

鯨生肉フェア

水産振興課
(☎250-9250)

捕鯨母船が
下関に帰港する
その数日前
漁の最後に捕る鯨を
生のまま持ち帰る
年に一度
一度も冷凍されていない
イワシ鯨の生肉が
食べられる時



めったに食べられない、貴重なイワシ鯨の生肉
そのおいしさを知ってほしいです



水産振興課
峰添 亮 主任主事

初開催 鯨生肉フェア

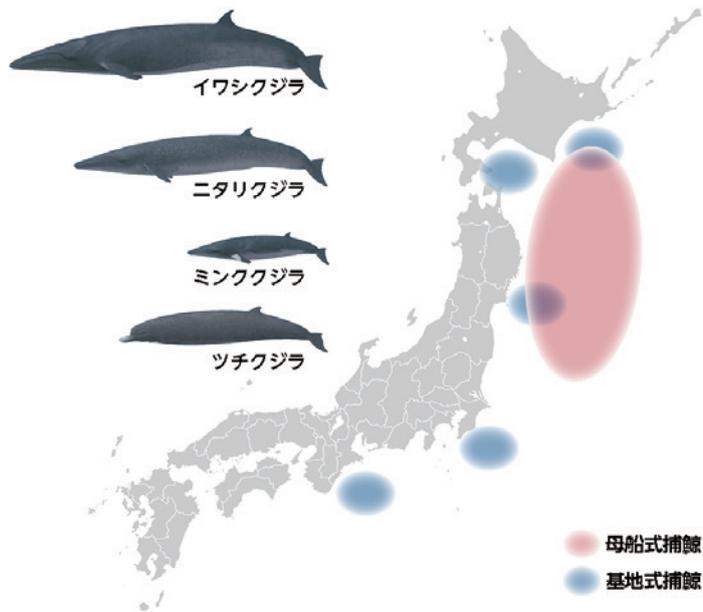
世界で唯一母船式捕鯨を営んで
いる共同船舶株式会社は、鯨食の
普及や鯨肉の消費拡大を図るため、
全国4カ所で鯨の生肉を陸揚げし
ています。中でも下関は、他とは
異なり、イワシ鯨の生肉が陸揚げ
されており、そのおいしさや希少
性の高さから、市場では高値で取
り引きされています。

そこで、市民や観光客に手軽に
鯨生肉を食べていただけるよう、
下関市鯨肉消費拡大推進協議会の
主催で「鯨生肉フェア」を開催しま
した。

このフェアには、35店舗の飲食
店や旅館等が参加され、昨年11月
7日から12日までの間、下関に陸
揚げされたイワシ鯨の生肉を提供
していただきました。

今回が初めての開催でしたが、
より多くの皆さまに鯨生肉を食べ
ていただけるよう、参加店舗も増
やしていきたいと考えています。
そして、この貴重なイワシ鯨の生
肉が、下関の名物の一つになると
うれしいです。特に今年は、3月
に完成予定の新捕鯨母船「関鯨丸」
が下関に初めて陸揚げする鯨生肉
となります。ぜひ、期待してその
時をお待ちください！

<操業水域のイメージ>



令和5年 (実績)	母船式捕鯨		基地式捕鯨	
	イワシクジラ	ニタリクジラ	ミンククジラ	ツチクジラ
漁獲可能量	24	187	109	76
捕獲頭数	24	187	83	28

母船式だから捕れるイワシ鯨

日本の捕鯨は、令和元年7月に商業捕鯨として再開されました。現在は、捕獲の対象とする鯨の種類を定め、厳格な資源管理の下、100年捕っても大丈夫な頭数を捕獲しています。

捕鯨の方法には、母船式捕鯨と基地式捕鯨があり、それぞれ捕獲の対象とする鯨の種類が決められています。母船式捕鯨はイワシ鯨とニタリ鯨、基地式捕鯨はミンク

鯨とツチ鯨です。そのため、母船式捕鯨業の基地として位置付けられている下関には、イワシ鯨とニタリ鯨が陸揚げされています。

令和3年から始まった、母船式捕鯨での鯨生肉の陸揚げには、帰港する数日前に捕獲した鯨が使用されます。鯨生肉は、仙台、豊洲、大阪にも陸揚げされますが、捕獲の順番から、そこで陸揚げされるのはニタリ鯨。漁の最終帰港地である下関にだけ、イワシ鯨の生肉が陸揚げされるのです。

冷凍とは違う生のおいしさ

通常、母船式捕鯨で捕獲される鯨は、捕獲後、直ちに解体され、数十キログラムずつに切り分けられます。そして、鮮度を保つため冷凍庫に運ばれ、急速冷凍されています。

一方で、鯨生肉の場合は、帰港する数日前に捕獲した鯨を切り分け、冷蔵保存しています。

近年、冷凍技術の発達により、鮮度が保たれた冷凍鯨肉が出回るようになり、おいしい鯨肉が手軽に食べられるようになりました。

しかしながら、冷凍鯨肉は冷蔵庫で1日〜2日間かけてゆっくり解凍するなど、取り扱いに工夫が必要で、解凍の状態によっては、肉の外にうまみ成分(ドロリップ)が流れ出てしまい、鯨本来の味を楽しめなくなることもあります。

それに比べて、鯨生肉は、解凍の手間もなく、すぐに、おいしく、食べることができます。また、うまみ成分の流出もほとんどないことから、味が濃いのも特徴です。

冷凍とは違う鯨生肉のおいしさを、ぜひ一度、味わってみてください！

