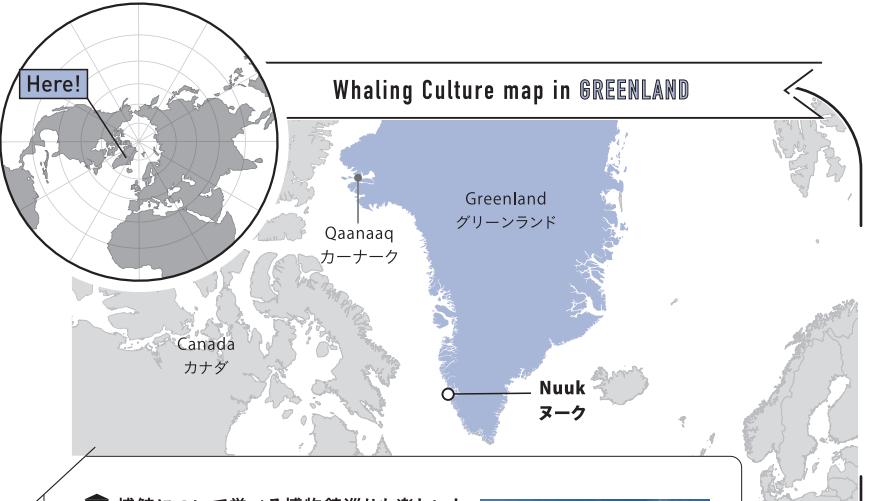


グリーンランド

イヌイットにとって 貴重な栄養源

グリーンランドは、北極海と北大西洋の間に位置する世界最大の島。かつてデンマークの植民地であったことから、現在もデンマーク王国を構成するひとつの地域ですが、独自の自治政府が置かれています。島内で数千年間、海の民として暮らしてきたイヌイットは、ヨーロッパの食文化が普及した今なお、クジラやアザラシ料理を食しています。最北部を除くほとんどの海域に生息するミンククジラやザトウクジラは、IWCの先住民捕鯨枠の中で捕られています。イッカクやベルーガは、科学者の調査に基づき捕獲枠を設定しています。人気の珍味は、皮下脂肪付きの皮。ビタミンCが豊富なため、野菜や果物が採れない北極圏では貴重な食材。ハレの日や祝いの席でよく食べられます。



■ 捕鯨について学べる博物館巡りも楽しい!

首都・ヌークにある国立博物館には、捕鯨にまつわる展示物が豊富にそろっています。特に珍しいのは、第二次世界大戦のころまで使用されていた、クジラの脂肪から油を抽出するための精製装置。当時、鯨油はヌークの人々にとって重要な収入源だったのです。また、カーナークの博物館では、イッカクを捕るときに乗るカヤックや鈴の展示を観ることができます。

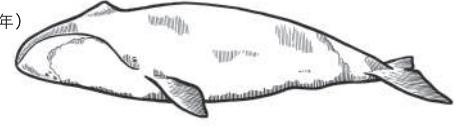


[西グリーンランド]

《ナガスクジラ》19頭(年)



《ホッキョククジラ》2頭(年)



《ミンククジラ》164頭(年)



《ザトウクジラ》10頭(年)



《イッカク》410頭(2020年捕獲枠)
※IWC捕獲枠対象外



IWC先住民生存捕鯨による捕獲枠(2019年から2025年まで7年間)

[北大西洋中央]

《ミンククジラ》20頭(年)



《イッカク》50頭(2020年捕獲枠)
※IWC捕獲枠対象外



IWC先住民生存捕鯨による捕獲枠(2019年から2025年まで7年間)

LOCAL CUISINE



脂皮はサイの目にカットして生で食べる。塩の他、醤油もよく使われる。



魚の干物などさまざまごちそうとともにクジラも供されます。

① イッカクの歯は工芸品の材料に

イッカククジラの雄の上アゴに生えている歯は、昔は鍔などの道具の材料として活用されていましたが、現在では工芸品の材料として使われています。また、クジラの骨はかつて建築材料としても使われていました。木材のない北極圏では、大切な資源だったに違いありません。



海を泳いでいるシロクマを上から眺めたデザイン。



ザトウクジラの スアーサ

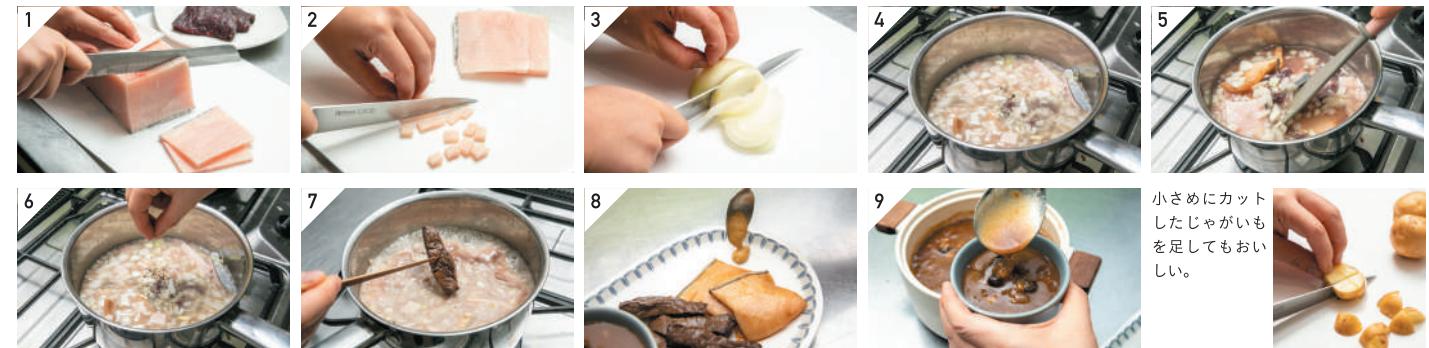
「スアーサ」とは日本でいう鍋のような料理で、グリーンランドの人たちにとってソウルフードです。「スアーサ」の本来の意味は「米」。北極圏では米は採れませんが、「スアー=魚の卵」「サ=のうな物」が掛け合わされ、現地の食生活に溶け込んでいます。

材料

- ・ザトウクジラの皮および肉…適量
(他のクジラでも代用可)
- ・タマネギ…2個
- ・米…適量
- ・塩、コショウ…適量

作り方

- ①本皮と肉を1cm程度の厚みにカットする。
- ②本皮と肉の一部(4分の1程度が目安)を細かくカットする。①はおかず(サイドディッシュ)、②はスープの具になる。
- ③タマネギをみじん切りする。
- ④大きめの鍋にすべての材料を入れて、塩・コショウをして強火にかける。
- ⑤米が鍋の底にくっつかないよう、ときどき混ぜる。
- ⑥沸騰したら中火にして、ときどき混ぜながら煮込む。塩味が足りなければ、塩・コショウを足す。
- ⑦箸が本皮にも肉にもスッと通るようになったら火を止める。
- ⑧本皮と肉を取り出してマスタードを添える。
- ⑨本皮と肉を取り出したスープをサイドディッシュとして器に入れる。



小さめにカットしたじゃがいもを足してもおいしい。

