



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、脂須子、
あぶらにく
筋肉特級

白 手：百尋（小腸）、胃、鯨タン、本皮、歯須、歯須ベーコン、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)