

熟練の技で「地魚」を育てる

宮古トラウトサーモンの挑戦



▲脂が乗った宮古トラウトサーモン



◀上から時計回りに、「冷燻」「粕漬け」「刺身」「味噌漬け」



丸友しまか
代表取締役 島香 友一さん

災害乗り越え特産化

三陸の冬を彩った秋サケの水揚げが激減する中、宮古市では2019年度から官民挙げて宮古トラウトサーモンを育てている。地元で水産加工、鮮魚販売業を営む丸友しまか（島香友一代表取締役）は、度重なる自然災害を乗り越え、熟練の加工技術と情熱で次世代の「地魚」を創り出す挑戦を続けている。

「漬け」のノウハウが強み

「頼りにしていたサケ、サンマ、スルメイカが取れなくなった。ならば、他社がやる前に取り組んだ方がいい」

1984年創業以来、養殖魚を扱うのは初めてだったが、勝算はあった。サワラや幼魚のサゴシ、タラ、サケなど、切り身を調味料に漬けて「漬け魚」の製造ノウハウが豊富だったからだ。さばいた身を締め、本来の味を引き出す塩水の濃度や浸漬時間を試行錯誤し、最適値を見いだした。

塩水に浸した後に漬け込む味噌床、粕床はうま味調味料不使用。味噌床はベースとなる甘口味噌にみりん、料理酒などを自社で配合。酒粕は浜千鳥（釜石市）から仕入れる。味噌付けは素材の風味が感じられるほどシンプル。脂の乗りも十分に全国にファンが多い。地元ではシートピアなどなどで販売している。

挑戦の裏には幾多の苦難があった。2011年の東日本大震災では、原発事故の風評被害で売り上げが半減。特に売り上げの8割を占めていた個人宅配事業者の買い控えが響いた。立ち直りかけた16年、台風10号で同市千徳の



▲宮古トラウトサーモンの腹骨を丁寧にすく島香友一代表取締役

工場が1・7㍓浸水し、加工機械や社有車、商品、原材料に至るまで、一晩で約5千万円の損害を被った。

追い打ちをかけたのが震災以降の秋サケの不漁。そんな中、2019年に宮古市では宮古トラウトサーモンの養殖事業がスタート。丸友しまかは地元の新たな特産品を目指し、他社に先んじて加工に乗り出した。

付加価値は「宮古らしさ」

味噌漬けや粕漬けと並ぶ宮古トラウト商品の主力の一つが「冷燻」だ。下処理は自社で行い、薫製はかつて活動していた南部鮭加工研究会の技術を継承した、農山漁村の活性化に取り組み「アースカラー」（普及村）に委託。11月から翌年3月の厳寒期、同市区界の薫製施設で広葉樹チップで7日間、低温でじっくりいぶす。生ハムのような食感と深い香りが特徴。盛岡市の福田パンとのコラボ商品を限定発売し、地元客はもちろん観光客にも好評だった。

田野畑山地酪農牛乳のナチュラルチーズ「白仙」と冷燻をセットにした「岩手サーモン&チーズ」は昨秋に仙台市で開かれた展示商談会に出展し、愛媛県のスーパーとの取引に結びついた。異業種連携は予想外の「化学反応」を生み新たな可能性を切り拓く。

児童生徒の食育にも力を注いでおり、小中学校で実施している地元食材を使った「宮古っこ給食」に切り身やコロッケを提供する。

海外サーモンの世界的な需要増と円安で価格が高騰し、国産が注目されている。しかし「全国で生産が始まっている。ほかの国産サーモンとの差別化が必要」と危機感を抱く。加工業者ができることは、技術でおいしさを引き出すこと。さらに漁業者が守る良質な養殖環境や飼料へのこだわりを「宮古らしさ」として味付けしていきたいと考えている。

漁業者が良質な環境で育て、加工業者が新たな価値を吹き込む。小売店が思いを届け、消費者が日々の食卓に取り入れる。その一つ一つの積み重ねが販路を広げ、全国に誇れる特産品へと押し上げていく。

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