

商業捕鯨のお話と ニタリ鯨試食会のお知らせ

今年7月商業捕鯨が31年ぶりに再開され、日新丸船団が10月上旬無事操業を終え帰港いたしました。31年の長い年月調査捕鯨で蓄積した科学的データの上に行うこれからの商業捕鯨は、まさに次世代型商業捕鯨と言えると思います。そこで今回のNPOクジラ食文化を守る会「第4回鯨塾」は、再開されて初めて水揚げされた「ニタリ鯨」をどの様に加工すると「鯨肉」になるのか、というお話を聞き、その「ニタリ鯨」を皆様で味わって頂き、次世代への食文化推進につなげていこう！と企画いたしました。

日時:11月23日(土曜日)
受付開始 11:45 * 開演 12:30
場所:新宿「居酒屋 樽一」

会費: 5,000円(税込)
(当日会場でお支払)

講演後、懇親会を行います。
★ニタリ鯨 試食内容(予定)
お刺身・竜田揚げ・本皮
樽一自慢料理・ドリンク付き

テーマ「IWC脱退後初めての商業捕鯨の
恵みである“鯨肉”についてもっと知ろう！」

12:30~13:30 共同船舶機生産チーム吉村清和氏他による



- 「日新丸乗船時のお話」と
おいしいクジラ肉の出来るまで
- ①母船「日新丸」の工場甲板で生産される製品の映像で説明。
 - ②鯨の部位や製品についての説明など。

13:30~ 試食会懇親会 15:00 閉会

主催: 「NPO法人 クジラ食文化を守る会」
後援: 「日本捕鯨協会」「樽一会」

