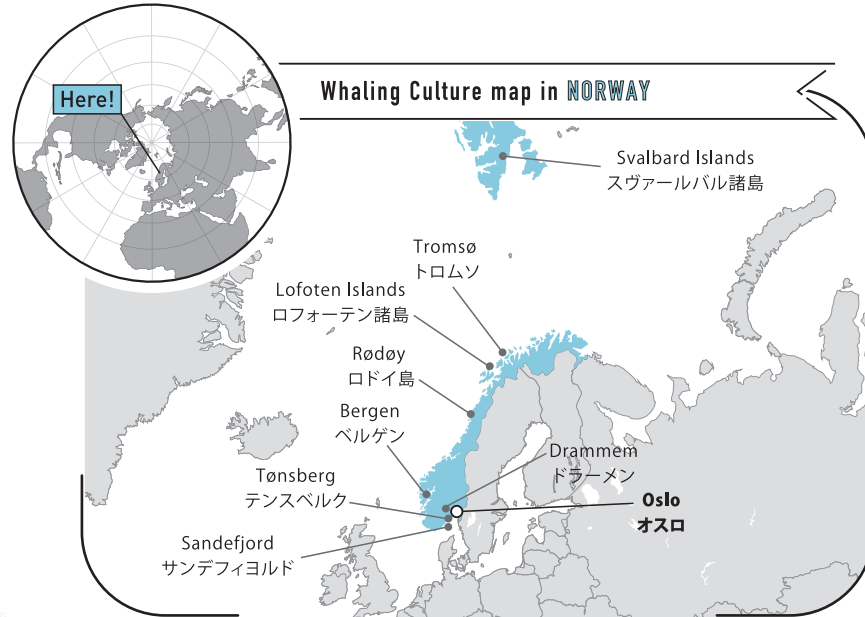


ノルウェー

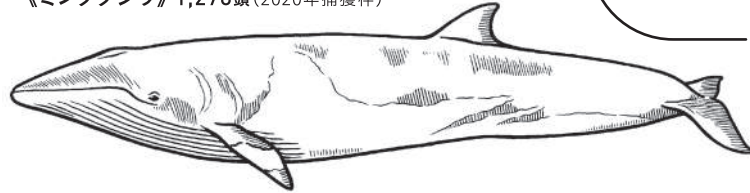
商業捕鯨でミンククジラを捕獲。
主に赤肉をステーキやシチューにします。

下関とも縁がある国

ノルウェーでは、古くから捕鯨がおこなわれてきました。毎年4月から9月にかけて、ロフォーテン諸島を中心とした沿岸からスヴァールバル諸島近くの沖合までの広い海域で、ミンククジラが捕られています。学術都市として栄えている「トロンソ」は、山口県・下関とクジラでつながっている都市。下関の水族館「海響館」に展示されているシロナガスクジラの骨格標本は、トロンソ博物館から貸し出されています。



《ミンククジラ》1,278頭(2020年捕獲枠)



1.『Slottsfiells博物館』外観および内観。写真は2004年のもの
2.『捕鯨博物館』内観および外観 3.『ベルゲン大学博物館』館内の展示

＜ WHALE MUSEUM ＞

クジラや捕鯨について学べる博物館
ノルウェーでクジラや捕鯨について学べるスポットといえば、テンスベルクにある「Slottsfiells博物館」。敷地内にある「鯨類展示室」には、シロナガスクジラ、ナガスクジラ、マッコウクジラ、ミンククジラ、シャチなどの全身骨格が展示されています。テンスベルクの県立博物館では、捕鯨砲改良過程の紹介など充実した展示が楽しめます。隣町サンデフィヨルドの「捕鯨博物館」やベルゲンにある「ベルゲン大学博物館」にも迫力ある骨格標本が展示されているなど、ノルウェーにはクジラにまつわるさまざまな博物館が存在します。

世界で一番
長生きのクジラ!?

＜ ROCK ART ＞

小さな島の岩に遺る鯨絵

ノルウェーのロドイ島では、古代人が岩に描いたイルカの絵が発見されています。「ロドイ」とは、「赤い島」という意味。地域一帯には赤色の岩が目立ちますが、イルカが描かれている岩は青灰色。イルカとともに、アザラシやヘラジカも描かれています。また、ドラーメンという都市にも有名な岩絵が存在します。こちらは、「スコゲルヴェイエンのイルカの岩絵」と呼ばれるもので、住宅地の中に遺されています。



写真提供©宇仁義和



クジラのソテー

コマ切れ肉をおいしく食べるのにぴったりの料理です。ポイントは肉の焼き加減をミディアムにすること。火を通しすぎないほうがふっくらやわらかです。



- 材料**
- ・赤肉…約500g(1×2cm 大に切る)
 - ・旬のキノコ…200g(シーズン中なら森のキノコ)
 - ・エシャロット…1個
 - ・ワケギまたは万能ネギ…2本
 - ・赤ワイン…100ml
 - ・牛肉のだし汁…200ml
 - ・生クリーム…200～300ml
 - ・塩、コショウ…適量

- 作り方**
- ①フライパンに大さじ2程度の油を引き、キノコとエシャロットを炒める。
 - ②クジラ肉の細切りを入れて、表面に焼き色が付くまで炒める。
 - ③ワケギまたは万能ネギのみじん切りを加えて、塩・コショウで味付けする。
 - ④③を温めた容器に移しておき、フライパンで赤ワインを温める。
 - ⑤フライパンに牛肉のだし汁を加える。
 - ⑥生クリームを加えて、ソースがなめらかになるまで煮込む。お好みで黒コショウを加える。
 - ⑦お皿にソースを適量敷く。
 - ⑧容器に移しておいたソテーをソースの上に乗せる。
 - ⑨さらに上からソースをかける。
 - ⑩お好みでローズマリーなどのハーブを散らして完成。

