

下関市鯨肉消費拡大推進協議会

○現在実施している又は今後実施予定の取組

本会は、鯨肉の栄養特性と鯨食方法の広報及び普及を推進するとともに、鯨肉の消費拡大及び流通の安定を図ることを目的とした官民一体となった協議会です。

海に囲まれた日本は、古来より重要な食料資源のひとつとして鯨を利用してきました。下関は近代捕鯨の発祥の地で、商業捕鯨が再開された地です。また、世界で唯一の母船式捕鯨業の基地があり、鯨と馴染みの深い街。

鯨肉は頭の先端から尾びれまで様々な部位が食材として利用できるため、古来より様々な料理が誕生しました。刺身やベーコン、竜田揚げ、ハリハリ鍋、くじら汁など、くじらにはいろんな食べ方があります。鯨の街・下関では、商業捕鯨再開を契機に、鯨肉が山口県の特産品として定着するように様々な活動を行っています。



令和5年11月には、「下関くじら祭」を開催し、鯨肉の試食会や鯨肉商品の販促イベントを行いました。

下関市内で鯨肉を提供する料理店を増やすため、飲食店などを対象に鯨肉の取扱い方の講習会を開催するなど、鯨料理提供店舗の拡大支援も行っています。

また、一般家庭での鯨食の普及啓発を図るため、鯨料理教室も開催しています。

さらに、山口県ならではの鯨料理が必要との考えから、飲食店、宿泊業などの食に関する関係者が参画して「感鯨料理」と題して、新たな鯨料理メニューの開発も行っています。



「さかなの日」と連携し、くじらを食べることで海の豊かさ、生態系のバランスを維持することにつながることをPRしてまいります。

取組 URL : <https://shimonoseki-kujira.jp/> (感鯨下関ホームページ)