

ニッポン ドクター和の 臨終図巻

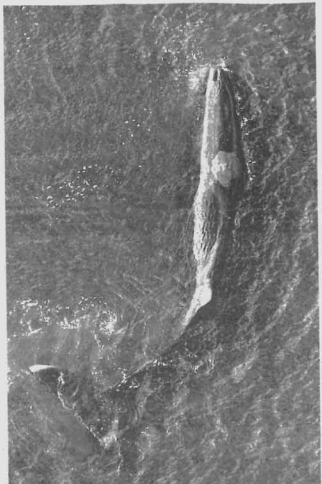


冬本番。お鍋がおいしい季節です。関西にはハリハリ鍋という料理があります。関東の人にはなじみがないかもしれせん。ハリハリ鍋の具は、鯨の肉と水菜。鯨だしにしょうゆを効かせたスープで煮るだけの素朴な鍋。山椒や七味をかけていただきます。

食糧難だった戦後から高度成長期まで、鯨肉は日本人の貴重なタンパク源でした。鯨の竜田揚げは昭和世代の給食の定番でもありました。最盛期の1960年代には年間20万トンの消費量だったとか。しかし1980年代に商業捕鯨が禁止となり、高級食材に変わります。そんな、鯨肉が大好きな、往診先の

おじいちゃんが、「せんせい、テレビ見た？ 淀ちゃんが死んでしまうたわ」と悲しそうに言うので、妙な気持ちになりました。死にかけている個体は、かわいそう。だけどお肉になったら、おいしそうと感ずる人間は、なんと矛盾した生き物か。

1月9日、大阪市の淀川河口付近に体長15mほどのマッコウ鯨が迷い込んでいるのが発見されました。あまり泳いでいる様子はなく、じーっ



と、周囲の研究者たちとよく話す」という本書の「節が印象的でした。かわいそう」と叫ぶなら、その生き物の命を脅かしているのがわれわれ人間であることを自覚せねばなりません。

289 マッコウ鯨 淀ちゃん

長尾和宏 (ながお・かずひろ) 医学博士。東京医大卒業後、大阪大第二内科入局。1995年、兵庫県尼崎市で長尾クリニックを開業。外来診療から在宅医療まで「人を診る」総合診療を目指す。この連載が『平成臨終図巻』として単行本化され、好評発売中。関西国際大学客員教授。

と同じ場所に留まっています。その後、テレビがトップニュース扱い。いつのまにか淀ちゃんと名付けられ、「助けてあげて」という市民の声も高まって大騒ぎだったわけですが、13日に死んでいるのが確認されたとのこと。享年は不明です。

マッコウ鯨の寿命は、約70年といわれています。淀ちゃんは、成熟したオスの個体だったとのこと。衰弱して泳ぐ力が弱まり、群れからはべれて川にのぼってしまっただけではないかと専門家は推測しているようです。

海獣学者の田島木綿子さんが昨年出版した『海獣学者、クジラを解剖する。』(山と溪谷社)という本が、実に面白かったので紹介します。鯨をはじめ海洋生物が陸に打ち上がるケースは全国で年間

「かわいそう」の裏にある真実

300件ほどあり、田島さんはその多くに立ち合っているそうです。いわば、海獣のお看取りをしている人。大きな鯨の死体は、その処理に大変なお金と手間がかかります。やっかいな粗大ごみなのです。しかし海獣の死には、人間が捨てたプラスチックゴミなどが大きな影響を与えているとも書かれていました。

〈人間社会の営みが、他の生物や環境を脅かす結果になっているとしたら、極論として、「もう私たちが絶滅するしかないねえ」と、周囲の研究者たちとよく話す〉という本書の「節が印象的でした。かわいそう」と叫ぶなら、その生き物の命を脅かしているのがわれわれ人間であることを自覚せねばなりません。