



# 常磐ものが つなぐもの

「常磐もの」が水揚げされる小名浜港のほど近くにある福島県立小名浜海星高校では、生徒たちが地元で水揚げされた魚を使って惣菜や食品の開発を行っています。高校生たちが「常磐もの」の魅力やおいしさを伝える取り組みについて話をうかがいました。

写真左から：常盤 敬景さん(顧問)・遠藤 慶穂さん(部員)・和田 将吾さん(顧問)・中村 寛太さん(顧問)・近江 達夫さん(顧問)・山田 雄平さん(顧問)・馬島 隆希さん(顧問)・根本 由紀枝さん(顧問)

## 「常磐もの」を知る 貴重な経験を活かし広く伝えたい

当校は県内唯一の水産系高校として、練習船「福島丸」を用いた実習や地域の水産関連企業と連携した授業など、海や産業に関わる実践的な教育を行っています。その特色を活かした「水産クラブ」は水槽管理やダイビング、釣魚など7つのチームに分かれて活動を行っています。特に調理チームは地元スーパー「マルト」の協力を得て、「常磐もの」の惣菜を開発し、年に2、3回、5種類ほどの商品を販売しています。  
2025年度はマルトと食品会社の「小泉食品」と共同で、さんまを使った「さんま飯の素」と「さんまのゆず味噌漬」を企画・開発しました。生徒たちも案を出し合いながら商品開発を行い、2月には店頭での試食販売会を実施しました。他にもマグロの魚骨づくりやスーパーの店内でマグロの解体ショーなども行っています。  
こうした貴重な経験を活かしながら、生徒たちが常磐ものをはじめとした地元の海産物を知る後押しをしていきたいと思います。



顧問の先生に聞きました！

## おいしさを届けたい！ 部員みんなが「常磐もの」のファン

水産クラブ調理チームの活動は、まず「常磐もの」を知るところからはまります。地元とはいえない知らない部員もいるため、瀬目の海のことや季節ごとにとれる魚の種類などを学びます。  
常磐ものはヒラメやカツオ、いわき市の魚であるメヒカリなど種類が豊富で、おいしいものばかり。自分たちで作って食べた「メヒカリの燻製」はとてもおいしかったです。メヒカリは脂がのっている魚なので、燻製にすることで程良い加減になり、何度も食べたくなる味です。過去にマルトで販売した「かつおのかつ重」は、お客様にとても好評だったと聞いています。  
“常磐ものがおいしい”ということは誰もが知っていることではありません。でも一度食べたら、そのおいしさに驚きます。部員みんなもすっかり「常磐もの」の大ファンです。最近は「調理がめんどろ」「生臭い」など、魚離れが多くなっています。これからも調理チームの活動を通して「常磐もの」のおいしさや魅力を広めていきたいと思います。



部員の生徒たちに聞きました！

# 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