

【漁期】

函館は平成11年から日本海でのツチクジラ漁の水揚基地となっており、現在では毎年10頭のツチクジラが5月下旬～6月に捕獲されています。

【特徴】

ツチクジラは、ハクジラ亜目に属するクジラで、IWC（国際捕鯨委員会）の捕獲規制対象外のクジラです。国内では、水産庁による頭数制限に従って捕獲されています。

函館でも、漁期には、新鮮な赤身がスーパーなどで販売されます。

竜田揚げ

【材料】（2人分）

鯨の赤身肉 150g, ショウガ 1片, ニンニク 1片, 片栗粉

調味料

しょうゆ 30cc 酒 30cc みりん 30cc

【作り方】

- ①鯨肉は食べやすい大きさに薄くカットする。
- ②ショウガ、ニンニクはすり下ろし、調味料と混ぜ合わせて漬汁を作る。
- ③鯨肉を入れ、よく揉み込み、40分～1時間程度漬け込む。
- ④水気を良く切り、片栗粉をまぶす。
- ⑤余分な片栗粉ははたいて落とし、180℃の油で1分ほど揚げる。
- ⑥レモン、しし唐などを添えてできあがり。



片栗粉をまぶしたら、すぐに揚げてください。時間が経つと漬汁が染みこみ、仕上がりが黒くなってしまいます。