

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5年1月30日（月）～2月3日（金）＜5日間＞開催

来場者：1,046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、鯨料理を食べられるお店・買えるお店の情報、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したほか、捕鯨業や科学調査についても紹介しました。また、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で説明し、パンフレットを配布。



鯨の分類、特性等の基本的な知識や、関係団体である日本鯨類研究所の設立目的等をパネルで紹介。実物大のミンククジラのタペストリーを展示。



海からの恵みを全て使用するため、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で説明。鯨を加工した様々な食品等を展示。鯨肉料理レシピ、栄養成分等の説明パンフレットを配布。



緊迫した捕鯨操業の様子を写した動画等を放映。また、様々な鯨の種類を描いたクリアファイル、下敷き等をアンケート協力者に配布。



展示内容の理解促進のため、当省入口において展示品の一部と同じ鯨の缶詰商品について農林生協による販売を実施。