

鯨友の会について



(一財)日本鯨類研究所は、鯨類資源の適切な管理と持続的利用を推進し、併せて、我が国の伝統文化である鯨食文化を維持・継承するため、調査副産物である調査副産物の製品の普及拡大、会員相互の親睦を図ることを目的として、平成23年7月1日に**鯨友の会**を発足させました。

鯨肉は、低カロリー、低脂肪、高蛋白の健康的な食品であり、鯨肉にはアミノ酸物質「バレニン」という疲労回復効果もあります。

なかなか近所で鯨肉が手に入らないという方も、市価より格安で副産物の製品をお届けするこの機会をご利用いただければ幸いです。

第8条とは？

国際捕鯨取締条約第8条は、条約加盟国による科学的研究のために鯨類を捕獲する調査を認めています。また、この調査で採集した**鯨体の有効利用**が義務付けられています。

調査捕鯨

日本は現在国際捕鯨取締条約第8条の**特別採捕許可**に基づき、南極海と北西太平洋において調査捕鯨調査を行っています。

【捕獲対象種】(南極海)*1 クロミンククジラ (ミンククジラ)
(北西太平洋)*2 ミンククジラ、イワシクジラ

*1. 平成27年度より、新調査計画に基づく鯨類科学調査を実施中

*2. 平成29年度より、新たな調査計画に基づき実施する予定

日鯨研

一般財団法人日本鯨類研究所は、日本政府の許可の下でこの調査捕鯨(鯨類科学調査)を実施し、**鯨類資源の持続的な利用と適切な管理**に寄与しています。

鯨体調査と副産物生産

採集した鯨体に対し、外部形態、胃内容物調査、各種組織採集など多種の生物調査が行われます。調査終了後、鯨は解体され副産物が生産されます。これらの製品(鯨肉や畝須等)が、日本各地の市場を通じて消費者の皆様に提供されています。

調査捕鯨のシステム

持続的な資源管理に必須である**継続的な科学情報の収集**「調査捕鯨の実施とそれに伴う調査研究活動」を続けるには**副産物の販売が必要**です。

上記をご理解の上、ご協力お願いいたします。