

企画制作・茨城新聞社営業局



# アンコウの季節到来

東北地方から茨城県にかけての太平洋沖は、多彩な魚介類が取れる好漁場となっている。海産物は「三陸・常磐もの」と呼ばれている。冬場にかけてはアンコウの季節となり、鍋を代表にさまざまな方法で調理、提供されている。県内の漁師や海鮮卸商、東京・豊洲市場、都内の飲食店の関係者に、アンコウのおいしい調理法や漁獲の近況を聞いた。

重さ10kg近いアンコウを持つ秋山直道さん。水戸市青柳町



水産卸「常洋水産」(水戸) 鮮魚2課長代理 秋山直道さん

この時期の「常磐もの」では、一夜干しにするなどおいしいヤナギカレイや、表面の銀色がまぶしいサワラを推す。「アンコウのピークは年明け以降になってしまったが、その代わりに品質が良くおいしい魚も増えた。手ごろな値段で旬の魚が買える」と好意的に受け止める。全国から色とりどりの魚が入荷する同市場。広く北関東を商圏と捉え「お客さまに水戸で買うメリットを感じてもらいたい」と、豊富な品ぞろえで顧客を迎える。

冬場の鍋物向けに需要が高まるアンコウは、県内外の港から水戸市公設地方卸売市場(同市青柳町)に集まり、仲買人などを介してスーパーや飲食店に向かう。11月末、同市場の水産卸会社「常洋水産」には、アンコウが入った発泡スチロール約200箱が積み上がった。独特の風貌とぬめり、見た目はグロテスクな印象のアンコウ。「吊るし切り」などでさばくと、身、ヒレ、皮、肝臓、エラ、胃袋、卵巣の「七つ道具」に分けられ、骨など一部を除いて無駄なく食べられるとされる。市場の関係者は「アンコウは肝が命」と断言する。肝は「海のフォアグラ」と称され、大きいほど高値が付くという。同社鮮魚2課長代理の秋山直道さん(37)は、入社以来、鮮魚担当一筋15年。「ここ10年くらいで漁場が変わった。南方の魚が北上している」と語る。海の高温化で水揚げされる魚種が変化し、11、12月のアンコウは北海道や宮城県産がメインとなる。

新鮮な魚を取って、食べて、半世紀以上、「取った魚がすぐ消費者に行きわたる仕組みがあればいいね。茨城に来てくれれば、おいしい魚を安く食べられる、って具合に」と理想を口にした。

## 七つ道具、無駄なく食す

自らの船の前でアンコウを掲げる沢島治さん。日立市久慈町



久慈漁港(日立) 底引き網漁師 沢島 治さん

日立市久慈町一丁目の久慈漁港は、工都・日立を支える茨城港日立港に隣接する市南部にある。漁港を拠点に18歳から漁船に乗る沢島治さん(60)は、「いろいろな魚が取れて、豊かな漁場」と地元を誇りに感じている。漁船「第八忠宝丸」で底引き網漁を営み、アンコウやヒラメ、タコ、エビ、メヒカリなどの魚を取ってきた。茨城の冬の魚といえばアンコウが代表的だ。沢島さんは「寒いときは鍋。身がしつかりしていて、歯ごたえがある」と語る。淡泊な白身と濃厚な肝を使った料理はほかにもあり、身を肝とみそで煮る「肝煮」や唐揚げも美味と勧める。温暖化の影響が、漁場の魚は「種類が変わってきている」と沢島さん。アンコウは漁獲のピークが春先に入っているという。代わってヤリイカが豊漁となり、高級魚のクエが網に初めて入るなど、南方の魚が北上している。リーダーで魚群を探知できない底引き網漁は経験と勘が頼りの仕事だ。「子供の頃から海と船が好き。半分趣味みたいなもの」。県産品漁業協議会会長に就き、長男(25)も同じ船に乗る。「漁師や仲買人、市場の人たちが変わらな生活できるように、豊かな漁場はそのままであってほしい」と改めて感じている。

日立市久慈町一丁目の久慈漁港は、工都・日立を支える茨城港日立港に隣接する市南部にある。漁港を拠点に18歳から漁船に乗る沢島治さん(60)は、「いろいろな魚が取れて、豊かな漁場」と地元を誇りに感じている。漁船「第八忠宝丸」で底引き網漁を営み、アンコウやヒラメ、タコ、エビ、メヒカリなどの魚を取ってきた。茨城の冬の魚といえばアンコウが代表的だ。沢島さんは「寒いときは鍋。身がしつかりしていて、歯ごたえがある」と語る。淡泊な白身と濃厚な肝を使った料理はほかにもあり、身を肝とみそで煮る「肝煮」や唐揚げも美味と勧める。温暖化の影響が、漁場の魚は「種類が変わってきている」と沢島さん。アンコウは漁獲のピークが春先に入っているという。代わってヤリイカが豊漁となり、高級魚のクエが網に初めて入るなど、南方の魚が北上している。リーダーで魚群を探知できない底引き網漁は経験と勘が頼りの仕事だ。「子供の頃から海と船が好き。半分趣味みたいなもの」。県産品漁業協議会会長に就き、長男(25)も同じ船に乗る。「漁師や仲買人、市場の人たちが変わらな生活できるように、豊かな漁場はそのままであってほしい」と改めて感じている。

## 魚種多彩、豊かな漁場

### 濃厚どぶ汁が人気

鮫鯉 篠げん (東京都中央区八丁塚)

北茨城名物の「どぶ汁」を勧める篠原聡さん=東京都中央区

茨城の冬の味覚を代表するあんこう鍋。なかでも北茨城市発祥とされる郷土料理「どぶ汁」は、あん肝の濃厚なコクが楽しめる。東京都内で本場の味を提供しているのが、同市出身の篠原聡さん(60)が営む海鮮居酒屋「鮫鯉 篠げん」。この時期は予約の電話が鳴りやまない人気ぶりだ。篠原さんは「茨城の良いアンコウを、より多くの人に食べてもらいたい」との思いから、「常磐もの」にこだわる。定休日地元・平潟漁港まで片道約180kmの道のりを車で向かう。自ら仕入れを行うことで、手ごろな価格に設定している。

仕入れの基準は大きさ、魚体、身質。鍋で煮込んだ時に身と骨が離れてしまわないよう、重さ10kg以上のしっかりしたものを選ぶ。どぶ汁にはアンコウをふんだんに使う。水を使わず、ダイコン、ネギ、数種類ブレンドしたみそだけを入れる、濃厚でぜいたくな一品だ。篠原さんは、東日本大震災からの復興を目指し、2015年に开店した。当初は苦労したが、現在は常連客も付き、「茨城のアンコウの魅力をもっと多くの人に伝えたい」と話す。



### 底物、身厚く美味

豊洲市場・山治

三陸・常磐ものヒラメを手にする「山治」の山崎康弘社長=東京都江東区

全国からトップレベルの水産物が集まる東京・豊洲市場。東北地方から茨城県にかけての太平洋沖で取れる「三陸・常磐もの」は、冬場にかけて海底近くに生息する魚がおいしさを増す。市場関係者は、好漁場の魚介類に高評価を与えつつ、さらなるPRを期待する。水産物の仲卸「山治」は、1958年の創業以来、築地、豊洲で新鮮な魚介類を扱ってきた。年末から年明けにかけての三陸・常磐ものについて、「基本的には底物、がお勧め」と山崎康弘社長(55)。ヒラメやアイナメ、アナゴ、アンコウなどが店先に並ぶ。「今年は特にヒラメの身が厚い」と評価する。

調理法は和洋含め何にでも向くという。アイナメは蒸し物や唐揚げにしてあんかけを乗せ、ヒラメはこぶ締めなどを提案する。岩手、宮城、福島、茨城にかけての太平洋沖は、ミネラル豊富で、水深に変化があるなど「魚にとって最高の環境」と指摘する。「おいしい小魚が集まる場所だからそれを食べる魚もうまくなる」。ただ、近年、三陸・常磐もの認知度が下がっているとし山崎社長は感じている。「もっと良さを説明しないと。このブランドを多くの人に知ってもらいたい」と強調する。



# みんなでも知ろう。考えよう。ALPS処理水のこと

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飽和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