

セントビンセント及び グレナディーン諸島

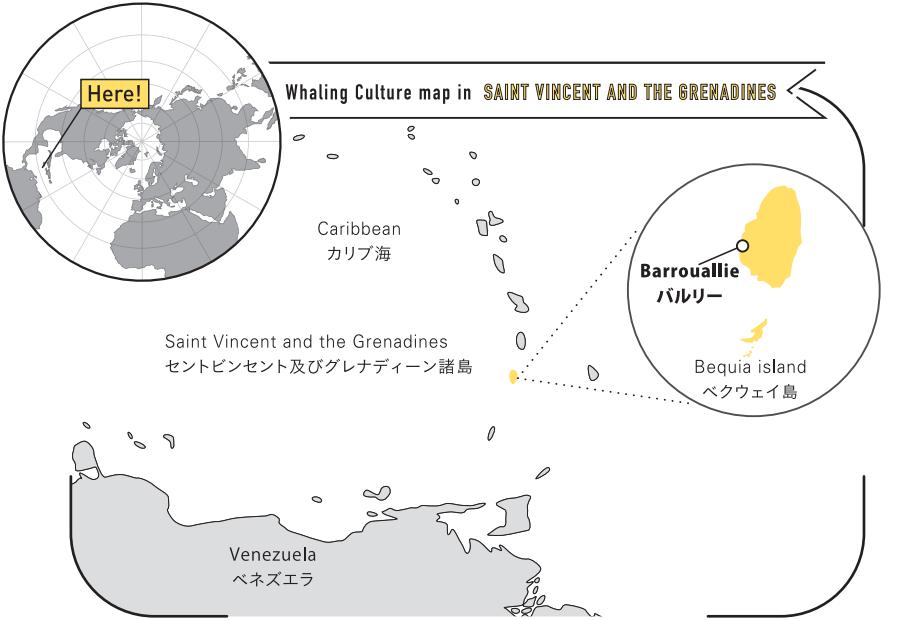
復活祭前の肉断期間に
消費量がUP!

セントビンセント及びグレナディーン諸島では、ベクウェイ島でザトウクジラ、バルリーでコビレゴンドウ等を中心捕鯨がおこなわれています。国民のほとんどがキリスト教の同国では、イースターや四旬節(復活祭の46日前の水曜から復活祭前日まで)の肉食を絶つ間に、より多くのクジラ肉が食べられます。

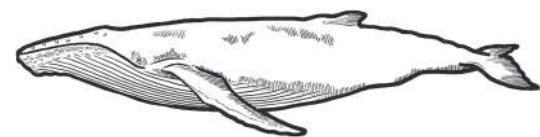
《コビレゴンドウ》
※IWC捕獲枠対象外



クジラの皮と脂肪を炒めた「Blackfish crisp」は路上などで販売されています。また、鯨油の販売もボピュラーです。



《ザトウクジラ》4頭(年平均)
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)



—< OLD AND NEW BOAT >—



(上)アメリカ帆船式捕鯨の伝統を受け継ぐ捕鯨ボート(下)漁船を捕鯨ボートに改装したもの



現在でも銛で
漁がおこなわれ
ています。

—< OLD AND NEW WORKSHOP >—



(右)1961年～2002年に
使用された解体施設
(下)2006年に建設した新
解体施設



[クジラのブルジョル]

「ブルジョル」とは、英語圏のカリブ諸国でよく食べられる料理。塩漬けした魚を野菜や南国フルーツと一緒に調理し、現地では朝ご飯としても食べられます。

材料

- ・肉付きの皮…453g
- ・タマネギ…1個
- ・バナナ…2本
- ・プランテン…2本
- ・パブリカ…赤、オレンジ、黄色など3色を少量ずつ
- ・トマト…1個
- ・さつまいも…2個
- ・カボチャ…1/8個
- ・ライム…1個
- ・コショウ…少々
- ・オイル…小さじ1杯

作り方

- ①バナナ、プランテン、さつまいもは、水を入れた鍋に投入しておく。
- ②パブリカを細かくカットする。タマネギはスライスする。
- ③茹でたカボチャを5cm程度にカットする。
- ④肉付きの皮を2分間茹でて塩気を抜く。
- ⑤茹でた皮を手で細かく裂く。
- ⑥①をそのまま火にかけて、やわらかくなるまで煮る。
- ⑦バナナ、プランテン、さつまいもを食べやすい大きさにカットする。
- ⑧フライパンで、タマネギ、パブリカ、肉付きの皮を炒める。
- ⑨⑧にざく切りしたトマトを加えてコショウで味を調える。
- ⑩③、⑦、⑨をすべて一緒にお皿に盛りつける。

