

# 鯨は「100年とってもだいじょうぶ！」 捕鯨は環境保護に貢献 水産庁が推奨する捕鯨が学べる、鯨肉無人販売店 「くじらストア」本店 8月18日（金）月島にオープン！ 慈善団体の活動に賛同し、店舗売上の一部を寄付

世界で唯一母船式捕鯨を行う共同船舶株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：所英樹）は、豊洲市場からも近く、本社の所在する東京都中央区内の人気スポット・月島もんじゃストリートに2023年8月18日（金）15時から自販機無人店舗「くじらストア」本店をオープンします。



写真はくじらストア本店の外観

## 「くじらストア本店」オープンについて

国内最大の捕鯨会社である共同船舶は今年1月から首都圏に3店舗（都内品川区大井町、大田区荻谷、神奈川県横浜市中区元町）、関西に1店舗（大阪市北区梅田）の計4店舗を設置し、毎日24時間いつでも鯨製品が購入できる自販機による無人店舗くじらストアを展開しております。

一部の大型量販店や通販サイトでは、今でも反捕鯨団体による妨害に怯え、鯨製品を一切取り扱っていただいております。このように抑圧された販売環境によって売り場が縮小されてしまったため、お客様からは「（鯨は）どこで買えるの？」という問い合わせを多く耳にするようになりました。こうした消費者の皆様方のご要望にお応えするため、お刺身用の最高級部位・尾の身や赤身、本皮、ベーコンといった冷凍商品から、希少部位の須の子を使った缶詰などドライ商品を24時間いつでも購入いただける無人店舗を、買い物客で賑わう大型量販店の近隣エリアに設置し、こうした無人店舗を5年以内に100店舗まで増やしたい考えです。

この度、月島もんじゃストリートにオープンする「くじらストア」本店は、立地が豊洲市場と、中央区豊海町の本社にも近いことから鯨肉の主要な販売拠点になると同時に、捕鯨の認知拡大や理解促進を目的とした情報発信機能を充実させ、「くじらストア」本店としての役割を担う店舗として位置付けています。従来店舗は白い内装で鯨肉自動販売機の設置をメインとしていましたが、月島の本店は、店舗内にパネルを用いて、普段



は知る機会の少ない捕鯨方法等、視覚的に学べるスペースを設置することで、販売だけでなく、捕鯨への認知拡大も図っていく狙いです。

### 【「くじらストア本店」店舗概要】

住所：〒104-0052 東京都中央区月島 1-21-4

アクセス：東京メトロ有楽町線 月島駅より徒歩 3分

都営地下鉄大江戸線、月島駅より徒歩 3分

営業時間：24 時間

定休日：無し

自販機台数：冷凍 2 台、常温 1 台



鯨は 100 年とっても大丈夫！逆に鯨を食べることは海洋資源の

### 保護にもつながる

当社が柱とするキーワードは「(鯨は) 100 年とってもだいじょうぶ」。

日本では国際捕鯨委員会 (IWC) で合意された厳格な管理方式 (RMP) で捕獲枠を割り当てており、この捕獲枠を守っていれば **100 年間捕鯨を続けても鯨は 1 頭も減らない\***とのお墨付きをいただいております。

その上、捕獲した鯨は全頭 DNA が登録され、スーパーで売られている鯨肉は鯨種や捕獲した海域まで追跡できる完璧なトレーサビリティの下で管理されており、極めて安心安全な食品であると言えます。

また、鯨は毎日自分の体重の 4% の餌を捕食しており、その量は 1 年間で体重の 15 倍に上ると試算されています。鯨の胃袋を開けてみると、その餌となっているのは、オキアミ類の他にサンマやイワシ、スルメイカなど私たちの食卓に日常的に上る水産物が大量に確認されています。

食物連鎖の頂点に君臨する鯨だけを保護していると、鯨が増え続け、鯨の餌となる、私たちの口にする海産物の量が減っていくことは、人類の食糧問題・海洋生態系の観点からも深刻な問題となります。当社は生態系のバランスが崩れ、私たちの食べる魚も減ってしまうと警鐘を鳴らし続け、「鯨を食べて海の SDGs (持続的な開発目標) に貢献しよう」と呼び掛けています。

\*IWC(国際捕鯨委員会)が開発・採択した科学的算出方法



▲鯨の胃内容物 (サンマ)



▲鯨の胃内容物 (スルメイカ)

### 「くじらの王様」ブランドで売上の一部を慈善団体へ寄付



当社では自販機で販売する商品の開発にも取り組みを強化しており、今後は自社ブランド「くじらの王様」の商品ラインナップを充実させ、今秋にはその売上の一部を鯨の生息環境の保護に取り組む慈善団体に寄付する取り組みを開始する計画です。

## 共同船舶株式会社について

私たちは、生態系のバランスに配慮した持続的な捕鯨を目指しています

2019年7月1日、わが国は31年ぶりに商業捕鯨を再開しました。商業捕鯨とは、鯨を獲って製品に加工し、それらを販売することによって捕鯨事業を採算に乗せ、民間企業として生き抜いていく事を意味しています。

2023年3月期には、当初の計画よりも2年前倒しで商業捕鯨再開後初めて黒字化を成し遂げ、新母船「関鯨丸」の減価償却が始まる来年度からも黒字を出し続け、自立した民間企業として社会貢献に努めてまいります。

商業捕鯨再開から5年目を迎えましたが、今後も全社員一丸となって安心安全で栄養豊富なおいしい鯨肉を末永く消費者の皆様のもとにお届けしてまいります。

### 【会社概要】

社 名：共同船舶株式会社

本社所在地：〒104-0055 東京都中央区豊海町4番5号

豊海振興ビル5階

代表取締役社長：所 英樹

事業内容：母船式捕鯨業、備船業

設 立：1987年11月5日

HP：<https://www.kyodo-senpaku.co.jp/>

