

食べる鯨をもっと身近に、簡単に！

水産庁資源管理部国際課捕鯨室

開催日：令和4年1月24日（月）～1月28日（金）＜5日間＞開催

来場者：620人

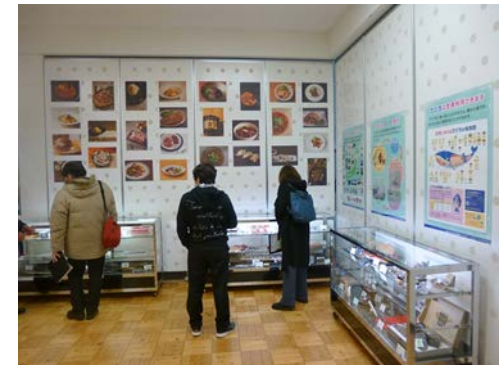
内容：鯨肉は、高タンパク・低コレステロール・低脂肪であり、ビタミンAや鉄分も豊富に含まれています。食材としての鯨を紹介するとともに、令和元年から再開された捕鯨業、鯨資源の持続的利用を目指し実施してきた科学調査についても展示しました。家でもできる簡単鯨料理レシピや、鯨汁や竜田揚げのような昔ながらの料理から、中華・洋食に挑戦した新しい鯨料理を紹介するほか、捕鯨業や科学調査についても紹介しました。また、捕鯨文化を紹介したパンフレット類の配布や、鯨の髭板や歯を使った工芸品の展示も行いました。



我が国が令和元年6月30日に国際捕鯨委員会（IWC）から脱退し、同年7月1日から商業捕鯨を再開したことについてパネル説明・パンフレット配布



日本鯨類研究所の設立目的や、商業捕鯨再開後、同所が鯨資源の持続的利用のための各種資源調査を実施していることをパネルで紹介



鯨骨、鯨歯、鯨髭、鯨筋などの鯨の各部位を利用した工芸品をショーウィンドウケースに入れて展示



鯨の肉、内臓、皮などの可食部位ごとの特長をパネル説明、鯨を加工した様々な食品を展示、鯨料理レシピ、栄養成分などのパンフレット配布



クロミンククジラの頭部の実物大模型（鯨髭は実物）を展示。また、捕鯨による水産資源保護や操業の様子などの動画を大型モニターで放映



当省入口において展示の一部と同じ製品の農林生協による販売を実施。また、展示室内ではアンケート協力者へ缶詰を配布