

食べるクジラをもっと身近に、簡単に！

水産庁国際課捕鯨室

開催日：令和2年1月27日(月)～1月31日(金)＜5日間＞開催

来場者： 948人

内 容：令和元年7月1日、31年ぶりに商業捕鯨が再開しました。最近では馴染みが薄くなってしまったクジラですが、ご家庭でもできる簡単なクジラ料理のレシピやクジラ料理を食べられるお店・買えるお店、中華・洋食に挑戦した新しいクジラ料理など、「食」としてのクジラをご紹介いたしました。ご来場いただいた皆様には、「おいしいクジラの新たな時代」を実感していただけたことかと思います。



大和煮、ベーコン、カレー、ジャージャー、ソーセージ、アヒージョ等の加工品。



多くの方にご来場いただきました。



実物大の「鯨の頭部の模型」が迫力満点で人気でした。



展示期間中は、ニタリ鯨の皮を使った「くじら汁」を試食していただきました。



農林生協さんのご協力により、クジラの缶詰等も販売しました。



食べるだけではなく、骨や歯などが工芸品の原材料として利用されており、無駄になる部位はありません。