

海の恵みをいただき みやぎの“しらす”は美味しさ



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関上港の「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。

宮城県名取市・関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。今回はしらす漁師の出雲浩行さんに、操業の工夫や品質へのこだわり、そして地域の水産業の未来につながる思いについて伺いました。

しらす漁師が紡ぐ、 関上の味と物語。

出雲 浩行 さん
県漁協仙南支所 関上運営委員長



鮮度を守るための 目利きと手仕事。



船上で水揚げされたしらすの状態を確認

「網を入れてから引き上げるまで、10分から20分ほど。できるだけ素早く作業することを心がけています。そう話すのは、関上でしらす漁を行う出雲さんです。関上のしらす漁は、「二艘引き」。船一隻で網を入れ、短時間で引き上げることで、しらすへの負担を抑え、鮮度の良い状態で水揚げできる漁法です。そうして取れたしらすは、船上ですぐに氷締め。さらにサイズや身質、色による選別、異物の除去も徹底しています。海の状態によって、しらすの状態は大きく異なるので、しっかりと見極めなければなりません。二つの工程に手を抜かない。その積み重ねが、しらすの高い品質を支えています。」

半信半疑から始まった 新たな挑戦。



関上沖で操業するしらす漁船

関上でしらす漁が本格的に始まったのは、2017年のこと。東日本大震災後に海環境が変わり、それまで水揚げされていた魚が減少する中で注目されたのがしらすでした。出雲さんは「最初は本当に安定した量が取れるのか半信半疑でした」と振り返ります。しかし、試行錯誤しながら漁を重ねることで、徐々に水揚げ量が安定。加工業者や仲買人と連携しながら扱い方を工夫し、品質を高めてきました。「新しく取れる魚があるというのは、漁師にとって本当にありがたいことです」と出雲さん。近年は海水温の上昇でしらすが取れる時期も変わっているそうですが、そうした環境の変化にも柔軟に対応したいと語りました。

震災を乗り越える 関上の象徴に。



当初から関上でしらす漁を続けている出雲さん

しらすは震災の苦難を乗り越え、前へ進み続ける関上の海を象徴する存在となっています。出雲さんは「このしらすを心待ちにしている人たちがいることは、漁師の励みになるだけでなく、地域の水産業全体の活力にもなっています」と話します。近年は飲食店やスーパーなどで見かける機会も増え、「北限のしらす」という名前も着実に広がっていると感じているそうです。「しらすはおいしくて栄養も豊富です。多くの人に食べていただけるよう、私たち漁師はこれからも海に出続けます。地域を思う人々の手で大切に紡がれてきた北限のしらす。その味と物語は、未来へとつながっていきます。」



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。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

みんなでも 知ろう。考えよう。 ALPS処理水のこと

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