

Vol.1056

令和元年 5月 12日 (日)

「またクジラの時代？」

---

昭和のまだ日本が貧しいころ。

日本人の空腹や栄養を支えてくれた、「鯨肉（クジラ）」。

給食にもよく登場するなど。

その鯨肉が、時代や政治の流れとともに、国内ではあまり姿を見なくなってきましたが。

昨年末、日本政府は I W C（国際捕鯨委員会）から脱退しました。

そして、今年 7月 から、商業捕鯨を再開することを表明。

そのような、政治的な動きの良し悪しは、別問題として。

昨日、豊洲市場にて、お聞きしました。

鯨肉の入荷が始まったと。

いまは 1 k gあたり 3,000 円とまだ高いが。

今後は、入荷量が継続的に拡大することが見込まれており、価格も相応に落ち着いていくと予想ということです。

鯨肉は、血液サラサラ効果で有名な、EPA と DHA の含有割合が大きいと言われています。

また、最近注目のイミダペプチドに類する、「バレニン」という栄養素も有しているそうです。

イミダペプチドとは、鳥のムネ肉、マグロやカツオの尾ひれの付け根など、筋肉に豊富だと言われ、抗疲労作用があるとされています。

また抗酸化作用もあるようです。

鳥のムネ肉は、最近はずごくよく売られています。

比較的安価で、希少品ではなく普通に、鯨肉が出まわったら。

健康効果も含めて、また国内では一般的な食材になるかもしれませんね。

時代や環境はどんどん変わります。

常に、アンテナを敏感にしておくことが大事です。

そこにビジネスチャンスがあるかもしれません。