

福島 **海** の魅力



海の雅かわせ
代表
川瀬 洋さん

みんなで
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。

放出前・放出後のモニタリングの結果、安全性が確認されています。

ALPS 処理水の分析結果

最新の状況※
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。

※2025年11月20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)

現在の状態※
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

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

検索

常磐ものが
つなぐもの

小さな頃から慣れ親しんだ請戸の常磐もの

私は二本松市の生まれ育ちですが、子どもの頃から祖父や父親に連れられて請戸の海で、釣りや海水浴をしていました。そこで請戸漁港に水揚げされる「常磐もの」のおいしさに出会いました。料理人のキャリアを磨くために横浜で働いていた時も、請戸で揚がる常磐ものが一番美味だと思っていました。独立して自分の店を持った時は請戸の魚を使おうと決めていたくらいです。平成19年、店をオープンし、2年後には相馬双葉漁業協同組合の仲買人になりました。自分で競り落とした魚を自分で調理して店に出しているのは、私くらいじゃないでしょうか。それから2年後に東日本大震災が起き、常磐ものが手に入らなくなってしまった時は「別の店にするしか…」とも考えました。しかし、二本松市に移り住んだ浪江町の皆さまの励ましや試験操業が始まって、常磐ものが手に入るようになり、店を続けることができました。今も新鮮な魚介を手に入れるために浪江町の請戸漁港へ通っています。

暖流と寒流が出会う福島県沖は「世界三大漁場」と称される豊かな海。

この漁場で獲れる魚は「常磐もの」と呼ばれる極上ものです。

幼少時から浪江町の請戸の魚に魅了され、

その素晴らしさを知る料理人、川瀬洋さんに

請戸漁港に水揚げされる常磐ものについて話をうかがいました。

こだわりの漁法で釣り上げる最高の活魚

昭和40年代から60年代にかけて、請戸の常磐ものは築地市場でも1ランクも2ランクも上で取引されていました。それは底曳網や定置網を使わず、刺し網や釣り船による漁が中心だったからです。今も漁師さんは魚を生かして持って帰ることにこだわっています。釣ったヒラメは網で水揚げされたものより高値で取引されます。捌くのに包丁がなかなか入らないほど弾力があり、刺身にしても薄く切らないと噛み切れないほど。請戸の常磐ものを味わってほしいです。今はシラウオが旬で、3月から4月頃まで続きます。シラウオは透明で苦味が少ないのが特徴です。生をポン酢で食べたり、汁物にしたり、卵焼きにも入れます。ほかにもヒラメやカレイ、タラも獲れて、味も格別です。

福島沖の潮目の海は、素晴らしい常磐ものを育む恵み漁場です。たくさんの方に安心できるおいしい魚を提供していきたいですね。

