

和食文化学会 東京大会 第6回研究大会レポート
日本の「捕鯨」と「鯨料理」を知る調理実習イベント



〈上右〉捕鯨に関する講義を担当した一橋大学教授の赤嶺淳さん。〈上左〉調理実習を担当したくじら専門店《らじっく》店主の板花貴豊さん。〈左〉調理実習「鯨を味わう」のデモンストレーション風景。女子栄養大学の駒込キャンパスにある調理実習室で行なわれた。板花さんが4品の作り方を説明したのち、グループごとに手分けをしながら部位の異なる鯨肉の調理を体験した。



左から「オメガ3三味！くじら炊き込み飯」「クジラさえずる、もちとろ鯨舌シチュー」「大盛りタンパク質！くじら合い挽きメンチカツ」油分しっかりとくじらベーコンナムル。湯通しして炊き込んだ鯨の本皮は噛みごたえが楽しい。シチューの鯨舌（別名さえずり）はまさにもちとろ。メンチカツは2種の鯨肉で味わい豊か。ナムルも美味だった。



和食文化学会は2018年に設立され、翌年から毎年研究大会を開催しています。第6回の今年は2月17日、18日に「東京大会」と称して女子栄養大学駒込キャンパスで開催されました。初日は鯨肉に関する学びを深める実習イベントとして、会員だけでなく学生や一般の参加希望者全員が鯨肉に触れられる講習会を実施。鯨の本皮、舌、ひき肉、ベーコンを生かした4品を紹介したのは、くじら専門店《らじっく》店主の板花貴豊さん。鯨の勉強のために約3年、南極海捕鯨と北西太平洋での捕鯨に従事した経験から、部位の異なる鯨肉の扱い方やおいしい食べ方を実演し、参加者は数名のグループで炊き込みごはん、シチュー、メンチカツ、ナムルの計4品を実習。料理名にもあるような、部位それぞれの多彩な味わいを「作って食べる」ことから実

体験する喜び、また初対面の仲間同士で協働する楽しさが会場から伝わってきました。

試食後には本企画を立てた赤嶺淳さんが「鯨を味わう・捕鯨を知る」と題したレクチャーを行ない、フィールドワークでとらえた貴重な写真を交えながら、捕鯨の歴史と現在について説明しました。

2日目は学会会員による和食文化に関連した多様な研究発表ののち、(株)ソシエテミクニの三國清三さんと《菊乃井》の村田吉弘さんを招いた公開シンポジウム「和食から見た洋食／洋食から見た和食」が行なわれました。長年にわたり、日本の料理界をけん引してきたそれぞれのライフストーリーもさることながら、息の合ったトークはたびたび会場の笑いを誘い、熱気あふれるムードの中で参加者たちを魅了しました。

(編集部)