

福島 の 海 の 魅 力

廣 告

“常磐もの”美味しいつながり

海の幸「常磐もの」。その「常磐もの」は福島海から私たちまで、たくさんの水産業のプロたちのリレーによって運ばれます。その「美味しいつながり」にはどんな魅力があるのか、4人のプロに聞きました。

生産

福島県いわき市

株式会社矢吹漁業（沖合底曳網漁業）

自慢のうまさは「潮目の海」で育まれる

「潮目の海」とよばれる常磐沖は、世界三大漁場の一つと言われるほど魚種も多く良質な魚が集まります。暖流と寒流がぶつかり、えさとなるプランクトンも豊富で小型の魚はもちろん、それをえさとする大型の魚もやってくるわけです。冬の時期は型のいいキチジ（キンキ）やアカムツ、ヒラメやタイなども水揚げされます。特にいわき市の魚にも認定されている「メヒカリ」は、寒くなれば脂のりもよくなり旨みも増えます。天ぷらや唐揚げ、お刺身にしておいしさを味わってほしい魚です。



市場に並ぶアカムツ、メヒカリなど

後世に残していきたい「常磐の宝」

この海の恵みは後世に残していかなければなりません。私たち漁師や漁業関係者も漁獲量や魚の大きさの基準を守りながら、水産資源の確保に取り組んでいます。安心して「漁師」という仕事ができる環境づくりや組織づくりをしながら、担い手不足の解消、育成にも力を入れているところです。福島が世界に誇る「常磐もの」。私たちはこの「常磐の宝」を大切にしながら多くの皆さまに味わっていただけるように努めています。

代表取締役 矢吹 正美さん

小売

福島県いわき市

株式会社大川魚店

鮮魚でも干物でも変わらないおいしさがある

「常磐もの」はカツオやサンマ、ヒラメ、メヒカリなど魚種も豊富です。旬の味を楽しみたいなら鮮魚が一番ですが、干物やみそ漬けなどに加工しても素材の良さを十分に味わえます。当社では「カレイ」の王様といわれる「メヒカリ」や、地元でも人気の「メヒカリ」の干物も販売しています。ほどよく脂ののった上品な白身は、ほんのりと甘くフワとした食感が特長です。皮や骨も柔らかいので丸かじりしておいしさを味わっていただきたいです。



代表取締役社長 大川 勝正さん

手を替え品を替え「常磐もの」の魅力をひろめる

「魚を調理するのはちょっと…」というお客様向けに、あらかじめ調理加工している商品の販売にも力を入れています。いわきの郷土料理「さんまのポーポー焼き」や「かつおメンチ」はレンジやお湯で温めればすぐに食べられるので手間いらずの一品です。選りすぐりの魚介を香り豊かな酒粕に漬け込んだ粕漬は、焼かずにそのまま召し上がれるので人気です。「常磐もの」の魅力や味わいを多くの方に知ってもらえるように、これから手を替え品を替えながらおいしい商品づくりをしてまいります。



常磐ものを使用した加工品

仲卸

東京都江東区

豊洲市場 株式会社山治

恵まれた漁場で育つから最高の魚になる

東京の豊洲市場には全国各地からとびりの水産物が集まります。なかでも福島、岩手、宮城、茨城にかけての太平洋沖は「三陸・常磐もの」と呼ばれ、私たち仲卸も「上物」として取引させていただいています。ミネラル豊富で水深に変化があるなど魚にとって恵まれた環境で育つ魚は、寒くなるにつれおいしさを増していきます。今の時期はアイナメやアナゴ、アンコウなどが店先に並びますが、今年は特にヒラメの身が厚くておすすめです。



代表取締役社長 山崎 康弘さん

上質なおいしさを後世に伝えていく

冬のアイナメは蒸し物や、唐揚げにして上からアンをかけて食べると最高ですね。ヒラメはそのままお刺身でいただくのもいいですが、数日、昆布で締めたものが絶品です。身はしっとり柔らかくなりますが、昆布とヒラメの旨みが相まって別格のおいしさです。近年、「三陸・常磐もの」というブランドを知る人が減り、ベテラン料理人しか良さを知らないという耳にします。私たち仲卸も「三陸・常磐もの」の良さを知ってもらえるようにがんばってPRしていきます！



福島県産ヒラメ

飲食

東京都目黒区

Le japon (ル・ジャポン)

質の高い「常磐もの」でおいしい料理をつくる

物心がついた頃から地元いわきの魚を食べ育ったこともあり、「常磐もの」のおいしさが当たり前のものになっていました。料理人になって、地元の漁場で揚がった魚をあらためて食べてみて、「こんなにおいしかったんだ」と驚きました。フランス料理は素材と、ソースやワインとのリアージュを考えながらひと皿を完成させます。常磐ものような質が高い魚はどんな料理にしてもおいしいので調理のし甲斐があります。



オーナーシェフ 中田 耕一郎さん（いわき市出身）

新しい「常磐もの」が海の豊かさを証明する

先日、地元の勿来漁港に行った際に、小さい頃から慣れ親しんだ魚種が少ないことに気がきました。反面、これまであまり見かけなかったサワラや伊勢海老が並んでいます。新しい常磐ものが出まわるのはうれしいことですし、どんな料理ができるだろうか楽しみでもあります。環境の変化で水揚げされる魚種は変化しますが、潮目の海の恵みを知ってもらうきっかけになると感じています。これからも、常磐もののよさを知ってもらえるように、おいしい料理を作っていきます。



常磐もの真鯛ポレ、ワタリガニソース

みんなでも
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

廣 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9月4日に採取を行ったALPS処理水（K4-B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

みんなでも知ろう ALPS 処理水

検索