

アイスランド

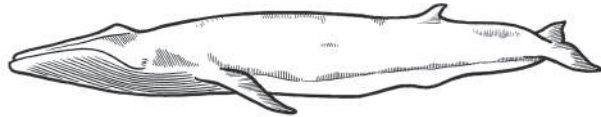
ナガスクジラとミンククジラを捕獲。
人口約35万人ながら日本と同等の鯨肉生産能力。

アイスランドと IWC (国際捕鯨委員会)

アイスランドは、鯨類の資源状態が回復したにも関わらず商業捕鯨の一時停止状態が解消されないことに疑問を抱き、1992年に一度IWCを脱退しています。しかし、2002年、商業捕鯨の一時停止に留保を付してIWCに再加盟。2007年から商業捕鯨を再開しました。国内で消費するのは主にミンククジラ。ナガスクジラは、大部分を日本に輸出しています。



《ナガスクジラ》209頭 (2020年捕獲枠)



ナガスクジラ捕鯨船

ナガスクジラ捕鯨船。手前の捕鯨船は、全長51.15m、総トン数573.4t。奥の捕鯨船は全長48.16m、総トン数460.95t。両船とも13人乗り組み。



《ミンククジラ》217頭 (2020年捕獲枠)



ミンククジラ捕鯨船

ミンククジラ捕鯨船。全長26.72m、総トン数159.56t。4人乗り組み。



STORY OF THE WHALE ナガスクジラの陸揚げ

2018年に水揚げされた、体長17.1mのオスのナガスクジラ。2018年の漁期には144頭水揚げされています。



ナガスクジラの解体施設

捕鯨会社が、元アメリカ海軍基地跡を購入して、1948年に建設。



ミンククジラのステーキ

ミンククジラのもっとも一般的な料理はステーキ。赤肉を厚さ1cmにカットした後、片面を36秒間焼いて、裏返したらもう片面を32秒間焼くだけ。とってもシンプルな調理法です。旬の野菜などと一緒に皿に盛り付けたら、ペッパーソースをかけていただきます。



材料

- ・赤肉…800g
- ・グリル&BBQソース
- ・ジャガイモ
- 【ペッパーソース】
- マッシュルーム(スライス)…6個
- バター…適量 牛乳…250ml
- 生クリーム…250ml
- ルウ…小麦粉50gをマーガリン50gで練り炒めたもの
- レモンペッパー…お好みで少々
- シェリー酒 …お好みで少々

作り方

- ①じゃがいもやニンジンなど、ステーキに添える野菜をボイルしておく。
- ②スライスしたマッシュルームをバターで炒める。
- ③②に牛乳と生クリームを加えて煮込む。
- ④③にルウを加えてとろみをつける。
- ⑤赤肉を厚さ1cmにカット。熱したフライパンで片面を36秒間焼く。
- ⑥裏返して、反対側を32秒間焼く。
- ⑦裏表にしっかりと焼き色がついていることを確認する。
- ⑧焼いた赤肉をお皿にのせる。
- ⑨ボイルした野菜を添える。
- ⑩赤肉の上から④を適量かける。

