



ひみつくじら

**鯨を愛することと、鯨を食べることは
なんら矛盾することではない。**

この日本人の鯨への愛と感謝を、映像で世界に伝え、納得させたい。

千葉・南房総に、400年の歴史を受け継ぐ捕鯨の町があります。夏になると10mもある鯨が引き揚げられ、解体された肉がその場で直売される。1頭から取れる肉は4トン。「鯨一つ捕れば七浦潤う」の世界が今もあるのです。この町の、鯨を中心とした暮らしを描くことで、日本人の【鯨への愛】を世界に知らしめたい。そう思い2014年からコツコツと撮影を始め、日本がIWC（国際捕鯨委員会）を脱退した2019年から本格的な撮影に入りました。今年の夏、撮影は大詰めを迎え、来年春の完成・公開を目指しています。日本の鯨を愛するみなさん、よかったらぜひ、ご支援ください。



クラウドファンディング実施中 7/4まで
<https://camp-fire.jp/projects/view/428208>

ドキュメンタリー作品

ひみつくじら

製作 とっておき株式会社
<http://totteoki.co.jp/>



「ひみつくじら」とは、日本人でさえ知っているようで実はよく知らない【捕鯨】というものを、秘密のヴェールを1枚1枚めくるように丁寧に見せたいという思いからつけられた。

- ▲鯨はどのようにして捕獲され、港まで持ってきて引き揚げられるのか。
- ▲10mもある鯨が、どのようにして「食品としての肉」になっていくのか。
- ▲捕鯨に関わる人々は、どんな思いで鯨を見つめ、仕事をしているのか。
- ▲町の人々にとって、鯨はどんな食べ物であり、どういう調理をするのか。

こうしたことを通して、日本人にとっての鯨とはなにかを見つめていきたいと思っている。



場所は千葉・南房総。和田という小さな町では、毎年夏になると鯨が揚がる。この地域の人々は鯨が揚がるのを楽しみにし、先を争うようにして買い求めていく。各家庭では竜田揚げや佃煮を作って味わい、この地域の名物である「たれ」という干し肉を作ったりしている。人々にとって鯨は、欠かすことのできない夏の味覚なのである。

捕鯨を、町に暮らす人々とのかわりの中で描くことで、日本人が鯨を海からの恵みとしていかに大切に思ってきたかがわかる。

この作品を製作するのは、とっておき株式会社の代表・弥富 仁。NHK ディレクターとして28年間、番組制作の第一線に立ち続け、「クローズアップ現代」や「小さな旅」など様々な番組を作ってきた。

なかでも英国出身の作家・C.W.ニコルさんと作った「日本人の知らない日本へ」という紀行番組は海外でも大きな反響を呼んだ。

そのニコルさんと作った「小笠原諸島 いのちの森と海」の取材で、かつて捕鯨が世界史を動かすほど重要だったことを知った弥富は、日本の捕鯨に興味を持った。そして東京の目と鼻の先にある南房総に捕鯨の町があることを知り、取材・撮影を続けてきた。

そして2019年、日本がIWC(国際捕鯨委員会)を脱退するタイミングで本格的な撮影を開始。今年2021年夏によいよ大詰めの撮影を迎え、ドキュメンタリー作品として来年春の公開を目指そうとしている。

【生前のC.W.ニコルさんからのこの作品に対するメッセージ】

「日本の捕鯨も大きな転換期を迎える。人は何を食べて生きてきたのか。これから何を食べて生きるべきか。人間の根源的な問題を、弥富氏の丁寧な取材と真摯な目で描いてくれることを楽しみにしている。」

【製作者からのメッセージ】

この作品は、南房総の鯨を中心に暮らす人々の姿を描くドキュメンタリー映画としての上映を目指します。地元・南房総での上映ほか、都内の映画館での一定期間の上映も目指します。

ただ、日本のドキュメンタリー映画を取り巻く環境は非常に厳しいものがあります。ですので、最終的にこの映像作品が映画として映画館で上映されるのか、それともテレビ局で放送されるのか、あるいはYouTubeなどでの公開になるかは正直、分かりません。しかしこの映像を広く公開し、日本の捕鯨の本当の姿を世界に知らしめ、【日本人の鯨を愛する心】を納得させたいと思っています。どうぞご協力をお願いいたします。

