

11/7(火)今年もイワシ鯨の生肉が食べられるよ!

下関 2023 年鯨生肉上場記念イベント



# くじら祭り

2023 



令和5年 **11.4**  10:00-15:00

会場：海響館横特設会場

## ★スペシャルゲスト

キッチンカーの  
オリジナル鯨料理  
が食べられる!



山口県 鯨食文化 PR 親善大使  
パレミちゃん



猫ひろしさん



山口県住みます芸人  
どさげんさん



ロバート馬場さん



47都道府県天下統一アイドル  
BANZAI JAPAN

### 📅 イベントスケジュール 10:00~15:00

- 10:50~11:20 ロバート馬場さんトークライブ
- 12:20~12:50 BANZAI JAPAN ライブ
- 13:20~13:50 猫ひろしさんトークライブ
- 14:20~14:50 キッズダンスステージ

※開催時間は進行の都合上、前後する場合があります。

### 🍽️ キッチンカー(有料) 11:30~14:00

- ・ルーエプラッツ (鯨バーガーほか)
- ・カギ印 Stand. (鯨ソースたこ焼きほか)
- ・ビストロアマービレ  
(鯨のタルタルステーキ Don ほか)



ワンコイン鯨メニューあります♪

500円

### 🐋 鯨ステーキ無料提供 (各回先着約500名 ※なくなり次第終了)

- ① 11:30~12:00 (整理券は 10:30~配布)
- ② 12:50~13:20 (整理券は 12:00~配布)

柔らか  
ジューシー!



# 🐳 くじらを食べて 🐳 海のSDGsに貢献しよう!

くじらを食することで海の豊かさを守ることができます

増えすぎる鯨が海の生態系バランスを崩してしまう原因のひとつに・🐳

鯨は世界の海で人間の3~6倍の海洋生物資源を食べています。その中には私たちの食卓に上るサンマ、イカ、サケなども含まれています。

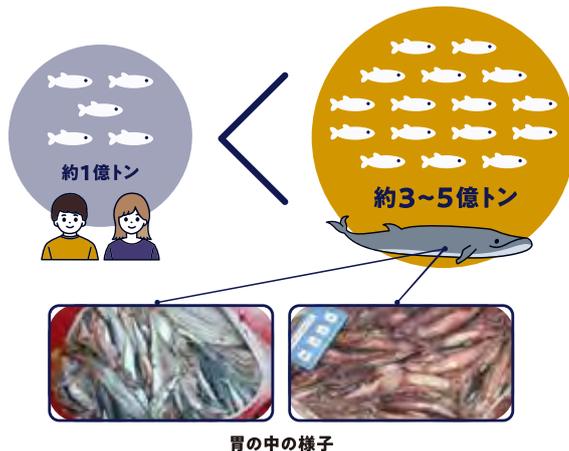
近年これらの魚の漁獲量が減少傾向にあり、水産資源の枯渇が問題となっています。

その解決方法として海の生態系の頂点に位置する鯨を食べることで海の生態系バランスを守ることができ、将来の世代へ水産資源を繋いでいくことに貢献できます。

🐳 「海のSDGs」を動画で知ろう



1年間で鯨が食べる魚の量  
人類の約3~6倍



## 鯨肉こそ日本が誇るサステナブルフードです

### 100年捕っても1頭も減らない厳格な管理体制

日本の捕鯨は農林水産大臣が定めるTAC\*で管理された漁業です。

1 目視による資源量調査



2 生体調査(繁殖力調査)



生体組織の解析など

1と2を基に捕獲可能性を計算

3 国が捕鯨会社へ捕獲枠を通達

\*TAC制度は魚種ごとに年間の漁獲量を定め、水産資源の適切な保存、管理を行うための制度です。

2050年には世界人口は90億人を超えると推測されており、将来の世界的な食糧不足が懸念されています。日本では鯨が食料として持続的に利用できるよう捕獲した鯨から得られたデータに基づき、鯨の捕獲枠を設定し、捕鯨会社はこれに従い国内で捕鯨を行っています。

私たち共同船舶は捕鯨事業を通じて、おいしさ、健康とともに環境に優しい鯨肉を食卓に届けています。

同時  
開催

参加者には記念品がもらえるチャンス!

日時:11/4(土)10:00~ 「日新丸」クイズラリー  
場所:あるかぽーと

くじらの食文化向上を応援!



くじらジャパン

くじら祭り2023の詳細は

くじらジャパン 検索

で検索