

おかえり! 関鯨丸!

くじら祭り

KANMON ぐじらビレッジ

2024

with 第3回下関くじら祭

令和6年12.21(土) 会場：海響館横特設会場 10:00-15:00

小雨
決行

捕鯨母船「関鯨丸」が長い航海の果てに帰着く場所、下関。今日は、年に1度の“鯨肉収穫祭”! そんな漁港での1年に1度の喜びを分かち合う活気あふれるくじらだらけのイベントが開催されます。

参加無料 オリジナル 鯨トートを作ろう

限定
100枚

ものづくりエリア

オリジナルの鯨のイラスト入りのトートバッグを作るワークショップ。どんなくじらを描こうかな?



12:30~13:00 KANMON くじらビレッジ グッド村民クイズコンテスト

ミニステージ

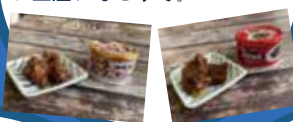
くじらのクイズに答えて、勝ち上がった10組(名)の参加者には希少な鯨の成分がたっぷり入った、豪華スキンケアセットをプレゼント! 皆さんの参加をお待ちしております。



鯨製品販売

鯨製品販売テント

鯨製品の販売コーナー! おうちでも鯨を美味しく頂こう! お土産にもどうぞ。



ハンドメイド マルシェ

ハンドメイドエリア

こだわりのハンドメイドが並ぶ、ハンドメイドマルシェも見逃せない! 鯨のヒゲを使用したハンドメイドや、鯨をモチーフにしたハンドメイドを取り扱うお店もあるよ!



K(鯨)-1 グランプリ

キッチンカーエリア

各キッチンカーが自慢のくじらレシピを販売。全部食べちゃいたい! 食べ比べの後は、どのお店が一番美味しかったか投票してね! グランプリに輝くはどのお店か?!

- ロースト鯨のハンバーガー | ルーエブラツ
- 下関くじらカツカレー | ビーチマンズカフェ AYARAGI
- くじらタコス | DRIVEAT
- 韓国ヤンニョムの鯨揚 | 韓国キッチンカー風せん韓
- 鯨のしぐれ煮おにぎり | KITCHENSTAND myle.
- 鯨のお刺身盛り合わせ | ビストロアマービル
- くじらの竜田揚げ | 木村商店
- くじら焼き | カギ印ソース本舗



ロースト鯨の
ハンバーガー



①11:30 ~ ②13:30 ~ くじら村長と学ぼう! くじらの青空教室

ミニステージ

- ・鯨肉にはどんな成分が含まれている?
- ・鯨はどれだけ獲っても大丈夫なの? ...など、所村長とMC柴田まゆみの掛け合いで鯨のことをもっと楽しく、もっと親しく身近になる勉強コーナー!

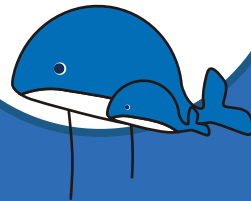


MC: 柴田まゆみ 村長: 共同船舶(株) 所社長

鯨バルーン プレゼント

受付

かわいい鯨バルーンを先着100名にプレゼント! 飛ばさないように、しっかり手に握って家に連れて帰ってね。



会場で待ってるよ!



山口県 鯨食文化 PR 親善大使
パレミちゃん

同時
開催

第3回下関くじら祭

下関はりはり鍋

限定200食 無料提供



鯨あばら肉 BBQ

限定200食 無料提供



ゴミはお持ち帰りいただくか、会場のゴミ箱にお捨てください。車でお越しの方はお近くの有料パーキングをご利用ください。

主催: 共同船舶株式会社 共催: 下関市 協賛: やまぐちの農林水産物需要拡大協議会 協力: TYS

🐳 くじらを食べて 🐳 海のSDGsに貢献しよう!

くじらを食することで海の豊かさを守ることができます

増えすぎる鯨が海の生態系バランスを崩してしまう原因のひとつに・🐳

鯨は世界の海で人間の3~6倍の海洋生物資源を食べています。その中には私たちの食卓に上るサンマ、イカ、サケなども含まれています。

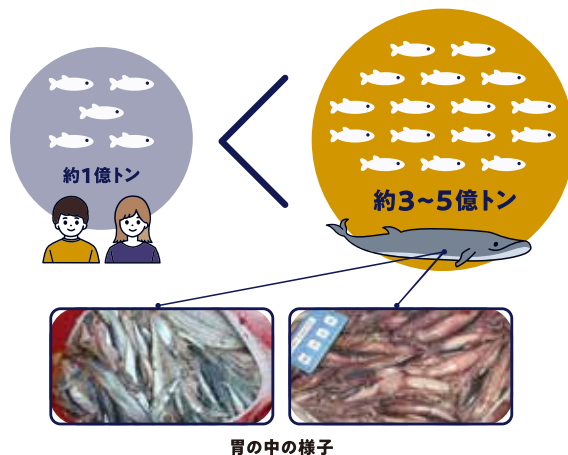
近年これらの魚の漁獲量が減少傾向にあり、水産資源の枯渇が問題となっています。

その解決方法として海の生態系の頂点に位置する鯨を食べることで海の生態系バランスを守ることができ、将来の世代へ水産資源を繋いでいくことに貢献できます。

🐳 「海のSDGs」を動画で知ろう



1年間で鯨が食べる魚の量
人類の約3~6倍

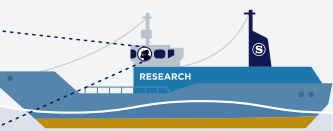


鯨肉こそ日本が誇るサステナブルフードです

100年捕っても1頭も減らない厳格な管理体制

日本の捕鯨は農林水産大臣が定めるTAC*で管理された漁業です。

1 目視による資源量調査



2 生体調査(繁殖力調査)



生体組織の解析など

1と2を基に捕獲可能量を計算

3 国が捕鯨会社へ捕獲枠通達

*TAC制度は魚種ごとに年間の漁獲量を定め、水産資源の適切な保存、管理を行うための制度です。

2050年には世界人口は90億人を超えると推測されており、将来の世界的な食糧不足が懸念されています。日本では鯨が食料として持続的に利用できるよう捕獲した鯨から得られたデータに基づき、鯨の捕獲枠を設定し、捕鯨会社はこれに従い国内で捕鯨を行っています。

私たち共同船舶は捕鯨事業を通じて、おいしさ、健康とともに環境に優しい鯨肉を食卓に届けています。

くじらの食文化向上を応援!



くじらジャパン

くじらジャパン 検索

も見てね!