

揚子江イルカの 姿焼き？

「この店には揚子江イルカの料理がある！」
自信たっぷりの言葉につられて頼んだ怪しげな料理。
半信半疑で目の前の皿に箸を進めたところが…



これが「紅焼中華」

「え、あのイルカが食えるの？」

昼飯を食べようと飛び込んだ長江沿いのレストランで、私は思わず素っ頓狂な声を出してしまった。通訳の季丹は、「そうです。イルカですよ、イルカ。中国で食べられないものはありません」と、ちよと得意げに言う。「ほら、ここにちゃんと書いてあります」と指差した品書きには、どうもそれらしい名前が書いてあった。ほんとうにあの絶滅寸前といわれる貴重なヨウスズナギイルカを食べるのが、こんなもの食うていいのだろうか。いやいや、ここは中国だから、何があっても不思議ではない。

ひよとして漁師の網にかかったイルカの肉をゴッソリ売っているのかもしれないけどもそれならたぶん犯罪じゃないか。そ



三峡ダムによる生態系への影響が懸念される

長江

二宜昌そのつぎ
を行く



野中章弘

1953年 兵庫県生まれ。アジアをフィールドに活字、写真、ビデオによるレポートを続ける。著書に「沈黙と微笑」「粋と絆」など。早稲田大学、東京大学講師。アジアプレス代表。



水槽で養殖されるチョウザメ

んなものを注文して捕まったらどうするのか。「恥知らずな日本人！ カネにあかせて貴重なイルカを食う」という新聞の見出しが脳裏に浮かぶ。

そうなったら、私のジャーナリスト生命も終わりだなあ、などと思いつつながら、とりあえず、値段を聞くぐらいなら罪にはなるまい、とウエイトレスを呼んだら、1頭750万円(約1万円)。ここで気持ちが悪くならぬと動いた。これは安い。なにしろ、生きているヨウスコウカイルカは100から200頭といわれ、こんな機会はない。もうなげこいでそんなものはめつたにない。

のが食えるのかは詮索するまい。「イルカ1頭！」

季丹の声が威勢良く響いた。そして待つこと小1時間。こんがりと焼かれたイルカが出てきたのである。体長は50センチほど。箸で背骨のあたりの肉を崩しながら、口に運ぶ。川魚特有の泥臭さが鼻につき、美味というほどではない。まあ、味は問うまい。とにかく珍種中の珍種である。食ったというだけで大変な経験である。

食い終わった後、季丹はさらに驚くべき事実を私に告げた。レストランの経営者を問いただしたところ、このイルカは

卵を買っていきます。100グラムで2000円です」といふ。卵？と一度は聞き返してみたものの、あまり疑問にも思わず、私は熱心にメモを取ったものである。

帰国後、配偶者にイルカ研究所の話をしていたら、彼女が、イルカは哺乳類のはずだけど、と言った。この時、初めておかしさと気がついた。イルカに詳しい江ノ島水族館で尋ねたら、「鯨」はイルカではなく、やはりチョウザメであった。

そういえば季丹は海のない黒龍江省の生まれ。日本に来るまでタコも見たことがないと言っていたのを思い出した。

イルカとチョウザメの区別もつかない日本人と中国人の長江下りの旅は続く。

宜昌の「イルカ研究所」から仕入れたのだという。そんな研究所があったとは初耳である。

さうそく住所を聞き出し、車を飛ばしたら、市内の一角に「鯨研究所」という看板のなかった施設があったのである。「鯨」が、イルカのことだろうか。

日本から来たという所長も出てきた。絶滅寸前と聞いていたのですが……と質問をぶつけると、「いやいや、大丈夫。養殖したものを、毎年、60万匹ほど放流していますから」と自信たっぷりな答え。何かへんだと思いつつ、「え」と絶句してしまった。いつから養殖に成功したのか。所長は、ここに来る日本人はみんな