

農林水産省内レストランに鯨メニュー登場  
今後は鯨製品の販売も  
霞が関からクジラ食文化を発信

農林水産省北別館 1 階のカフェレストラン「TESHIGOTOYA SAKURA」では、2 月 4 日から常時メニューに鯨料理が加わりました。材料に使用されるのは、(財)日本鯨類研究所が実施する鯨類捕獲調査の副産物です。

今回お店の定番メニューに加わったのは、ご飯とみそ汁が付いた鯨ステーキ定食(980 円)と鯨竜田揚げの一品料理(380 円)です。今後、お客様の反応を見ながら徐々にメニューを増やしていく予定です。

また、同店では料理以外に鯨製品の販売にも今後取り組んでいく計画で、霞が関に新たなクジラ食文化の発信源が登場することになります。

同店を運営する代表取締役の山本勝也氏は、捕鯨に縁の深い和歌山県のご出身で、以前から捕鯨問題に熱い思いを抱いていたとのこと。捕鯨問題を所管する農林水産省の中から、日本の伝統食である鯨肉の魅力を伝えていきたいと語っています。

鯨肉は、高タンパク、低脂肪、低カロリーのダイエット食。鉄分も豊富で、蓄肉や魚を食べられない食物アレルギーの方でも鯨肉は食べられる場合が多く、アレルギー患者の代替タンパク源としても利用されています。特に最近では、鯨肉に特有のバレニンというアミノ酸成分に抗疲労効果があることが注目されています。

同店へは日中であれば農林水産省の外からも自由に入店できます。営業時間は 11:30～14:30/18:00～20:00 です。

TESHIGOTOYA SAKURA  
農林水産省北別館 1 階  
TEL: 03-5512-6477

日本捕鯨協会事務局  
担当: 久保  
TEL: 03-5547-1940