

母船式捕鯨

クジラの原料

— *Whale Products* —

クジラを仕留める「キャッチャーボート」と、
仕留めたクジラを引き揚げて解体する「母船」が、
数ヶ月にわたりともに行動。
解体したクジラは船上で鮮度を保ったまま急速凍結されます。
母船式捕鯨では現在、ニタリクジラ、イワシクジラ、ミンククジラを
捕獲していますが、ここではニタリクジラをご紹介します。

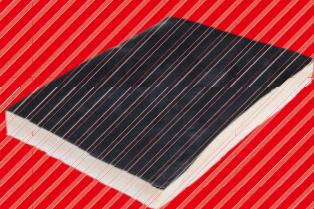
22種類



赤肉 原料



脂身+肉 原料



脂身 原料



内臓珍味 原料



加熱・煮込み用 原料

赤肉 原料



Point! 刺身や炙りに最適。霜降り肉ならでは上質なうまみとジューシーな味わいが魅力。

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉の刺身
▷ P036



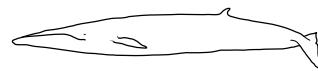
赤肉の握り
▷ P039



ハリハリ鍋
▷ P062



鯨のすき焼き
▷ P064



オニク

尾肉

刺身でもステーキでも
霜降りの最高級赤身

尾肉の中でも最高峰に君臨する希少部位。
細かなサシが全体的に均一的に入っているのが特徴。

赤肉 原料



Point! 火が通りやすく、やわらかな食感になる。

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉の刺身
▷ P036



ハリハリ鍋
▷ P062



鯨のすき焼き
▷ P064



アブラスノコ

脂須子

刺身にすると絶品
脂の旨みを感じる霜降り肉

胸びれの付け根にある希少部位。鮮やかな
縞模様としっとりとした脂の質感が特徴。

赤肉 原料



刺身、加熱料理とも薄切りがおすすめ。火が通りやすく、柔らかな食感になる。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉の刺身
▷ P036



ハリハリ鍋
▷ P062



鰯のすき焼き
▷ P064



纖細な鹿の子模様の高級肉

下アゴから採取する鹿の子状の肉で、上質な甘みのある脂が特徴。刺身や高級すき焼きに最適。

赤肉 原料



やや厚めにカットして炙っていただくと、豚トロのような食感を楽しめる。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉の刺身
▷ P036



ハリハリ鍋
▷ P062



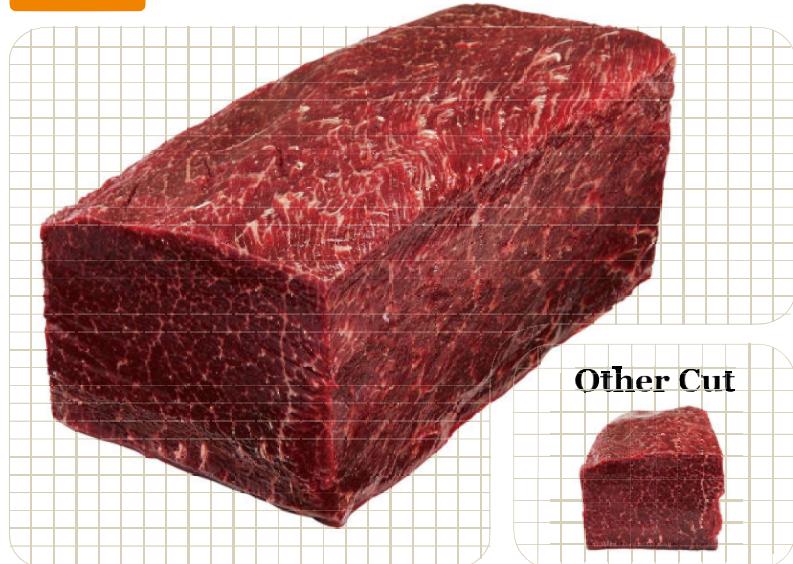
鰯のすき焼き
▷ P064



**シオフキカノコ
潮吹鹿子**

噴気孔周辺の霜降り肉

脂肪の中にバランスよく赤身が入った見た目だが、肉質は固め。刺身にするなら薄くスライスがおすすめ。



Point!

刺身やレアステーキに最適。赤肉よりも脂の旨みも強く、ジューシーな味わい。

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉のタルタル
▷ P031



赤肉の刺身
▷ P036



赤肉の握り
▷ P039



赤肉のユッケ
▷ P041



アカニクトッキュウ

赤肉特級

コスパのよい
脂の乗った赤身

背肉からとれる赤肉よりも脂乗りのよい部位を厳選。うっすらと全体にサシが入った上質な肉。



Point!

正しく解凍＆熟成することがおいしさキープの秘訣。

Menu Idea

この部位を使った料理例



赤肉のタルタル
▷ P031



赤肉の紅白にぎり
▷ P034



赤肉の刺身
▷ P036



赤肉のユッケ
▷ P041



アカニク

赤肉

背肉から厳選した
キメの細かい赤身

もっともスジが少ない赤身。刺身に最適だが、ユッケやレアステーキなどもおいしい。



薄切りにするとよりおいしくなる。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



ローストホエール
▷ P014



炙りステーキ
▷ P018



赤肉のタルタル
▷ P031



赤肉のユッケ
▷ P041



ホホニク

ホホ肉

弾力ある食感が
楽しい赤身

胸びれの付け根および頭頂部付近からとれる赤身。スジが少ないので刺身に向いている。



スジ切りするとより繊細な味わいに。ステーキや竜田揚げにも適している。

Point!

Menu Idea

この部位を使った料理例



クジラカツ
▷ P028



竜田揚げ
▷ P043



クジラのたれ
▷ P045



ムネニク

胸肉

刺身はもちろん
加熱調理にも◎！

胸部分の肉の詰め合わせ。厚い板状のスジや表面にある膜は取り除いているが、全体的にスジが多く。

脂身+肉 原料



Point!
ボイルして生醤油で食べると美味。塩漬けしてボイルすればベーコンに。

Menu Idea

この部位を使った料理例



鯨のすき焼き
▷ P064



歛須ベーコン
▷ P074



ウネス

歛須

ベーコンや
煮込み料理に

下アゴからおなかまで蛇腹状に続く、脂(歛)と肉(須子)で構成される部位。

脂身+肉 原料



Point!
ボイルすることで歛須ベーコンに近い外見になる。生醤油で食べても美味。

Menu Idea

この部位を使った料理例



鯨のすき焼き
▷ P064



歛須ベーコン
▷ P074

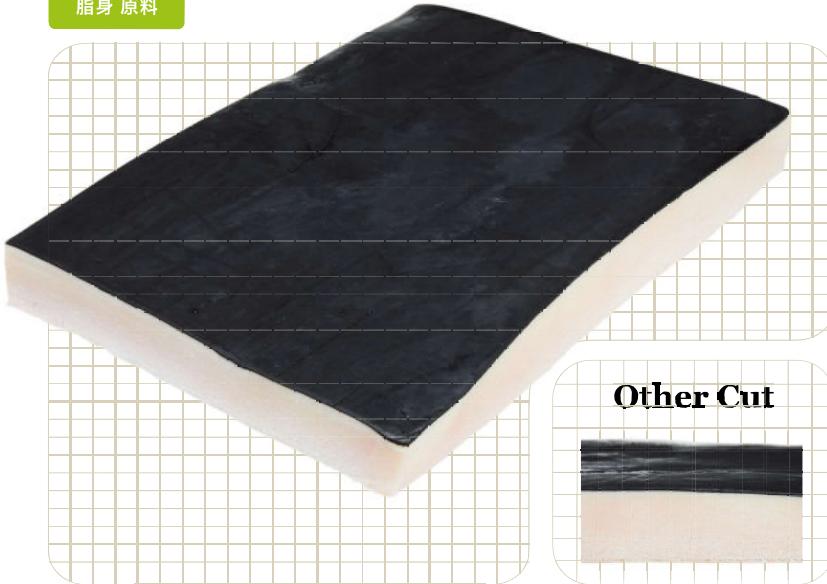


カワス

皮須

ベーコンや
煮込みに最適

体の側面の中央付近の皮で、皮と赤身が数センチの厚さで一体になっているもの。長方形に整形されている。



Point! 背中側を「黒皮」、腹側を「白皮」と呼ぶ。黒皮の方が比較的厚さが薄い。

Menu Idea

この部位を使った料理例



本皮の柔らか煮
▷ P048



皮の炙り
▷ P054



鯨のすき焼き
▷ P64



クジラ汁（味噌）
▷ P070



クロカワ

黒皮

スライスして刺身で
塩に漬けて塩皮として

表皮の色が黒から灰色がかった背中側から採取。刺身やクジラ汁として食べられる。



Point! 薄くスライスして刺身として食べると美味。クジラ汁にも使われる。

Menu Idea

この部位を使った料理例



本皮の刺身
▷ P050



クジラ汁（醤油）
▷ P071



クジラ貝焼き
▷ P072



クジラのじゃが煮
▷ P73



シロカワ

白皮

薄くスライスして
旨みと弾力を楽しもう

表皮の色が白から灰色がかったものを白皮と呼称。黒皮に比べ厚みがありやわらかいのが特徴。



Point! 写真のような膜がついている場合は、キレイに膜を取り除いてから刺身にする。

Other Cut

ハツ刺し

Menu Idea

この部位を使った料理例



シンゾウ

心臓

ごま油と塩で
刺身が○！

厚さサイズともに哺乳類最大。脂は少なめで旨みが強く濃厚な味わい。コリコリとした食感が特徴。



Point! 脂肪層だけでなく舌を動かす筋肉も含まれるので、料理によって使い分けるとよい。

Other Cut

サエズリ

舌

—シター—

普段とはひと味異なる
高級おでんやタンシチューに

旨みのあるよい出汁がとれるので、ボイルや煮物に最適。関西ではおでんの高級食材として使われている。

Menu Idea

この部位を使った料理例

さえずりおでん
▷ P058さえずり煮
▷ P061鯨のすき焼き
▷ P064鯨ラーメン
▷ P076



Point! 茹でて料理に使うのが一般的。

Other Cut



ショクドウ

食道

コリコリとした
歯応えが楽しい珍味

名前の通り、クジラの食道。表面の脂肪と薄い膜は下処理でしっかりと取り除いて。

Menu Idea

この部位を使った料理例



食道の茹で物
▷ P077



Point! 何度も真水で臭み抜きおよび血抜きしてからボイルする。

Other Cut



胃

やわらかな食感の
魅惑的な脂

別名“百疊（ひゃくじょう）”。複数ある胃のうち、第一胃だけを選別する。

Menu Idea

この部位を使った料理例



胃袋の茹で物
▷ P078



Point! 裏返してから何度も真水で臭み抜きおよび血抜きしてからポイルする。

Menu Idea

この部位を使った料理例



小腸の茹で物
▷ P079



ショウチョウヘヒヤクヒロヘ

小腸

– 百尋 –

輪切りの見た目が
ユニークな珍味

別名“百尋（ひゃくひろ）”。1頭から少量しか採れない希少部位。縁起物とする地域もある。



Point! 厚めのスジがあるため、調理前に除去するか、除去しない場合はよく煮込むとよい。

Menu Idea

この部位を使った料理例



クジラカツ
▷ P028



竜田揚げ
▷ P043



アバラニク

肋肉

煮込み料理に
最適なスジ肉

あばら部分の粗いスジを含んだ肉。しっかりと味が染みこむため、煮物以外に塩漬けなどに利用されることも。



大和煮
▷ P047

加熱・煮込み用 原料



Point!じっくり煮込むとスジがとろとろになって美味。深みのある味わいの煮込み料理に仕上がる。

Menu Idea

この部位を使った料理例



須子の甘辛煮
▷ P046



スノコ

須子

大和煮缶詰の 原料の王様

畠の肉のみを採ったもの。煮込むとほろほろとほぐれるのが特徴。大和煮の最高峰「須子缶詰」の原料でもある。

加熱・煮込み用 原料



Point!軟骨とはいって硬いので、スライサーを使って薄く細くカットして使用する。

Menu Idea

この部位を使った料理例



カブラ

かぶら

上アゴ付近の 巨大軟骨

クジラの上アゴ付近の軟骨。薄くスライスして粕漬けにしたものが、佐賀県を中心に食べられている。

加熱・煮込み用 原料



上品な旨い脂の味。伝胴（軟）は刺しに、（硬）は煮物に。

Point!

Other Cut



Menu Idea

この部位を使った料理例



伝胴（軟）刺し



伝胴（軟）明太子あえ



伝胴もつ煮



鯨のすき焼き

▷ P064



デンドウ

伝胴

煮物の出汁に
最適な部位

上アゴと下アゴの骨の間の部分。主に脂と繊維でできている。伝胴のなかでもやわらかいものは”伝胴（軟）”、硬いものは”伝胴（硬）”という。

加熱・煮込み用 原料



酢味噌や、コチュジャンを入れた酢などを付けて食べると美味。

Point!

Other Cut



Menu Idea

この部位を使った料理例



茹でおばけ
▷ P083



オバ

尾羽

さらしクジラの
最高峰原料

クジラのしっぽ（尾羽）。中は白い繊維状。薄くスライスしてボイルした後、水にさらしていただく。