



長門市

記者配布(発表)資料

発信年月日：令和7年11月19日

所属部課		連絡先	TEL 0837-23-1145
経済産業部 農林水産課			FAX 0837-22-8458
件 名	鯨串研究会の開催について		

下関・長門鯨文化交流事業推進協議会の事業の一環として、鯨食の普及促進や鯨肉の消費拡大を図るとともに、鯨を通じた両市の交流活動の促進を図るため、「やきとりのまち」長門において、「鯨串」料理等新規メニュー開発の研究会を開催いたします。

1 日時 令和7年11月25日(火) 14時～15時(予定)

2 場所 「ちくぜん総本店」(長門市東深川 892-1)

3 目的 鯨肉の新しい食文化を確立するため、焼き鳥への転用が可能か、関係者や専門家が集まり、メニューの試作・試食等を行うもの。
得られた知見を元に、焼き鳥が盛んな長門市を中心に、両市の飲食店等での提供を促進する。
両市民や訪問者に提供することで、鯨食機会が増加し、鯨食普及や鯨肉の消費拡大を図る。

4 内容 (用意物品)

鯨肉：赤肉1又は2級、加工1又は2級、鹿の子1又は2級、^{あぶらすのこ}脂須子、^{あばらにく}肋骨特級
白手：^{ひやくひろ}百尋(小腸)、胃、鯨タン、本皮、^{うねす}畝須、畝須ベーコン、心臓
調味料：塩コショウ、黒コショウ、醤油、タレ
薬味(ワサビ、生姜、おろしニンニク、一味・七味唐辛子など)

(検討事項)

- ・鯨肉の様々な部位を用意し、どの部位が串に適するか確認
- ・また、塩やタレなどの味付けについても検討
- ・併せて、各部位の調達方法も検討・調整

(手順)

- ・各部位、塊(500g)を用意。串に刺す大きさも検討項目
- ・炭火で焼き、味付けも含めて、参加者で試食
- ・主の串を1種決定し、全部で5から8種程度検討
- ・決定後、公表(公表方法は別途検討)

5 主催者 下関・長門鯨文化交流事業推進協議会
(事務局：長門市役所農林水産課内)