

鯨類の持続的な利用の確保に関する法律の実施状況 (文化・食習慣等の広報、学校給食等について)

文化・食習慣等の広報等（第17条第2項）

- 農林水産省は、鯨類の持続的利用に関する情報発信を自ら実施するとともに、補助事業により、捕鯨文化に係る情報収集・発信及び学校給食への鯨肉提供等の取組を支援。

（1）事業内容(令和5(2023)年度)

- ・ 持続的利用調査等事業のうち、情報収集・発信等事業 **3.6億円の内数**

鯨食を含む捕鯨文化に係る情報の収集及び啓発活動、学校給食への鯨肉提供等の取組を支援。

（2）農林水産省の情報発信

- ・ 水産白書、水産庁HP、農林水産省消費者の部屋、こども霞が関見学デー等での情報発信を実施

＜令和5年消費者の部屋展示「食べる鯨をもっと身近に、簡単に！」＞

開催日：令和5年1月30日（月）～2月3日（金）

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。

農林水産省「消費者の部屋」展示

食べる鯨をもっと身近に、簡単に！



◆ くじら、もう食べた？

皆さんは「食」としての鯨にどのようなイメージをお持ちですか？
和洋中なんでもござれの鯨料理について、現在行われている捕鯨業や科学調査とともにご紹介いたします！



- 捕鯨業や科学調査についてのパネル展示
- 鯨加工食品展示・販売、鯨料理レシピ紹介
- 捕鯨業について紹介するDVD上映
- 実物大ミンククジラ幕の展示
- 鯨の工芸品の展示 等

農林水産省 食望「手しごとや 味くら」
鯨ステーキ半、竜田揚げ販売中！

※ 感染症対策のため、試食は行いません。

期 間
令和5年1月30日(月)～2月3日(金)10時～17時
(※ 1月30日は12時から、2月3日は13時から。)

場 所
農林水産省北別館1階「消費者の部屋」
東京メトロ「有明線」有明駅、A5、B3a出口すぐ

問合せ
農林水産省 水産庁国際課連絡室 Tel:03-3502-2443
一般社団法人日本捕鯨協会 Tel:03-5547-1940
農林水産省「消費者の部屋」 Tel:03-3591-6529

住所：東京都千代田区有明1-2-1

農林水産省

鯨類の持続的な利用の確保に関する法律（令和元(2019)年12月改正）（抄）

（目的）

第一条 この法律は、鯨類は重要な食料資源であり、他の海洋生物資源と同様に科学的根拠に基づき持続的に利用すべきものであるとともに、我が国において鯨類に係る伝統的な食文化その他の文化及び食習慣を継承し、並びに鯨類の利用に関する多様性が確保されることが重要であることに鑑み、（略）

（鯨類の持続的な利用の確保に係る国際協力の推進等）

第十七条

2 政府は、鯨類に係る伝統的な食文化その他の文化及び食習慣の継承並びに鯨類の利用に関する多様性の確保に関する国内外の理解と関心を深めるため、鯨類に関する文化及び食習慣並びに鯨類の利用についての広報活動の充実、学校給食等における鯨類の利用の促進その他の必要な措置を講ずるものとする。