店を営む韓国唯一の鯨解体士、3代目の鯨肉専門店経営者、鯨祭推進委員、漁業管理船船長とのインタビュー内容に基づき、1986年捕鯨モラトリウム前後における国際政治や社会変化の中、鯨とのかかわりを持ちながら築き上げていく地域文化の生成過程を明らかにする。

キーワード：地域、文化、鯨、伝統、環境

目 次

I はじめに	3 最後の捕鯨砲手孫さん
II 韓国人と鯨とのかかわり	4 3代目の鯨肉専門店社長ユンさん
1 韓国沿岸に現れた鯨の種類	5 漁業管理船船長金さん
2 鯨関係の諺や地名	IV 村祭から地域祭に変わっていく鯨祭
3 鯨とかかわる歴史	1 村祭としての鯨祭
III 長生浦村人と鯨	2 地域観光資源としての鯨祭
1 鯨といえば長生浦村	V おわりに
2 唯一の鯨解体士朱さん	

I はじめに

韓国における鯨とのかかわりの歴史は古くまでさかのぼるが、食肉などで鯨を積極的に利用したのは、19世紀末頃捕鯨のため朝鮮半島沿岸に進出してきたロシアと日本の影響から始まっている。現在も鯨肉を食べるなど鯨とのかかわりを強くもっているのは、蔚山、釜山、浦項など慶尚南・北道地域に限られている。

韓国で捕鯨、反捕鯨問題が議論になったのは、1986年捕鯨モラトリウム以後始めてで国際捕鯨

委員会（IWC）会議が2005年鯨の名産地である蔚山市長生浦で開かれてからである。鯨肉を好んで食べてきた人々は、鯨は食料であり、鯨肉食は韓国の伝統文化であるため、捕鯨を再開すべきだという。一方、マスコミや一般市民の大多数は鯨を可愛いペットのように親しみをもち、その鯨を獲ったり食べたりするのは野蛮な行為であるため反捕鯨を続けるべきだという。前者はエコナショナリズムに、後者はメディアカルチャによる極端な動物愛護主義に陥りやすい。

そのため本研究は、その地域の環境や歴史、社会変化の中で生活しながら培ってきた民俗知に焦点をあて、蔚山市長生浦村の鯨とのかかわり方をみる。そこで、韓国における「鯨とのかかわり」は近年蔚山周辺地域を中心とした「地域文化」の1つであることを明らかにしたい。

II 韓国人と鯨とのかかわり

1 韓国沿岸に現れた鯨の種類

鯨は韓国語でゴレ (고래) という。朝鮮半島に現れたことのある鯨類は11種類である (表1)。その中で韓国人とかかわり深い鯨類は8種類である。朴は、韓国には定着した鯨の標準語はなく、地方方言あるいは日本名を翻訳したのが使われていたため、鯨の棲息地や習性などに基づいて名称を付けなおしている (朴 1987: 10、2003)。

たとえば、克鯨は習性からグィシンゴレ (귀신고래=鬼神鯨) という。ギシンとは幽霊の意味である。克鯨は、気は小さいが、賢くて捕鯨船に追われると幽霊のように素早く水中に潜って進行方向を変え浮上するので、位置が予測できないからである。蔚山地域では沿岸に接岸して岩の間を通っていく習性があるためドルゴレ (岩鯨) という。オホーツク海から11月下旬頃から2月上旬に東海岸に南下して南海岸で出産・育児をして再び北上する。その往来の際に蔚山沿岸を通って行き、天然記念物として指定されている。白長須鯨は大きさが鯨類の中で王座を占めるためデワンゴレ (대왕고래=大王鯨) という。長須鯨は、蔚山地域でチャムゴレ (참고래) といい、東海岸や西海岸に現れる。鰯鯨はムギの実が成る頃来遊するのでボリゴレ (보리고래=麦鯨) という。ニタリ鯨はノルウェーのオルセン (Olsen) 教授が命名したボライド (Brydehval) から由来した英名で、1970年代末頃から使われるようになった。小鰯鯨は英名のミンク (minke、밍크) から由来している。座頭鯨は、ホットンゴレ (흑등고래) というが、身体に石のように見えるフジツボなどの寄生動物が多く付いているので石の意味のドルゴレ (돌고래=石鯨) ともいう。しかし、蔚山地域の人は克鯨もドルゴレ (石鯨) といい、また水族館でよくみられるイルカもドルゴレというので混同しやすい。抹香鯨はハンゴレ (향고래=香鯨) というが、蔚山地域ではトッゼビゴレ (툟재비고래) という。トッゼビはドケビ (도깨비=お化け) の方言である (朴 1987: 8-18、2003)。

表 1 各鯨類の名称

種類	日本名	韓国名	学名	英名
1	北極鯨	북극고래	<i>Balaena mysticetus</i>	Greenland right whale
2	背美鯨	긴수염고래	<i>Eubalaena glacialis</i>	right whale
3	克鯨	귀신고래(돌고래)	<i>Eschrichtius robustus</i>	gray whale
4	白長須鯨	대왕고래	<i>Balaenoptera musculus</i>	blue whale
5	長須鯨	참고래	<i>Balaenoptera physalus</i>	fin whale
6	鰭鯨	보리고래	<i>Balaenoptera borealis</i>	sei whale
7	ニタリ鯨	브라이드고래	<i>Balaenoptera edeni</i>	Bryde's whale
8	小鰭鯨	밍크고래	<i>Balaenoptera acutorostrata</i>	minke whale
9	座頭鯨	흑등고래(돌고래)	<i>Megaptera novaeangliae</i>	humpback whale
10	抹鯨	향고래(툰재비고래)	<i>Physeter macrocephalus</i>	sperm whale
11	槌鯨	흑고래	<i>Berardius bairdii</i>	Baird's beaked whale

(朴九柄 1987・2003年より作成)

2 鯨関係の諺や地名

鯨関係の諺で登場する鯨は大きい、強いイメージがある。たとえば「鯨の喧嘩に蝦がやぶれる」といい、強者たちの喧嘩に挟まれ弱者が被害を受けることを意味する。「鯨呑」は、強者が弱者を合併して思うままにすることを意味する。他に「称賛は鯨を踊らせる」、期待からはずれて成果があまり無いときを意味する「鯨の網に蝦がかかった」などがある。また、「鯨の背中のような家」、大酒飲みの「酒鯨」、「鯨涛、鯨浪、鯨派」、「鯨の腹の中に入って賭博をした」話や、「済州島の海女がアワビ獲りに潜って海水の中の地形が変わっているのを見て、鯨の背中からアワビを獲ったことが分かった」という話は、鯨の巨大な身体を膨らました話である。その他に、韓国の西海岸地域の口伝では「大時化で遭難された漁師の舟を鯨が押して救出してくれたため、その子孫たちは代々鯨肉を食べない」という（韓国民族大百科事典編纂委員会、1992：392-393）。

地名にも鯨が登場する。西海岸京畿道甕津郡大阜島にあるゴレプリ、忠清南道唐津郡牛江面にあるネギョン、東海岸の慶尚北道蔚珍郡柄谷面柄谷村にあるゴレブルなどは鯨と関連した地名である。キムキ빈は、ゴレの付いた地名は鯨の出現や捕獲、地形、伝説などの関係で名づけられているという（Kim, Ki-Bin 2005：78-84）。

こうした鯨関係の諺や口伝、地名から、韓国人は鯨を大きくて強い動物、恩恵を施す動物として認識していると思われる。

3 鯨とかかわる歴史

朝鮮半島における鯨とかかわる歴史は古い。たとえば、慶尚北道浦項市で出土したイルカの化石は新生代時代のものである。また、約50種類の鯨類や捕鯨活動が刻まれている蔚山市盤亀台の

新石器時代岩刻画には集団による捕鯨活動が描かれている。その他に鯨は食料や道具だけではなく豊漁を願う信仰の対象として利用されていた。とくに、鯨を食料や灯油などに積極的に利用したのは、1899年、ロシアが朝鮮半島東海岸の慶尚道蔚山長生浦、江原道長箭、咸鏡道馬養島を捕鯨基地としていた時期からである（表2）。しかし、古代と近代の間の鯨関係の記録は非常に乏しい。それは仏教の影響あるいは重税による酷い搾取で鯨漁が衰退したためであるという（秋道 1994、Kim, Zang-Guen 2005 : 99-107）。

a. 朝鮮半島沿岸における日ロ捕鯨業者の捕鯨活動

大日本水産会報（1902）によると、ロシア捕鯨船は脂肪部、髭など主要部分だけ採取し、肉部などは主な捕鯨基地である長生浦で韓国人に販売していたという。とくにロシア捕鯨船が半年間滞在する長生浦基地には、韓日両国の鯨肉商人が集まってきた。韓国人も鯨肉を好んでいたため各地から数十名の鯨肉商人が長生浦に集まってきた（朴 1987 : 215）。

日本は1891年から捕鯨特許をもらって慶尚南道沿岸を中心に捕鯨活動をしていた。しかし、日本は領海捕鯨権を獲得したが、ロシアは基地だけ租借した。そして日ロ戦争以後は、日本は朝鮮半島における捕鯨活動を独占した。捕鯨の主な根拠地は、楡津、新浦、長箭を中心とした北漁場、丑山浦、九龍浦、蔚山を含む南漁場と、大青島、於青島、大黒山島、済州島を含む西漁場である。北漁場では長須鯨が秋と春、克鯨は冬と春が漁期であり、克鯨漁場は海岸に近かった。とくに蔚山漁場は長須鯨と克鯨の主漁場で、長須鯨は秋が主漁期であり、克鯨は12月と1月が主漁期であった。西漁場は長須鯨の中心漁場で、盛漁期は1～4月であった。長須鯨は座頭鯨と同じくオホーツク海から南下して東海、対馬海峡、西海に渡っていく。しかし、長須鯨や克鯨は1932年頃には絶滅状態に至った（朴 1987 : 308-310）。1942年からは朝鮮水産開発株式会社が小鰭鯨やイルカを捕獲対象とする捕鯨業を始めた。小鰭鯨は江原道から慶尚道が主要漁場である。イルカの捕獲法は突棒で刺してとる。春期には浦項近海から竹辺、注文津を経て春夏期には長箭をとるが、夏秋期からは南下する。イルカ漁は小鰭鯨捕獲の際に付随的に行われた。イルカは、皮は鞣革、脂肪は機械油、硬化油、重合油、肉と内臓は食料、骨は肥料、その他は薬品などで利用した。（朴 1987 : 319-320）。

b. 韓国人捕鯨業者による捕鯨活動

第二次世界大戦後は韓国人によって始めて捕鯨業が行われ、韓国捕鯨業の草創期となる。1950年代は捕鯨業の普及期となる。長須鯨資源が豊富で、小型捕鯨船で大型の長須鯨獲りに主力を注ぎ、慶尚南道蔚山沿岸でもっとも多く捕獲し、その次は慶尚北道丑山沿岸が多かった。西海岸では於青島沿岸まで進出して旺盛な捕鯨活動を行った。朝鮮戦争（1950～1953）時は釜山の避難民にとって鯨肉は貴重なタンパク質の供給源となった（朴 1987 ; 邊 2005）。

1960年代は韓国捕鯨業の発展期となる。1961年に韓国捕鯨漁業水産組合が設立され、1969年末

には組合員数が14名であった。1966年の捕鯨船は、大型捕鯨船が23隻と、沿岸捕鯨船が6隻全部で29隻であった。年間約20隻の捕鯨船が出漁していて、鯨の捕獲数は蔚山沿岸がもっとも多く、その次は丑山沿岸であった。西海岸は於青島沿岸でも捕れたが、その数は少なかった。東海岸で捕れた鯨数は全体捕獲量の9割以上を占めていた。捕獲鯨は国内消費と対日輸出に利用された。加工施設がなく生産地から消費地に至るまで鮮度維持が大きな問題であった。鯨肉は刺身、焼肉、熟肉（内臓も）などで料理された。加工品はほとんど鯨油で、鯨肉と内臓は茹でて行商で売られ、鯨骨を利用した骨粉は肥料用に生産されていた。

1970年代は沿岸捕鯨の枠内で限られた漁場や市場の制約を受けながら捕鯨船や捕鯨装備の近代化が進み、遠洋捕鯨が始まる。捕鯨船は大きな変化がなく20隻内外に留まったが、船の規模は大きくなり、運搬船や処理船が増加した。生産物の流通は仲買人から卸売り、小売りの2段階を経て消費者にいたっていた。商品形態は煮熟品、冷凍品、塩蔵品、工業用鯨油に加工された。主要消費地は釜山、大邱、浦項、蔚山など、慶尚南・北道地域であった。輸出量は増して、鯨肉の全量が日本へ輸出された。捕鯨漁業協同組合は1977年に近海捕鯨水産業協同組合に改称された。漁場は2～7月は於青島近海、8～11月は蔚山近海であったが、捕獲量の8割が長生浦で処理された。捕鯨船は長須鯨が捕れないと帰りに汽笛の音も出さず、大漁旗もかけなかった。小鰭鯨は3～4月は西海於青島、5月～6月は蔚山、7月は慶尚北道竹辺、8月は鬱陵島、独島（竹島）、9月は慶尚北道浦項・九龍浦、10月と11月は西海の紅島、黒山島が捕鯨の中心となった。鯨肉は冷凍で輸出し、鯨油は高級蠟燭や化粧品製造の原料に利用された。長生浦には鯨肉を食べに来る人が増加し、鯨肉専門店が海岸に建ち並ぶ。1980年代は国際捕鯨委員会に加入して捕獲クォタ内での操業をしていたが、後半から商業捕鯨の禁止で操業は中断される。（朴 1987：500）。1985年、商業捕鯨禁止により水産庁は捕鯨漁民に補償金を払ったが、捕鯨漁民は遠洋トロール、延縄、大型旋網漁などへの転業、あるいは失業を余儀なくされた。

表2 鯨関連年表

時代	場所・出典	関連記録・機関	利用
新生代	慶北浦項市	イルカの化石：1300 万年	
旧石器	忠北公州郡石壮里住居址	陰刻画	豊漁信仰
新石器	釜山市東三洞、慶南上老大島、水佳里、 咸北西浦項貝塚、蔚山	鯨骨、鯨骨製結合式釣針 鯨骨、鯨類や捕鯨活動岩刻画	食料、漁具 信仰
鉄器	金海市府院洞・釜山市朝島貝塚	鯨骨	食料
三国	『三国史記』	鯨魚目、夜に光った	
高麗	咸鏡・慶尚道『高麗史』(1273 年)	元の官吏が鯨油を求めた	燈油
朝鮮	『林園十六志』	嶺南では漂泊鯨から大量油採取	燈油？
	『茲山魚譜』		油、杯、尺、臼、など
1891	3 年間慶尚道沿岸捕鯨基地特許	日本扶桑海産会社	克鯨捕獲
1899	慶尚道蔚山、江原道長箭、咸鏡道馬養島(克、長須、座頭、城長須)	ロシア捕鯨基地租借調印(11 月～7 月：鯨捕獲)	鯨油、塩蔵肉、肥料、缶詰 日韓鯨肉商人長生浦に集中
1900	慶尚・江原・咸鏡道	日本遠洋漁業株式会社：3 年間捕鯨特許：長須鯨捕獲	
1910	巨済島-新捕鯨基地	東洋捕鯨株式会社	
1913	蔚山、巨済、通川		
1914	蔚山、巨済、通川、北青		
1915	蔚山、巨済、通川、馬養島		
1916	大黒山島、蔚山、巨済、通川、北青、馬養島		
1917	大黒山島、蔚山、東萊、通川		
1918	黄海道、江原道		
1939	長生浦、西帰浦、大黒山島、大青島	日本水産株式会社捕鯨基地	鯨油、塩蔵肉、肥料、缶詰
1941	江原道から慶尚道	朝鮮水産開発株式会社：ミンク鯨・イルカの主要漁場	機械油、硬化油、鞣皮、食料、肥料、薬
1946		朝鮮捕鯨株式会社設立	
1950	丑山、蔚山、於青島	長須鯨豊富	朝鮮戦争時主要蛋白源
1960	蔚山、丑山、於青島	韓国捕鯨漁業水産組合	油、肥料、食料
1970	蔚山、竹辺、鬱陵島、独島	近海捕鯨水産業協同組合に改称	煮熟、冷凍、塩蔵、工業油
1980	長生浦-42ヶ所の鯨肉専門店	国際捕鯨委員会に加入	刺身、焼肉、熟肉
2000	蔚山、釜山、浦項、ソウル	大消費地形成、蔚山鯨祭	刺身、焼肉、熟肉、チゲ

(朴 1987 を参考に作成)

Ⅲ 長生浦村人と鯨

1 鯨といえば長生浦村

長生浦村は蔚山湾の入口に位置し、蔚山市内を流れる太和江を北上して北西方に約24キロ離れたところには新石器時代の岩刻画がある（図1・2）。19世紀末から1980年代半ばまで捕鯨基地として賑やかであったが、捕鯨モラトリウムにより約15,000人の人口が約1,500人に急減している。

長生浦村沿岸は水深が深くて大型船の出入りが便利のため沿岸航路の寄港地となっている。近海沿岸は捕鯨の良い漁場となり、1946年4月16日朝鮮捕鯨会社を設立した金玉昌さんがシャチを捕ってから初めて韓国人捕鯨業者により捕鯨活動が行われた。1970年代は捕鯨基地として発達するとともに工業団地としても開発され、現在は天然記念物である克鯨の回遊海面という名が疑われるほどである。1985年まで「小さな港には捕鯨と関係する造船所、鉄鋼所、船具店、鯨加工業所など10ヶ所余りがあり、鯨肉専門店は42ヶ所で1日500名以上の人が利用」していた（京郷新聞、1985年4月25日）。村人によると、捕鯨が盛んだったときは、捕鯨船が入って来ると、村の犬も1万ウォン札を噛んで歩くほどであったという。

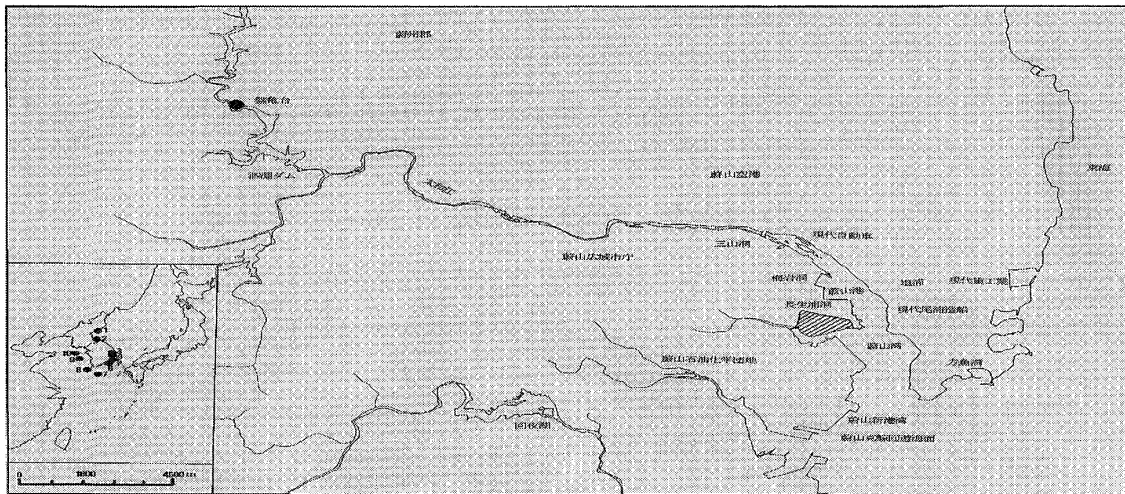


図1 蔚山市全体図（●は盤亀台、蔚山湾に面している長生浦村）

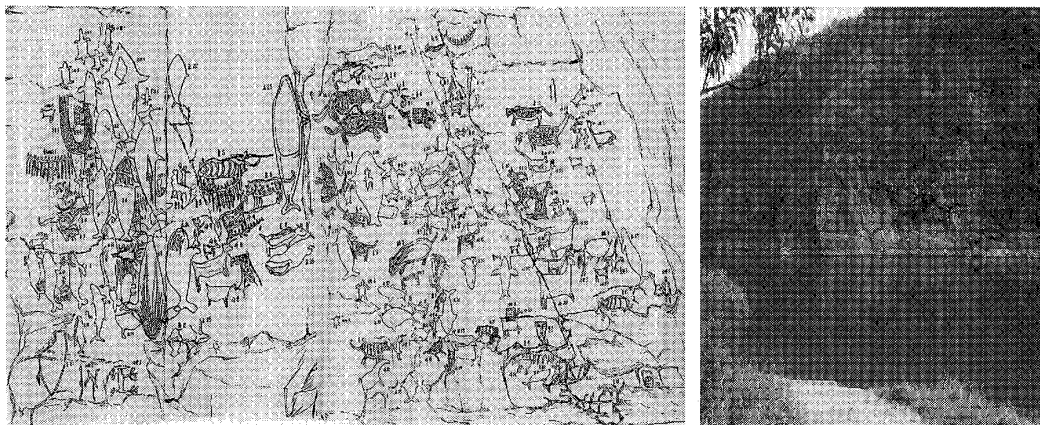


図2 盤亀台にある鯨の岩刻画（渇水期以外は水面下に沈まれている）

2005年現在、長生浦村の鯨肉販売店は、定置網などにかかった鯨を取り扱っている。鯨肉販売店数は、長生浦だけでも24ヶ所があり、蔚山市全体には約50ヶ所で、全国にある鯨肉専門店の5割以上を占めている。その次は釜山で3割以上を占め、浦項とソウルはそれぞれ1割合を占めている。長生浦には、8ヶ所の鯨肉専門店があり、16ヶ所は食堂、屋台、刺身専門店などで鯨肉を売っている（図3・4）。鯨肉専門店は、茹でた鯨肉を直接店で売っているが、小売店にも卸している。その他に鯨の解体や鯨肉を茹でるところが2ヶ所ある。

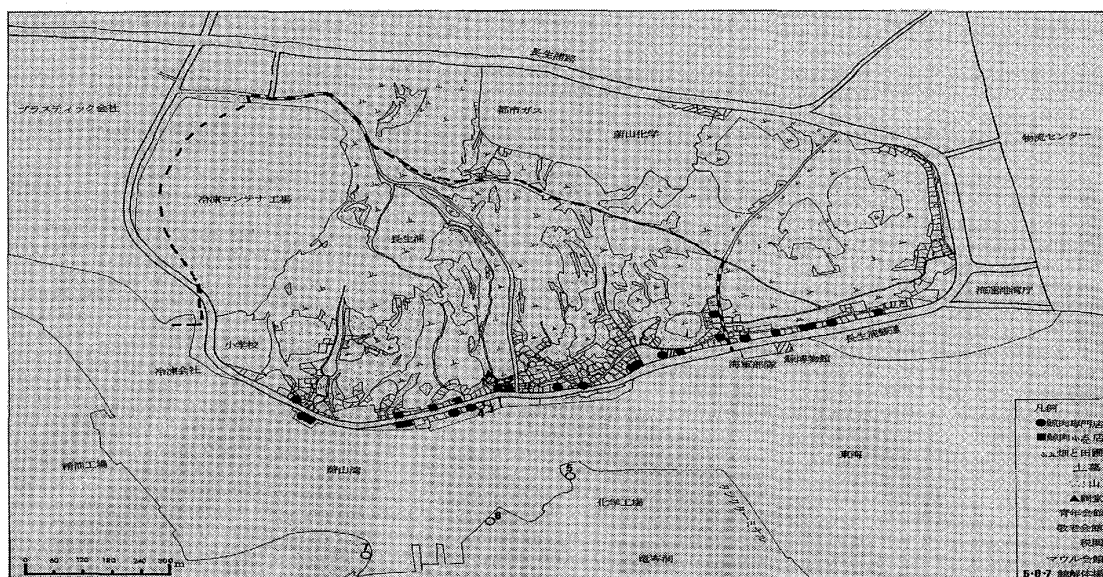


図3 長生浦村全体図（●鯨肉専門店、5・6・7：解体場）

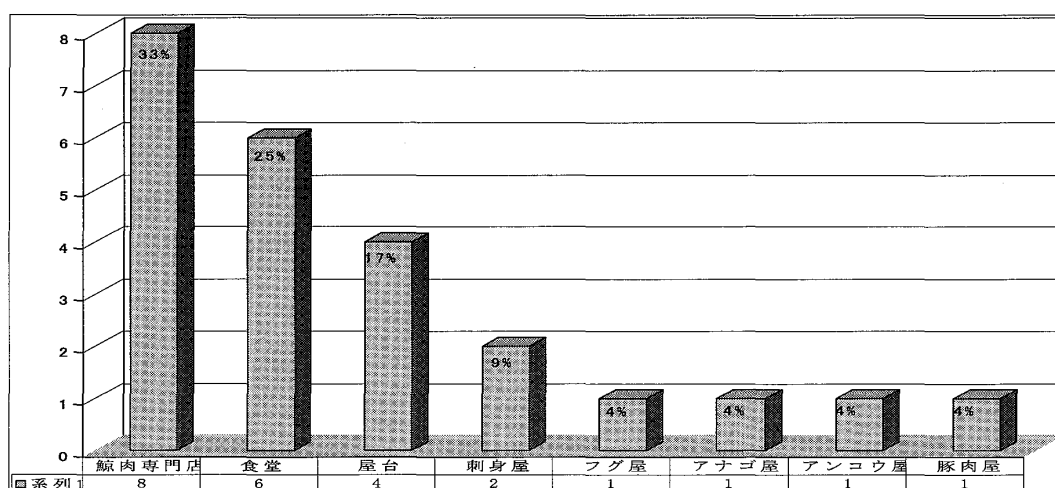


図4 長生浦村で鯨肉を取り扱う飲食店の種類別分類

村の中心には鯨博物館があり（図5）、そこから200メートル離れたところには祠があり、旧暦1月14日夜12時に祭主（敬老会会長）や敬老会会員80名が祭堂の横の木に鯨の小鰭と首肉部位をかけて焼酎を供えて祭る（図6）。商業捕鯨が禁止されるまでは、鯨を捕獲すると、必ず祠の神に鯨肉を供えていた。

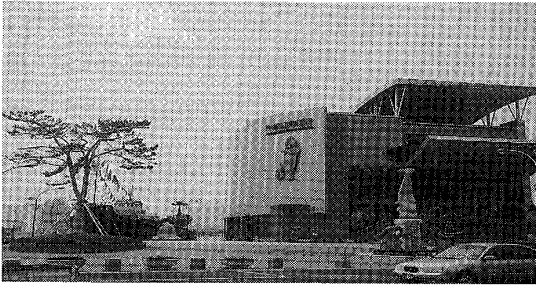


図5 鯨博物館に展示されている捕鯨船

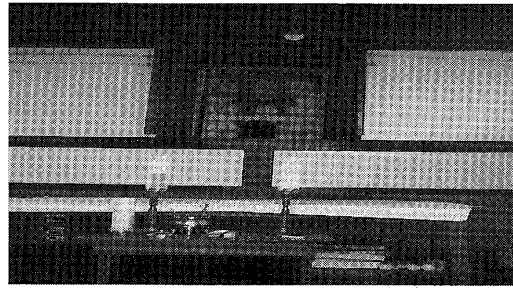


図6 村の守護神に鯨肉を供える

村の反対側には日本植民地時代から捕鯨禁止となるまで3ヶ所の鯨解体場があったが、現在は精油工場団地になっている。長生浦基地は水深が深く大型鯨を解体できる場所があり、資金や流通の面で有利なため、於青島、巨済島などの捕鯨基地から捕れた鯨が集まってきた。図3の7番の鯨解体場は1970年代後半に建築され、鯨とイルカを解体し、その肉の8割は日本への輸出し、2割の肉、皮、骨、内臓などは国内で食用されていた。現在は、8割の鯨肉が浦項・九龍浦水産業協同組合（以下水協）から、2割が隣の方魚津水協から解体されて長生浦に入ってくる。網に死んだ鯨がかかったときは海洋警察が迅速に対応して不法でない場合、該当地域水協で競売にかけ、そこで解体される。毎年解体される鯨類は約300匹であり、その中の約3割が小鰭鯨で、7割はイルカ類である。鯨肉は、需要に比べて供給が少ないため、値段が高く海のロットつまり宝くじといわれている。南区役所は長生浦村に鯨博物館や鯨研究所、鯨解体場の復元など鯨関係の施設を整えて鯨観光団地を造る予定である。

鯨肉食は蔚山、釜山、浦項周辺地域に限られているため、国際捕鯨委員会は鯨肉を嗜好品として食べる国として位置づけている。鯨は、肉はユッケ・刺身・焼肉に、大臓、小臓などの内臓や背中、腹部位（鰾）、皮部位は熟肉（図7）、油は工業用・化粧品・薬、骨は鍋・肥料などで利用し、ほとんど捨てることなく利用されていた。熟肉は独特の匂いのためイワシの塩辛を付けて食べる。新鮮であるほど肉は匂わない。ユッケや刺身は尻尾・背中部位を利用し、刺身は唐辛子味噌あるいは味噌を付けて食べる（図8）。その他の首・腹部分は鍋に利用する。しかし、内臓部位は手に入りにくい。網にかかった鯨は死んでから時間が経っているため内臓は腐って食べられないからである。2005年9月現在、蔚山市農水産物中央売り場には鯨肉専門店が増えて12ヶ所ある。主にイルカ肉を売っているところが多い。イルカ肉は鯨肉より安い。



図7 鯨の熟肉

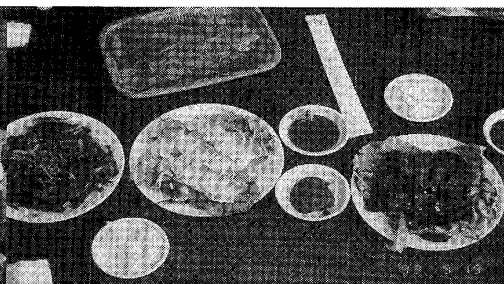


図8 鯨の赤肉や尾根料理

2 唯一の鯨解体士朱さん

朱太和さんは、1952年慶尚北道玉溪生まれである。30年前、浦項竹島市場にある鯨肉専門店で鯨肉解体術を習い、1979年に除隊してから鯨解体士として独立した。浦項市外バスターミナルの Motel で寝泊まりしながら鯨解体の仕事が入ると、全国どこでも飛んでいたが、7、8年前浦項市内に定着した。5年前陽南でイルカ12匹が捕れ、1匹700万から1千万ウォンに値打ちされた。しかし、蔚山は鯨肉がよく売られている噂を聞きかけて2004年10月1日には蔚山に移り住み、鯨の解体仕事をする傍ら鯨肉専門店も営んでいる。鯨やイルカは、1日86匹まで解体したときもあり、1年間解体仕事を習って鯨の骨の位置が把握できた。漁業許可はなかったが、イルカを捕っていた船は10隻あって、1人で5、6日間40～50匹捕れるほどイルカが多くて船から2、3メートルの鉋でとりあげるほどであった。鉋は離島式鉋で、小鰐鯨捕獲用鉋より幅が細く、鉋の長さは5cmで、棒の長さは3mであった。捕ってきたイルカは倉庫に置いておき、電話がきた順番で解体にとりかかった。そして3ヶ月間4、500万ウォン（4、50万円）を稼いだこともある。86年1月1日から小鰐鯨捕りが禁止され、90年まで4、5年間はイルカだけ捕獲したが、その以後からはイルカも捕れなくなった。IWCで捕獲禁止にしている鯨類は11種13個体数で、その他は自国法で解決するようになっている。しかし、韓国では規制が複雑で海上で捕れた鯨の種類を見分けられる海洋警察がいないため、現場で漁民との争いの恐れもありイルカ類を含めたすべての鯨を捕獲禁止にしている。捕鯨禁止になる前は、鯨が入ってくると、輸出業者に雇われている鯨解体士によって解体された。鯨肉は輸出し、残りの内臓、骨、皮は鯨1匹の10分の1の値段（約60万ウォン）で買い取った。しかし、捕鯨禁止で鯨を捕れなくなり、もっぱら混獲された鯨のみ食用として利用できたため、仕事が減り、鯨を解体する人は朱さんだけ残るようになった。解体依頼がないときは引越し業で生計を立てたが、48歳（2000年）のときには引越し業を止めた。現在は鯨を解体する人がいないため、競りで鯨を買い取った人が雇った人を手伝わせながら1人で全国の鯨解体作業をしている。1匹の解体費は長さ4メートルを基準に15万ウォン（約15千円）である。年間小鰐鯨70頭を解体している。鯨解体をするには3年間の修業期間が要る。最初1年間は手伝いながら解体の見学をする。2年目は一緒に解体をする。3年目は1人で解体をする。

鯨は部位別に値段が異なる。肉をほとんど日本に輸出した頃、鯨は肉より内臓や皮などが好まれた。座頭鯨は肉質が赤く、筋が多くて油が少ないので茹でた方がおいしい。小鰐鯨の肉質は煮ると油気や水気がなくばさばさするため、肉脰や刺身に適している。とくに離乳して自ら餌を食べる体長5、6メートルの頃が美味しい。体長が20尺を超えると、肉質は硬くなる。小鰐鯨は九龍浦で3軒、浦項で2軒、蔚山で3軒、長生浦で2軒の鯨肉専門店の購入したのを解体する。体長7メートルの小鰐鯢の値段は約1億ウォン（1千万円）である。鯨の解体時間は5mの大きさで2時間ほどかかる。鮮度がよい鯢は骨に肉があまり付かない。鮮度が落ちると、商品価値も落ちるので骨に2cmほど肉を付けて切る。解体した鯢肉は25キロを単位に1箱に入れて冷凍する。鯢は3月末頃対馬から済州島に上がって4、5、6月には長生浦に上がり、ロシアまで北上して

行く。そして稲の実る頃、ロシアから現在の北朝鮮に降りてくる。江原道の巨津、大津から束草、江陵、慶尚北道厚浦は潮流が強いところのウォンドル島で泊まったり遊んだりする。慶尚南道大宝も潮流が強いので蔚山に南下するまで時間がかかる。鯨の盛漁期は4～6月、10～12月で、夏の海水温が1、2度上がると鯨の渡来が遅れる。4月に麦の実が熟する頃、鰯鯨が来遊する。鰯鯨はニタリ鯨と生態が似ている。胴体に点があり尻尾に行くほど大きくなって小鰯鯨より大きい。12月半ばを過ぎると、鯨漁は終わる。

網にかかった鯨は発見者が所有主となる。朱さんは鯨の解体時には生物学的な根拠になる組織サンプルをとって鯨研究所に送る。政府の指針で組織サンプルを取らないと競売にかけられない。朱さんは特別技術保有者としてマスコミに知られているが、環境連合団体は鯨の屠殺者として攻撃し、マスコミは鯨の血まみれの朱さんの写真を掲載して朱さんを野蛮人に罵倒することで国際的な関心を集めた。朱さんは、マスコミで「人間勝利の人物」と「鯨を殺す残酷な人物」として位置づけられている。ソウル市民たちの考える中心は西欧人の考えが中心である。西欧人中心の考えや基準に政府や環境団体は鯨を特別な動物として考え、資源として鯨を保存、利用する専門家の考えは無視されているという。

3 最後の捕鯨砲手孫さん

1935年長生浦生まれの孫さんは今、1年に1ヶ月間は鯨の目視調査に、春は西海で、秋は東海で5日間マイルカの目視調査に参加している。17歳から捕鯨船に乗り始めたが、本格的に乗り出したのは60年に除隊してからである。捕鯨船に乗ると、当時の蔚山郡首(=町長)より収入が多くて人気があった。長生浦村民の中には捕鯨のため南極に行ってきた人が多い。捕鯨の経験が多く目のよい人が砲手になる。当時、日本捕鯨船に乗っていた人々が砲手をし、船長をしていた。26歳の時に航海士試験で資格証をとり、目がよかったので、27歳のとき、船主に認められて甲版員から船長になった。船主は母方の叔父であった。船長の任期は3年間で、船主が賃金を決める。18トンの捕鯨船に乗り、その船が大きくなって2年後、いくつかの船の砲手をした。砲手は月給や歩合が一番下のものより10倍多く、さらに船主から特別歩合をもらう。それは日本捕鯨の歩合制度をそのまま適用している。当時は長須鯨が多くなかったので小鰯鯨を捕りはじめた。冬は長須鯨、小鰯鯨、克鯨などを捕獲していた。冬に南下する克鯨は妊娠した状態である。操業場は西海の於青島、黒山島で、黒山島付近で初めて長須鯨を獲った。除隊後、於青島近くで小鰯鯨を取り始めたが、西海では小鰯鯨がたくさん捕れた。東海を回遊する小鰯鯨は4、5月頃離乳した子供を連れて北上する。西海の小鰯鯨は8、9、10月頃に生まれたばかりの子供を連れて北上する。小鰯鯨漁は4、5月に慶尚南道欲知島から始まり、6月頃は蔚山近海で操業をする。そして9月からは北上して慶尚北道竹邊、江原道臨院、三陟で操業する。長須鯨は86年から捕鯨禁止となり、白長須鯨など大型鯨は順番に禁止された。長須鯨は江原道墨湖まで棲息する。蔚山近海では木船で操業したが、70年代に鉄船になってからは西海で主に操業をするようになった。大青島は特定

地域として許可をとってから小鰐鯨、長須鯨を捕獲した。座頭鯨・克鯨は1962年から70年まで捕獲していた。最後に捕獲した鯨は北上する克鯨であった。克鯨は乱獲や石油開発など理由は不明であるが、今は日本から回って南下している。サハリンには現在100匹ほど棲息しているという。砲手だった1973年に独島（竹島）で45トンの長須鯨を捕獲したこともあるが、長生浦まで持ってくるまで40時間以上時間がかかり、あまり利益にならなかった。鬱陵島・独島（竹島）近海は長須鯨を捕獲するため、5、6日間操業していた。12名の船員の中、鯨を見る人は3人（操舵室1人、操舵室の上で1人、機関室で1人）である。西海の操業には鯨の解体員1人も同乗し、捕獲した鯨を船上で解体する。長須鯨を捕獲したときや初出漁のときはソナング（大漁旗）を掲げる。とくに長須鯨を捕獲したときは、船上で酒と果物を供え祭ってから大漁旗を下ろしていた。ブライドや鰐鯨は1、2回捕ったことがあるが、それ以外の鯨は見えていない。長生浦は大型鯨の解体施設、油を採る施設、石炭や水の補給施設がよかった。

2004年目視調査のとき、抹香鯨6匹を蔚山の海でみた。克鯨は寒い時には岩の間を通っていくので石鯨（ドルゴレ）と呼んでいたが、捕鯨モラトリウム以後、日本名の克鯨といわれるようになった。国際捕鯨委員会に加入後、反捕鯨を誘導するためメンタイ捕獲量を2,000トンにクォトを引き上げてやるといわれ、遠洋漁業協会は反捕鯨の交渉をした。しかし、反捕鯨の後メンタイ捕獲量は500トンになり、遠洋漁業は補償を重視し、捕鯨は禁止された。捕鯨を担当する実務者がいなかったため交渉は失敗したという。

鯨肉は慶尚南・北道のごく限られた地域だけ食べている。特に長須鯨は美味しい。鯨肉を日本に輸出した頃は鯨を多く捕獲したが、輸出しなければ多く獲る必要はない。食用油、化粧品、石鹼に鯨の脂を利用、ヒゲは棄て、歯茎の部分は食べる。骨は油を絞り出すと粉になるので、果樹園の肥料として多く利用していた。生の肉はトゥガラシ味噌をつけて食べたり、煮たり、汁として利用するが、部位別に味は異なる。鯨チゲは汁が少なく牛肉の焼肉と似ている。腹部の肉であるウネは一番美味しくて高い。適当な大きさに切って塩漬けにしたのを煮て食べるもので結婚式や葬式に欠かせない食べ物であった。オベギは尻尾の部位である。鰭は塩漬けして茹でて食べる。小鰐鯨の骨は油をとるには採算が合わない。長須鯨は頭部に生の油があるので加工する。小鰐鯨の骨は燃料としても利用していた。鯨博物館地は、埋め立てする前まで海岸が急なため、そこで鯨を解体して茹でていた。イルカの肉は利益にならない。

韓国沿岸は鯨が通る中間通路として、子供を産んで育てるところ、遊ぶところが決まっている。国際捕鯨委員会は観鯨をすれば、たくさん儲かるというが、韓国は鯨が観光資源にはならない。その理由は、小鰐鯨が移動中、水面の上に出て沈むまでの時間は約3秒間で、専門家ではなければなかなか見られないからである。それに、小鰐鯨が見えるところまでは往復4時間かかるのに、息だけを見に行くのは観鯨にならない。グリーンピースや環境保護団体も観鯨を勧めているが、それは、座頭鯨、克鯨がいる場合可能である。ある大学教授は音波を錘につけて鯨を追い払う方法を提案しているが、それは鯨にストレスを与え、妊娠した鯨は遺伝子の変化が起こるなど、鯨

に与える影響が大きく動物虐待になる。どれが鯨のためになるのか。鯨でいたずらをする人は既得権者や現状維持者である。つまり人間の利権にかかわるので捕鯨を反対しているという。

2005年、グリーンピースが長生浦で鯨大使館を作って反捕鯨運動をしていたが、国際的な団体なので村のイメージもあり、ほっておいた。一方、国際捕鯨委員会会議の前、科学研究、調査用として小鰭鯨100匹を捕獲できるよう、長生浦捕鯨再開推進委員会が捕鯨関係者500人の書名を集めて政府の各部署、青瓦台まで嘆願書を出した。しかし、捕鯨関係者は高齢化している。若い人は鯨についてよく分からないし、数も少ないので、捕鯨再開は不可能である。捕鯨禁止で長生浦の人口は激減して今は長生浦という行政名も無くなっている。昔は蔚山でもっとも裕福な村であったが、今は廃れて小学生の数も約90名程度で閉校危機に置かれているという。

4 3代目の鯨肉専門店社長ユンさん

1966年長生浦生まれのユンさんは、3代目で弟を含めて全家族が鯨肉専門店にかかわっている。店は1951年に鯨幕を作って鯨肉の商売を始めた。鯨肉は茹でて小売りで釜山まで大量販売している。蔚山市内には弟が支店を構えている。ユンさんの弟は商売がうまく、鯨の入札を担当し、兄のユンさんは行政、営業を担当している。母親が店の統制権を握っている。毎朝、長生浦の本店で母親が茹でた鯨肉を市内の支店に運んでいる。鯨肉は茹で方によって味が異なってくる。長男が結婚して10年目になるが、母親はまだ嫁に鯨肉の茹で方を教えない。

PTA代表であるユンさんは、長生浦小学校の生徒数が少ないことで分校・閉校にならないように、企業から協賛を受けて全生徒に無料給食を実施するなど生徒数を増やそうと努力している。生徒90人の中には離婚して長生浦に戻っている片親の子で給食費を払えない子が30人余りいるので給食費の無料化を考えている。長生浦村に人口が多かったときは80年代までで約15,000人で、小学生の数も多く、2部制にするほどであった。2005年現在長生浦人口は1,652人で20年前に比べて10分の1に過ぎないが、福祉施設が整えば、長生浦村の人口も増加し、小学生数も増えるという。小学校正門前にある捕鯨砲、校庭に埋めた鯨の骨、クラスの名前、子供の描く絵、そして海洋探求室などは鯨を素材にしたものばかりで鯨に対する子供たちの関心は高い(図9・10)。小学校の正門両側に飾ってあったナガス鯨の顎骨は現在鯨博物館の展示品になっている。

長生浦村の鯨肉専門店8軒の中、鯨を丸ごと買って来る店はユンさんを含め2軒だけである。他の専門店は仲買人から鯨肉を購入する。小売店は煮た鯨肉を鯨肉専門店から購入して販売している。蔚山市内には鯨肉仲買人が4、5人いる。鯨は全体混獲量の9割が東海岸の三歩、東海、九龍浦、西海岸から入る。該当地域の水協で解体した肉を函詰めして競りにかけた肉は3、4人の鯨肉仲買人が共同で買い取って人数に合わせて分けた鯨肉をくじびきで分け合う。鯨1匹の競売価額は、2004年に購入したのを基準にすると、長さ5.5mで15,400万ウォン(約1,500万円)とし、鯨解体費は1匹30万ウォン(3万円)で、購入者が水協に払う。仲買人は、鯨を買ってきて冷凍庫に貯蔵しておき、小売り商人が注文する部位だけ茹でて売る。小売店は1回で120~130万

ウォン相当の鯨肉を購入する。鯨の混獲が少ないときはくじびきで分配する。鯨肉は3割の利益を残して販売する。鯨肉専門店1軒で売り出す鯨数は年間5～7匹である。蔚山市内には5軒の鯨肉専門店がある。その中ユンさんの弟が経営している元祖婆屋は商売繁盛している。長須鯨屋は肉が美味しい店である。白鯨屋は値段が高い店である。この3軒の店主は長生浦村出身である。しかし、東海鯨屋は他地出身で、現在廃業危機にあるという。



図9 長生浦小学生たちの絵図

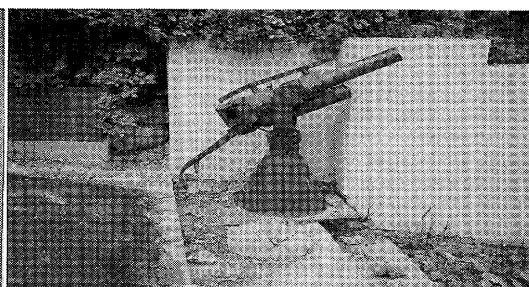


図10 長生浦小学校前にある捕鯨砲

5 漁業管理船船長金さん

蔚山市管理船金船長は長生浦に住むようになってから4代目になる。父親は捕鯨船の乗組員で北海道辺りまで操業に行った。子供の頃、父親から抹香鯨の歯をお土産にもらったり、鯨のヒゲでソリ遊びをしたりしたことがある。鯨の歯は杖の握り、首飾りで利用していた。小学生のときは、給食で大きな鯨肉の塊が出て、それだけで腹が一杯になったことや鯨油であげた鯨の皮はいいおやつであった。40年前から鯨の肉は茹でて、骨は粉にして肥料にするため車で運んでいた。その工場は小学校6年の頃なくなった。環境保護団体は金物屋にある鋸をもって長生浦村はイルカを獲っているように報道している。イルカが獲れると、海洋警察庁や行政など互いに責任を回避しようとする。イルカが網にかかったときは、死体より調査手続きがやっかいなためである。法律が厳しく少しでもイルカに傷があるともっと調査が厳しくなるため、調査者は嫌がってドライ回しをする。網にイルカがかかると、その網は壊れてしまうので、イルカを売った金は新しい網を買うほどなので漁師は大概イルカが網にかかると面倒くさがっている。その一方、イルカの固体数は増え、イカ漁の船が明かりを付けイカを寄せると、イルカが現れそのイカを全部食べてしまう。そのため、イルカは国際捕鯨委員会が捕獲禁止としている魚種ではなくても政府は管理・監視が厄介であるため鯨の全種類を捕獲禁止にしている。そのため漁師の生活は困難で、且つ水産資源も鯨の個体数の増加で減少している。漁師の中にはそのイルカが憎くて海で見つけたら用意していた槍でイルカを殺す人もいるほどであるという。イルカを獲った人は半年間刑務所に行き、船は1年間運航できず、また1年間は水協からの免税油をもらえなくなる。現在4隻の船が処罰を受けて港に留まっている。

金船長によると長生浦での鯨肉販売は婆屋という店がもっとも古い。シンさん(1915年生まれ?)という北朝鮮出身の人がこの村に来て酒や鯨肉を売り出したのが長生浦村の鯨肉販売の始まりに

なった。店の主は変わっていても店の名は変わっていない。当時、鯨の肉は日本に輸出し、内臓や皮などを販売していたという。

蔚山市内に居住するタクシードライバー鄭さん（1947年生まれ）は、20代の1960年代後半に長生浦に刺身が美味しくて食べに行くと、鯨を解体している場面をよく目にした。当時15隻の捕鯨船があった。今の信用組合の隣は鯨肉を茹でるところで、ただで鯨肉を食べさせてもらったことがある。イルカの一種のゴプセギは、頭が大きく背中が曲がり、尻尾が小さいもので肉が軟らかくて美味しくない。しかし、マイルカは肉が硬くて美味しい。鯨肉メウンタン（辛いスープ）は肋骨部分の肉で作る。鯨肉は油が美味しい。今は高くてもあまり食べられないが、当時は安くてよく食べた。今も集いがあると、長生浦まで食べに行く（図11・12）。鯨肉は牛肉より美味しい。家族で行くと、油が多く匂いが強いので、子供たちは最初食べたがらなかったが、今は食べるようになった。生の肉や熟肉は匂いが強いので、塩かイワシの塩辛に付けて食べる。



図11 鯨料理別値段

図12 長生浦にある鯨肉専門店

IV 村祭から地域祭に変わっていく鯨祭

1 村祭としての鯨祭

毎年6月に行われている鯨祭は、1995年に長生浦村人たちが村の活性化のために始めた。しかし、現在は蔚山市の祭となって大規模化している。2005年で11回目になる。鯨祭は、チェヒョンムンという人が蔚山市南区議員選挙のとき、長生浦村人たちが仲良くする舞台を作ると公約して当選し、その公約を実行することで1995年に鯨祭が始まった。

第1回目は、長生浦村人たちが周辺の人に声をかけて村を離れていた人々が帰郷し、もっと多くの人が帰郷できるきっかけ作りのため、秋夕（旧暦8月15日）前の日に1日間祭を行った。そのとき、区議員は事務長を勤め、住民たちが祭の準備をした。鯨祭が住民たちの和合舞台の機能をし、第2回目は祭の形も整えてきて蔚山の一般市民たちも参加し始めた。3回目からは蔚山の芸術家たちに手伝ってもらい、それまでの費用は、チェヒョンムンさんが負担し、村人たちは協賛した。

98年の4回目の祭からは、祭推進委員会が南区役所に祭費用の一部負担を要請し、南区住民や企業などが協賛した。それから祭の時期を旧暦の8月から新暦の5月中旬に変えた。海洋水産部

が定めている海の日が5月30日であるため、海の日と関連付けて行うことにした。また、5、6月は蔚山近海に鯨が多く出現し、多く捕獲された時期であったためでもある。祭には15万人が参加した。当時、仮設の鯨展示館を作り、長生浦村人が所蔵している鯨関係のものを展示した。祭が終わって展示物を持ち主に返すとき、破損の問題が生じ、展示物の保管場所の必要性を感じ、鯨博物館設立のきっかけとなった。

鯨祭推進委員会の会員数は32名で、南区長の委嘱で活動している。事務局には実際の会員7、8名だけが常住して祭の3ヶ月前から祭の1ヶ月後までの間には、推進委員長や事務局長がボランティアとして参加し、他は祭期間だけ有給の祭専門家を抜粋する。祭の企画は広告、行事などの関係者7、8人を選んで運営する。その他、推進委員3人は長生浦の住民である。86年以後捕鯨が禁止されてから15,000人だった住民の数が約1,500人まで激減して村は衰退し、5年間の捕鯨モラトリウム以後、住民たちは鯨のことを忘れてしまった。しかし、毎年鯨祭を行い、盤亀台の鯨岩刻画を宣伝することで蔚山は鯨の地域であることが全国的に知られるようになった。

2 地域観光資源としての鯨祭

祭の6回目からは蔚山市の大企業から協賛してもらい、7回目からは、蔚山市役所や南区役所が関心を示し出した。8回目からは蔚山市役所や企業が鯨祭総費用の2から2.5割、南区役所が5、6割を負担することで南区役所が祭の主体となり、NPO民間団体が実行することになった。そして9回目の2003年度には、国際捕鯨委員会の会議開催場所を蔚山市に誘致できるよう市役所に建議した。それは蔚山市民たちに鯨の産地であることを認識させ、さらに全国に知らせるきっかけになった。それから蔚山市のイメージキャラクターは鯨になり、長生浦海洋公園に鯨博物館が建つようになった(図13・14)。

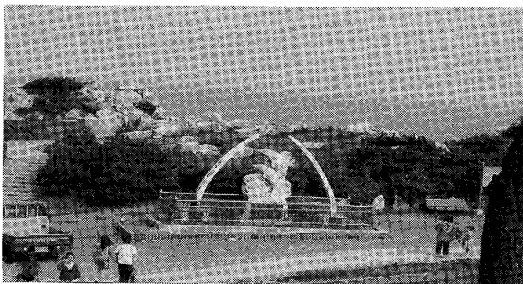


図13 鯨を象徴として環境都市を目指す蔚山



図14 工業都市としての蔚山

鯨祭のとき販売する鯨肉は評判がよく、全国で観光バスに乗って食べに来るほどである。しかし鯨祭推進委員会は、鯨肉を販売する店を5～8軒に制限している。店が多いと肉の質が落ちるからである。そのため競争も激しい。祭の時に鯨肉を売る店の順位は、希望者会議で決める。優先順位は長生浦村の鯨肉専門店8軒であり、その次は蔚山市内にある鯨肉専門店5軒、その次の順位は、長生浦村内で鯨肉を取り扱う店16軒の中5軒である。祭推進委員会は毎年の規模に合わせて店にテントや電気を無償に提供している。2005年6月の国際捕鯨委員会会議のときも鯨肉を

販売した。しかし、市役所から鯨祭推進委員会に鯨肉販売の自制を要請してきたので、鯨祭推進委員会は鯨肉販売を公式的にはせず、住民たちが自発的に販売することにした。そして蔚山大公園では祭の主な行事が行われ、長生浦海洋公園では8軒の店が鯨肉を販売した。そのとき、50日間グリーンピースが海洋公園にテントを張り、長生浦村人たちと対立していた。そのため鯨祭推進委員会は鯨肉販売前に仲裁に入り、グリーンピースは長生浦村民の鯨食文化を認めたが、他の環境保護団体は強く反対した。ある国家議員が鯨肉販売や鯨肉食文化についてマスコミで触れたとき環境保護団体から強い反発を受けた。

鯨祭企画室長朴さんは、鯨肉食は韓国固有食文化である。鯨肉の販売や捕鯨は科学的な根拠に基づいて個体数が減らない限り獲ってもよいと思う。どうして鯨だけ保護するのか。盈徳カニやイシモチなどの魚は減っているのに鯨だけ無条件で保護するのはおかしい。象徴的なイメージのため鯨の捕獲禁止は理解できない。妥当性のある理屈を主張すべきである。目視調査に科学的調査捕鯨も並行できる意見が通るよう主張している。ところが、蔚山市の鯨祭は捕鯨、反捕鯨とは無関係である。蔚山が鯨の産地であることを知らせて観光商品化することが鯨祭の狙いである。しかし、個人的には捕鯨を賛成している。鯨祭は今まで蔚山市民の祭として3、4日間行われて来たが、祭期間を10日から15日間延ばして全国や外国から見に来られる観光祭にしていかなければならないという。蔚山の鯨祭には下関など日本の鯨関係者も毎年参加している。

鯨博物館をデザインした崔さんは、鯨祭は政治的力を借りて始めたうえ、個人が資金を出資したため、その個人の権限がある。また、鯨祭が盛況し、マスコミのスポットを当てられることによって、他の政治家たちから妬まれ、資金を出す行政は口を出して干渉したがるため、鯨祭は内部的な葛藤で揺れ動いている。そのため、鯨祭推進委員会は新しい鯨祭に変え、行事の主導権を握り続けようとしているという。

V おわりに

以上のように、韓国における鯨とのかかわりの歴史は古く、現在も鯨に関する生知識は諺や地名などに残されている。しかし、積極的な鯨とのかかわりは、19世紀末日ロが朝鮮半島沿岸に捕鯨活動のため進出して捕鯨基地にしてからである。そして韓国の近代化とともに長生浦村も鯨肉の日本への輸出で最盛期を迎え、村人口の8割以上が鯨関係の仕事に携わっていた。それに鯨の内臓や皮、肉などの部位別調理法も発達して魚料理法と肉料理法の両方を巧みに使っているのが特徴である。1986年捕鯨モラトリウム以後、鯨関係者は転業や失業により他地への転出で村人口は激減している。また、長生浦村は、鯨肉の消費と供給の中心となって鯨の解体技術、砲手の捕鯨知識など鯨関係の民俗知が小学校教育や鯨博物館展示をとおして伝承される中、長生浦の地域文化は再生産、再構築されている。長生浦村人の鯨とのかかわりは、鯨祭からもわかるように村レベルを越え、地域の環境教育や観光商品として拡大しつつある。その一方、エコナショナリズム

ムやマスコミカルチャ問題も抱えている。こうした問題を越えるには釜山や浦項で展開されている鯨関係の地域文化との比較研究が必要である。多様な地域文化の比較をとおして新たな鯨とのかかわり方を模索していきたい。

注

本論文は、宮崎学術振興財団研究助成金や文部科学省による科学研究費「グローバリゼーションと反グローバリゼーションの相克－捕鯨を手がかりとして－」（代表荒野泰典・立教大学、基盤研究A・一般2・研究番号16201052）による研究成果の一部である。

謝辞

本研究を行うにあたって高橋公明教授（名古屋大学）を含め、崔曠益（長生浦鯨博物館名誉館長）、金場根（国立水産科学員鯨研究所所長）など多くの方々からご教示をいただいた。この場をかりて御礼を申し上げる。

引用・参考文献

- 秋道智彌 『鯨とヒトの民族誌』 東京大学出版会 1994。
- 秋道智彌・岸上伸啓編 『紛争の海』 人文書院 2002。
- 葛生修亮 『韓海通漁指針』 黒竜会 1903。
- 韓国民族文化大百科辞典編纂部 『韓国民族大百科事典2』 韓国精神文化院 1992。
- Kim, Ki-Bin 「鯨と関連した韓国の地名」『長生浦鯨博物館』 蔚山広域市南区庁 2005。
- Kim, Zang-Guen 「鯨と韓国文化」『長生浦鯨博物館』 蔚山広域市南区庁 2005。
- 中村生雄 『祭祀と供犠－日本人の自然観・動物観－』 法蔵館 2001。
- 原洋之介 『東アジア経済戦略－文明の中の経済という視点から－』 NTT出版 2005。
- 朴九秉 『韓半島沿海捕鯨史』 太和出版社 1987。
- 朴九秉 「盤亀台岩刻画に現れた鯨類と捕鯨」『水産業史研究』第10巻 2003：35?61
- 邊昌明 『鯨と人－昨日、今日それから明日－』 韓国水産新聞社 2005。
- 森田勝昭 『鯨と捕鯨の文化史』 名古屋大学出版会 1994。
- 吉田敬市 『朝鮮水産開発史』 朝水会 1954。
- 渡邊洋之 『捕鯨問題の歴史社会学－近現代日本における鯨と人間』 東信堂 2006。
- <http://kr.news.yahoo.com/service/news/shellview.htm?linkid=3&articleid=2005072820321688219&newssetid=746> (2005年7月28日中央日報閲覧)