

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



# 海の恵みをいただきよう みやぎの“しらす”は美味しさ



宮城県名取市・閑上港で水揚げされるしらすは、ふっくらとした身と抜群の鮮度が自慢。「北限のしらす」として新たな名物になっています。今回は「閑上海鮮井 せんしん」を経営するセンシン食品専務の高橋大善さんに、閑上で取れるしらすの魅力や、地域との関わりについて伺いました。

## みやぎのしらす

2017年7月から本格操業が始まった宮城県名取市閑上港の「しらす」。それまでしらす漁の最北端とされていた福島県相馬沖から北へと漁場が広がり、豊かな栄養をたたえた仙台湾で育ちました。ふっくらとした身と強いうま味が特徴です。東日本大震災後の海の変化を乗り越えて誕生したこの新たな特産品は「北限のしらす」と呼ばれ、復興の象徴にもなっています。

株式会社センシン食品 専務取締役  
高橋大善さん

閑上の  
自然と人が育む  
しらすの味。



「北限のしらす」を  
絶品の海鮮丼に。

名取市閑上の商業施設「かわまちてらす 閑上」で営業する「閑上海鮮井せんしん」は、「北限のしらす」を使った海鮮丼の専門店。経営する水産加工会社のセンシン食品は、

東日本大震災後に福島県相馬市から閑上に移転し、202

2年9月にこの店を開きました。高橋さんは「われわれを受け入れてくれた感謝を顔が見える形で地域に返そうと、飲食店を出しました」と振り返ります。

店づくりを模索する中で、加工業者の仲間から勧められたのが「北限のしらす」でした。「閑上のしらすは鮮度が良く、プリッととした食感や旨みも抜群で、すぐにこれでいいこういって決めました。お店では「どこ産のしらす?」「どこで買えますか」とよく尋ねられるそうです。

「ブーム」ではなく、  
地域の文化として。



高橋さんは、閑上のしらすの魅力について「味だけではない」と語ります。「漁師、加工業者、住民が一体となり、新たな名物として育てています。これほど応援される特産物は、地域の財産です。一過性のブームではなく、文

化として根付かせたいですね」。「北限のしらす」は「かわまちてらす 閑上」や、ゆりあげ港朝市に隣接する「メイプル館」の店舗など閑上の飲食店で提供され、名取市の特産品ショップなどで販売もされています。高橋さんは店の前を流れる名取川を見つめながら話しました。「山の栄養が川を巡り、海に注がれてしらすが集まる。それを大切に作り、丁寧においしく仕上げる人がいる。そんな自然と人のストーリーを現地で感じながら味わってほしいですね」