

企画・制作／河北新報社営業局

海の恵みをいただこう みやぎの“海苔”は美味しさ

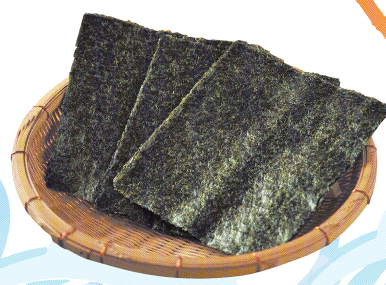


みやぎの海苔



世界三大漁場の一つに数えられる三陸沖。親潮(寒流)と黒潮(暖流)がぶつかる、その栄養豊かな海の恵みを受けて育つ宮城の海苔は、豊かな磯の香りや歯切れが良く、かむほどに強いうまみを感じることができる逸品です。また、鹽竈神社で毎年1月に開催される「奉獻乾海苔品評会」において、優賞・準優賞に選ばれた乾海苔には「皇室献上品」の栄誉が与えられます。

栄養豊かな三陸の海で育まれる宮城の海苔。その味わいや香り、食感は絶品で、毎年皇室にも献上されています。今回は海苔の名産地として知られる東松島市大曲浜の海苔漁師・相澤太さんに宮城の海苔の特徴や今後の目標などについて伺いました。



「一生一品」の 海苔づくりを通じて、 豊かな未来を育む。

アイザワ水産 代表

相澤 太氏

東松島市大曲浜出身の3代目海苔漁師。
皇室献上の栄誉に2度輝く



宮城の食を守っていきましよう！

数だけ異なるおいしさがある。それが本場の豊かさだと気付きました。

その豊かさを未来へ守るため、相澤さんは海苔づくりを通じて、食の安全性や自然環境といった問題にも取り組んでいます。「海苔をはじめ、自然の恵みをしっかり見て、食べて、現状を知ってほしいですね。作る人も食べる人も、手を取り合って宮城の食を守っていきましよう！」

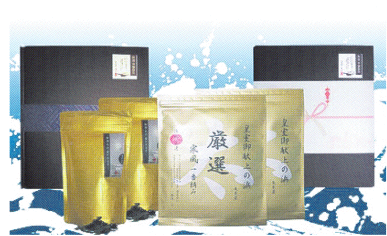


相澤さんは「一生一品」を追い求めながら、近年では海苔づくりに対する思いが大きく変化したと語ります。「自然に素直に育て、海の変化を海苔で表現したいですね。去年と今年で味は違いますが、どちらもおいしいね」と言ってもらえたら、漁師や産地の豊かさを未来へ守るため、相澤さんは海苔づくりを通じて、食の安全性や自然環境といった問題にも取り組んでいます。「海苔をはじめ、自然の恵みをしっかり見て、食べて、現状を知ってほしいですね。作る人も食べる人も、手を取り合って宮城の食を守っていきましよう！」

「自然に素直に育てる」 海苔づくりにかける思い

大曲浜の海苔の品質の高さについて尋ねると「生産者の技術や知識が高いことが要因ではないでしょうか」と相澤さん。この浜には磯がないのでウニやアワビなどを採ることはできません。だからこそ、全国の産地に勉強に行ったり、学んだ知識を共有したり、切磋琢磨しながら海苔づくりに励み、品質を高めてきました。

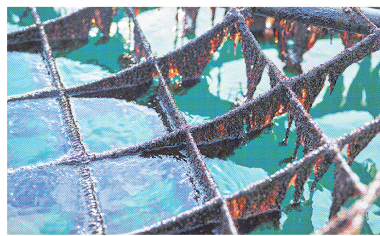
してきました。



18歳で海苔漁師となった相澤さんは、当時は自分が一番になることだけを目標にしていたと苦笑します。一生で「一番うまい海苔」「一生一品」を目指して海苔づくりにまい進し、史上最年少の23歳で皇室献上品に選ばれたなど、大曲浜のブランド化を牽引してきました。

「皇室御献上の浜」として 大曲浜の海苔をブランド化

大きな漁船で、さらに続けた。水温が低い寒流で波にもまれて育つため、味がギュッと凝縮しています。特に「一番摘み」と呼ばれる収穫期の最初に採れる海苔は口溶けが良く、風味も抜群です。また、「十三番摘み」でも巻物やおむすびにぴったりで、いつ採れたものでもおいしく食べられるのが特徴です。



「今季は前半こそ海水温が高かった影響で生産が遅れましたが、だいぶ順調になってきました。品質も上々です！」。そう話すのは、海苔の養殖から商品化、販売まで手掛けるアイザワ水産の相澤太さん。宮城の海苔の特徴を伺うと「栄養豊かな親潮の影響が

寒流の荒波にもまれ、
味が凝縮する宮城の海苔

みんなで 知ろう。 考えよう。 ALPS 処理水のこと



広告

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

みんなで見よう ALPS 処理水

検索