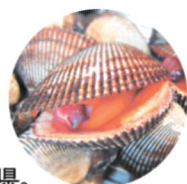


企画・制作／河北新報社営業局

海の恵みをいただく みやぎの“赤貝”は美味しさ



みやぎの赤貝



関上、渡波など赤貝の名産地のある宮城県。宮城の海は、奥羽山脈、阿武隈山地、北上山地で蓄えられた栄養分が川から注がれ、多様なプランクトンや魚が集まる海域となっています。この豊かな漁場で4年をかけて成長する赤貝は、旨みが強く、鮮やかな身色をまといます。関上産は例年、水揚げの80%は豊洲市場へ。東京の高級寿司店などで提供されます。

宮城が誇る高級食材の赤貝。市場では「本玉」とも呼ばれ、とりわけ名取・関上産は珍重されてきました。この赤貝に熱い想いを持つ、生産者や小売店、首都圏飲食店の皆さんの「太鼓判」をお届けします。



上・右下/まるしげが経営する「漁亭浜や」の赤貝井と刺し身 左下/MARUTAの看板商品の一つ「関上産 赤貝の塩漬」

関上の赤貝を求める方は多そうですね。そうですね。私も朝市や経営する飲食店に立ちますが、お客さんから「赤貝ある？」とよく尋ねられます。また、赤貝を食べるために、

でも販売しています。

関上の赤貝は、どこで購入できますか。引き合いが強い分、なかなか赤貝がそのまま鮮魚店などで販売されることは少ないですが、毎週日曜・祝日に開催される「ゆりあげ港朝市」に並ぶこともあります。また、弊社では新鮮な赤貝を急速冷凍した刺し身やなめろうを「漁亭浜や」のオンラインショップでも販売しています。

全国にファンが多い赤貝。手軽に食べられる加工品も。



流通小売店 有限会社まるしげ 代表取締役 佐藤 智明さん

Interview

わざわざ東京や遠方から訪れる方もいらっしゃるようです。

関上の赤貝のPRメッセージをお願いします！

地元では赤貝を多くの人に楽しんでもらえるよう、赤貝井やなめろうを考案して提供しています！関上で皆さんをお待ちしています。



流通小売店 有限会社 MARUTA 代表取締役 相澤 太さん

新鮮な赤貝を使って、塩漬を作っています。素材の良さを楽しんでもらうために、あまり手は加えていません。いつでも手軽に関上の赤貝を味わってください！



関上沖の遠浅の環境が良質な赤貝を育む。出雲さんは「日本一の呼び名に恥じないよう」と品質管理を徹底

「日本一」と呼ばれることが誇り。ぜひ、現地で味わって！

今シーズンの赤貝の品質や水揚げはどうですか。漁が始まって3カ月ほどですが、身入りが良く、幅広いサイズがそろっています。また、水揚げ量も豊漁だった去年と同程度と順調です。例年、懸念される貝毒も問題ないので、安定して供給していけると喜んでいます。

やりがいはどういった所に感じますか。やはり、全国から日本一の赤貝と呼ばれるほど、評価されることですね。そう言われることを生産者は誇りに感じていますし、これからのその評価や期待にしっかりと応えるため、近赤外線センサーや画像解析で品質管理を徹底



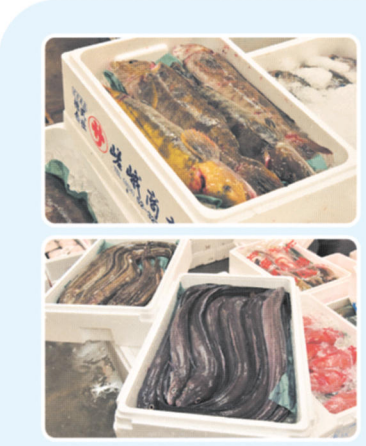
生産者 県漁協仙南支所 関上運営委員長 出雲 浩行さん

Interview

して、おいしい赤貝を皆さんにお届けしたいと思っています。

関上の赤貝のPRメッセージをお願いします！

関上の赤貝は品質が高い評価を頂いて、ほとんどが豊洲市場に出荷されています。ただ、本当はもっと宮城の皆さんに食べていただきたいと思っています。関上には赤貝をお手頃な価格で提供する飲食店もたくさんあるので、ぜひ現地で味わってもらえればうれしいですね。



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』がおすすめ」と山崎康弘社長。ヒラメやアサギ、アナゴ、アンコウなどが店先に並び、「今年は特にヒラメの身が厚い」と評価する。



Report 三陸・常磐もの特集 豊洲市場 山治

三陸・常磐もの高評価 底魚、身厚く美味

山治 社長 山崎 康弘さん



江戸前寿司の伝統に根差した丁寧で繊細な仕事ぶりで知られ、江戸文化の粋も楽しむことができる。【東京都中央区銀座】

宮城の赤貝の魅力は、濃厚な味はもちろん、サイズ、歯応え、香り、どれをとっても抜群です。殻を開けている時に、もうとておいしい匂いがして来ますね。取り出した身は、羽をひろげた蝶のように

左右対称になるように包丁を入れて行きますが、宮城の赤貝は身が厚く、筋肉質なので仕事がいやしく、見た目も美しく仕上がりますね。これから春にかけて卵を持つ前の肝の塩焼きや、希少なヒモと身を一緒に握るのも美味しい食べ方です。



首都圏飲食店 鮎太一 オーナー 石川 太一さん

Interview

お店と赤貝のPRメッセージをお願いします！ 冷蔵庫のない時代に誕生した江戸前寿司の伝統的な技術を、いかに現代に生かすかを考えながら仕事をしています。いいネタ、いいお米、いいお酢との出会いの積み重ねの集大成として、作り手の思いと食べ手の期待に応えるお寿司を目指しています。江戸前握る赤貝も最高に美味しいですよ。

みんなで見よう。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。



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

みんなで見よう ALPS 処理水 検索