



鯨の皮下処理方法  
の検討

**懐かしい、また、新しい鯨肉料理として**  
日本では縄文時代の遺跡から鯨の骨が出土するなど、古くから鯨肉が食されていきましたが、一九八二年に、国際捕鯨条約により、商業捕鯨が一時禁止され、鯨肉を食す機会が大きく減少しました。しかし、二〇一九年六月に日本は、国際捕鯨委員会から脱退することになり、30年ぶりに商業捕鯨が再開することになりました。今後その供給量も増加するものと考えられます。

鯨肉の食経験の有無は、地域や年代で異なりますが、60歳代前後の世代では小学校の給食で揚げ物や炒め野物での食経験があり、懐かしい食品でもあります。また、昨今、地域によつては給食でも提供されているようですが、鯨肉は調理法によつては硬くなるうえ、特有の匂いを好まない方もあるようです。

今回、西武信用金庫を介して、調査後の捕鯨肉の卸・小売り販売を行っている「らじっく」より、今後の供給量の増加を見込んで、販路拡大のための新商品開発の相談を頂き、4年前田博美さんの卒業研究のテーマとして、「若者を対象とした鯨肉の新規メニューの開発」として取り組みを始めました。



### プロジェクト概要

- テーマ  
鯨肉を使用したレシピの考案
- パートナー  
らじっく
- 担当教員  
小口 悦子 教授
- 実施期間  
2019年4月～2020年3月

**女子大生に大人気の鯨肉・鯨の皮の料理**  
事前のアンケート調査(本学学生一五〇名)結果では、64%の学生は食経験があり、その内38%が鯨肉が好きと回答しました。しかし、今回、鯨の皮も利用してほしいとのことでした。皮表面は黒く、厚さが5cm以上あり、硬いためそのままでは食べられないことから、長時間加熱をしたり、種々の調味料で煮るなど下処理の検討も行いました。研究に際しては、既存しないメニュー、販売しやすいもの、若者が好みそうなメニューをコンセプトとし、グラノーラバー、アイスクリーム(4種)、肉まん、アオサと鯨の皮の佃煮などオリジナルメニュー25種に10種のバリエーションを加えた、35品を考案しました。

女子大生による官能評価では、いずれも好評で、鯨の皮を使っていることがわからない人がほとんどでした。2月に行われた地域連携報告会で、佃煮とグラノーラバーを参加者に試食いただき、2〜3回試食される方もあり、好評を得ることができました。

今後、らじっくでは、イベントなどで試食会を開催し、新しい鯨肉(鯨の皮)料理として紹介し、製造・販売を検討していきたいとのことでした。

# 鯨肉を使用したレシピの考案

