

## 日新丸と第三勇新丸が北海道東部沖～三陸沖で操業

— 共同船舶株式会社 —

### 商業捕鯨

商業捕鯨で活躍している共同船舶株式会社の日新丸と第三勇新丸が7月に塩釜港を出港し、北海道東部沖から三陸沖で操業している

### 青森沖で捕獲したおいしいクジラの生肉を東京・豊洲で水揚げ

8月31日、東京豊洲市場に隣接する岸壁に、第三勇新丸が着桟し、青森沖で捕獲した二タリクジラの生肉約2.6トンが水揚げされた。

今年2回目となる捕鯨操業は第三勇新丸と母船の日新丸との2隻体制で操業しているが、青森沖で捕獲した二タリクジラ5頭の生肉の熟成を進めながら品質管理したものを、東京港の豊洲市場に隣接する埠頭で水揚げした。

捕鯨の通常作業では、沖合で捕獲した大型のクジラは船上ですぐに冷凍保存するが、今回のように生肉を水揚げする場合は、温度・品質管理を徹底し、熟成した状態で陸揚げされる。乗組員からは、今年捕獲した中で一番脂の乗りが良く、品質も良いと声が湧き上がった。

市場の業者からも太鼓判が押され「最高の生肉で霜降り牛肉に見劣りしない」と絶賛の声も上がり、生肉は過去最高の高値で取引された。

乗組員からは「鯨肉のおいしさを多くの人に知ってもらいたい。商業捕鯨を安定させるには鯨の捕獲枠の拡大が必要である」との声も聞かれる。

9月4日の「くじらの日」を記念し豊洲で「くじら祭り」のイベントが開催され、おいしいクジラで盛り上がった。

「海員だより」