



(4) は「加熱しても身が

えぐみが少ないカキを厳選して仕

茨城にかけての太平

をのせ、ヒラメはこぶ

アイナメは蒸し物や唐

田清の佐藤文雄・取締役営業副本部長

価格への転嫁を最小限にとどめ販売し

旬の物を気軽に味わってほし

が、今年は5千円台になることもあった

旬ごろの市場価格はキロ3千円台だった

なると売り上げが伸びるという。

る。冬季は鍋とフライがお薦め。

カキは近年、海水温上昇の影響で出荷

同魚店によると、昨年12月上

治」の年末年始の店先には三陸・常磐も

豊洲市場で水産物の仲卸を営む「山

年は特にヒラメの身が厚い」と評価する。

山﨑康弘社長(55)は「今

調理法は和洋含め

という。しかし、多くの消費者に地元の

翌年の4月の花見の時期ごろまで店頭に 宮古や山田産が中心。むき身は12月から 品質な生カキが並び、多くの買い物客で a店(佐々木忠行店長)には三陸産の高 同店のカキは宮古市魚市場で仕入れた の老舗。盛岡市中ノ橋通のEoca 田清魚店【盛岡市】

並び、殼付きは入荷状況を見ながら販売



漁業者や小売、市場、飲食関係者から全国に誇る岩手のカキの魅力を聞きました。

三陸名産のカキは自然の恵みと漁業者の愛情をたっぷり受けて育まれます

| 洋沖で取れる「三陸・常磐もの」 冬場にかけて海底近くに生息す 旨味增

る。「おいしい小魚が集まる場

豊洲市場関係者は好漁場の魚介類に高評 幅広い世代への価値発信 山治【東京都江東区】

企画制作/岩手日報社総合ビジネス局

もっと良さを説明し 下がっていると山﨑社長は感



カキ養殖・販売業【陸前高田市】 佐々木商店

行った。作業場に運んで高圧洗浄機で 殖いかだの上で手際よく水揚げ作業を

とともに脇之沢漁港から船で約5分の養

12月上旬、佐々木代表(4)が従業員

洗った後、4時間かけて紫外線滅菌を行

栄養分が注ぎ込み、沖では親潮と黒潮が 同市の清流・気仙川から自然豊かな森の

混ざり合う好漁場の広田湾。手間暇をか

けて最高級のカキを生産している。

業、左々ともいうにより、 前高田市米崎町のカキ養殖・販売

海と山の栄養 を豊富に吸収 皆さんには、 「取引先の うちのカキ



代表は「年間を通して海水温が異常に高解け牡蠣」として出荷している。佐々木 稚貝を丁寧に間引きして栄養を集中させ 化を懸念しつ る。夏は成長を妨げる他の貝を取り除く 効率よりもおいしさのため一。 春には

る」と笑顔を見せる。 げに召し上がる様子を見るとうれしくな のミルク」は食感も甘味もどこにも負け 味わいは豊かな三陸の恵み。自慢の「海 高田市の広田湾産を仕入れている。深い (30) は県産カキに胸を張る。 生ガキ以外にも、系列店も含め、 同店は主に、山田町の山田湾産、陸前 グトレジオンポートの清水政也店長 大ぶりの身に驚く客も多く「満足

経済産業省

東京都港区の東北カフェ&ダイニ 粒で濃厚。当店の、武器、です」。

東北カフェ&ダイニングトレジオンポート【東京都港区赤坂】

カキを使ったグラタ

でありたい。交流人口が増える岩手、東北を身近に感じても 足を運んだ。 京で8店舗を展開している。 清水店長は「カキをはじめ

学生時代にボランティアで陸並 号店をオープン。現在は岩手 力を食を通して伝えようと20 にボランティアで入り、その後 表(4)は、東日本大震災の木 同店を運営するトレジオン



みんなで 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※



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

みんなで知ろう ALPS処理水

広告