

広告

福島<sup>の</sup>海<sup>の</sup>魅力

# 常磐ものが つなぐもの

暖流と寒流が会う福島県沖は「常磐もの」と呼ばれる極上の魚が育つ豊かな漁場です。相馬で生まれ育ち、漁師として親子3代にわたり常磐ものの魚を獲る菊地栄達さんは、漁船「宝恵丸」の船長として魚を追いかけて舵をとります。常磐ものを育む相馬沖の豊かさ、そして水揚げされる魚たちのおいしさについて話をうかがいました。

相馬双葉漁業協同組合  
宝恵丸船長  
菊地 栄達さん

## 漁師の誇り。 「潮目の海」が育む極上の魚たち

小さい頃から相馬の海が好きで、大人になってもここで暮らしたいと思っていました。祖父も父も漁師をしていたので、私も漁師になるのが必然だったのかもしれません。漁師になって10年ちょっと。父から船の操舵を任せられるようになり、船長として船員たちと漁に励んでいます。

福島県沖は暖流（黒潮）と寒流（親潮）がぶつかる「潮目の海」と呼ばれ、魚のえさとなるプランクトンが豊富で「常磐もの」と言われる極上のヒラメやカレイをはじめ、アンコウやメヒカリなども多く獲れます。他にもスズキやホウボウ、近年ではタチウオやトラフグも水揚げされるようになりました。特に相馬沖は他の海域と異なり遠浅の地形で、一年を通してさまざまな魚が育まれる漁場は、相馬の宝であり私たちの誇りです。

私たちの今後の課題は水産資源の保全と後継者の育成です。次世代に海の恵みと漁師文化を残していくために、常磐ものの魅力をたくさんの人に知ってもらいたいです。

## 「常磐もの」はプロも認める 絶品のおいしさ！

「常磐もの」の代表格であるヒラメは、東京の豊洲市場では「味は絶品!」と目利きのプロや多くの料理人から高い評価を得ています。

高級魚として扱われていますが、私たちにはとても馴染み深い魚で、昆布で締めたお刺身やフライ、ムニエルなどは定番メニューです。切り身をねぎとみそ、卵と一緒に炒めた「ヒラメのそぼろ」は、お酒のつまみとしてそのまま食べてもいいし、ご飯にのせても抜群!まさに漁師町ならではの「おふくろの味」といってもいい逸品です。松川浦漁港の近くにある「浜の駅 松川浦」では目の前で水揚げされた新鮮な魚を購入することができます。ヒラメのほかにも四季折々の魚が並んでいますので、消費者のみなさんに足を運んでいただければと思います。

常磐ものは身が締まって質が良く、食べて満足するおいしさです。お近くのスーパーや魚屋さんで見かけたら、ぜひ手に取って味わってください。そして常磐もののファンになっていただけたらうれしいですね。

広告

経済産業省  
Ministry of Economy, Trade and Industry

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