

かんげい 「感鯨料理」について

1 誕生の経緯

山口県では、商業捕鯨の再開を契機に、鯨肉の消費を増やし鯨肉が本県の特産品として定着するよう、飲食店対象の鯨肉取扱講習会やサンプル提供、キャンペーンなど、鯨料理を提供する飲食店の拡大に取り組んできたところです。

その結果、鯨料理を提供する飲食店は170店を超え、令和4年2月には、県版のくじら料理店マップも発行されました。(令和5年1月現在、200店を超えて提供)

こうした中、さらに県内全域で鯨食文化を浸透させるためには、山口県ならではの鯨料理が必要との考えから、飲食業、宿泊業などの食に関する関係者が参画した「感鯨料理 料理部会」で、新たな鯨料理メニューの開発を行いました。

「感鯨料理 料理部会」メンバー

山口県飲食業生活衛生同業組合、山口県旅館ホテル生活衛生同業組合、山口県すし商生活衛生同業組合の代表者

2 「感鯨料理」とは

「感鯨料理」 = 「感動する^{くじら}鯨料理」

鯨肉のおいしさを知って、感動してもらいたいという思いから名付けました。また、県外の方々をおもてなし(歓迎)したいという思いも込められています。

「感鯨料理」は、鯨舌^{げいたん}※を使用した鯨料理

鯨の様々な部位の中でも、「舌」は、上質な甘みがあるものの下処理が難しいため、一般にはあまり流通していない部位です。

そこで「感鯨料理 料理部会」では、山口県にしかない鯨料理メニューを検討する中で、鯨舌に着目し、地域色を打ち出せる食材としてメニュー開発に取り組みました。

メニュー開発を通じて、鯨舌が様々な調理が可能なおいしい食材であるということが分かったため、県内の多くの料理店で提供していただけるよう、鯨舌を使用した鯨料理全般を「感鯨料理」と定義することにしました。

※鯨の舌は「さえずり」と呼ばれますが、牛の舌を「牛タン」と呼ぶことをヒントに、「鯨舌」と表記し「げいたん」と呼ぶことにしました。

3 今後の展開

感鯨料理を提供いただく店舗の拡大を目指すとともに、山口県の名物料理として認知され、観光資源として普及・定着するよう、県内外へ積極的なPRを行います。

令和5年1月31日 「感鯨料理発表会」開催

2月1日～28日 「ぶちうま！くじらフェア」開催