

釧路くじら協議会って？

かつて沿岸捕鯨で日本一の捕獲頭数を記録していましたが、商業捕鯨の一時停止措置により捕鯨の歴史が一旦は途絶えてしまった釧路。しかし、2002年（平成14年）の釧路沖でのミンクジラの調査捕鯨を契機に、鯨のまちとして新たなスタートを切ります。

そのような中、2005年（平成17年）に鯨文化の普及と商業捕鯨の再開を目的に、釧路市と漁協・市場が一体となって設立したのが「釧路くじら協議会」です。

当協議会は設立以降、調査捕鯨への協力・支援、鯨料理や加工品の開発、捕鯨史の編纂、鯨食普及イベントの開催を通じた捕鯨文化ならびに鯨食文化の維持・振興に取り組んできました。商業捕鯨が再開された今もなお、これらのイベントを継続的に実施し、鯨食文化の継承・存続を推進しています。



おいしい鯨料理を食べよう！

釧路

くじら祭り

2010年（平成22年）からスタートした「くじら祭り」は、釧路沖で操業が行われている時期に開催され、期間中は釧路市内の参加飲食店でおいしい鯨料理がお得に食べられるイベントです。さらに！参加店で飲食すると豪華賞品が当たる抽選にも応募できます。

市民のみならず、おいしい鯨料理を楽しみに、毎年遠方から釧路を訪れる方もいるなど観光客の方にも人気のくじら祭り。

皆さんもぜひ釧路でおいしい鯨を堪能してみてくださいませんか？



※写真はイメージです

最新のイベント情報などは、[釧路くじら協議会HP](#)をチェック！ →



釧路 くじら BOOK

釧路でおいしい鯨を
食べられるお店や
鯨の栄養、
釧路と鯨の歴史をご紹介します！

発行：一般財団法人 日本鯨類研究所・釧路くじら協議会

釧路とくじら



捕鯨史年表



古くから日本の捕鯨基地の一つとして重要な役割を担ってきた釧路。

1952年(昭和27年)から10年間は沿岸捕鯨で日本一の捕獲頭数を記録し、日本を代表する捕鯨基地として全盛を極めていました。しかし、鯨資源の減少と母船式捕鯨業の存続を優先する政策のため、沿岸大型捕鯨に終わりが訪れ、捕鯨会社は相次いで釧路での捕鯨を打ち切りました。

1988年(昭和63年)には、国際的な捕鯨禁止の動きにより日本の商業捕鯨は中断されました。その後、2002年(平成14年)に釧路港では鯨類捕獲調査が開始。これをきっかけに当市では、「釧路と鯨」の関わりをより深め、鯨食文化をさらに普及するため、「くじらのまちづくり事業」をスタートさせました。

そして、商業捕鯨が再開された現在も、鯨文化ならびに鯨食文化の継承・存続のためにイベントを実施するなど、「くじらのまちづくり」を推進しています。

| | | | |
|--------------|--|--------------|--|
| 1869年(明治2年) | ● 蝦夷地は北海道、クスリは釧路と改称され、釧路国釧路郡の名が定まる | 1952年(昭和27年) | ● 日本の沿岸大型捕鯨の捕獲頭数で釧路港がこの年から10年連続で1位となる |
| 1912年(明治45年) | ● 東洋捕鯨が室蘭に進出し、大正初期には網走、根室の昆布盛、霧多布へと次々に進出 | 1965年(昭和40年) | ● 極洋捕鯨釧路・紋別各事業所閉場 |
| 1922年(大正11年) | ● 市制が施行され、「釧路市」が誕生 | 1968年(昭和43年) | ● 日本水産釧路事業所閉場 |
| 1941年(昭和16年) | ● 釧路を含め、北海道内で鯨肉の販売が開始 ● 牛肉などに代わる食料として普及促進に努める ● 釧路の水産加工場が赤身の臭みを取り除くことに成功し、鯨肉の消費拡大に貢献 | 1982年(昭和57年) | ● IWCが商業捕鯨のモラトリウム(一時停止措置)を決定 |
| 1944年(昭和19年) | ● 極洋捕鯨が択捉島薬取(しべとろ)事業所を閉場し、釧路に事業所を開設 | 1988年(昭和63年) | ● 日本は商業捕鯨から撤退 |
| 1951年(昭和26年) | ● 日本水産が室蘭・広尾・霧多布各事業所を閉場し、釧路に事業所を開設 ● 日本がIWC(国際捕鯨委員会)に加盟 | 2002年(平成14年) | ● 第II期北西太平洋鯨類捕獲調査の一環として、第1回釧路沖鯨類捕獲調査を開始 |
| | | 2004年(平成16年) | ● くしろ鯨ブランド研究会発足 ● 約40年ぶりに鯨肉が市内の学校給食に登場 ● 第II期北西太平洋鯨類捕獲調査(第2回釧路沖鯨類捕獲調査)の沿岸域調査拡大 |
| | | 2005年(平成17年) | ● 釧路市・阿寒町・音別町が合併し、新生「釧路市」が誕生 ● 釧路くじら協議会発足 ● 第II期北西太平洋鯨類捕獲調査(第3回釧路沖鯨類捕獲調査)の実施 |
| | | 2019年(令和元年) | ● 日本がIWCを脱退 ● 商業捕鯨再開、釧路市では計33頭捕獲 |
| | | ～現在 | ● 釧路沖ではミンクジラを主とした捕鯨を継続中 |



1 1956年(昭和31年)当時の日本水産釧路事業場

2 商業捕鯨再開後、釧路沖で1頭目に水揚げされたミンクジラ

釧路で

くじらを
食べられる

お店

漁模様により、鯨料理を提供できる時期や提供メニューが変更となる場合がございます。詳細は各店舗へお問合せください。

くしろ 駒形家



くじら提供メニュー

- 鯨はりしゃぶ小鍋 ● 鯨刺身

提供時期 鯨はりしゃぶ小鍋 通年
鯨刺身 9月頃 (入荷時のみ提供)

前浜で獲れたばかりの新鮮なお魚、カニや貝類など北海道ならではの海の幸を充分にご堪能いただけます。また、遠来のお客様のおもてなし、御会席にもご利用いただいております。

住所 釧路市栄町6-2

電話番号 0154-24-4658

営業時間 11:30 - 14:30
17:30 - 21:30

定休日 月曜日

駐車場20台 カード利用可能

HPはこちら!



炭焼炉端ちくぜん



くじら提供メニュー

- 鯨の刺身 ● 鯨の心臓刺し ● 鯨のたたき

提供時期 9月頃 (入荷時のみ提供)

港町釧路ならではの新鮮な魚介類や、北海道ならではの大地の恵みを目の前の囲炉裏で炭火焼きに! 地酒福司とお楽しみください。

住所 釧路市栄町5-2

電話番号 0154-31-0301

営業時間 17:00 - 22:30

定休日 日曜日

駐車場2台 カード利用可能

HPはこちら!



炙り居酒屋 てんまや



くじら提供メニュー

- 鯨刺身 ● 鯨ユッケ

提供時期 9月頃 (入荷時のみ提供)

お手ごろな価格で、地元の海産物を使ったお料理を堪能できます。温かな雰囲気の中で牡蠣やお刺身、ザンギなどママさんこだわりの逸品を味わえます。また、日本酒や焼酎も豊富な種類が揃っています。

住所 釧路市栄町5-2

電話番号 0154-25-0607

営業時間 18:00 - 23:00

定休日 日曜日・祝日

カード利用可能

ふく亭 釧路本店



くじら提供メニュー

- 鯨赤身刺身 ● 鯨尾の身刺身

提供時期 9月頃 (入荷時のみ提供)

お店に入るとまず目に飛び込んでくるのは大きな生け簀(いけす)! この生け簀には様々な旬の活素材が保存されており、鮮度も品数も自慢の魚貝を味わうことができます。

住所 釧路市栄町4-2

電話番号 0154-24-8744

営業時間 17:00 - 22:30
(Lo.22:00)

定休日 日曜日
※月曜祝日の場合は日曜営業

カード利用可能

HPはこちら!



RI-CASA (リカーサ)



くじら提供メニュー

- クジラとパクチーのエスニック風タルタル

提供時期 9月頃 (入荷時のみ提供)

イタリアンをベースに、旬の魚貝はもちろん、地場の食材を使った創作料理を楽しめるお店です。シェフ自慢の四季ごとに変わる旬の食材を使ったお料理や、石釜焼きのピッツァ、豊富なワインや流行の日本酒が味わえます。

住所 釧路市栄町4-2-5
MTヒルズビル1F

電話番号 0154-24-0041

営業時間 17:30 - 25:00

定休日 不定休

カード利用可能

炉ばた居酒屋 はたご家



くじら提供メニュー
●鯨ザンギ ●鯨刺し ●鯨カツ(限定メニュー)

提供時期 鯨ザンギ 通年
鯨刺し・鯨カツ 9月頃(入荷時のみ提供)

釧路港の味わいを一同に揃えました。木のぬくもり空間ははたご家で、新鮮な魚介類をはじめ、旬の素材の旨味をゆっくりとお楽しみください。

📍住所 釧路市栄町4-2
☎電話番号 0154-22-1717
🕒営業時間 月～土 17:30～23:00
日・祝 17:00～22:30

🗓定休日 不定休

🚗駐車場有り 📱カード利用可能

HPは
こちら!



居酒屋 いちとく



くじら提供メニュー
●お刺身 ●鯨ユッケ

提供時期 通年

季節の魚介をはじめ、山菜も提供しております。また、1番人気は手作り餃子。日本酒も常時30種類ほど取り揃えております。

📍住所 釧路市川上町3-1-2
第1舟見ビル1階
☎電話番号 090-9087-7091
🕒営業時間 17:30～24:00
🗓定休日 水曜日・日曜日

炉ばたと釜飯の店 釜吉



くじら提供メニュー
●刺身 ●ユッケ

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

釧路で唯一、炉ばたで釜飯が食べられるお店です。マスターこだわりの道産食材を中心に、釧路ならではの新鮮な魚介や串ものを炭火でご堪能いただけます。お通しはお刺身(数量限定)。

📍住所 釧路市栄町3-2
☎電話番号 0154-31-0510
🕒営業時間 18:00～22:00
🗓定休日 日曜日
※月曜祝日の場合は日曜営業

IGは
こちら!



炭火食菜 Q家



くじら提供メニュー
●鯨ユッケ ●鯨刺身 ●鯨串カツ

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

広々とした店内にはカウンター席のほか、お座敷、掘りごたつがあるので、団体でもお一人でものんびりとくつろげるお店です。メニューの種類がとても豊富で、釧路ならではの味覚や、季節に応じた旬の味覚も充実しています。

📍住所 釧路市栄町3-2-1
☎電話番号 0154-24-2223
🕒営業時間 17:30～24:00
🗓定休日 日曜日
※月曜祝日の場合は日曜営業

📱カード利用可能

FBは
こちら!



鴨とり権兵衛



くじら提供メニュー
●クジラベーコン ●クジラ刺
●クジラさえずり

提供時期 クジラベーコン・クジラ刺 通年
クジラさえずり 9月頃(入荷時のみ提供)

港町釧路ならではの新鮮な魚介類を使ったメニューをはじめ、こだわりの素材が生み出す鴨料理、鹿料理、鯨料理など、郷土の深い味わいを堪能できます。洋風メニューも豊富に取り揃えています。

📍住所 釧路市栄町3-2
☎電話番号 0154-25-5016
🕒営業時間 18:00～22:00
🗓定休日 日曜日

📱カード利用可能

居酒屋 O楽(わらく)



くじら提供メニュー
●鯨ハツ刺・鯨刺 ●鯨ベーコン
●鯨尾羽毛酢みそ和え ●鯨竜田揚げ

提供時期 通年

大皿料理(煮物・煮魚)がカウンターに並ぶ温かい家庭料理のお店です。そのほか、新鮮なお刺身、海鮮料理、焼魚などの料理を数多くご用意しています。鯨のハツ刺は歯ごたえがあり、ゴマ油で食べると絶品です!

📍住所 釧路市栄町4-13
☎電話番号 0154-24-1980
🕒営業時間 16:00～
🗓定休日 不定休

居酒屋わらべ



くじら提供メニュー

- しょうが焼 ●お造り ●竜田揚げ

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

種類豊富なお刺身や、焼き物・揚げ物を味わえるお店です。ドリンク1杯にお刺身2品と一品料理2品がついた、コスバ最高の晩酌セットが人気です!!人でも複数でも気軽に立ち寄れるお店です。

📍住所 釧路市栄町3-5

☎電話番号 080-6083-5779

🕒営業時間 18:00-23:00

🗓定休日 日曜日

REST BAR 大航海



くじら提供メニュー

- 鯨ベーコン ●鯨ユッケ

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

船の中をイメージした店内で、大航海の雰囲気を楽しみながら、美味しい料理とお酒はいかがですか。洋風料理や洋酒はもちろん、釧路ならではの海の幸を使ったメニューも豊富にご用意しています。

📍住所 釧路市栄町4-1

☎電話番号 0154-25-5551

🕒営業時間 18:00-23:00

🗓定休日 日曜日



カード利用可能

くしろ都寿司



くじら提供メニュー

- くじら寿司

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

釧路港に水揚げされた新鮮な魚介類はもちろん、全国から選りすぐりの魚介類を使った季節ごとの旬の味覚を、品格のある店内で味わうことができます。選び抜かれた魚介類の握りや天ぷら、会席料理などどれも本格的な職人の味です。

📍住所 釧路市栄町4-9

☎電話番号 0154-24-2339

🕒営業時間 18:00-

🗓定休日 なし

🗑️ カード利用可能

HPはこちら!



ちやりんこ



くじら提供メニュー

- 鯨グラタン

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

お店に入ると目に飛び込んでくるのは、壁一面にずらりと並んだメニューの数々。釧路港で水揚げされた新鮮な魚介類を使ったさまざまなお料理をお手ごろな価格で楽しめます。本格焼酎や地酒も豊富!

📍住所 釧路市栄町3-1

☎電話番号 0154-24-9350

🕒営業時間 17:30-

🗓定休日 不定休



カード利用可能

IZAKAYA 辰魂



くじら提供メニュー

- 刺身 ●立田揚げ ●生姜焼き

提供時期 通年

辰年生まれの大将が昭和63年の辰年に開店した「辰魂」。魚料理はその日の素材で日替わりメニューを作成。洋風出身の店主ですので、煮付魚や魚貝のクリームシチューなど、和風洋風にアレンジしたメニューもご用意し、お客様のご来店をお待ちしています!

📍住所 釧路市栄町3-1

☎電話番号 0154-24-8511

🕒営業時間 17:30-22:30

🗓定休日 日曜日(不定休)

HPはこちら!



居酒屋 とん久



くじら提供メニュー

- ユッケ ●刺身 ●たたき ●生姜焼き ●竜田揚げ

提供時期 通年

落ち着いた空間で新鮮な海産物をゆっくりと楽しむことができます。炭火を使った焼き物や、お刺身、一品料理など地元のこだわり食材をたっぷりを使用した絶品メニューが豊富に揃っています。オリジナルの特製「たまごビザ」も人気です。

📍住所 釧路市栄町2-1

☎電話番号 0154-25-3839

🕒営業時間 17:00-25:00

🗓定休日 不定休

IGはこちら!



くし炉 あぶり家



くじら提供メニュー

- くじらユッケ ●くじら刺し三点盛り ●くじら刺し

提供時期 通年

炉ばた発祥の釧路でおなじみの炉ばたのお店です。地産の食材を豊富に使い、備長炭で炙るメニューの数々、酒の肴や一品料理、各種焼き物、揚げ物などメニューも豊富です。また、鮮やかなえんじ色の身、程よい脂のり。近海の鱈はひと味違います。低カロリー、高タンパクヘルシーな「くじら刺」です。

📍 住所 釧路市末広町5-6

☎ 電話番号 0154-22-7777

🕒 営業時間 16:30-23:00

🗓 定休日 なし

📱 カード利用可能

HPはこちら!



くし炉 番小屋



くじら提供メニュー

- 鯨ベーコン ●鯨ユッケ

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

炭火で焼かれた釧路の新鮮な魚介類を味わうことのできる、木の雰囲気があたたかいお店です。カウンターには新鮮な魚介類やお刺身、惣菜がずらりと並び、見ても楽しむことができます。炉ばたの焼き加減は絶妙で、炉ばた焼きの虜になること間違いなしです。

📍 住所 釧路市末広町4-9

☎ 電話番号 0154-25-0033

🕒 営業時間 17:00-23:00

🗓 定休日 不定休

📱 カード利用可能

HPはこちら!



居酒屋 のら



くじら提供メニュー

- 鯨ベーコン

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

隠れ家的小店で、おいしいお料理とお酒をくつろぎながら楽しむことができます。お店の方は、きき酒師の資格を持っており、こだわりのお酒を地方から直接仕入れてあります。お酒好きの方はぜひ、美味しいお料理とともに、こだわりのお酒をじっくり味わってみてはいかがでしょうか。

📍 住所 釧路市末広町3-7末広銀座1階

☎ 電話番号 0154-25-3399

🕒 営業時間 17:30-21:00

🗓 定休日 日曜日

炉ばた 鱈



くじら提供メニュー

- くじらベーコン ●くじらしょうが焼き

提供時期 くじらベーコン 通年
くじらしょうが焼き 入荷時のみ提供

創業昭和50年の老舗炉ばた。大きな炉でじっくりと焼き上げる。釧路やその近郊の魚介類が自慢のお店。港町釧路ならではの新鮮な海の幸、山の幸をご堪能ください。

📍 住所 釧路市末広町2-24

☎ 電話番号 0154-22-4001

🕒 営業時間 17:00-24:00

🗓 定休日 日曜日
※月曜祝日の場合は通常営業

🚗 駐車場3台

📱 カード利用可能

HPはこちら!



炉ばた 煉瓦



くじら提供メニュー

- くじら刺身 ●くじらユッケ

提供時期 通年

新鮮な魚介、旬の食材を自ら炭火で焼き、ご賞味いただけます。また、お食事を心から楽しんでいただくため、それぞれのシーンに合う逸品料理をご用意しております。

📍 住所 釧路市錦町3-5-3

☎ 電話番号 0154-32-3233

🕒 営業時間 17:00-23:00

🗓 定休日 不定休・年末年始

🚗 駐車場5台

📱 カード利用可能

HPはこちら!



和彩処 あさの



くじら提供メニュー

- クジラ握り ●クジラ刺身

提供時期 通年

豊富な和食メニューはどれも絶品で、ご飯ものから一品料理まで、本格的な和食の数々を堪能できます。また、その時期の旬の釧路産魚介類を使い、刺身や握りなどの料理を提供しています。

📍 住所 釧路市愛国東4-12-7

☎ 電話番号 0154-65-6056

🕒 営業時間 昼 11:30-14:00
夜 17:30-22:00

🗓 定休日 水曜日

🚗 駐車場3台

📱 カード利用可能

酒と飯の喜口屋



くじら提供メニュー

- 鯨のユッケ

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

釧路の旬の時期に獲れた新鮮な魚を使用したお刺身や、逸品料理、名物の鉄なべ円盤餃子や、若鶏の半身揚げ等を美味しい日本酒と共に楽しめます。日々のオススメメニューもありますので、是非ともご来店をお待ちしております。

IGはこちら!



住所 釧路市愛国東2-5-15

電話番号 0154-38-5038

営業時間 17:00-23:00

定休日 月曜日・第2日曜

居酒屋 酒仙



くじら提供メニュー

- くじらの刺身 ● くじらのタタキ

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

住宅街にあり、近所のお客さんも多い地域に根付いたお店です。たくさん種類のお酒を味わうことができるほか、釧路産の新鮮な魚介類を使った刺身、焼き物を味わうことができます。

住所 釧路市昭和中央3-1-10

電話番号 0154-52-2155

営業時間 17:30-24:00

定休日 月曜日

駐車場 5台 カード利用可能

らーめん〇美 春鶴



くじら提供メニュー

- くじらのしょうが焼き

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

釧路ラーメンでおなじみの人気のお店。これぞ釧路ラーメンといえる「あっさり」スープに細麺が絶妙なおいしさです。人気のとろとろのチャーシューは、一度食べたら病みつきになること間違いなしです。

住所 釧路市鳥取大通7-2-4

電話番号 0154-51-1447

営業時間 昼 11:00~14:00

夜 18:00~20:00

※日曜日は14:00まで

定休日 水曜日

駐車場 3台

原寿司



くじら提供メニュー

- くじら寿司

提供時期 9月頃(入荷時のみ提供)

昭和55年に営業を開始した原寿司は、地域の方にも親しまれる隠れ家的なお店です。お寿司はもちろんのこと、お刺身や揚げ物などの料理4品と飲み物がついた晩酌セットは店長のオススメです。

住所 釧路市若草町6-10

電話番号 0154-24-4852

営業時間 17:00-22:00

定休日 月曜日

駐車場 1台

釧路のくじらについて知ってみよう!



釧路の水産業を詳しく知るならココ!

マリントポス くしろ

釧路港内にある、釧路市の水産に関する資料を数多く展示している施設。鯨に関する展示コーナーもあり、捕鯨の歴史が学べるほか、鯨のヒゲ板を使用した工芸品の「花おさ」や、巨大なミンクジラのパネルが展示されています。

住所 釧路市浜町3-18 くしろ水産センター内

電話番号 0154-22-0191

開館時間 9:00~16:00 (入場は15:30まで)

休館日 日曜・祝日ならびに12月~4月



詳しい情報はここから!



巨大な鯨の骨がみられる!

釧路市立博物館

釧路の自然や文化について、工夫を凝らした展示方法で紹介している博物館。釧路沖で捕獲したミンクジラの全身骨格やシロナガスクジラの下あご骨などが展示されています。

住所 釧路市春湖台1-7

電話番号 0154-41-5809

開館時間 9:30~17:00

休館日 月曜日(詳しくはHPをご確認ください)



入館料などの詳しい情報はここから!

美味しく学ぼう!

くじらの栄養

鯨肉の魅力はおいしさだけではなく、栄養も満点!
たんぱく質が多く、しかも低カロリーなうえ、血液をサラサラにし、生活習慣病の予防・改善に効果のあるDHAやEPAも多く含まれています。健康的な体に必要不可欠な栄養素を多く含むヘルシーな食材です。

高たんぱく・低脂肪・低カロリー! 鉄分も豊富!

鯨肉は、なんと鶏肉よりも低カロリーで、さらに鉄分も多く含まれています。しかも、鯨肉に含まれる鉄分は、身体に吸収されやすい「ヘム鉄」というのです。

| 栄養素比較グラフ | | たんぱく質 | 脂質 | 鉄 |
|---|----------------|-------|------|-------|
| ※牛・豚・鶏と比較したくじら肉の栄養素(100gあたり) | | | | |
|  | 鯨肉 赤肉、生 | 24.1g | 0.4g | 2.5mg |
|  | 輸入牛肉 もも/赤肉、生 | 21.2g | 4.3g | 2.6mg |
|  | 大型種肉 もも/赤肉、生 | 22.1g | 3.6g | 0.9mg |
|  | 若鶏肉 むね/皮なし、生 | 23.3g | 1.9g | 0.3mg |

出典:文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」

TOPIC 1 注目の成分「バレニン」とは?

鯨の特有成分であるバレニンが発見され、注目を集めています。バレニンは体脂肪を効率よく燃やし、さらに疲労物質の発生を抑制することが確認されており、そのほか認知症予防や老化防止にも役立つといわれています。

TOPIC 2 保湿成分「コラーゲン」がたっぷり!

鯨肉は現代人に不足しがちであるコラーゲンも含まれています。コラーゲンは肌に潤いや弾力を与え、丈夫な骨を形成する効果があります。特に、鯨ペーコンに使われる畝須(うねす)という部位はコラーゲンがたっぷりです。

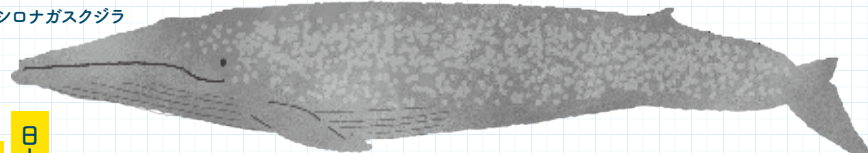
TOPIC 3 鯨の本皮も栄養満点!

コリコリとした食感とまろやかな甘みが特徴である鯨の本皮は、クジラ汁やお刺身などでもよく使われる人気の部位です。しかも、美味しいだけではなく、動脈硬化の予防や血圧を下げる働きがあるオメガ3脂肪酸が豊富です。

くじら 鑑

現在、世界には84種類の鯨類がいると考えられており、そのうち、日本周辺の海には40種類の鯨類が生息していると思われま。クジラはヒゲクジラ類とハクジラ類の2つに分けられており、日本周辺に生息する40種類のうち、9種はヒゲクジラの仲間、残りの31種はハクジラの仲間です。

シロナガスクジラ



ナガスクジラ



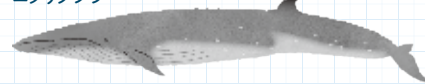
イワシクジラ



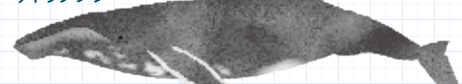
マッコウクジラ



ニタリクジラ

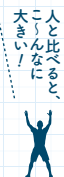


ザトウクジラ



釧路市で獲られるクジラは
ミンククジラ!

- ・肉質は繊維が細やかでクセが少なく、釧路のくじらは脂のりがよく絶品と言われています。
- ・体の大きさは約5~9mで、体重は8t前後。
- ・ヒゲクジラ類で歯の代わりにヒゲ板を使い、オキアミなどの動物プランクトンや小魚を食べます。



よく知られているイルカも実はクジラ目というクジラと同じグループに属しています。体長が4m以上を「クジラ」、これより小さいものが「イルカ」と呼ばれています。

クジラは人間と同じ「ほ乳類」。ほ乳類なので肺呼吸しています。魚は卵から生まれますが、ほ乳類であるクジラはお母さんのお腹から赤ちゃんが生まれ、エサではなく母乳で育ちます。

ヒゲクジラ類 ●シロナガスクジラ、ザトウクジラ、ミンククジラなど

ヒゲクジラ類のエサはオキアミなどの動物プランクトンや小魚で、海水ごとに入れます。歯の代わりに「ヒゲ板」を左右の上あごにたくさん持っており、このヒゲの間から海水だけを排出したり、生き物だけをこしとったりして上手に食べます。

ハクジラ類 ●マッコウクジラ、イルカなど

ハクジラ類は、歯を持つクジラ類で、イカや魚を歯でとらえて丸のみにします。歯の断面にある年輪から年齢がわかります。