

一般社団法人日本捕鯨協会

○現在実施している又は今後実施予定の取組

鯨肉を使った料理は現在も学校給食に提供されており、2022年度には延べ約5400校の小中学校等で採用されています。これらの学校給食では鯨の食材代の3分の2が助成されています。これまで助成の対象は原料に限定され、お刺身用の上級肉を提供しても揚げ物として調理されることが多く、揚げ時間が長いせいで肉が固くなって鯨肉本来の美味しさが損なわれることを危惧していました。

しかし最近ようやく助成の対象が加工品にも適用されることが認められ、誰でも簡単に美味しく調理ができるようなレトルトを開発し、学校給食に提供する取り組みをはじめています。

学校給食は将来の鯨肉需要を維持拡大する上でたいへん重要な次世代による喫食機会であり、将来の鯨肉市場を維持していく上で重要な施策として取り組んでまいります。



山口県は“くじらの街”

山口県では大昔から捕鯨が行われてきたため、年中行事やお祝いの日だけでなく、日常的にも“くじら”をいただく食文化が根付いています。
古く捕鯨の地として知られる長門市高証では、江戸時代から明治時代にかけて捕鯨(長門捕鯨)が行われていました。その後1899(明治32)年には日本で初めての近代式(ノルウェー式)捕鯨会社が長門市に本社を下関に出張所と倉庫を置いたことから、山口県は近代捕鯨発祥の地と呼ばれています。
また、下関市では江戸時代から“くじら”の流通拠点として栄え、戦後は南水産捕鯨の基地として全国的にも知られるようになりました。
1988(昭和63)年に商業捕鯨が一時停止となるまでは、“くじら”は大切な食糧として、国民の生活を支え続けてきました。
そして2019(令和元)年に、31年ぶりに商業捕鯨が再開されると、下関は世界で唯一の電動式捕鯨の基地となり、多くの鯨肉が水揚げされています。

学校給食用の新製品 **NEWS!**
「ニタリ鯨 須子レトルト」のご紹介

新製品 「ニタリ鯨 須子レトルト」

製品名: ニタリ鯨 須子カット(レトルト)
保存方法: 直射日光を避けて常温保存
* 保管温度によっては凍えて固まる場合がございます。この場合は、密封後によくほぐしてご利用下さい。
殺菌方法: 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌(115°C90分)
製造工程: 解凍・血液処理 → ボイルカット(約8mm角) → レトルト加工

これまでの学校給食用の冷凍鯨肉と比べて、レトルト加工済みなので使いやすい!

Point 1 調理時間を短縮できます。

Point 2 常温保存ができるので取り扱いが簡単です!

Point 3 スジが気にならないほど柔らかく安全です。

「柔らかくて食べやすい!」