

～今年のキーワードは「（鯨は）100年とってもだいじょうぶ！」～
「豊洲市場ニタリクジラ生肉上場プロジェクト」

松屋銀座初となる、「ニタリクジラ生肉の販売」や「くじら生肉捌きショー」を開催！

- 8月30日（水）：豊洲埠頭にてニタリクジラ生肉を荷揚げ
- 9月01日（金）：豊洲市場にてニタリクジラ生肉上場
- 9月01日（金）～03日（日）：松屋銀座「山助」にて販売会および「くじら生肉捌きショー」開催

世界で唯一母船式捕鯨を行う共同船舶株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：所英樹）は、2023年8月30日（水）から9月3日（日）にかけて、「豊洲市場ニタリクジラ生肉上場プロジェクト」を実施することをお知らせいたします。



「豊洲市場ニタリクジラ生肉上場プロジェクト」について

「豊洲市場ニタリクジラ生肉上場プロジェクト」は、国内での商業捕鯨再開後における鯨肉への評価向上に向けて、従来は全量を冷凍製品として流通させていた、母船式で捕獲した大型鯨の生産物の内、一部を一度も凍結させない氷蔵熟成生肉として市場に上場し、消費者の元へお届けすることを目的としています。

この度、共同船舶は8月30日（水）から9月3日（日）にかけて本プロジェクトを下記3つの構成にて実施いたします。

- 8月30日（水）：豊洲埠頭にて勇新丸が着岸のうえニタリクジラ生肉を荷揚げ
- 9月1日（金）：豊洲市場にてニタリクジラ生肉上場（相対販売）
- 9月1日（金）～3日（日）：松屋銀座「山助」にてニタリクジラ生肉催事販売 ※無くなり次第、終了
※9月1日（金）11:30～「くじら生肉捌きショー」開催

5年目の漁期を迎えた母船式捕鯨の日新丸船団の操業により、8月30日（水）にキャッチャーボート（勇新丸）がニタリクジラの生肉を豊洲埠頭へ運び、9月1日（金）に豊洲市場に上場します。今回勇新丸には共同船舶の所英樹社長が自ら乗船し、ニタリクジラの生肉を携えて着岸予定です。その後、首都圏を中心に鮮魚店を展開する鮮魚専門店・山助の銀座店（松屋銀座地下2階）と浅草店（松屋浅草地下1階）にて販売会を実施し、銀座店では50キロの巨大鯨生肉を使った「クジラ生肉捌きショー」も実施予定です。

仙台では最高値キロ40万円を記録！豊洲市場ではさらなる高値更新に期待

生肉上場は毎年、仙台、豊洲、大阪、下関の4市場で実施しており、すでに今年は6月に大阪、8月に仙台で上場し、仙

台では最高級部位の尾肉がキロ 40 万円の最高値で落札されました。ニタリクジラの生肉としては史上最高値を更新しており、豊洲市場での上場ではさらなる高値の更新が期待されます。

また、豊洲市場でのニタリクジラの生肉上場は、2021 年から取り組みを開始し、今年で 3 回目となります。一昨年は東京オリンピックが開催されたことにより、選手村に近い豊洲埠頭へのキャッチャーボートの入港は叶わなかったものの、昨年からは豊洲市場の目の前に着岸することが許可されています。

一度も凍結させていない生肉は解凍によって細胞が破壊され旨味成分（ドリブ）が流出することがないため、鯨肉本来の旨味が凝縮されている。臭みがなく、もちりした食感が特徴で、クジラ肉通の間では一年に 1 度しか味わうことのできない貴重な高級肉として人気が高く、上場後も数日で売り切れてしまいます。今回の販売会でぜひご賞味ください。

<ニタリクジラ生肉催事販売概要>

日時：2023 年 9 月 1 日（金）～ 3 日（日）

会場：鮮魚専門店 山助（松屋銀座地下 2 階、松屋浅草地下 1 階）、他都内近郊の量販店

販売商品：尾の身（霜降りの最高級赤身）、赤身を予定 ※価格は豊洲市場での相対販売後に決定

特別プログラム：9 月 1 日（金）11:30 より松屋銀座地下 2 階「山助」にてくじら生肉捌きショーを開催

「（鯨は）100 年とってまだいじょうぶ！」逆に鯨を食べることは海洋資源の保護にもつながる

当社が柱とするキーワードは「（鯨は）100 年とってまだいじょうぶ！」。

日本では国際捕鯨委員会（IWC）で合意された厳格な管理方式（RMP）で捕獲枠を割り当てており、この捕獲枠を守っていれば **100 年間捕鯨を続けても鯨は 1 頭も減らない***とお墨付きをいただいております。

その上、捕獲した鯨は全頭 DNA が登録され、スーパーで売られている鯨肉は鯨種や捕獲した海域まで追跡できる完璧なトレーサビリティの下で管理されており、極めて安心安全な食品であると言えます。

また、鯨は毎日自分の体重の 4% の餌を捕食しており、その量は 1 年間で体重の 15 倍に上ると試算されています。鯨の胃袋を開けてみると、その餌となっているのは、オキアミ類の他にサンマやイワシ、スルメイカなど私たちの食卓に日常的に上る水産物が大量に確認されています。

食物連鎖の頂点に君臨する鯨だけを保護していると、鯨が増え続け、鯨の餌となる、私たちの口にする海産物の量が減っていくことは、人類の食糧問題・海洋生態系の観点からも深刻な問題となります。当社は生態系のバランスが崩れ、私たちの食べる魚も減ってしまうと警鐘を鳴らし続け、「鯨を食べて海の SDGs（持続的な開発目標）に貢献しよう」と呼び掛けています。

*IWC(国際捕鯨委員会)が開発・採択した科学的算出方法



▲鯨の胃内容物（サンマ）



▲鯨の胃内容物（スルメイカ）

共同船舶株式会社について

私たちは、生態系のバランスに配慮した持続的な捕鯨を目指しています

2019 年 7 月 1 日、わが国は 31 年ぶりに商業捕鯨を再開しました。商業捕鯨とは、鯨を獲って製品に加工し、それらを販売することによって捕鯨事業を採算に乗せ、民間企業として生き抜いていく事を意味しています。

2023 年 3 月期には、当初の計画よりも 2 年前倒しで商業捕鯨再開後初めて黒字化を成し遂げ、新母船「関鯨丸」の減

償却が始まる来年度からも黒字を出し続け、自立した民間企業として社会貢献に努めてまいります。

商業捕鯨再開から5年目を迎えましたが、今後も全社員一丸となって安心安全で栄養豊富なおいしい鯨肉を末永く消費者の皆様のお元にお届けしてまいります。

【会社概要】

社 名：共同船舶株式会社

本社所在地：〒104-0055 東京都中央区豊海町4番5号
豊海振興ビル5階

代表取締役社長：所 英樹

事業内容：母船式捕鯨業、備船業

設 立：1987年11月5日

HP：<https://www.kyodo-senpaku.co.jp/>

