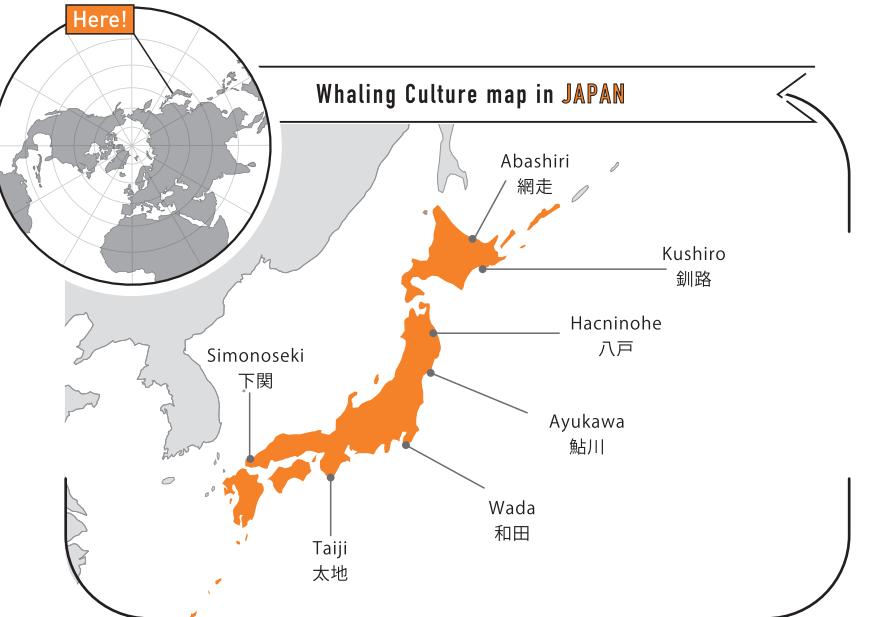




日本

日本では母船式捕鯨と 基地式捕鯨が行われています

母船式捕鯨の基地となっているのは下関(山口県)。また、網走、釧路(北海道)、八戸(青森県)、鮎川(宮城県)、和田(千葉県)、太地(和歌山県)が基地式捕鯨の基地です。これら捕鯨業で捕獲されている鯨類は、ミンククジラ、ニタリクジラ、イワシクジラ、ツチクジラ、コビレゴンドウ、オキゴンドウです。この他、小型鯨類を対象としたイルカ漁がおこなわれています。これらの地域では捕鯨と共に、鯨肉を使ったさまざまな料理が発展しました。



大型鯨類 (2020年捕獲枠)



小型鯨類

(基地式捕鯨業のみ、2020年捕獲枠)



昔ながらの料理から新しい料理まで バラエティ豊かなクジラ料理が!



赤肉の 紅白にぎり

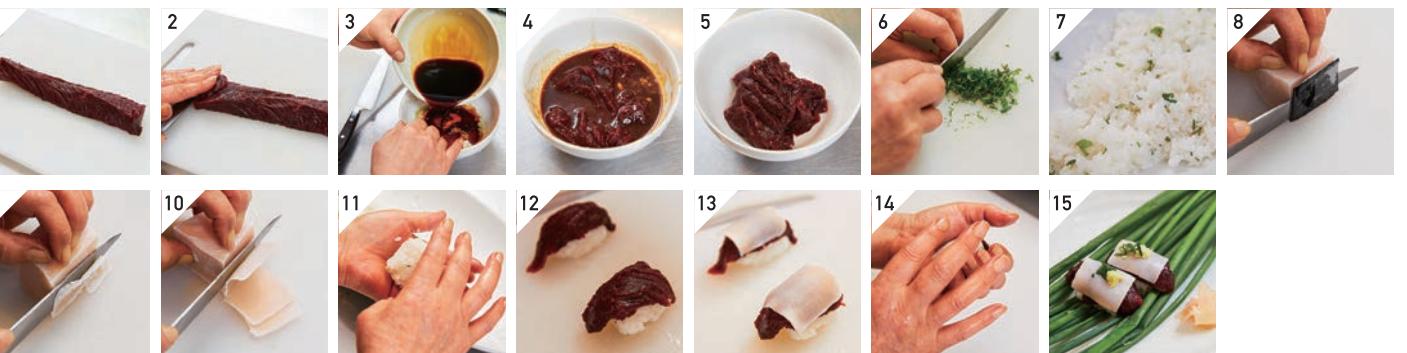
ワサビやたまり醤油をブレンドしたれ
に漬け込んだ赤肉に、コクのある皮を重
ねた紅白にぎりです。大葉入りの風味の
よいしゃりはクジラと相性抜群。

材料

- ・赤肉…2枚(1枚12～14g) ・皮(薄くスライス)…2枚
- 【A】 たまり醤油…大さじ1 醤油…大さじ5
出汁…大さじ1 みりん…大さじ1/2
粉ワサビ(水で溶いたもの)…適量
- ・大葉(みじん切り)…2～3枚
- ・あさつき、おろし生姜…少々 ・ガリ…好みで

作り方

- ①解凍して柵どりした赤肉を用意する。黒い部分があるときは取り除く。
- ②皮の黒い部分を切り取る。
- ③繊維の細かいところを切り取る。
- ④スライスした赤肉をづけ醤油にさっと漬ける。
- ⑤味がつきすぎないよう、2分漬けたらざるにあげて醤油をしっかりと切る。
- ⑥大葉をみじん切りする。
- ⑦みじん切りした大葉を酢飯に混ぜる。うちわでおおぎながら混ぜるとよい。
- ⑧皮の黒い部分を切り取る。
- ⑨繊維の細かいところを切り取る。
- ⑩⑨を透明感が出るくらい薄く切る。目安は1mm未満。
- ⑪⑦のしゃりを握る。一貫あたり16gが目安。
- ⑫⑤を握ったしゃりにのせる。
- ⑬⑪に皮をのせる。
- ⑭赤肉と皮の間の空気を抜くように軽く握って形を整える。
- ⑮みじん切りした大葉を酢飯に混ぜる。うちわでおおぎながら混ぜるとよい。
- ⑯あさつき、おろし生姜を載せて、ガリを添える。



WHALE
CUISINE



JAPAN