



＼とっておきの海の幸／



# 春は“常盤もの”を楽しもう!

少しずつ暖かさが感じられるようになるこれからの季節。旬のグルメを味わいたいなら、やっぱり“常盤もの”!いわきエリアの海の恵みをレポートします!

本記事は、雑誌「ESSE 2023年4月号(発売日:2023年3月2日)」に掲載された記事をもとに、再構成したものです。

MEMO

200種類以上の魚介類が

水揚げされる“常盤もの”

福島県の沖合は親潮と黒潮がぶつかりあう「潮目」と呼ばれる場。名物のメヒカリを始め、水揚げされる魚介類“常盤もの”と呼ばれ、品質の高さとおいしさで全国でも話題になっています!



私が本気でおいしいと思える品々です

4代目の小野崎雄一さん



WEBサイト

## 1 豊富な“常盤もの”を楽しむなら 鮮魚・海産物専門おのざき

DATA @いわき市平内町80-1 鮮魚やっちゃんば平店内 @0246-23-4174 @8:30~19:00(月1回定休) @https://www.onozaki100years.com/



いわき駅近くにある、「鮮魚やっちゃんば平店」内にある店舗では、常時20種類以上の“常盤もの”など地場の旬の味はもちろん、専門店ならではのこだわりの魚介類が並んでいます

鮮魚から加工品、総菜までなんでもそろう品ぞろえに感動

創業100年。地元の人々、飲食店業者、観光客も集う、福島県最大の鮮魚専門店「おのざき」。水揚げされたばかりの魚から、おみやげにぴったりの品まで大充実。ネットショップにも力を入れているので、お取り寄せもおすすり!



すぐ近くで見れる魚のさばきは圧巻

魚を丸ごと買うと、無料でさばくサービスも。親子で行けば貴重な体験とならず



新鮮な魚を堪能できる食堂も併設

鮮魚コーナーのすぐ近くにある「潮目食堂」では、刺身定食や海鮮丼が楽しめます(15時まで)



厚揚げソフトかまぼこ

具材にタマネギが混ぜ込まれ、甘味とふわふわした食感が特長のオリジナルかまぼこ。“薬を食べる”ような絶妙な食感を試す価値あり!  
●1袋12本入り 702円



赤魚開味餅干

地場のみならず、世界や国内各地の魚も仕入れている「おのざき」。脂の乗った米国産の赤魚を、いわきで伝わるみりん干しにした干物も、店舗で大好評  
●920円

4代目 小野崎雄一さんのおすすめはこれ!

さんま

ボーボー焼

さんまのすり身にしょうがやみそなどを混ぜた、いわき発祥の郷土料理。「おのざき」オリジナルは、手づくり無添加  
●4枚入り 1,598円



金曜日の煮凝(あんこう・ひらめ・あなご)

4代目が開発に携わり、ネットショップで大ヒット。“常盤もの”の煮汁を、ジュレの仕立てに。おかずに酒の肴にも合い、お土産にも!  
●3個入り各78g 2,300円

## 2 生の魚と乾物、どちらも買える! 魚と味さんけい魚店

DATA @いわき市小名浜本町16-1 @0246-54-6450 @9:00~17:30(水曜定休)

小名浜の新鮮な魚が並ぶ地元の鮮魚店は工夫と愛情がいっぱい

「朝、漁港で水揚げされた魚は、早ければお昼過ぎから店頭に並びます」と若女将の松田さん。春は海藻類も充実する季節だとか。鮮魚のほか、手づくりの干物、総菜類も地元で大人気!



“常盤もの”のヒラメは脂が乗って絶品です!



店前で干す名物の乾物はしっとりおいしい!



昔ながらの製法でつくる干物はメヒカリ、イワシなどを販売。「町を吹き抜ける“浜風”に開いた魚をさらすとうま味が増します」



この日はお店に生きたままのあんこうが!「お客様に調理法を聞かれることが多いので、おすすめのレシピをプレゼントしています」

浜の魚のおいしさをぜひ味わって!



創業は1982年。今は若女将の松田幸子さん(写真左から2人目)を中心に、家族で経営。お店は小名浜港から徒歩約30分ほど

## 3 手間ひまかけた乾物にめぐり合える! 上野台豊商店

DATA @いわき市小名浜字吹松3-8 @0246-92-3163 @https://www.onahamanosanma.jp/

とれたての“常盤もの”をおいしいまま加工した乾物類は絶品

1960年の創業以来、鮮魚と水産加工業を営んできたそう。「イワシ、サバなど“常盤もの”のおいしい魚が数知れずあります。その恵みを乾物にして直売や通販でお届けしています」と社長の上野さん。

素材がもつ味わいにこだわっています



“常盤もの”のおいしさそのまま!

サバやメヒカリの乾物、さんまのボーボー焼きなど種類も豊富。旬の魚の良さを活かすため、味つけは「強すぎず弱すぎない」のが信条

脂ののったサバは骨をとるのも手作業



サバの開きは真空パックにする前に、やぶれないよう、尖った骨を手作業でカット。細かい部分まで愛情と手間をかけてつくっています



究極の「磐城イセエビ」セット

近年、地元いわきで水揚げ量が増加中のイセエビ。社長も大好物で「好きすぎて、ピザやパスタソースをつくってしまいました」  
●冷凍ピザ2枚、パスタソース、イセエビのグリルのセット 4,800円



# みんなまで知ろう。考えよう。ALPS 処理水のこと

経済産業省  
Ministry of Economy, Trade and Industry

広告

Q アルプス ALPS処理水って何?

A 東京電力福島第一原子力発電所の建屋内にある放射性物質を含む水について、トリチウム以外の放射性物質を、安全基準を満たすまで浄化した水のことです。トリチウムについても安全基準を十分に満たすよう、処分する前に海水で大幅に薄めます。薄めた後のトリチウムの濃度は、安全基準の40分の1未満になります。

Q なぜ、ALPS処理水の処分が必要なの?

A これからより本格化する東京電力福島第一原子力発電所の廃炉作業を安全に進めていくためには、新しい施設を建設する場所が必要となりALPS処理水を処分し、現在敷地を占有している数多くのタンクを減らす必要があります。

Q 海に流して大丈夫? 本当に安全?

A 放射性物質に関する安全基準を満たしていることが確認されたもののみが海洋放出されます。このため、環境や人体への影響は考えられません。また、海洋放出の前で、海の放射性物質濃度に大きな変化が発生していないかを、第三者の目を入れた上でしっかりと確認します。

Q もっと詳しい情報はどこで確認できるの?

A 科学的根拠に基づいたALPS処理水の情報を公式ウェブサイトで発信しています。ぜひ、「みんなまで知ろう ALPS処理水」で検索するか、こちらの2次元コードを読み込んでご確認ください。

みんなまで知ろう ALPS 処理水

検索

