



# 学校給食に鯨肉を提供します



和歌山県には、海の恵み、山の恵み、川の恵みなど、たくさんの自然の恵みがあります。これらの素晴らしい恵みを子供たちが味わうことを通して、ふるさとを大切に育てる子供たちの育成を目指しています。

和歌山県の熊野地方は、古式捕鯨発祥の地であり、本県では昔から鯨肉を食する文化があります。また、たんぱく質や鉄分が豊富に含まれた栄養価の高い食材であることから、県では鯨肉を子供たちにも学校給食でおいしく食べてもらう取組を進めています。



## おいしくて安全なお肉です

鯨肉は、牛肉や豚肉、鶏肉と比べて低カロリーで、たんぱく質が多く、脂肪が少ないのが特徴です。普通の食生活で不足しがちな鉄が豊富に含まれています。



	(100gあたり)					
	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	鉄(mg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)
鯨(赤肉)	100	24.1	0.4	2.5	0.06	0.23
牛(かたロース赤肉)	293	16.5	26.1	2.4	0.07	0.21
豚(かたロース赤肉)	146	19.7	7.8	1.1	0.72	0.28
鶏(もも皮なし)	128	22.0	4.8	2.1	0.10	0.31



鯨肉の竜田揚げは、子供たちに人気のメニューです！

### ★鯨肉の竜田揚げ★

#### 【材料(2人分)】

- 鯨肉 120g
- こいくちしょうゆ 小さじ2
- しょうが 6g
- んにく 少量
- 酒 小さじ1/2
- 砂糖 小さじ1
- 片栗粉 12g
- 油 適量

#### 【作り方】

鯨肉を調味料に漬け、片栗粉をまぶして油で揚げる。

## 伝統・文化を受け継ぎます

和歌山県の熊野灘沿岸では、江戸時代のはじめに、組織的な古式捕鯨が始まり、これが各地に伝えられて、日本の鯨文化をもたらしました。日本では昔から「鯨一頭、七浦うるおす」といわれるほど、鯨の肉・皮脂・内臓・ひげなどあらゆる部分を利用し、捕鯨が地域を支える一大産業に発展しました。

県内には、鯨にまつわる祭りや伝統芸能、食文化が残されています。太地町では、今なお小型鯨類を対象とした漁業が行われており、地域の人が生きていくための産業として欠かすことのできないものとなっています。また、太地町には、捕獲した鯨への感謝と鎮魂の願いを込めて建てられたくじら供養碑があり、毎年4月にはこの前でくじら供養祭が催されています。

日本は、国際捕鯨委員会(IWC)から脱退し、令和元年7月1日から商業捕鯨を再開しました。現在、日本近海で大型鯨類のミンククジラ、ニタリクジラ、イワシクジラなどを捕獲していますが、鯨が絶滅してしまわないように、国際法にしたがった捕獲管理が行われています。

### 日本遺産「鯨とともに生きる」

平成28年4月25日、熊野灘沿岸地域の捕鯨文化に関するストーリー「鯨とともに生きる」が、日本遺産に認定されました。

※日本遺産とは、地域の歴史的な魅力や特色を通じて、日本の文化・伝統を語るストーリーを文化庁が認定するものです。