

Andrea Pancini

I GIAPPONESI E LE BALENE: TRA CULTURA E INDUSTRIA ALIMENTARE

13 luglio 1946

Nobilissimo Generale MacArthur,

Con il vostro permesso Vi porgo i miei più sinceri saluti, augurandomi che Vi manteniate in salute, nonostante questo caldo che brucia tutto.

Recentemente, il Vostro onorevole gesto ci ha permesso di procurare cibo indispensabile a noi e alle nostre famiglie. È come se una finestra luminosa si fosse aperta sul mio cuore. Non riesco a trovare le parole per mostrarVi la mia gratitudine. Mi permetto di spedirVi un set per costruire una lanterna giapponese, la mia preferita. Spero tanto che la accetterete.

Vi prego di riguardarVi con questo caldo.

Queste parole, che ho riordinato per scriverVi, non sono scorrevoli ma riempiono il mio cuore.

Sinceramente vostra

Miyasaka Chiyo

(Lettera di ringraziamento indirizzata al Generale Mc Arthur da parte di una mamma giapponese, scritta in occasione della revoca della moratoria sulla caccia alla balena.)¹

Introduzione

Balena in giapponese si dice *kujira* 鯨. Il carattere ideografico cinese associato alla parola è composto da un radicale a sinistra che significa "pesce", e da un elemento a destra che significa "capitale", quasi a voler trasmettere il senso di "grande". Questo grosso pesce, anche se oggi sappiamo trattarsi di un grande mammifero, negli ultimi decenni si trova al centro di numerose controversie. La causa non è solamente il rischio di estinzione. La

¹ Traduzione dell'autore da SODEI R., *Dear General MacArthur*, Rowman and Littlefield, USA, 2001 pp. 123-124.

balena è anche diventata un forte simbolo di libertà, intelligenza e di lotta per la salvaguardia dell'ambiente. Questo animale è diventato motivo di scontro a vari livelli: politico, economico e culturale. La prosecuzione da parte del Giappone della caccia alla balena -*hoge* 捕鯨 - nonostante la moratoria imposta a livello mondiale, ha sollevato una grande polemica ed è motivo di tensione tra Sol Levante, Europa, Australia e Stati Uniti. I risvolti di questi attriti superano di gran lunga le questioni sull'ambiente e sulla sostenibilità di certe pratiche. L'obiettivo di questa breve indagine, quindi, è innanzitutto fornire brevemente il quadro storico della caccia e del consumo di balena in Giappone. Ci concentreremo inizialmente sulle origini del fenomeno e sulle sue manifestazioni culturali: religione, artigianato e cucina. Successivamente parleremo dell'affinamento delle tecniche e dell'industria, avvenuto in seguito all'incontro con l'Occidente. Dopo aver riassunto la situazione attuale, ci spingeremo infine verso l'analisi dei risvolti socio-culturali delle polemiche sorte attorno alla questione.

Nel presente lavoro, a causa dello spazio ridotto e del taglio scelto dallo scrivente, non vengono sviluppati gli aspetti economici e ambientali della caccia alla balena, ma si predilige un'inedita (in lingua italiana) prospettiva storico-culturale.

Le origini del consumo di carne di balena in Giappone

Nonostante negli ultimi tempi l'archeologia abbia fatto numerosi progressi in merito, non è semplice stabilire con esattezza il momento in cui gli abitanti dell'arcipelago iniziarono a cacciare sistematicamente le balene. Si può tuttavia affermare, con una certa sicurezza, che i giapponesi mangiassero carne di balena ben prima che esistesse una vera e propria caccia organizzata. Ciò è testimoniato dai ritrovamenti archeologici di resti di cetacei odontoceti nei *kaizuka*² 貝塚, risalenti al periodo *Jōmon* (ca. 10.000 a.C. - ca. 250 a.C.). Probabilmente cibarsi della carne di cetacei spiaggiati non era cosa rara nel neolitico, essendo il Giappone un arcipelago popolato nelle zone costiere sin da tempi antichi. È indubbio che i grossi animali arenati sulla sabbia costituissero un'importante risorsa per i villaggi, perciò non stupisce constatare come i giapponesi, gradualmente,

² Si tratta di cumuli di conchiglie e gusci svuotati. È ciò che rimane delle discariche organiche dei villaggi del neolitico giapponese.

iniziarono ad attribuire lo spiaggiamento delle balene all'opera di *Ebisu*³ 恵比寿, antica entità benefica connessa alla pesca e al lavoro in mare. L'arrivo degli animali spiaggiati veniva generalmente salutato con entusiasmo. Vi erano, tuttavia, casi più sporadici nei quali i cetacei, considerati rappresentazioni del sacro, non venivano nemmeno toccati: cibarsene avrebbe fatto inquietare Ebisu e il risultato sarebbe stato una pesca infruttuosa.⁴

Le prime testimonianze scritte sul consumo di carne di balena invece, si trovano già a partire dal *Kojiki* (712 d.C.) : in una poesia si parla di una balena la cui parte grassa e quella magra verranno divise tra due spose:

(...) guarda, guarda
è incappata una balena!
La vecchia sposa avrà la parte magra
la sposa nuova avrà la parte grassa (...) ⁵

La balena fa la sua comparsa anche nella raccolta di poesie *Man'yōshū* (metà dell'ottavo secolo), nel quale viene citata con il suo antico nome, *isana* 勇魚⁶ "pesce coraggioso". La presenza della balena in due delle primissime opere scritte della storia giapponese ci dà facilmente un'idea dell'importanza ricoperta da questi animali sin dall'epoca di *Nara* (710 - 794), periodo in cui venne promossa e diffusa la cultura cinese nell'arcipelago. Va ricordato inoltre che, seguendo i precetti religiosi buddhisti, gli aristocratici giapponesi di quei tempi erano per la gran parte vegetariani: considerando i cetacei come pesci, usavano cibarsene anche in periodi di digiuno. Tuttavia, in questa "fase iniziale"⁷, la caccia e il consumo furono per motivi pratici limitati alle zone costiere. Per riscontrare cambiamenti significativi nei metodi di caccia ed assistere alla nascita di una vera e propria "cultura baleniera", *hogeï bunka* 捕鯨文化, sarà necessario attendere sino al periodo *Edo* (1603 - 1868).

³ Ebisu è tutt'oggi venerato come una delle "Sette Divinità della Fortuna".

⁴ Cfr. NAKAZONO S., *Kujiratori no keifu*, Nagasaki Shinbun Press, Nagasaki, 2001.

⁵ Da VILLANI P. (a cura di), *Kojiki, Un racconto di antichi eventi*, Marsilio, Venezia, 2006, p. 80.

⁶ Cfr. MAREGA M. (a cura di), *Ko-gi-ki, Vecchie Cose Scritte*, Laterza, Bari, 1938, p. 312.

⁷ Per una visione d'insieme delle "fasi" della caccia alla balena nella storia giapponese, si veda la Tav. 1.

Tav. 1 Cronologia della caccia alla balena in Giappone⁸

<i>Metodo di caccia</i>	<i>Fase</i>	<i>Periodo di diffusione</i>
Arco e frecce	Iniziale	Dall'inizio del periodo <i>Jōmon</i> (ca. 10.000 a.C.) al termine del periodo <i>Muromachi</i> (1573)
Fiocina a mano	Premoderna 1	Dal periodo <i>Muromachi</i> sino all'inizio del periodo <i>Genroku</i> (1688)
Rete	Premoderna 2	Dal periodo <i>Genroku</i> sino all'arrivo del Commodoro Perry (1853)
Fiocina a cannone	Premoderna 3	Dall'arrivo del Commodoro Perry sino alla fine del XIX secolo
Metodo norvegese (esplosivo)	Moderna	Per tutto il XX secolo e attualmente

L'affinamento delle tecniche e la "cultura baleniera"

Grazie alla prosperità economica e culturale portata dal periodo Edo, il trasporto su acqua si evolse rapidamente. Vennero potenziate le infrastrutture fluviali e la stessa città di Edo⁹ si presentava come un groviglio di canali. Stando ai documenti che testimoniano le transazioni commerciali, il trasporto di pesce, sia

⁸ Tavola comparativa compilata seguendo le periodizzazioni di Nakazono e Fukumoto.

⁹ Oggi Tokyo.

essiccato che fresco, si affermò sempre più¹⁰. I prodotti del mare venivano trasportati verso le montagne, mentre i prodotti della montagna verso valle. Ciò contribuì ad assicurare la diffusione della carne di balena in regioni del Giappone prima scomode o inaccessibili. Il primo documento in giapponese dedicato interamente a questi animali infatti, risale proprio a questo periodo e si intitola: "Cronache dei Cetacei del Mar Occidentale", *Saikai Keigeiki* 西海鯨鯢記 (1720). È una sorta di antico compendio nel quale si trova la descrizione dettagliata di tutte le attività di caccia, lavorazione e commercio di carne di balena nella regione del Kansai. Secondo questa testimonianza, all'epoca le balene erano cacciate tramite fiocine a mano, con un metodo denominato *tsukitori* 突き捕, che letteralmente significa "cattura per infilzamento". I gruppi organizzati di pescatori che si occupavano della caccia, vengono citati nel testo come *tsukigumi* 突組, "gruppi di infilzatori"¹¹. Con un atto di grande coraggio, e tenendo ben salda la fiocina nelle mani, lo *hazashi* 刃刺, "l'arpionatore" prescelto, si tuffava dalla barca e balzava in groppa alla balena. Questa figura, eroica per i giapponesi, è ben nota agli appassionati di arte: lo spadaccino Miyamoto Musashi, è ritratto da Utagawa Kuniyoshi in una famosa xilografia di quei tempi proprio intento a catturare una grossa balena nera (fig.1).



(fig. 1) Utagawa Kuniyoshi, "Miyamoto Musashi to Kyogei 宮本武蔵と巨鯨¹²".

¹⁰ JINNAI H., *Tokyo: A Spatial Anthropology*, University of California, USA, 1995.

¹¹ Cfr. NAKAZONO S., *Kujiratori no keifu*, Nagasaki Shinbun Press, Nagasaki, 2001.

¹² UTAGAWA K., *Kisō Tengai: Edo no Gekigaka*, Seigensha, Kyoto, 2014, pp. 70-71.

Nello stesso periodo, con l'aumentare della richiesta, accanto al metodo *tsukitori* si affermò un nuovo e più produttivo metodo: la cattura tramite rete, *amitori* 網取り. Messo inizialmente a punto dai gruppi di pescatori di Taiji¹³ nel 1677, il metodo consisteva nel lancio di enormi reti, *ōami* 大網, con lo scopo di sfiancare la balena. Una volta indebolito, l'animale veniva trascinato a riva. Il metodo aveva una percentuale di successo maggiore della più antica caccia con arpione, e si diffuse rapidamente in altre aree del Giappone¹⁴.

Parallelamente all'affinamento delle tecniche, iniziò a prosperare quella che i giapponesi definiscono "cultura baleniera" (*hogeï bunka*), ovvero un coinvolgimento delle balene a più livelli della vita culturale dei giapponesi, tra cui arte, religione e, naturalmente, cucina.

Dal punto di vista religioso sono particolarmente degni di nota i *kujirazuka* 鯨塚, ovvero tumuli per balene. Dal XVII secolo in poi infatti, in commemorazione dei cetacei sacrificati per "soddisfare l'ingordigia umana", nelle regioni costiere furono costruiti numerosi monumenti tutt'ora meta di visitatori: ai loro piedi risuonano ancora canti e preghiere sia di credo shintoista che buddhista. Per esempio, al tempio di Koganji dell'isola di Omijima nella prefettura di Yamaguchi, oltre ad essere conservati tre registri funebri per balene e una stele mortuaria dedicata ai cuccioli, viene ancora effettuato un memoriale sacro dedicato ai cetacei e a tutte le creature del mare¹⁵. Esiste una testimonianza monumentale di questo genere persino a Tokyo: presso il santuario di Kagata nel distretto di Shinagawa, si può trovare un tumulo contenente i resti di varie balene. La prima, lunga circa 18 metri, fu pescata nelle acque basse della baia di Tokyo nel 1798, venne ispezionata dai funzionari dello shōgun e poi messa in commercio, ottenendo così la riconoscenza del popolo dell'antica Edo che ne tumulò i resti. Anche nel centro del Giappone, presso il santuario dedicato ad Ebisu sull'isola di Aojima, nella prefettura di Kyoto, è nota la presenza di *kujirazuka*. Le tombe

¹³ Taiji è una città costiera della Prefettura di Wakayama. È stata recentemente oggetto di polemiche per la "mattanza di delfini", catturati con lo stesso metodo a rete tradizionalmente utilizzato per le balene.

¹⁴ Cfr. KATO K., *Prayers for the Whales: Spirituality and Ethics of a Former Whaling Community*, International Cultural Property society, USA, 2007.

¹⁵ Ibidem.

furono costruite in seguito ad un evento commovente: vi riposano una mamma balena con i suoi due cuccioli. I pescatori si pentirono di ciò che avevano fatto e addolorati seppellirono gli animali interi, senza toccarne la carne per rispetto¹⁶.

Oltre ai semplici tumuli riservati ai cetacei, esistono altresì luoghi di preghiera dedicati alle balene conosciuti con il nome di *kujira jinja* 鯨神社, ovvero "santuari delle balene". Uno degli esempi più significativi, è sicuramente costituito dallo Zuikoji di Ōsaka: in questo curioso tempio fondato nel 1729, si entra nel salone principale attraverso un ponte sospeso fatto di ossa di balena, chiamato *Setsugeibashi* 雪鯨橋 (ponte della balena innevata). Attorno alle attività religiose dei templi e dei santuari, non tardarono a diffondersi canzoni di ringraziamento o lutto dedicate ai grossi cetacei, seguite da danze accompagnate da particolari performance al tamburo chiamate *kujiradaiko* 鯨太鼓, il "tamburo della balena". Queste esecuzioni artistiche si collocano nel panorama dei cosiddetti *kujira matsuiri* 鯨祭り, caratteristiche sagre popolari che hanno lo scopo di rendere grazie ai kami legati alla pesca oppure ai kami-balena. Durante queste manifestazioni, un tempo presenti in gran parte del territorio costiero, protagonista è il cosiddetto *kujiradashi* 鯨山車, ovvero il carro decorato a foggia di balena utilizzato nei cortei (fig. 2). Tutt'oggi, nell'isola di Sado, nella prefettura di Yamaguchi oppure ad Ōsaka, dove queste sagre continuano ad essere organizzate, per i partecipanti e specialmente per i bambini è molto emozionante vedere arrivare un'enorme balena fatta di legno e carta che sembra "navigare" sulle teste della folla. La ragione della prosperità di queste usanze è da collegare ad un particolare aspetto della spiritualità nipponica, secondo la quale per ogni cosa che viene presa, qualcosa deve essere restituito. Questo rapporto di reciprocità tra il mondo naturale e l'uomo, peraltro presente in molte culture, può essere sintetizzato in questa maniera: ciò che la natura offre in beni materiali, come la carne di balena, viene restituito dall'uomo sotto forma di beni spirituali, ovvero gratitudine, preghiere e offerte¹⁷.

¹⁶ Cfr. TAKI S., *Tomb of Whales da Isana* n° 14, Nihon Hoge Kyōkai, Tokyo, 1996.

¹⁷ Cfr. KATO K., *Prayers for the Whales: Spirituality and Ethics of a Former Whaling Community*, International Cultural Property society, USA, 2007.



(fig. 2) Il *kujiradashi* sfila per le strade del quartiere di Dejima, Osaka¹⁸.

In aggiunta alla sfera spirituale, la prospera *hogeï bunka* del periodo Edo esercitò un'influenza notevole anche nel campo artistico e artigianale. A Tokyo, presso il quartiere degli artigiani di bambole e marionette, Ningyōchō, c'è un monumento che ricorda l'uso, sin dal Seicento, dei fanoni di balena per scopi artistici¹⁹. Non a caso, nel *bunraku*, teatro delle marionette affermatosi a partire dal XVII secolo, i fanoni vennero impiegati per costruire alcuni tipi di pupazzi grazie alla loro particolare flessibilità. Similmente, i fanoni trovarono impiego anche nelle molle utilizzate per il movimento delle *karakuri ningyō*, bambole meccaniche create dal famoso inventore Tanaka Hisashige nel XIX secolo. Noti per aver infuso ai giapponesi un precoce interesse per la robotica, questi pupazzi automatici attualmente utilizzano i fanoni solamente in casi rari: la maggior parte incorpora molle a carica industriali. Anche nel teatro *kabuki* i fanoni di balena trovarono impiego: vennero utilizzati per irrigidire le maniche e le estremità dei costumi di scena²⁰. È doveroso precisare che nulla veniva scartato: ogni parte della balena era utilizzata e sfruttata a dovere. Persino denti ed ossa

¹⁸ Foto dell'autore.

¹⁹ http://www.viva-edo.com/kinenhi/ningyou_tyou/kujira.html

²⁰ Cfr. ŌMURA H., *Kujira wo otte*, Iwanami Shoten, Tokyo, 1969.

levigate venivano trasformati in una grande varietà di oggetti come *netsuke*²¹, ornamenti, else di spade e mobili per la casa.

Al di là della religione e dell'artigianato tuttavia, ciò che consacrò la cultura baleniera fu in particolar modo la popolarità della carne sulla tavola. A riprova dell'apprezzamento della carne dei cetacei nel periodo Edo infatti, sono rimaste varie ricette e testimonianze letterarie. Per esempio, alla fine del XVII secolo, il noto scrittore Ihara Saikaku, nel suo *Nippon Eitaigura* 日本永代蔵 (Il Magazzino Eterno del Giappone²²), cita la minestra di balena come un piatto comune nella Kyoto di quei tempi. Circa un secolo dopo, il suo collega Jippensha Ikku, nella popolare opera umoristica *Tōkaidōchū Hizakurige* 東海道中膝栗毛 (A Cavallo delle Gambe Lungo il Tōkaidō²³), presenta ai lettori una prelibatezza dal nome "brasato di balena in salsa di soia". Persino il naturalista tedesco Phillip Franz von Siebold, tra i pochi europei autorizzati a soggiornare sul suolo giapponese durante il periodo di chiusura *sakoku*, nel suo diario di viaggio del 1832 racconta di cibarsi spesso di "insalata di balena", acquistata dai grossisti specializzati e poi venduta in vari mercati portuali²⁴. La testimonianza più importante però, è sicuramente costituita dal *Kujiraniku Chōmihō* 鯨肉調味法, "Ricette con Carne di Balena", anch'esso del 1832. Il libro riporta più di settanta ricette diverse, a seconda della parte di carne utilizzata: filetto, pancetta, grasso, muscoli e così via. Descrive l'utilizzo di carne di balena nella preparazione di *sukiyaki*, *nabe* e altri piatti tipici. Si può considerare come il primo vero e proprio manuale informativo in giapponese dedicato a questo tipo di pietanze.

In conclusione, le testimonianze riguardanti il consumo della carne, l'utilizzo di varie parti della balena per scopi artistici e la venerazione religiosa per questi animali si inseriscono in un panorama culturale prezioso e variegato. A dimostrazione di ciò, dalla saggezza popolare giapponese ci è arrivato un noto proverbio: *kujira hitotsu toreba nanaura uruou* 鯨一つ捕れば七浦潤う, ovvero "se catturi una balena, sette baie prosperano"²⁵. Con una sola balena infatti, si potevano sfamare numerosi

²¹ Ciondoli utilizzati per fermare piccoli oggetti nella fascia *obi* 帯 del kimono.

²² Cfr. IHARA S., *Storie di Mercanti*, Tea, Torino, 1988.

²³ Cfr. SATCHELL T., *Shank's Mare*, Tuttle, Tokyo, 1966.

²⁴ Cfr. <http://ja.wikipedia.org/wiki/鯨肉>.

²⁵ <http://www.proverb.jp/proverb683.html>.

villaggi. Non è difficile immaginare quindi, la profonda e lunga storia di gratitudine dei giapponesi verso questi animali.



(fig. 3) *Kujira matsuri*, in cui si rievoca la caccia del periodo Edo tramite un *kujiradashi* galleggiante²⁶.

L'arrivo degli americani e la caccia moderna

Verso la metà del XIX secolo, i gruppi di pescatori locali notarono un vistoso calo del numero di balene in acque basse. Sebbene sino ad allora, il numero di capi catturati ogni anno si aggirasse intorno al centinaio, intorno agli anni sessanta dell'Ottocento²⁷ la quantità diminuì drasticamente. Era difatti iniziato il periodo della caccia intensiva alla balena ad opera di Europa e America, durante il quale le baleniere statunitensi, inglesi e francesi battevano a tappeto l'Oceano Pacifico. Solamente la flotta americana contava 736 baleniere e più di 70.000 marinai: le piccole comunità costiere del Giappone non potevano certo competere con una caccia industriale su larga scala²⁸. Allarmati dalla scomparsa delle balene infatti, i pescatori

²⁶ Foto dal sito del comune di Nagato, Prefettura di Yamaguchi.
<http://www.city.nagato.yamaguchi.jp>

²⁷ Cfr. NAKAZONO S., *Kujiratori no keifu*, Nagasaki Shinbun Press, Nagasaki, 2001.

²⁸ Cfr. KATO K., *Prayers for the Whales: Spirituality and Ethics of a Former Whaling Community*, International Cultural Property society,

giapponesi pensarono di aver offeso Ebisu e ridussero lentamente le attività di caccia. Nel frattempo, a loro insaputa, quattro baleniere americane condotte dal Commodoro Perry attraccarono a Shimoda tra il 1844 e il 1854, richiedendo rifornimenti e invitando il Giappone ad "aprirsi all'occidente". Da quel momento in poi, la caccia alla balene effettuata da piccoli gruppi cadde gradualmente in disuso, finendo per ridursi drasticamente al termine del XIX secolo. Seguendo l'esempio americano infatti, i giapponesi introdussero la fiocina a cannone e progressivamente si avviarono verso l'industrializzazione della caccia alla balena, adottando il metodo norvegese con arpione esplosivo nel XX secolo²⁹. Il rinnovamento culturale del periodo Meiji (1868 - 1912) fu così testimone del passaggio da una caccia alla balena di tipo "passivo", ovvero svolta in acque basse per il sostentamento locale, ad una caccia "attiva" svolta in mare aperto con scopi commerciali di grande distribuzione. Proprio nel 1899, con la supervisione dei norvegesi, venne fondata la prima compagnia baleniera moderna del Giappone, la *Nihon Tōyō Gyogyō* 日本東洋漁業, rinominata successivamente in *Nihon Tōyō Hoge* 日本東洋捕鯨. Il passaggio dalla caccia tradizionale a quella moderna non fu del tutto senza intoppi: nel 1911 alcuni gruppi di pescatori si spinsero addirittura a bruciare una delle sedi della *Nihon Tōyō Hoge* per protestare³⁰. Il commercio moderno di carne ed olio di balena tuttavia, incominciò a fruttare parecchio denaro e molti dei vecchi gruppi si convertirono al nuovo sistema. In questo modo, l'adozione del modello industriale diffuso dall'Europa e dall'America, provocò cambiamenti radicali nel modo di intendere la caccia alla balena e il consumo. L'industria baleniera giapponese così configurata, sembrò prosperare per anni, ma al tramonto del secondo conflitto mondiale, nel marzo del 1945, ogni attività subì una brusca battuta d'arresto. Gli Stati Uniti conquistarono le Isole Bonin e istituirono una moratoria sulla caccia alla balena con l'obiettivo di danneggiare l'esercito giapponese, il quale si riforniva di carne ed olio di balena proprio da quella zona. Dopo la guerra tuttavia, fu lo stesso Generale americano Douglas MacArthur a incoraggiare la riapertura della

USA, 2007.

²⁹ Cfr. NAKAZONO S., *Kujiratori no keifu*, Nagasaki Shinbun Press, Nagasaki, 2001.

³⁰ MORIKAWA J., *Whaling in Japan*, Columbia University Press, New York, 2009.

caccia: la carne di balena avrebbe potuto fornire allo stremato e affamato popolo giapponese una fonte economica di proteine, oltre che fruttare milioni di dollari in olio ad Europa e Stati Uniti³¹. In questo modo, la carne di balena andò a costituire un tassello importante per la rinascita del paese dopo il conflitto mondiale: già nel 1947 il 50% di carne consumata in Giappone era di balena. Inoltre, pochi anni più tardi, la carne fu inserita nei menù delle mense scolastiche per migliorare la nutrizione dei bambini giapponesi, di salute cagionevole a causa del conflitto appena concluso. Il mercato dell'industria baleniera, continuò a crescere indisturbato per circa trent'anni dopo la guerra, sino alla definitiva moratoria sulla caccia imposta a livello globale dalla Commissione Internazionale per la Caccia alle Balene (IWC) nel 1982, preoccupata per l'impoverimento delle risorse marine.

Il consumo di balena nel Giappone odierno

Nel Giappone di oggi, nonostante la moratoria globale attualmente in vigore e numerose polemiche di stampo ecologista, il commercio di carne e la caccia procedono tramite una scappatoia legale, ovvero le attività di cattura dei cetacei per scopi scientifici (progetto JARPA, nato nel 1987). Annualmente³² viene destinato al commercio e all'uso alimentare circa l'80% della quantità totale dei capi³³ a disposizione del JARPA. La maggior parte della cattura avviene tramite baleniere dotate di arpione meccanico, una minima parte di queste invece viene catturata tramite il metodo di pesca con rete. E curioso notare che sebbene l'importazione di carne di balena da paesi esteri fosse ferma dal 1991, è stato reso noto l'acquisto, nel 2008, di 66 tonnellate di carne dall'Islanda e di 5 tonnellate dalla Norvegia l'anno seguente. Quest'anno (2014) la quota di carne di balena arrivata dall'Islanda è salita addirittura a 2000 tonnellate³⁴. Come si evince dai dati, per il Giappone sembra ormai necessario appoggiarsi agli stati europei per poter soddisfare il fabbisogno

³¹ <http://www.theage.com.au/news/climate-watch/blame-general-macarthur-for-whaling-row/2007/12/18/1197740272644.html>

³² Dati diffusi regolarmente dall'Istituto Giapponese di Ricerca sui Cetacei *Nihon Geirui Kenkyuusho* 日本鯨類研究所 <http://www.icrwhale.org>

³³ Nell'anno 2013 sono stati catturati 417 esemplari, per la gran parte balene di minke. Dati IWC. <http://iwc.int>

³⁴ <https://www.thedodo.com/japan-still-hungry-for-whale-m-543472967.html>

interno di carne di balena, nonostante il calo crescente della domanda. Ciò sembra suggerire che la quantità di balene catturate dai giapponesi è gradualmente in calo³⁵.

Prima del 2006, la distribuzione della carne veniva gestita esclusivamente dalla corporazione navale del Giappone, la quale si occupa della vendita all'ingrosso alle varie sezioni amministrative. Negli ultimi anni, con l'obiettivo di spronare il mercato in declino, si era aggiunta al planning della distribuzione anche una società a responsabilità limitata, la Geishoku Labo. L'esperimento ha avuto vita breve: nonostante la volontà di espandere il business, sia le corporazioni che le società interessate, ad oggi rimangono ancora pesantemente controllate dal Ministero dell'Agricoltura e Pesca del Giappone. Il Ministero si occupa di controllare che la distribuzione avvenga in maniera equilibrata e al prezzo più standardizzato possibile. Il prezzo viene stabilito in base al taglio e al tipo di carne: si va dalla carne nobile destinata al sashimi, alla pancetta di balena, sino a quella da inscatolare. Il processo di distribuzione avviene similmente a quello di altri prodotti della pesca: generalmente la carne viene congelata a basse temperature, meno del 2% del totale invece, viene venduta fresca³⁶.

Alla fine, la carne arriva sugli scaffali dei supermercati oppure viene venduta online da alcuni piccoli venditori. Proprio la già menzionata Geishoku Labo per esempio, aveva per prima avviato una divisione che si occupava della vendita di carne di balena online o per corrispondenza. Una piccola parte di carne è destinata invece agli *omiyage*, souvenir regionali venduti nelle stazioni oppure nei gift shop di musei o aeroporti³⁷.

Nell'ultimo decennio il prezzo finale della carne è aumentato notevolmente rispetto al passato, quando invece la balena era sinonimo di "proteine a buon prezzo". La causa è da ricercarsi principalmente nell'imposizione di limiti alla caccia, ma anche negli inevitabili cambiamenti avvenuti nella struttura

³⁵ Cfr. Sito dell'Agenzia Nazionale Pesca del Giappone
<http://www.jfa.maff.go.jp/j/whale/index.html>

³⁶ Cfr. l'articolo "Japanese urged to consume whale meat"
<http://www.theage.com.au/news/World/Japanese-urged-to-consume-whale-meat/2006/06/13/1149964509128.html>

³⁷ Cfr. WOUTERS J., Japan and The IWC: Investigating Japan's Whaling Policy Objectives, Katholieke Universiteit Leuven, Belgio, anno accademico 2007/2008.

dell'industria giapponese. In ogni caso, è curioso notare come ancora oggi, secondo la consuetudine, una parte dello stipendio dei cacciatori è pagata in natura, tramite carne di balena. In alcune regioni addirittura, sopravvive l'usanza di vendere a basso prezzo gli scarti della lavorazione agli amici dei pescatori. Nonostante le apparenze, si tratta dunque di un'industria ancora legata alle dinamiche locali³⁸.

Per quanto riguarda la diffusione nella ristorazione, oltre a negozi di vecchia fondazione specializzati prettamente in *kujira ryōri* e presenti un po' in tutte le regioni del Giappone, esistono anche numerosi locali dove la balena compare in un solo piatto specifico oppure in poche pietanze particolari. Vi è persino una piccola catena di fast food che prevede nel menù un hamburger di balena, è la Lucky Pierrot³⁹, con sede centrale nell'Hokkaido. Tuttavia, in questo panorama vario e instabile, alcuni negozi tipici sono stati costretti a chiudere oppure sono sul punto di farlo, a causa della recessione e dei prezzi alti che hanno provocato il progressivo allontanamento dei clienti, oltre che la decrescente popolarità della pietanza tra i più giovani.

Il governo giapponese e l'Istituto di Ricerca sui Cetacei, per promuoverne un consumo consapevole, negli ultimi anni hanno riproposto agli ospedali e alle scuole di utilizzare la carne di balena nei loro pasti. La carne rossa della balena è a bassissimo contenuto di grasso ma ad alto contenuto proteico ed energetico. Secondo i suoi promotori, potrebbe apportare vantaggi nelle diete e in cure mediche specifiche rispetto ad altri tipi di carne, poiché causa raramente allergie o intolleranze. Non sono mancate tuttavia le polemiche interne di chi sostiene che la carne di balena contiene un'altissima quantità di mercurio, e perciò sarebbe molto nociva per i bambini e i malati. Altre voci dissonanti fanno notare come ci sia un'eccedenza dell'offerta della carne rispetto alla richiesta effettiva del mercato⁴⁰. Insomma, il consumo della carne dei cetacei, sembra dividere le opinioni sia dentro che fuori il Giappone.

³⁸ Ibidem

³⁹ <http://www.luckypierrot.jp>

⁴⁰ Cfr. articolo " I'll Have the Whale, Please: Japan's Unsustainable Whale Hunts" <http://www.thedailybeast.com/articles/2013/02/05/i-ll-have-the-whale-please-japan-s-unsustainable-whale-hunts.html>

Identità, politica e ambiente: varie facce dell'orientalismo.

Per comprendere le ragioni e i risvolti del dibattito sorto in Giappone attorno alla caccia alle balene, è necessario fare un passo indietro. Nel 1972 gli Stati Uniti promulgarono il "Marine Mammal Protection Act", un nuovo articolo di legge che proibiva categoricamente la caccia e l'uccisione dei mammiferi marini e metteva al bando il commercio di tutti i prodotti derivati⁴¹. Tre anni dopo, la nota associazione ambientalista Greenpeace diede il via alla sua prima campagna mondiale contro la caccia alla balena. Fu allora che il sentimento anti-giapponese americano tornò alla ribalta. L'America, infatti, si trovava ad affrontare il Giappone non più in una guerra, ma in una feroce sfida economica di conquista del mercato asiatico. Greenpeace si servì di esagerazioni mediatiche e propaganda politica, attribuendo al Giappone pratiche atroci come l'utilizzo degli ultimi esemplari di balenottera azzurra per produrre cibo per cani, fatto peraltro mai avvenuto. Il clima d'odio in quegli anni era tangibile, come dimostra una testimonianza di Clive William Nicol, noto scrittore e studioso di balene inglese, oggi cittadino giapponese:

Un giorno a Vancouver stavo accompagnando mio figlio Kentaro agli scout, insieme ad altri suoi coetanei. Uno dei ragazzini all'improvviso disse: "Io detesto i Japs"⁴²!

Fermai la macchina e gli chiesi che cosa avesse voluto dire con quelle parole.

Non sapeva che la mamma del suo amico Kentaro era giapponese? Il ragazzo rispose che non odiava Kentaro o sua madre, ma "i giapponesi, perché stanno uccidendo tutte le balene".

Quando gli chiesi chi glielo aveva detto, mi rispose che era stato il suo insegnante⁴³.

Nicol provò a cercare un confronto con il preside della scuola, chiedendo il permesso di tenere una lezione aperta agli studenti e ai genitori per fornire un punto di vista più equilibrato sulla

⁴¹ Dal sito dell'Associazione Governativa per la Pesca e le Risorse Marine <http://www.nmfs.noaa.gov/pr/laws/mmpa/>

⁴² Japs è un termine dispregiativo utilizzato per designare i giapponesi. Si è diffuso in America durante la propaganda anti-giapponese del secondo conflitto mondiale.

⁴³ Cfr. NICOL C.W., *Hogei wo meguru sekai no hitobito no kanjō*, Kanagawa University, Giappone, 2010

questione, mostrando fotografie e filmati didattici sulla caccia alla balena che lo stesso aveva girato in Giappone, Norvegia e Canada. Il preside rifiutò: lo scrittore si accorse amareggiato che nelle scuole pubbliche canadesi veniva diffusa una visione parziale e condizionata del fenomeno, e provò a rivolgersi ai media. Il tentativo di esprimere le sue opinioni in pubblico gli costò caro: i suoi superiori lo destituitarono dall'incarico di ufficiale del Servizio di Protezione Ambientale del Canada, fu sommerso da lettere di minaccia da parte degli ambientalisti e decise così di ritirarsi in Giappone, dove tutt'ora risiede.

Il movimento contro la caccia alle balene è quindi nato congiuntamente ad un forte sentimento anti-giapponese, il cui retaggio è ben percepibile ancora oggi, e non solamente in America. Lo dimostra il recente assalto allo stand del Giappone alla BIT 2011, Borsa Internazionale del Turismo di Milano. Animalisti e ambientalisti di Gaia Animali & Ambiente, in tuta bianca e armati di striscioni, megafoni e vernice rossa, imbrattarono lo stand del Sol Levante. *“Il Giappone rappresenta oggi un baluardo di brutalità medioevale”*, dichiararono gli ecologisti di Gaia, capitanati dall'ex deputato ambientalista Stefano Apuzzo. Dopo un'ora di contestazione e dopo che lo stand era stato transennato dalla sicurezza interna della Fiera, intervennero i Carabinieri che fermarono e identificarono gli ambientalisti. Tuttavia, i contestatori raccolsero ampi consensi da parte dei visitatori della BIT, distribuendo migliaia di volantini. Curiosamente, gli stand di Norvegia e Islanda, paesi che rifiutano la moratoria del 1982 e proseguono normalmente la caccia alla balena per scopi commerciali, furono lasciati intatti⁴⁴.

Gli episodi sopra descritti, scelti tra tanti esempi simili, proiettano inesorabilmente i contorni dell'ombra orientalista, in senso saidiano, sull'intera vicenda. Nel suo noto saggio⁴⁵ del 1978, Edward Said definisce l'orientalismo come uno strumento utilizzato dalle culture anglosassoni per poter innanzitutto costruire la propria identità di "Occidente" e, allo stesso tempo, per incasellare le cosiddette "culture orientali" in generalizzazioni e stereotipi. La tendenza a stigmatizzare il Giappone come "paese

⁴⁴ Cfr. Articolo "Blitz di Gaia allo Stand Del Giappone"

<http://gaiaitalia.it/home/campagne-e-iniziative/numeri-animali/news/71-notizie/327-bit-blitz-degli-ambientalisti-di-gaia-allo-stand-del-giappone.html>

⁴⁵ SAID E., *Orientalismo*, Feltrinelli, Milano, 2002.

barbaro" per la caccia alle balene, è un tipico risvolto orientalista, così la successiva estensione a tutti gli altri stati asiatici del concetto di "pratiche crudeli", come dimostrato dagli attivisti che puntano sempre più spesso il dito anche alla Cina nel discorso ambientalista, rinforzando in tal modo l'assunto di partenza che oppone l'Occidente civilizzato ad un Oriente disumano.



(fig. 4) Gli ambientalisti allo stand del Giappone alla BIT del 2001⁴⁶.

Con uno sguardo alla situazione attuale, trent'anni dopo Said, l'antropologo Arne Kalland, ci illustra un'interessante prospettiva ritagliata ad hoc sul Giappone e le balene. Nel suo "Unveiling the Whale", riprendendo alcune tematiche di Said, Kalland auspica il ritorno ad un'industria baleniera sostenibile⁴⁷. I tabù socio-culturali dell'Occidente odierno, promuovono il consumo di carne allevata ma scoraggiano quello della selvaggina. La realtà dei fatti è che l'industria baleniera ha un impatto ambientale non certo minore di quello provocato dagli allevamenti intensivi di bovini, suini e animali da cortile. Secondo lo studioso infatti, l'intero movimento anti-caccia alle balene, non sarebbe altro che il

⁴⁶ Foto dal sito di Repubblica.

http://milano.repubblica.it/cronaca/2011/02/19/foto/ambientalisti_bltz_anti_giappone_alla_bit-12662370/1/

⁴⁷ KALLAND A., *Unveiling The Whale*, Berghahn Books, USA, 2011.

risultato di un pervasivo imperialismo culturale, innestato in un'intollerante cornice orientalista. Kalland si chiede, giustamente, per quale motivo le società occidentali abbiano scelto proprio le balene come martiri della causa ambientalista. La risposta è squisitamente culturale: nella balena sono state iscritte caratteristiche di intelligenza, bellezza e particolari valori che la rendono, nei termini di Kalland, un super-animale agli occhi di molte persone. Questo punto di vista accentua ulteriormente la polarizzazione tra chi non mangia balena (l'Occidente) e chi la mangia (il Giappone). Per questo motivo, l'antropologo si spinge a sostenere che la ragione per la quale la moratoria non è stata ancora revocata, nonostante alcune specie di balene non siano più a rischio, è da ricercarsi nel fatto che i discorsi sui cetacei sembrano ormai essersi spostati dalla sfera scientifica a quella emotiva⁴⁸.

Il dibattito sulle balene presenta opinioni divergenti anche nello stesso Giappone. Esistono infatti, tre principali correnti di pensiero in contrapposizione⁴⁹. La prima, maggiormente diffusa nella politica e nelle istituzioni, sostiene che il consumo di carne di balena sia una tradizione antichissima, componente fondamentale della cultura giapponese. È la posizione dell'attuale Ministro dell'Agricoltura Yoshimasa Hayashi, che recentemente ha dichiarato: *"Non smetteremo mai di cacciare e mangiare le balene. Noi abbiamo questa tradizione e voi no. Noi non veniamo a dirvi cosa dovete mangiare, perciò imparate a rispettare la nostra cultura"*⁵⁰. Queste parole, che riassumono efficacemente il primo punto di vista sopra esposto, mettono in evidenza alcuni aspetti interessanti. Innanzitutto, l'utilizzo della parola *tradizione*, in giapponese *dentō*, nel tentativo di legittimare la caccia alla balena come pratica storico-culturale, rimanda alla costruzione di un'immagine simbolica del passato, in particolar modo alla luce dell'analisi presentata nei primi paragrafi di questo lavoro. La caccia alla balena infatti, così com'è intesa oggi, ha mosso i suoi primi passi a cavallo tra il XIX e XX secolo ma è solamente nel dopoguerra che ha assunto le caratteristiche attuali. La *tradizione* di cui parla Hayashi, è uno dei tanti prodotti culturali grazie ai

⁴⁸ Ibidem.

⁴⁹ MIURA A. *Kujira to Iruka no Bunkaseijigaku*, Yōsensha, Giappone, 2009.

⁵⁰ <http://www.japantimes.co.jp/news/2013/02/28/national/japan-will-never-stop-whaling-fisheries-chief/>

quali la comunità giapponese stabilisce nel presente connessioni identitarie con il passato. Peraltro, l'utilizzo contrapposto dei pronomi personali *noi* e *voi*, riconferma la deriva orientalista che ha assunto l'intera questione, anche se, in questo caso sarebbe più corretto parlare di "auto-orientalismo"⁵¹: l'assunzione della dicotomia Oriente-Occidente infatti, permette ai giapponesi di creare la propria identità nazionale e sfruttarla a proprio vantaggio nelle questioni politiche internazionali.

Il secondo schieramento, è rappresentato da quanti sostengono che il consumo della carne di balena, in passato relegato ad alcune zone marginali, si sia diffuso e sia diventato popolare solamente in tempi moderni. È la posizione della maggior parte del mondo accademico giapponese. Infatti, sebbene il Giappone sia circondato dal mare, in tempi antichi non era molto comune mangiare pesce fresco, e soprattutto non era economico. Nelle aree più lontane dal mare, il pesce, e per estensione anche la balena, era un bene preziosissimo che denotava l'alto status sociale di chi se ne cibava. La balena perciò, di fatto, venne consumata prevalentemente in loco per gran parte dell'arco della storia del Giappone. Così per gli studiosi, in particolare antropologi, la dimensione locale rappresenta un aspetto importante da valorizzare⁵². L'attuale moratoria infatti, impedisce alle comunità costiere di praticare le loro consuete attività⁵³, comportando una notevole perdita di risorse, sia materiali che spirituali.

La terza ed ultima corrente di pensiero sulla "questione balene", è quella che si è spinta ad affermare che in realtà i cetacei non abbiano mai fatto parte della tradizione alimentare giapponese, e che le istituzioni utilizzino la "cultura" come scusa per coprire i propri interessi economici e industriali. Questa visione, mutuata da movimenti ambientalisti come Green Peace e Sea Sheperd, si costituisce nuovamente come un caso di auto-orientalismo, ma in questo caso di protesta: a diffondere in

⁵¹ Ringrazio per il termine il Prof. Toshio Miyake, sociologo della cultura e ricercatore presso l'Università Ca' Foscari di Venezia.

⁵² Cfr. KATO K., *Prayers for the Whales: Spirituality and Ethics of a Former Whaling Community*, International Cultural Property society, USA, 2007.

⁵³ Dal prospetto della Japan Small Type Whaling Association, si evince che le piccole comunità sono fortemente desiderose di riprendere a cacciare in acque basse. Si veda <http://www.jstwa9.com>

Giappone questo pensiero infatti, sono prevalentemente giapponesi che non si riconoscono nell'identità nazionale del Sol Levante nel modo in cui è stata proposta loro dalle istituzioni. In questa cornice quindi, l'Oriente rappresenta il vecchio e il sorpassato, mentre l'Occidente incarna il futuro sostenibile, l'unica via percorribile. Dietro al dibattito sul consumo di carne di balena c'è molto più che una questione ambientale: politica, cultura e società si intrecciano dando vita a svariate declinazioni.

Riflessioni conclusive

In questo breve lavoro abbiamo analizzato i risvolti storico-culturali dell'industria baleniera e del consumo della carne di balena in Giappone. Si può affermare con certezza che gli abitanti dell'arcipelago mangiassero carne di balena molto prima che esistesse una vera e propria caccia organizzata, ma per assistere ad una diffusione del fenomeno è necessario aspettare il XVIII e XIX secolo. È proprio in quel periodo che la balena si rende protagonista di vari aspetti della cultura giapponese: arte, religione e, naturalmente, cucina. Tuttavia, l'assestamento vero e proprio avviene in funzione dell'incontro con l'Occidente, che permette ai giapponesi di instaurare, all'inizio del XX secolo, un'industria baleniera moderna, e successivamente un'industria di distribuzione di massa, con l'epilogo della moratoria alla caccia nel 1982. Oggi, nonostante i divieti, il Giappone continua a distribuire la carne di balena, sebbene a causa dei prezzi elevati, il consumo stia progressivamente diminuendo. La non osservanza della moratoria da parte del Giappone, ha fatto nascere numerosi dibattiti intorno alla caccia e al consumo di carne di cetacei, che sembrano tuttavia tralasciare altri paesi che pure perseguono l'attività di caccia, Norvegia e Islanda, denotando così un sotterraneo sentimento antigiapponese. La questione sembrerebbe essersi così spostata dall'ambito scientifico a quello politico, o come alcuni sostengono, emotivo.

La soluzione che lo scrivente si auspica, in accordo con il mondo accademico giapponese, è che la caccia alla balena possa tornare alla sua originaria dimensione locale. La classica industria baleniera di stampo ottocentesco, tenuta in vita dal progetto JARPA è ormai morente, i consumi decrescenti e il graduale disinteresse dei consumatori lo dimostrano. Ciononostante, la de-industrializzazione della carne di balena è possibile, come

dimostrano i recenti interventi di regolamentazione⁵⁴ per la raccolta dei sempre più rari molluschi *awabi* 鮑 ad opera delle *ama* 海女, pescatrici subacquee della tradizione. Le *ama* e gli enti locali preposti, hanno rinnovato la loro attività introducendo dei nuovi disciplinari di pesca sostenibile, con soddisfazione reciproca di ambientalisti e addetti ai lavori. Un ritorno alla dimensione costiera e regionale, potrebbe far rivivere la cultura baleniera *hogeï bunka* attraverso nuove dinamiche e favorire notevolmente il settore turistico. Per il momento questa soluzione sembra impraticabile. Di fatto, la Commissione Internazionale per la Caccia alla Balena (IWC) si rifiuta di concedere al Giappone l'autorizzazione di tornare a cacciare balene in acque basse, permesso accordato solamente ad alcune comunità etniche dell'Artico per i soli fini di sussistenza. D'altro canto, non sembra nemmeno possibile decostruire l'intero sistema di distribuzione attuale: il governo giapponese intende servirsi della retorica auto-orientalista per portare avanti il proprio progetto identitario, a dispetto delle vendite, tutto sommato relative, della carne.

Quale potrebbe essere la soluzione al problema? Paradossalmente potrebbe proprio venire dall'Occidente. Ovvero, riconoscere la pratica di cibarsi di balene come una manifestazione della ricchezza e varietà delle culture culinarie del mondo ed abbandonare la pretesa di definire "barbarie" tutto ciò che non incontra i canoni occidentali. Insomma, ancora una volta l'autodeterminazione reciproca potrebbe essere l'unica via di uscita.

Questo lavoro non sarebbe stato possibile senza l'aiuto dei miei amici e conoscenti giapponesi. Ringrazio la famiglia Suzuki per avermi fatto assaggiare la particolarissima zuppa di balena ed avermi mostrato le attività dei villaggi marittimi del Mar del Giappone. Ringrazio inoltre la famiglia Nishihata per avermi concesso la possibilità di provare un ottimo sashimi di filetto di balena. I consigli bibliografici e i numerosi colloqui informali con entrambe le famiglie hanno reso possibile approfondire ulteriormente alcuni aspetti di questo saggio.

Grazie di cuore. 心より感謝申し上げます。

⁵⁴ Si veda il documentario a cura della United Nations University: *Isobue no Kikoeru Umi* <http://www.youtube.com/watch?v=VVRfDKChnY8>

Riferimenti Bibliografici

- IHARA S., *Storie di Mercanti*, Tea, Torino, 1988.
- JINNAI H., *Tokyo: A Spatial Anthropology*, University of California, USA, 1995.
- KALLAND A., *Unveiling The Whale*, Berghahn Books, USA, 2011.
- KATO K., *Prayers for the Whales: Spirituality and Ethics of a Former Whaling Community*, International Cultural Property society, USA, 2007.
- MAREGA M. (a cura di), *Ko-gi-ki, Vecchie Cose Scritte*, Laterza, Bari, 1938, p. 312 .
- MIURA A. *Kujira to Iruka no Bunkaseijigaku*, Yōsensha, Giappone, 2009.
- MORIKAWA J., *Whaling in Japan*, Columbia University Press, New York, 2009.
- NAKAZONO S., *Kujiratori no keifu*, Nagasaki Shinbun Press, Nagasaki, 2001.
- NICOL C.W., *Hoge wo meguru sekai no hitobito no kanjō*, Kanagawa University, Giappone, 2010.
- ŌMURA H., *Kujira wo otte*, Iwanami Shoten, Tokyo, 1969.
- SODEI R., *Haikei Makkāsā Gensui-sama: Senryōka no Nihonjin no Tegami*, Otsuki Shoten, Tokyo, 1985.
- SAID E., *Orientalismo*, Feltrinelli, Milano, 2002.
- SATCHELL T., *Shank's Mare*, Tuttle, Tokyo, 1966.
- TAKI S., *Tomb of Whales da Isana* n° 14, Nihon Hoge Kyōkai, Tokyo, 1996.
- UTAGAWA K., *Kisō Tengai: Edo no Gekigaka*, Seigensha, Kyoto, 2014, pp. 70-71.
- VILLANI P. (a cura di), *Kojiki, Un racconto di antichi eventi*, Marsilio, Venezia, 2006, p. 80.
- WOUTERS J., *Japan and The IWC: Investigating Japan's Whaling Policy Objectives*, Katholieke Universiteit Leuven, Belgio, anno accademico 2007/2008.

Siti consultati

- Sito sul monumento commemorativo alle balene di Nigyocho:
http://www.viva-edo.com/kinenhi/ningyou_tyou/kujira.html
(ancora online al 10-11-2014)

- Voce enciclopedia sulla carne di balena:
<http://ja.wikipedia.org/wiki/鯨肉>
 (ancora online al 10-11-2014)
- Dizionario dei proverbi giapponesi:
<http://www.proverb.jp/proverb683.html>
 (ancora online al 10-11-2014)
- Articolo: "Blame General McArthur for Whaling."
<http://www.theage.com.au/news/climate-watch/blame-general-macarthur-for-whaling-row/2007/12/18/1197740272644.html>
 (ancora online al 10-11-2014)
- Istituto Giapponese di Ricerca sui Cetacei *Nihon Geirui Kenkyuusho* 日本鯨類研究所 <http://www.icrwhale.org>
 (ancora online al 10-11-2014)
- International Whaling Commission (IWC)
<http://iwc.int>
 (ancora online al 10-11-2014)
- Articolo: "Japan Still Hungry For Whale Meat"
<https://www.thedodo.com/japan-still-hungry-for-whale-m-543472967.html>
 (ancora online al 10-11-2014)
- Agenzia Nazionale Pesca del Giappone. Dati statistici
<http://www.jfa.maff.go.jp/j/whale/index.html>
 (ancora online al 10-11-2014)
- Articolo: "Japanese Urged to Consume Whale Meat"
<http://www.theage.com.au/news/World/Japanese-urged-to-consume-whale-meat/2006/06/13/1149964509128.html>
- Catena locale di Fast Food che serve hamburger di balena:
<http://www.luckypierrot.jp>
 (ancora online al 10-11-2014)
- Articolo: " I'll Have the Whale, Please: Japan's Unsustainable Whale Hunts"
<http://www.thedailybeast.com/articles/2013/02/05/i-ll-have-the-whale-please-japan-s-unsustainable-whale-hunts.html>
 (ancora online al 10-11-2014)

- Associazione Governativa USA per la Pesca e le Risorse Marine <http://www.nmfs.noaa.gov/pr/laws/mmpa/>
(ancora online al 10-11-2014)
- Articolo "Blitz di Gaia allo Stand Del Giappone"
<http://gaiaitalia.it/home/campagne-e-iniziative/numeri-animali/news/71-notizie/327-bit-blitz-degli-ambientalisti-di-gaia-allo-stand-del-giappone.html>
(ancora online al 10-11-2014)
- Articolo "Japan Will Never Stop Whaling"
<http://www.japantimes.co.jp/news/2013/02/28/national/japan-will-never-stop-whaling-fisheries-chief/>
(ancora online al 10-11-2014)
- Japan Small Type Whaling Association
<http://www.jstwa9.com>
(ancora online al 10-11-2014)
- Documentario a cura della United Nations University: *Isobue no Kikoeru Umi* <http://www.youtube.com/watch?v=VVRfDKChnY8>
(ancora online al 10-11-2014)

L'autore

Andrea Pancini insegna giapponese presso la Scuola di Lingue Orientali del Comune di Milano. Dopo il diploma triennale IsIAO in Lingua e Cultura Giapponese, ha studiato due anni a Tokyo. L'occasione gli ha permesso di osservare le dinamiche di interazione linguistico-culturale tra giapponesi e italiani. Si è così laureato in Comunicazione Interculturale presso l'Università di Milano Bicocca. Si sta specializzando in Storia dell'Asia orientale all'Università di Bologna.