

茨城県産マサバ

燻製油漬け、香りよし

「常磐もの」
プロに聞く

海洋高生考え商品化

県立海洋高校（ひたちなか市）の海洋食品科3年生が、「茨城県産マサバの燻製エゴマ油漬け」を商品開発し、1月に水戸市内のスーパーで試食販売会を開いた。サバの燻製は初めてという来客が多い中、反応は「サバなのに癖がない」「さっぱりしておいしい」などと好評を博した。生徒たちは「売れるか心配だったが、たくさんの人に手に取ってもらい良かった」と、喜びをかみしめた。

店頭で販売

水戸市河和田1丁目のカスミフードスクエア水戸赤塚店。鮮魚コーナーの一角に、海洋高校ののぼりが立つ。生徒4人がそろいの青い法被を羽織り、買い物客に試食を勧めていた。「海洋高校生徒が考案した茨城県産マサバの燻



スーパーで試食販売をした県立海洋高校の生徒たち(中央の4人)=水戸市河和田1丁目

製はいかがですか」試食した客は「サバの燻製は初めて」と新鮮に受け止めていた。「味付けがいいね」「さっぱりしている」「食べやすい」などと、味も好評のようだ。同市の児島哲也さん(32)と千鶴さん(33)夫妻は「サバは癖が強いと思っていて、一口で香りが広がっておいし

若者向けの味

かった。酒のつまみに合うし、飲まない人にはおやつにいいかも」と語った。魚が大好きという長男がいる同市、小林純子さん(50)は「クリムチーズを載せたらおいしいかも。きょうの夕食に出してみようかな」と笑顔になった。

県教委によると、今回の取り組みは、同校が「いばらきの地魚取扱店認証委員会」と連携し、「若者が食べたい魚料理」をテーマに進める「いばらきの地魚プロジェクト」の一環。スーパーのカスミ(つくば市)と、総合食品卸売業の茨城水産(水戸市)が協力し、共同開発した。プロジェクトは今年4年目。これまでシラスのさつま揚げやイワシの練り物、アジを使った魚肉ソーセージを商品化してきた。今回、商品開発に携わったのは岡終爾さん(18)、岡隆之介さん(18)、磯崎尚樹さん(18)、芳賀沼維さん(18)の4人。魚の燻製はあまり聞いたことがなかったため挑戦してみようと思った」と振り返る。選んだ魚は、茨城の漁師

プロとの連携

が自信を持って推奨する冬の旬の茨城県産マサバだった。漬け込む油を何にするか試食会で検討し、エゴマ油に決定した。桜のチップでマサバをいぶし、エゴマ油に漬け込んで完成させた。自分たちのアイデアが商品となり、目の前で客の手に渡るのを見た4人は、「とてもうれしい」と口をそろえた。4人と一緒に試食販売会に参加した同校の江幡友子教諭は、「食品加工と食品販売それ



商品化するレシピを決めるため開かれた試食会=2025年6月13日、ひたちなか市和田町の県立海洋高校

8種類試食し選定

「茨城県産マサバの燻製エゴマ油漬け」商品化に当たり、レシピを決めた試食会は、2025年6月にひたちなか市和田町の県立海洋高校で開かれた。「いばらきの地魚プロジェクト」に参加する生徒や教諭、「いばらきの地魚取扱店認証委員会」メンバーの茨城沿海地区漁業協同組合連合会や県漁政課の担当者が参加した。マサバは県産とノルウエー産の2種類を用意。漬け込む油をエゴマ油やアマニ油、綿実油に変えて計8種類の試作品を茨城水産が用意した。同校によると、採点基準は「食感」「おいしさ」「塩味」「香り」「生臭さ」の五つ。その結果、県産とエゴマ油の組み合わせが最高評価を獲得した。ノルウエー産は魚自体に脂肪が多く、油で漬け込むには不向きと感じたという。エゴマ油は香りの良さがポイントとなった。

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

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