

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！



- 鯨加工食品展示、鯨料理レシピ紹介
- 捕鯨業や科学調査パネル展示
- 鯨の歯やひげ、工芸品の展示
- 捕鯨について紹介するDVD上映
- 鯨加工食品の物販

農林水産省 食堂「手しごとや 咲くら」
鯨ステーキ、竜田揚げ販売中！

※ 感染症対策のため、くじら汁の試食は行いません。

期間

令和4年 1月24日(月)～1月28日(金)10時～17時
(※ 1月24日は12時から。1月28日は13時まで。)

場所

農林水産省北別館 1階「消費者の部屋」

東京メトロ「霞ヶ関」駅下車。A5、B3a出口すぐ

問合せ

農林水産省 水産庁国際課捕鯨室
一般社団法人 日本捕鯨協会
農林水産省「消費者の部屋」

Tel:03-3502-2443
Tel:03-5547-1940
Tel:03-3591-6529



住所：
東京都千代田区霞ヶ関1-2-1