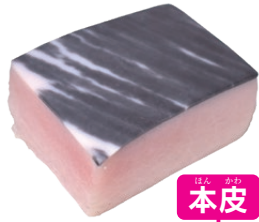


増えた分だけクジラを利用しよう

クジラを含む海の生態系を守るため、減らすことなく利用することが大切です

上あごからはえるひげは1頭で400枚前後！プラスチックの下じきよりもじょうぶです。



本皮



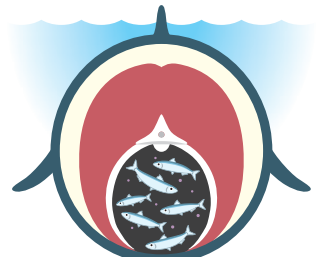
汁物や煮物など



赤肉



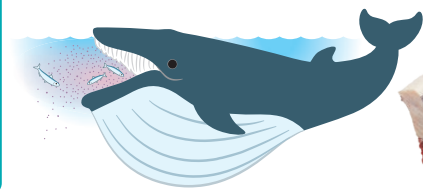
刺身、竜田揚げなど



皮のすぐ下の皮下脂肪で寒さから守られているのが赤肉。

どの「部位」を食べているか想像しよう！

ヒゲクジラだけにある「うねす」。水ごとえものを吸いこむときに広がる部分です。ベーコンになります。



うねす



刺身、ベーコンなど



尾羽



酢みそなど

クジラは全身を利用することができます。日本では昔から、クジラのいろいろな部位をいろいろな料理で食べる食文化があります。竜田揚げは給食のメニューとしても有名です。

日本でとって食べられているクジラ

ナガスクジラ ヒゲクジラ類で2番目に大きい



資源量が豊富なことから、2024年に50年ぶりにナガスクジラの商業捕鯨が解禁されました。

イワシクジラ イワシと泳いでいることがある



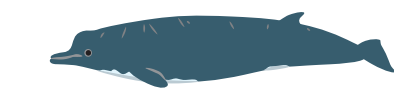
ニタリクジラ ナガスクジラに似ている



ミンククジラ 胸びれに白色の帯模様がある



ツチクジラ 頭の形が木づちに似ている



ヒゲクジラ類とハクジラ類について

ヒゲクジラ類



ヒゲがあり、鼻の穴はふたつ。えさと海水を飲み込み、ひげ板でこしとって食べます。



オキアミや小魚を食べる

ハクジラ類



歯があり、鼻の穴がひとつ。口のサイズに合った魚介類や哺乳類を食べます。



イカや魚を食べる

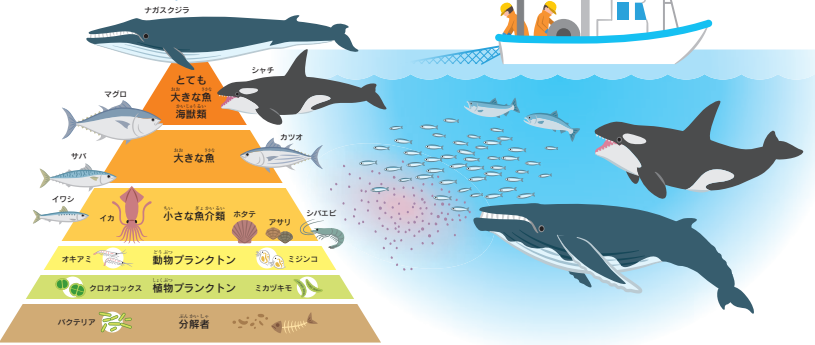
クジラは食物連鎖の頂点にあり、クジラが一年で食べる天然魚介類の量は人間の三〜五倍の三〜五億トンです。クジラの資源量等を調査し、捕っても減らない数を、計算します。

増えている分から決まった数のクジラを利用することで海の豊かさを守ります。

クジラを含む海の生態系について考えてみよう

海のプランクトンや魚の栄養で大きくなるクジラ。クジラだけでなく、クジラのえさとなる生き物や、生息している海の環境を幅広く調査し、生態系のバランスを研究することも、クジラの保全につながります。

生態ピラミッド(海の中の生態系)



クジラの栄養

赤肉にはバレニン

高タンパク、低カロリーの赤肉には、クジラ特有の成分「バレニン(疲れにくい体をつくるのに効果的)」が含まれています。

脂肪にはオメガ3

人間の体ではつくることができないDHAやEPA、DPAなどの「必須脂肪酸」(オメガ3)がたくさん含まれています。



バレニンちゃん

くじらを知ると、食がもっと楽しくなる

くじら総合情報サイト「くじらタウン」

https://www.kujira-town.jp