

くじら日記

太地町立博物館から



太地町内の魚市場に足を運ぶと、太地近海で水揚げされた、丸々太ったマダイやブリ、そしてトビウオやメジカなど、夏を旬とする魚の数々が並び、活気づいていました。そこを通り抜けて向かったのは、サバやイワシの稚魚が保冷された市場の一角。サイズが小さく、値段が付きにくい稚魚をクジラの餌に使えないか、下調べにきました。当館が飼育するハクジラの仲間の餌は、冷凍魚を使用するのが一般的です。冷凍魚はビタミンCが破壊されるなどの短所はありますが、まとまった量の確保が可能であること、保管が容易であること、経済的であることなど長所も多くあります。大体は、地元

餌を探しに魚市場へ



ピンナガマグロでシャチの給餌をするスタッフ (昭和54年撮影)

良質なものをと 試行錯誤

の漁協や水産会社を通じて餌料サンプルを入手し、鮮度、栄養、大きさ、安全性、利便性と、価格との折り合いで購入を検討します。実際に当館が使用する餌はマサバやニシン、ホッケ、シシャモ、スルメイカなどの冷凍魚で、意外と身近な魚です。

今回、魚市場で品定めをした魚はというと、1匹10kg程度と餌としては小ぶりですが、鮮度は冷凍では入手できない良質なものでした。獲れる量は不安定なため、主要な餌としてはあてにできませんが、地道に使うことで餌代の節約ができそうです。早速40kgほど譲り受け、クジラたちに試しました。

当館には、1979 (昭和

54)年に撮影された、シャチにピンナガマグロを給餌している写真が所蔵されています。当時のスタッフに話を聞くと、「シャチの餌付けに、サバやニシンを与えてみたが全く食べなかった。自然界では何を食べていたかを考え、近くの漁港で水揚げされた生のピンナガマグロを試してみると、ようやく食べ始めたんだ」と教えてくれました。

餌はクジラたちの健康にとって重要な要素であり、少しでも良質なものをやりたいと試行錯誤していますが、まずはそれを食べる生き物のことを考えることが大事だと改めて考えさせられました。

(太地町立くじらの博物館 副館長 稲森大樹)