

「常磐もの」魅力、プロに聞く

茨城の地魚に太鼓判

企画制作・茨城新聞社営業局

東北地方から茨城県にかけての太平洋沖は、多彩な種類の魚介類が取れる豊かな漁場を誇る。海産物は「三陸・常磐もの」と呼ばれる。県内の漁師や飲食店、東京・豊洲市場、都内の飲食店の関係者に、鮮度が良く評判の高い茨城の海産物について、プロの目線からそれぞれ語ってもらった。

県産伊勢エビ、味濃厚

平磯漁港（ひたちなか）漁師

黒沢 稔さん



漁港の朝は早い。ひたちなか市平磯町の平磯漁港。地元の漁師、黒沢稔さん（77）は午前2時には起き出し、午前3時からの漁に備える。豊進丸で沖に向かい、「刺し網漁」で伊勢エビを狙う。

父親の仕事を経く形で漁師の世界に入り、半世紀近く海と向き合う。伊勢エビ漁は7～8月が最盛期。大きなものだと重さは1kg近い。味が濃く、身がプリプリとしているのが特徴だ。

農林水産省の統計で2012年に6割だった県内の伊勢エビ漁獲量は、10年後の22年に約10倍の67割と急伸。従来はヒラメなどが取れた刺し網漁は、魚種が大きく変化した。県は23年、県産伊勢エビを「常陸乃国いせ海老」と名付けブランド化を図る。黒沢さんお勧めの調理法は、フライパンで少し焦げが付くくらい焼き、中身はレア。「取れたてはおいしく、刺し身にしてもいい。頭をみそ汁に入れるといいだしが出る」。平磯で刺し網漁をするのは現在2隻とい、後継者が課題だ。「小まめなPRや販売の拡大を通じて、稼げる漁業になってほしい」と望む。

漁船が並ぶ平磯漁港の前で伊勢エビを手にする黒沢稔さん（ひたちなか市平磯町）

鮮魚店「魚忠」（大洗）社長

今関雅好さん



店頭で魚をさばく今関雅好さん（大洗町磯浜町）

地元愛、料理で伝える

洗愛にあふれた声が店内に響く。夏場においしい魚介類を聞くと、「ハマグリ、サザエ、マコガレイ、スズキ」。ハマグリは焼くのが一番」とよびみなく答えた。9月以降は戻りガツオが旬。わら焼きにすることで脂が程よく溶け、香ばしさが楽しめるという。

茨城沖は、寒流と暖流が合流する豊かな漁場。常磐ものでは「メヒカリが日本一」。この辺で取れる種類はマルアオメエソと言って、脂乗りがいい」と太鼓判を押す。常磐ものをメインに使う飲食店「ちゅう心」を併設する。近海の魚介類だけでなく、常陸牛など幅広いジャンルの料理を提供する。「自分が食べておいしいものを正直に売っている。一流の魚しか扱わないという看板があり、後は海が後押ししてくれる」



見事な包丁さばきで切り身に姿を変えていくカツオ

旬の品、コース料理に

銀座「パラダイニング」 三沢 晋さん

東京・銀座の県アンテナショップ「IBARAKI sense（イバラキセンス）」内の飲食店「BARAdining（パラダイニング）」は、旬の「常磐もの」をコース料理に盛り込む。この時期は「スズキのカルパッチョ」と、「マダイのだし茶漬け」を提供する。料理長の三沢晋さん（40）＝取手市出身＝は「常磐ものは、ぜひ食べていただきたい食材」と真剣な表情で仕込みに当たる。

三沢さんによると、スズキの身はふっくらとしていて、味は繊細。昆布締めにして2日間寝かせ

た上で、本県産のミズナなどとともに皿に盛り、煮切りしょうゆとオリーブオイルをかけてカルパッチョに仕上げる。マダイは「さっぱりとした脂が乗っていて、時間がたつとうまみに変わる」（三沢さん）。皮目だけ湯引きし、半生の状態でしょうゆとみりん、酒に漬ける。茶漬けのだしは本県の有名そば店から仕入れるこだわりを見せる。

秋はヒラメ、冬はアンコウなど、1年を通じて常磐ものを活用する。三沢さんは「お客さんから大好評。そろそろ『アンコウ鍋のコー

スズキやアジなど常磐ものを料理に使う「パラダイニング」の三沢晋さん＝東京都中央区



スはいつから始まりますか』と問い合わせが来るかな」と笑顔で話した。

ブランド、おいしさ 自信

全国各地の食材が集まる「日本の台所」、東京・豊洲市場。7月下旬の朝、水産売り場には「三陸・常磐もの」がずらりと並ぶ。市場関係者は「ものが良いから」と口をそろえる。2011年に起きた東日本大震災の前からブランドとして扱われている。

創業73年の「吉善」も、三陸・常磐ものを数多く扱う仲卸業者の一つ。この時期は岩手のマガキ、宮城の戻りガツオ、福島のマダコ、茨城のシラウオなどが旬の品だ。通常の約3倍近い重さの600～700gの茨城産アワビもあった。

吉善の3代目、吉橋善伸社長（44）は、震災後も変わらず三陸・

東京・豊洲市場

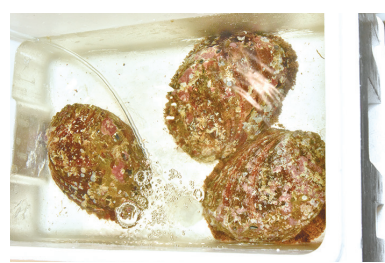
「ものが良い」



常磐ものをひいきにする。12年に市場の仲間と福島県いわき市の漁港を訪れ、魚を1匹ずつ放射性物質検査に通す様子を見た。「他の地域より安心。こんなにおいしい食材を扱わないのはもったいない」。敬遠するバイヤーもいたが、自信を持って売り込んだ。

震災で被災した産地を応援しようと、市場では「三陸常磐・能登

⑥アカムツを手にする仲卸業者「吉善」の吉橋善伸さん⑥大ぶりの本県産アワビ＝東京都江東区



夢市楽座」を開いている。岩手、宮城、福島、石川の4県の鮮魚や加工品が購入できる。

イベントを担当する東京魚市場卸協同組合の山中雅人業務部長（53）は「われわれは目利きとして、良いものは良い、悪いものは悪い」と評価する。三陸・常磐の魚は本当においしい」と太鼓判を押す。

みんなで見よう。
知ろう。
考えよう。
ALPS処理水のこと

経済産業省
Ministry of Economy, Trade and Industry

広告

ALPS処理水は、放出前に分析を行い、放射性物質が基準を満たしていることを必ず確認するなど、厳格に管理されて放出されています。これまでのところ、放出前・放出後のモニタリングの結果、いずれも問題のある数値は見られず、安全性が確認されています。

最新の状況※



基準を満たす

現在の状態※



異常なし

ALPS処理水の分析結果

東京電力及び第三者機関のJAEAが放出前のALPS処理水の分析を行い、いずれも基準を満たしていることを確認しました。

※2024年6月21日に採取を行ったALPS処理水（K4-Cタンク）※基準：トリチウム以外の告示濃度比総和1未満

海域モニタリング結果（海水・魚に含まれるトリチウム）

東京電力福島第一原子力発電所近傍海域のモニタリング結果について、異常はありません。

※最新の各機関での分析結果をもとにしています

一目でわかるマーク形式でモニタリングの結果を表示しているページはこちら



その他、ALPS処理水に関する情報はこちら

みんなで見よう ALPS 処理水

検索