

## クジラの味の伝達活動について

### 1. 「**巢鴨くじらまつり 2017**」今年もにぎやかに開催！

日時：2017年10月22日（日）10時～16時

会場：東京の巢鴨駅前「巢鴨地蔵通り商店街のすがもん広場」

対象：巢鴨に集う老若男女、こどもたち、地蔵通り商店街の皆さん

内容：1) 1000人で味わうくじら汁（雨にも関わらず多数参加！感謝！）

2) クジラ文化を伝える「ちんどん、大道芸、落語会」

3) 「くじら川柳」の大賞発表会（こども部門・大人部門）と表彰式



▲総選挙の日、雨模様でも大勢の人が会場（眞性寺）に集まって「くじら汁」を味わいました。



▲クジラについての各種展示、「くじら寄席」では落語のほか腹話術、かつぼれも！



▲特別参加作品の「くじら川柳」

▲全国の「クジラの町」から参加者にプレゼント

▲白石ユリ子理事長

▲がまの油売りに大喜びの子どもたち

特定非営利活動法人 海のくに・日本

～ World Ocean Academy of Japan ～

〒104-0061 東京都中央区銀座 3-12-15 銀座細谷ビル

Tel.03-3546-1291/1242 Fax.03-3546-1164 E-mail:gyo@WFF.gr.jp

## ○「くじらワークショップ」で「巣鴨にクジラ」根付かせる！



▲前日のワークショップでは、くじらの本皮の調理を体験してもらいました。  
また試食会では「鯨肉のアイスランド・ステーキ」「本皮ときのこの炒め物」も！

## ○ご来賓、ゲストには教育関係者多し！



▲巣鴨地蔵通り商店街  
木崎茂雄理事長



▲水産庁捕鯨室  
高屋繁樹室長



▲豊島区教育委員会  
藤原孝子先生



▲台東区栄養教諭  
河部節代先生

ほかにも、ワークショップ会場並びに「1000人のくじら汁」調理会場となった、豊島区立仰高小学校の新井裕校長先生、酒井由江副校長先生ほか、豊島区を中心としたエリアのたくさんの小学校からおこしくいただきました。

## ○地元「巣鴨」の協力シフト、高まる！



▲全般のご協力をいただいた  
江戸六地蔵尊のひとつ  
醫王山東光院「眞性寺」



▲地元、大正大学生が  
ボランティアでお手伝い  
(昨年につづき2年目！)



▲地蔵通り商店街の喫茶店  
「アルプスカフェ」が  
この日限定で“くじらラテ”！



前ページで御紹介した「クジラの町」からのプレゼントは  
「くじらくじ」で参会者にプレゼント！

日本各地に捕鯨の文化があることを、お伝えしました。  
自治体の皆さま、ありがとうございました！

- ・北海道釧路市～クジラのティッシュ、魚のクリアーファイル
- ・和歌山県太地町～太地町の扇子、クジラのネクタイピン
- ・山口県下関市～クジラの缶バッジ、クジラのコースター
- ・長崎県新上五島町～ゆるキャラ「あみ〜ご」のエコバック、マスコット、携帯ストラップ、シール、タオル

# フトルポ 巢鴨くじらまつり NPO海のくに・日本が主催 くじら汁や楽しい演芸に大満足

NPO海のくに・日本(白石ユリ子理事長)が“おばあちゃんの原宿”で開催した「巢鴨くじら祭り2017」。「くじら汁1000杯無料配布」ほか、「ちんどん」の実演、大道芸「ガマの油売り」、三遊亭金八師匠による「くじら寄席」と盛りだくさんの内容となった。「くじら川柳」の表彰式も行われた。



完売した100人分の「くじら本皮」(上)と無料で振る舞われた「くじら汁」(下) 1000杯



くじら川柳大賞で入選した子ども達と三遊亭金八師匠(右から2人目)、白石ユリ子氏(左)



くじら川柳の入選作品



三遊亭金八師匠による「くじら寄席」。会場は笑いの渦に



「ガマの油売り」もくじらまつりを盛り上げた



### 巢鴨くじら祭り、今年も盛況 くじら汁 1000 人分を無料配布

NPO海のくに・日本(白石ユリ子理事長)は10月22日、“おばあちゃん原宿”と呼ばれる東京・豊島区の巢鴨地藏通り商店街で「巢鴨くじら祭り2017」を開催した。



懐かしの「ちんどん」が会場を盛り上げ

目玉イベントの「くじら汁 1000 杯無料配布」には、雨模様にもかかわらず大勢の人が列をつくり、「待っていたのよ」といいながら湯気の立つ汁を味わっていた。

巢鴨でくじらをテーマにしたイベントが始



絶品くじら汁に舌鼓

まったのは5年前。シルバー層に鯨食による認知症予防効果を伝えることがきっかけだったが、白石理事長が

「くじらは食べないと価値がわからない。1000人でくじら汁を食べましょう」と提案。昨年からくじら汁の無料配布が始まった。

今年はいくじらの本皮100g(4人分)をテスト販売したが、用意した100パックはたちまち売れ切れ状態となった。

### 大道芸やくじら寄席、くじら川柳表彰式も

盛り上げ役となったのは「ちんどん 菊乃家」による実演。クラリネットに太鼓という懐かしい音色が会場を盛り上げた。佐藤まさ志さんの大道芸「ガマの油売り」の迫力ある芸にびっくりした子供もいたが、大人たちは

大喝采。

三遊亭金八師匠は「くじら寄席」と称して、くじらにまつわる小噺を繰り出し、腹話術のおまけもあって会場を笑いの渦に包んだ。

### 「給食で ナンバーワンは くじらだよ」

締めくくりは「第2回くじら川柳」の表彰式。こども部門の大賞は「給食で ナンバーワンは くじらだよ」を詠んだ豊島区立高南小の渡邊洋美さん。大人部門の大賞は「なつかしき くじらベーコン 父の顔」を詠んだ板橋区山賀麗子さん。入賞者はそれぞれ作品に込めた思いが語り、会場全体で聴き入る一幕もあった。会場内には、特別参加の長谷成人水産庁長官や豊島区長らのくじら川柳も飾られた。

白石理事長は「続けることで、巢鴨にくじらの文化が育ってきた。くじら料理を出そうというお店、くじらを描いたカフェラテをメニューに加えるカフェなど、くじらで盛り上げようという機運をあちこちから感じた」と手応えを実感していた。

### 【4面にフォトルポ】



# 日刊みなと新聞

発行所

みなと山口合同新聞社◎  
〒750-8506 下関市東大和町1丁目1-7  
☎083(266)3214 土曜・日曜・祝日休刊

## 「巢鴨くじら祭り」で鯨食PR

### NPOが都内でイベント

NPO海のくに・日本(東京都中央区、白石ユリ子理事長)は22日、東京都豊島区で「巢鴨くじら祭り2017」を開いた。無料で鯨汁約1000食を振る舞い。冷雨の中、親子連れやシルバー層など老若男女が温まった。

同イベントは毎年1度の開催で、今年が5回目。鯨の味に慣れ親しんだシルバー層を中心に、鯨食の魅力を再アピールする

目的で始まった。ただ「今は、巢鴨の町には若者が増えてきている。より幅広い層に鯨食に親しんでいただき、新たな鯨食需要を掘り起こしたい」(同NPO)。

同NPOは「『去年の祭りが良かったからまた来た』との声が目立った。また、巢鴨に『鯨を扱ってみたい』という飲食店も出てきている。祭りをきっかけに、巢鴨に新たな鯨食文化ができてきて



いるのでは」と手心えをつかんだ様子。会場ではスライスした鯨の本体4人前と、鯨汁や炒め物のレシピとセットで販売。約1000食が売れた。また、海のくに

・日本が事前に募集した「くじら川柳」の優秀作品を発表。大道芸人の佐藤まさ志氏や落語家の三遊亭金八氏は鯨にまつわる芸を披露した。クジラ食文化を守る会は鯨の大和煮の缶詰やジャージャーなどを販売した。

鯨を食べて笑顔の子どもたち

# 品水産経済新聞

2017年(平成29年)

10

26 (木)  
Thursday

THE SUISAN - KEIZAI

「巢鴨くじら祭り2017」(NPO法人海のくに・日本主催、巢鴨地蔵通り商店街振興組合共催、水産庁ほか後援、日本鯨類研究所、日本捕鯨協会ほか協力)が22日、東京・豊島区の巢鴨地蔵通り商店街入り口にある眞性寺境内で開かれた。

クジラの魅力をもっと多くの人に知ってもらおうと毎年開かれている。今年は台風が接近する悪天候の中、会場は多くの家族連れで賑わった。

先着1000人にクジラ汁が無料で振る舞われたほか、三遊亭金八師匠が落語「鯨蕎麦」を披露し、会場を沸かすイベントは毎年開催するの

## 巢鴨くじら祭り2017

で、ぜひ参加してほしい

### 中丸 強脚 雨来

やなど 布席 配寄 のの 汁の 匠の 師匠 八金

「さらしくじらは私も大好き。クジラは日本の食文化。安い店を探してぜひ食べてほしい。地蔵通り商店街もよろしくTEPRした。」

また後援の水産庁から高屋繁樹捕鯨室長が出席し、「子供の頃から食べる習慣をもつことが大切であり、きよ

開催にあたり海のくに・日本の白石ユリ子理事長が「捕鯨問題

うは江戸時代から続く食文化を楽しんでほしい」と呼び掛けた。

公募した「くじら川柳大賞」の表彰式も開かれた。



金八師匠がクジラ寄席で場を盛り上げた

## 巢鴨くじら祭り2017 悪天候でも終日にぎわう

NPO海のくに・日本と巢鴨地蔵通り商店街振興組合共催による「巢鴨くじら祭り2017」が10月22日、東京・巢鴨の眞性寺内で開催され、くじら汁の無料提供はじめ、くじら缶詰やジャーキー販売、くじらグッズが当たるくじびき、大道芸、くじら寄席と盛りだくさんの楽しい催しが行われた。当日は、台風21号が押し迫る中での悪天候だったが、それに負けないスタッフの熱意で、終日にぎやかに滞りなく終えた。

鳴り響くチンドンで開幕し、くじら汁のふるまいが始まるころには、雨の中、待ち構えていた人で行列ができていた。テントに入って味わう。この日の気温は18度で寒くはなかったが、雨で冷えたからだを温めてくれた。食べた人たちは「おいしい」を連発。

くじら汁どころか、くじらそのものを初めて食べた、という小学1年生男子は、具だくさんの汁から、くじら探しをしていた。お父さんが、これだよと、くじら皮をとって見せると不思議そうな表情。(その皮がおいしい出汁になっているんだよ、と口をはさみたくなった)。70歳男性は「懐かしい味」と喜び、2杯おかわり。

事前に公募した「くじら川柳」の大賞発表と表彰式も行われた。おとな部門では「なつかしき くじらベーコン 父の顔」(山賀麗子さん) こども部門では「給食で ナンバーワンは くじらだよ」(渡邊洋美さん、小学6年生)がそれぞれ大賞に輝いた。

また、ゲストの部では、長谷成人水産庁長官も作品を寄せていた。  
「いつの日か 再開するぞ 商業捕鯨」



チンドンで開幕



お待たせしました!



フーフーしながら味わう



コートジボワール共和国大使館からも  
バカヨコアタッシュ(右)と中嶋財務官秘書

# ○巢鴨～池袋エリアで「クジラ」を売っている店は たくさんあります！



▲西巢鴨「みらべる」  
アイランドのナガスクジラ



▲赤羽駅のガーデン内「角上魚類」  
調査捕鯨のイワシクジラ



▲池袋「東武プラザ館」北辰水産のお刺身  
調査捕鯨のミンククジラ



▲池袋「東武百貨店」魚力  
調査捕鯨のイワシクジラ

☆今回のワークショップや「巢鴨くじら祭り」にご参加くださった皆様に、「お近くでも売っていますよ」とお伝えしました。しかし、

## 本皮は築地以外は売っていません。そこで・・・



☆本皮は、築地場外以外売っていません。そこで今回は加工会社に500円パック（100g、家族4人のくじら汁分）をつくってもらい実験的に販売したところ、「いま、あなたが食べているクジラ汁の具ですよ」と話しながら、完売しました。

## 2. 栄養士向け、クジラから世界が見える！

<今年度も以下の日程で開催しています>

2017年7月、東京都台東区の栄養士対象

2017年7月と10月、東京家政大学の“栄養士の卵”対象

2018年1月、東京都清瀬市の栄養士対象



▲白石理事長講義



▲クジラを味わう



▲クジラの竜田揚げ



▲本皮と赤肉



▲調理指導