



# 長門市

## 記者配布（発表）資料

発信年月日：令和7年11月27日

所属部課		連絡先	TEL 0837-37-2036
日置中学校			FAX 0837-37-3738
件 名	クジラを使った料理の家庭科調理実習について		

1 日時 令和7年12月4日（木）10：40～13：30

2 場所 長門市立日置中学校 調理室

3 主催者 長門市立日置中学校  
共催 長門大津くじら食文化を継承する会

4 内容等 捕鯨の町として栄えてきた長門市にある日置中学校の1年生が、地域の方と一緒に鯨を使った調理（鯨カツカレー）をすることにより、地域の鯨食文化を学ぶとともに、地域の方が地元文化の継承を大切に思う気持ちに触れる機会とします。

長門市では、伝統的に鯨肉を使った調理が行われていますが、とりわけ、新しい年を迎える1年の節目に大きな鯨を食べることには、家族の健康を願う気持ちや、大きな幸せや力をいただきたいという願いが込められています。

この取組は、長門市が推進する公民館型地域連携教育の一環として行われ、今回は、昨年度に続き、日置交流プラザのコーディネートにより「長門大津くじら食文化を継承する会」の方にご協力いただきます。

日置中学校の1年生24名と一緒に調理を行う地域の皆さんは、次のとおりです。

日置交流プラザ 女性リフレッシュ講座	12名
女性料理グループ「油谷なでしこ」	3名

5 参加者 日置中学校1年生24名 地域の方15名 教職員6名 合計45名

6 お願い ・当日、来校される予定の報道関係の皆様におかれましては、お手数ですが事前に、【日置中学校】までご連絡をお願いいたします。