

# 捕鯨問題についての我々の見解

## 反捕鯨団体の主張に反論する

日本捕鯨協会 会長 中島圭一

日本捕鯨協会の旗

まず最初に、我々が再開を求めている捕鯨とは、食料生産を目的に、資源量の豊富な鯨だけを対象にして、持続的利用が可能な範囲内に捕獲頭数を限定して行う捕鯨であることを明確にしたいと思います。

既に国際捕鯨委員会（IWC）は、ミンク鯨などの鯨種について、包括的資源評価を終え、持続的利用が可能な資源水準にあることを合意しています。また、鯨の資源に悪影響を与えないきわめて安全な捕獲枠を算出する改訂管理方式（RMP）も1992年に完成しています。現在、IWCでは、捕鯨再開の前提となる改訂管理制度（RMS）の完成へ向けた作業の最終段階にあり、唯一の未完成部分である監視取締制度の完成のための作業が進められています。このRMSが完成すれば、国際管理の下で持続的に鯨類資源を利用することが可能となり、商業捕鯨モラリアムは必要なくなります。我々が求めている新しい捕鯨とは、正に、このような科学的調査に基づき厳密に管理された持続的捕鯨なのです。このような捕鯨の下では、かつての商業捕鯨の時のような乱獲は起こりえません。

しかし、一部の強硬な反捕鯨国は、資源状態に関わらず一切の捕鯨を認めないとの立場（これは、「鯨類の適当な保存を図って捕鯨産業の秩序ある発展を可能にする」という国際捕鯨取締条約の目的に反します）をとり、RMSの完成を故意に引き延ばしています。また、過激な反捕鯨団体（NGO）は、真実を隠した偏った宣伝を行い、捕鯨潰しと資金集めの目的を達成しようとしています。

以下、捕鯨反対派の主要な主張に対する我々の考え方を明らかにしたいと思います。

日本捕鯨協会の旗

「日本は南水洋サンクチュアリーで違法に捕鯨活動を行っている」

日本の調査捕鯨は、条約第8条に基づき、鯨類の系統群構造の解明、年齢構成・妊娠率などの生物学的特性値の把握、生態系における鯨類の役割の解明等を目的として非営利の研究機関により実施されているものであり、その計画及び実施の結果は、すべてIWC科学委員会の審議・レビューを受け、多くの科学者から高い評価を得ているものです。また、そもそも南水洋サンクチュアリーなどの規制は、条約上、調査捕鯨には適用されません。日本の調査捕鯨は、国際法に照らして合法的であり、かつ、科学的にも正当なものです。

日本捕鯨協会の旗

「調査捕鯨は科学を口実にした疑似商業捕鯨だ」

反捕鯨派は、調査後の鯨肉が市場に出され、食用に供されていることを理由に、日本の調査捕鯨を疑似商業捕鯨だと非難していますが、これは全くの間違いです。調査後の副産物（鯨肉）を無駄にすることなく可能な限り加工利用することは、条約第8条第2項で規定された加盟国の義務であり、日本はこれに従っているに過ぎません。副産物の配分についても、政府の指導に基づき、公益需要用として地方自治体等に配分するほか、過去の消費実績の割合に応じて各都道府県の市場等に公平に配分しています。また、副産物の販売による取得金は、条約第8条第2項に基づき、政府の指示に従って調査費用に充当されており、商業活動で得られるような利益は発生しておりません。

日本捕鯨協会の旗

「調査は鯨を殺さなくとも非致命的調査で十分可能だ」

鯨資源（系統群ごとの）の年齢構成や妊娠率、性成熟度、摂餌生態などを明らかにするためには、耳垢栓や卵巣・精巣、胃内容物などの採取が不可欠であり、このためには実際に鯨を捕獲して調査することが必要となります。そして、これらの調査の結果は、鯨類の資源管理のために重要な情報となるものです。

さらに、日本は、捕獲調査の際に必ず目視専門船による調査も併行実施するなど、非致命的調査にも積極的に取り組んでいます。また、IWCが実施している目視による南大洋鯨類生態調査（SOWER）には、日本だけが調査船と乗組員を提供しており、日本は他のどの国よりも非致命的調査に貢献しています。

日本における捕鯨問題は、編集部が考えていた以上に複雑でデリケートなテーマでした。そこで今回は、捕鯨賛成の立場を取る日本捕鯨協会、そして反対の立場を取るイルカ&クジラ・アクション・ネットワークという2つの組織に、それぞれの主張を意見広告という形式で述べていただくことにしました。

それぞれの原稿には、文章量の調整を除き内容にかんする編集はおこなっておりません。

*This month, in a change from our usual debate format, two groups with opposing views on whaling each give their side of the argument. Whaling is a highly emotive subject, and we were surprised by how difficult it was to get people to come forward and speak their minds (see box at end). Thanks are therefore due to both the JWA and the DWAN.*

*At the request of the organisations concerned, neither of the English translations have been edited, other than for length. Apologies for any repetition or infelicities of English usage.*

日本捕鯨協会の旗

「現在の日本では、鯨肉は一部の人が食べる贅沢品であり、食文化にとって不可欠のものではない」

現在の日本で鯨肉の消費量が少なく、価格が高いのは、鯨肉に対する根強い需要があるにもかかわらず、商業捕鯨モラトリアムにより供給量が著しく制限されているためです。日本では既に江戸時代に「鯨肉調味方」（1829年）が出版され、鯨の70以上の部位についての調理法が記載されている事実があるように昔から鯨肉料理が賞味されてきました。また、1988年に公表された欧米と日本の学者12人による共同のフィールド調査研究（[日本の小型沿岸捕鯨]）によれば、現在の日本において地域レベル及び国民レベルで鯨の食文化が存在していることが明らかにされています。

日本捕鯨協会の旗

「反捕鯨は世界の世論だ」

欧米先進国において反捕鯨の意見が強いことは事実ですが、これは、反捕鯨団体の欺瞞的宣伝により、鯨の資源状態等についての事実が故意に人々に知らされていないことによる面が大きいと思います。現に、1997・98年に米、英、豪、仏において米国の世論調査機関が行った調査によれば、4カ国とも、鯨について何も知らない、ほとんど知らない人が6割以上であり、再度、ミンク鯨の資源は豊富である事実を示し、資源に悪影響のないようIWCによって管理された捕鯨の可否について質問したところ、捕鯨を支持する回答が過半数を超える結果となっています。

また、本年4月に開催された第11回ワシントン条約締約国会議では、ミンク鯨の国際取引再開を求めた日本提案に対し50カ国近い国が賛成し、同様のノルウェー提案については賛成票が過半数に達しました。本年7月の第52回IWC年次会議でも、商業捕鯨再開の前提となる改訂管理制度（RMS）の早期完成を求める中間国グループ提案の決議が採択されました。反捕鯨は決して世界の世論ではありません。

日本捕鯨協会の旗

国際捕鯨取締条約は、「科学的認定に基づき」、「鯨資源の保存、開発及び最適の利用を図る」ことを規定しています。我々は、条約と科学をないがしろにし、文化の多様性を否定する過激な反捕鯨団体の主張と行動を受け入れることはできません。世界のできるだけ多くの人々に捕鯨問題についての「真実」を知っていただくよう望んでいます。

# Our position on the whaling issue

## Arguments against the claims of anti-whaling propagandists

Keiichi Nakajima, President, Japan Whaling Association

日本捕鯨協会の旗

To begin with, we would like to emphasise that the type of whaling we wish to resume is for the purpose of food production, targeting only stocks whose populations are abundant. The number to be caught will be strictly limited to ensure sustainable utilisation.

The International Whaling Commission (IWC) has already completed a comprehensive assessment of the minke whale and some other species, and agreed that they are at levels which can sustain utilisation. Further, the IWC has completed the Revised Management Procedure (RMP) to calculate very conservative catch limits that will not adversely affect whale resources. At present, the IWC is in the final stage of completing the Revised Management Scheme (RMS), the last prerequisite for the resumption of whaling, including an inspection and control system. When the RMS is completed, utilisation of whale resources can be implemented under this international management scheme, so that the moratorium on commercial whaling would not be needed. The “new whaling” we envision is “sustainable whaling”, strictly and scientifically controlled. Under this system, there is no possibility of the over-exploitation of whale resources.

However, some countries maintain their opposition to any kind of whaling regardless of the state of whale resources – a position that plainly contradicts the objectives of the International Convention for the Regulation of Whaling (ICRW), which provides for the “proper conservation of whale stocks” to “make possible the orderly development of the whaling industry”. Furthermore, some extreme anti-whaling NGOs continue misleading propaganda distorting the facts about whales for fundraising. Below, we respond to some of the accusations directed at Japan’s whaling by the anti-whaling governments and NGOs.

日本捕鯨協会の旗

**Japan is whaling illegally in the Southern Ocean Sanctuary.**

Japan’s whale research programme is being carried out by a non-profit research organisation pursuant to Article VIII of the ICRW for the purpose of clarifying the stock structure of whales, determining parameters such as age composition and pregnancy rates, and studying the role of cetaceans in the marine ecosystem. All of the research plans and the results are examined and reviewed by the IWC Scientific Committee which has commended the quality and quantity of the data thus achieved. Under the terms of the ICRW, the Southern Ocean Sanctuary does not apply to research. Japan’s whale research programmes are perfectly legal under all international law and are providing valuable scientific information.

日本捕鯨協会の旗

**Japan’s whale research programme is commercial whaling under the pretext of science.**

Anti-whaling propagandists condemn Japan’s research programme as commercial whaling in disguise because the meat from the research is marketed. This accusation is totally unfounded. Under Article VIII (2) of the ICRW, Contracting Parties engaged in research are obliged not to waste the by-products of the research but to process and utilise it as far as is practicable. The by-products of the research are distributed, under directions of the Government, to local authorities for the public benefit and are allocated to prefectural markets in proportion to past consumption of whale products. The proceeds from the sale of by-products are used to partially offset research costs in accordance with the directions of the Government pursuant to Article VIII (2) of the Convention. Nothing in this course of action brings profit to the Institute of Cetacean Research, which carries out the research and distributes the by-products.

日本捕鯨協会の旗

「日本は南水洋サンクチュアリーで違法に捕鯨活動を行っている」

**Non-lethal methods are sufficient to research whales and there is no need to kill whales.**

Collection of earplugs, ovaries, testes and stomach contents is essential to determine the age composition, pregnancy rates, sexual maturity and feeding habits of whales. Therefore research involving catching whales is indispensable. These research results provide important information for management of whale resources. Furthermore, Japan’s research programmes also involve non-lethal activities by dedicated vessels such as sighting surveys to estimate whale numbers. Japan is the only country that has provided research vessels and crews for the IWC’s SOWER (Southern Ocean Whale and Ecosystem Research) sighting surveys, thus contributing to non-lethal whale research more than any other country.

日本捕鯨協会の旗

**In Japan, whale meat is now a luxury, not an essential food.**

Consumption of whale meat is at a low level and prices of whale meat are high in Japan because the supply of whale meat has been limited by the moratorium on commercial whaling. From olden times, Japanese people have loved whale dishes. In the Edo Period (1603-1868), *Cooking Methods for Whale Meat (Geiniku Chomi Ho)* was published in 1829, in which cooking methods for more than 70 parts of a whale are described. Furthermore, in *Small-type Coastal Whaling*, a report of joint field studies by 12 Japanese and foreign experts published in 1988, it was shown that whale diet cultures persist in Japan at both regional and national levels.

日本捕鯨協会の旗

**Anti-whaling is now the world public opinion.**

It is true that the anti-whaling opinion is strongly voiced in some Western countries but this is not “world opinion”. Such a view is largely due to deceptive propaganda by anti-whaling organisations and the fact that the truth about the status of whale resources is not publicly known. In point of fact, according to an opinion poll by a US survey institution conducted in the United States, Britain, Australia and France between 1997 and 1998, 60 per cent or more of those polled in all of the four countries responded that they knew very little or virtually nothing about whales. Asked whether whaling properly controlled by the IWC can be permitted to the extent that it does not have an adverse impact on the stock, more than half showed support for such whaling after being informed that minke whales are abundant.

Furthermore, at the 11th meeting of the Conference of Parties to the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora (CITES) held in April 2000, 49 countries (more than the total membership of the IWC) supported the Japanese call for the resumption of trade in North Pacific minke whales. A similar proposal by Norway for North Atlantic minke whales gained the support of a majority (53). At the 52nd Annual Meeting of the IWC in July 2000, the Commission adopted a resolution tabled by a group of neutral members calling for early completion of the RMS – an important condition for commercial whaling to resume. From the foregoing, it is fair to conclude that the anti-whaling view is far from being “world public opinion”.

The ICRW provides that its objectives are to “ensure conservation, development and optimum utilisation of whale resources” “based on scientific findings”. We cannot accept the assertions and actions of some radical anti-whaling organisations that disregard both the Convention and science and deny cultural diversity. We hope that as many people as possible will come to know the “truth” about the whaling issue.

# 『そろそろイルカ・クジラにお休みを』

イルカ&クジラ・アクション・ネットワーク 倉澤七生

「毎年2万頭以上のイルカ類が捕獲されている」

ザトウクジラの回遊する冬から春にかけて、小笠原の海は観光客で賑わう。1988年に始まったホエールウォッチングは、かつては捕鯨基地であった小笠原の観光の目玉となった。小笠原だけでなく、沖縄や北海道など各地でイルカやクジラを見るツアーが人気で、ハワイやバハマ、南太平洋の島々まで足を延ばす人々もいる。「捕鯨国」日本で、オルタナティブなクジラの楽しみ方が若い層を中心に急増しているのだ。その中には、イルカやシャチが水族館の人工的なプールで飼育されていることに疑問を持つ人もいる。私たちの事務所にも「水族館のイルカを元の海に戻す活動をしたい」という声が届く。その気持ちはもちろんわかる。しかし現在、毎年2万頭以上のイルカ類が日本沿岸で捕獲されていて、水族館に行くのはそのうちの一部だ。イルカは水産庁が定めた捕獲数に従って捕獲されているのだが、最近では、イルカそのものの数が減ったのか、許可数まで捕獲できないことも少なくない。「水族館での飼育問題は、イルカ猟という「元栓」を締めなければ解決しないと思う」と私が答えると、多くの人は「そんなにたくさんイルカを殺して何に使うのですか？」と驚く。イルカ肉も、南極海や北西太平洋で「調査捕獲」されたクジラとともに「クジラ肉」としてデパートやスーパーの店頭に並んでいるのだが。

「1日1gでおとなの許容量を越すダイオキシンが！」

昨年、日・英・米の科学者が協力して、全国6か所のデパートやスーパー、魚店で買ったクジラ肉とその加工肉130点を調査、DNA検査で種名の分かった116点について化学物質の汚染を調べた。DNAで身元を調べたのは「クジラ肉」と書かれていても実際の中身が違うことがあるからだ。今回も4分の1が不当な表示をされており、中には「ミンククジラ」と書かれたゴンドウクジラや捕獲が禁止されているマッコウクジラもあった。調査の結果は、半数以上で化学物質の複合汚染を確認。北半球のイルカ・クジラの汚染は特にひどく、水銀だけでも3分の1が厚生省の魚類の暫定基準値0.4ppmを上回り、中には水俣病の専門家も驚く「基準値の1,600倍」という内臓加工品まで市販されていた。また、ダイオキシン類の調査では、南半球のミンク肉も含め、すべての脂身に許容量を超える汚染が認められた。沿岸のイルカ類の脂身なら平均値(232TEQ)でも1gで1日の大人の許容量(50kg/200TEQ)を超えてしまう。

デンマーク政府は、クジラ肉の水銀が胎児や子どもの脳に与える影響を心配し、肉を食べるフェロー諸島の人たちに公式の警告を発している。調査した科学者たちは、関係する省庁に対し、日本でも消費者に汚染の実態を公表するように促した。しかし、政府は「クジラ肉消費は一部の地域に限られ、一人当たりの平均消費量は微量だから問題ない」と相手にしなかった。食べる人がごく少数でも限られた地域で繰り返し食べれば汚染は蓄積する。さらに、「クジラ肉はアトピーにいい」というキャンペーンが行われたので、親の中にはわが子によかれと市販されているクジラ肉を買う人もいだろう。しかし、安全な肉を見分ける方法はない。今年7月1日に生鮮食品の表示が改正されたが、「岩手県産クジラ肉」「和歌山県産ミンク肉」(イルカ肉?)等々、表示では判別のしようがない。

さらに気掛かりが増えた。この夏、日本が国際的な世論を無視して北西太平洋での「調査捕鯨」を強行したからだ。この海域では94年からミンクが毎年100頭前後捕獲されており、今回はそれにニタリとマッコウが加わった。北半球のクジラ類の汚染値は高く、すべての脂身から許容量を超えるダイオキシン類が検出されている。深海のダイオウイカを食べ、海食物連鎖の頂点にいるマッコウは、当然汚染値が高いと予想されるが、これも加工品として市販されるようだ。

「[科学的] といえば科学的なのか？」

北西太平洋の調査捕鯨拡大については、アメリカの経済制裁ばかりが大きく取り上げられ、8月に15カ国が一斉に抗議したことについては黙殺されている。中でも「IWCの管理に従って沿岸での捕鯨を再開してもいい」という調

停案を出したアイルランドの駐日大使が代表としてわざわざ外務省に出向き、抗議したことを殆どの人知らない。国際間の合意を無視して行う調査の目的は「人間の漁獲の3～6倍も魚を食べている」クジラの食性を確認することだ。しかし、それを特定してクジラを殺しても魚資源が回復する保証はない。もともと魚資源を枯渇させてきた最大の原因は人間の乱獲であり、沿岸の開発や汚染だ。クジラを殺す前に、諫早を始めとする沿岸の良好な漁場を潰し、海外の魚資源を買いあさっている現状を反省しない限り、私たちの食糧問題は解決しないだろう。そして何よりも、広大な海の生態系は、人間が管理できるような単純なものではない。「科学的」といえば聞こえはいいが、要は捕鯨を始めるためのデータ集めだ。しかも捕獲されたクジラ肉は商業的に流通し、それが密猟や密輸入の隠れ蓑になっていることは、日本以外では周知の事実なのだ。

最近、座礁したクジラを何百人もが海に返そうとした話やイルカが互いの名前を呼びあっているらしいという科学者の報告、200年も生きるクジラがいるというような話題が目立つ。かつてクジラ肉で飢えをしのいだ世代はこうした話が「腹の足しにはならない」というかもしれない。しかし、時代は変わり「飽食の時代」といわれる今、必要なのはイルカやクジラの肉ではなく、彼らを始め自然が与えてくれる心の栄養ではないだろうか。汚染の現状から見ると、人間活動のツケが彼らの未来を暗くしているが、とりあえず「これまでありがとう。これからは、心配しないでのんびりと生きてください」と私はいいたい。

eat編集部では、グリーンピース ジャパン、グリーンピース UK、グリーンピース インターナショナル、ワイルドワイドライフファン ド ジャパンに意見を求めましたが、本誌の意向を理解していただくことができませんでした。反対の立場からの意見を明言して下さったイルカ&クジラ・アクション・ネットワーク、そして賛成派として意見を述べて下さった日本捕鯨協会には、時間のない中で意見書を執筆していただいたことに深くお礼を申し上げます。

双方の主張に対する読者のみなさんのご意見、感想をお待ちしています。eat編集部 (e-メール mag@i-eatsite.com または fax 03 5484 6683 まで)

In compiling this feature, Eat approached Greenpeace Japan, Greenpeace UK, Greenpeace International, the World Wildlife Fund (Japan) and the Dolphin and Whale Action Network to argue the anti-whaling case. Despite repeated requests, only the last organisation accepted. Our special thanks therefore go to the Dolphin and Whale Action Network, who were prepared to back their convictions with words.

Now you've read some of the pros and cons, we'd like to know what you think. Fax us on +81 (0)3 5484 6683, or sound off on our website, www.i-eatsite.com

# “About time to give dolphins and whales a rest”

Nanami Kurasawa, Dolphin and Whale Action Network

“Every year more than 20,000 dolphins are caught”

Over the winter and spring, the waters near the Ogasawara Islands fill with tourists coming to see the migrating humpback whales. Whale watching, which began in 1988, is now a major tourist attraction at Ogasawara, previously a base for whaling. The popularity of such tours is not limited to Ogasawara but also extends to Okinawa, Hokkaido and other locales. The popularity of this alternative means of enjoying whales is rapidly growing, especially among young people in Japan, a “bastion of whaling”.

Among these people are individuals who are concerned about keeping dolphins and killer whales in artificial pools or aquariums. Those who want to help return dolphins in aquariums to their original habitats often contact our office. We, of course, commiserate with them. However, currently, more than 20,000 dolphins are caught off the shores of Japan each year and only a small number go to aquariums. Although the number of dolphins caught observes the quotas designated by the Fisheries Agency, recently, possibly due to a drop in the number of dolphins, it is no longer rare for the hunters to be unable to even catch their quotas. What do they do with that many dolphins? Dolphin meat lines the shelves of department stores and supermarkets as “whale meat”, along with the meat of whales caught off Antarctica and in the northwestern Pacific Ocean for “research purposes”.

“Only 1g a day has enough dioxin to surpass the permitted volume for adults.”

Last year, scientists in Japan, England and America procured 130 samples of whale meat from department stores, supermarkets and fish stores. Through studies and DNA tests they were able to confirm the identity of 116 distinct species. These were then checked for contamination by chemical substances. The reason DNA was used is because the contents of “whale meat” are often not whale meat. This study also revealed that 25 per cent of the samples were mislabelled. Among those labelled as “minke whale” were pilot whales and even sperm whales, the hunting of which is prohibited. The study found that the meat was contaminated by multiple chemical substances. It also found that contamination among dolphins and whales of the Northern Hemisphere was particularly high and that 33 per cent of the meat surpassed the provisional standard value of 0.4ppm for mercury established by the Ministry of Health and Welfare for fish meat. There was even a market selling processed products from internal organs that would alarm a specialist in Minamata Disease, as the value was “1,600 times the standard value”.

Furthermore, in the dioxin study, all of the fat, including the minke whale meat from the Southern Hemisphere, was found to be contaminated over the permitted value. Only one gram of the average value (232TEQ) for coastal dolphin fat exceeds the permitted volume for adults per day (equivalent to 200TEQ per 50 kilograms).

Concerned over the impact on the brains of fetuses and children by mercury in whale meat, the Danish government issued an official warning to the people of the Faroe Islands, who eat whale meat. The scientists involved in the study also encouraged the related Japanese government offices to announce the conditions of contamination to consumers. However, the government ignored the request with the response, “The consumption of whale meat is limited to only certain

regions and isn’t a problem since the average consumption per person is very small.” Yet even if there are only a few people eating the meat, if it is commonly eaten in that region, the contamination will accumulate. Moreover, a campaign claiming that “whale meat is good for atopy” was also conducted and there are probably some parents who have bought whale meat thinking it was good for their children. However, there is no means of discerning safe meat.

There are additional facts of concern. This summer, Japan ignored international opinion and stepped up its “research whaling” in the northwestern Pacific Ocean. Since 1994, around 100 minke whales have been hunted annually in this region and Bryde’s whales and sperm whales were added to the cull this time. The sperm whale, which eats giant squid in the deep sea and sits at the top of the marine food chain, is believed to have a high contamination value. However, it appears that this meat will also make it to the market, to be sold as a processed product.

“Does just saying ‘scientific’ make it scientific?”

There was a significant amount of talk about economic sanctions by America concerning expanded research whaling in the northwestern Pacific Ocean and nothing has been reported in Japan about 15 nations asking Japan to stop “research whaling” in August. In addition, almost no one is aware that the Irish Ambassador to Japan went to the Ministry of Foreign Affairs and protested as a representative of these nations. Ireland had issued a compromise proposal that said, “It is okay to restart whaling in coastal waters under the control of IWC.” The objective of the studies that are conducted while ignoring international agreements is to verify the food habits of whales “that eat three to six times the amount of fish caught by humans”.

However, there is no guarantee that killing the whales will help fish resources to recover. The greatest cause of the depletion of fish resources has been the reckless catching of them by humans, coastal development and contamination. Yet, most importantly, the ecosystem of the expansive oceans is not so simple that humans can control it. Although the term “scientific” makes it sound good, the activities are no more than data-gathering expeditions to begin whaling again. Moreover, the meat of caught whales is passed along for commercial uses and it is a known fact outside Japan that it is to “pull a blanket” over whale poaching and smuggling.

Recently, there have been several noteworthy events, with hundreds of people, even in Japan, trying to save whales that have washed up on beaches, scientists reporting that it appears that dolphins call each other by name and the finding that some whales may live as long as 200 years. Generations that survived on whale meat may say that such information “doesn’t fill one’s stomach”. However, times have changed and we have more than enough to eat. What is needed is not dolphin and whale meat but the nutrition for the soul that they and nature provide. When looked at from the perspective of contamination, their future has been darkened by the activities of humans, but I would like to say to them, “Thank you for everything. Now, please live in peace.”