

「日本の食文化戻る」

千葉のクジラ料理提供店

各国協調も注文



クジラが味わえるコース料理を紹介する石橋さん＝26日、千葉市中央区の「千寿恵」

千葉の郷土料理としてクジラ料理を提供し続けている千葉市内の飲食店では26日夕、予約客が訪れる夜に向けて慌ただしくクジラ料理の仕込みなどが行われていた。同店のおかみは日本が国際捕鯨委員会（IWC）を脱退すると表明したことを受け、「日本の食文化が戻る。若い人にもぜひ食べてもらいたい」と歓迎。一方で、「各国との協調も大切」と捕鯨を巡り日本が孤立することへの懸念も示した。

40年以上続く店でクジラおかみの石橋ちずえさん料理を提供しているのは（68）が仕込みの合間に、クジラ料理への思いを込めて

話した。

メニューにはクジラの赤身から竜田揚げ、クジラのタレなどが並ぶ。しっぽまであらゆる部位が食べられるぜいたくなコースもそろっている。クジラは捨てる所がない。刺し身だけでなく、煮たり揚げたりどんな調理法でもおいしい」と話す。

かつては貴重なタンパク源として重宝され、学校給食にもクジラの竜田揚げなどが登場した。メニューを見て「懐かしい」と話し、60代以上が喜んで注文して食べるという。特に人気は新鮮な刺し身の「クジラ赤身」で、ファンも多い。

脱退表明を受け、石橋さんは「（各国との）協調性も大切だが」と前置きした上で「自分たちの食文化を壊してまで守ってきたことに無理があったとまでは言

わないが、食は自由であってほしい」と前向きに捉えている。

これまで限られた頭数しか仕入れることができなかったが、商業捕鯨が再開されれば「食卓に並ぶ機会も増えるのでは」と予想。同店でも現在より安値で提供できる可能性があるという。「クジラは低カロリーでタンパク源としても最高。ぜひ若い人にも食べていただきたい」と期待した。