

鹿島たこ

肉厚、うま味濃く

「常磐もの」
プロに聞く

福島県から茨城県にかけての太平洋沖は、多彩な魚介類が取れる好漁場になっている。ここで取れた海産物は「常磐もの」と呼ばれる。鹿島灘の「マダコ」は、潮流にもまれ肉厚で歯応えがあり、エビや貝を食べて濃厚なうま味があるとして、高値で取引されている。鹿島たこの魅力を探った。

高値取引、港に活気

ネットで包む

タコ漁の最盛期を迎えつつある1月中旬、鹿嶋市平井の鹿島灘漁港。お昼近くになると、朝5時から漁に出ている31隻の漁船が次々と戻ってきた。

親子3人で

鹿島灘漁業協同組合（鹿嶋市）によると、鹿島たこ漁は、たこつぼを使う。沖合の水深20〜30メートルの海底に沈め、時間を置いて引き揚げ、中に入っているタコを傷つけないよう一つ一つネットに入れ、漁船の「かめ」と呼ばれるいけすに移して帰船する。

千葉県沖で生まれたタコは、黒潮に乗って東北の仙台湾まで北上し成長する。秋になると、今度は親潮に乗り産卵のため南下してくる。これは「渡りタコ」と呼ばれ、ほかに鹿島灘にとどまる「地付きタコ」もいる。

この日、立ち会った仲買人は7業者、タコは選別し、大きいものは5匹単位で、小さいものは10匹単位で入札にかけられる。並んだタコを前に、仲買人が1キあたりの単価が書かれた値札を競り人に手渡す。最高値を付けた仲買人が落札となった。入札は間髪を入れず続き、タコがトラックなどに運び込まれていった。



入札の風景。仲買人はタコ1キあたりの単価を紙に書き競り人に渡す

3代続く漁場

神成田さん方では、祖父の代からたこつぼ漁に当

この日の神成田さんの取れ高は、75匹で計約100キ。同漁協によると、総水揚げ量は4127キだった。

たってきた。港から約10キロ北上した辺りが代々続く漁場だ。「中学生ぐらいから船に乗っていたかな。進学するつもりで大学も受かっていったんだけど、自分は人に使われるのが向いてない」と、結局この道に進んだ。神成田さんが笑顔で語る。

漁の決め手は、たこつぼを置く場所。地形、餌となるエビや貝の動き、GPS（衛星利用測位システム）を使った過去データなど、さまざまな要素を頭に入れて探す。

海外でのタコ乱獲による資源減少や、欧米などでのタコ人気の高まりを受け、輸入が減少していることから鹿島たこは価格が高騰しているという。

神成田さんは「地元住民が手を出しにくい値段になってしまった」と残念がる。鹿島たこの魅力について神成田さんは、「イセエビとかハマグリとか、鹿島灘の美味を食べているから味がいい。身を傷つけない漁法で品質も最高」とした上で、「漁業の後継者も育ってきて、港には活気がある」と胸を張った。

▲船から揚げたタコをたるに入れる（左から）神成田一男さん、長男の龍一さん、妻の佳代子さん



取ったタコを掲げる神成田一男さん＝鹿嶋市平井



企画制作・茨城新聞社営業局



広告

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。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。

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。

※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）

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