

# 「味<sup>みりよく</sup>力」あふれる岩手のホタテ

世界三大漁場の一つに数えられる豊かな三陸の海は、沿岸部での養殖業も盛んだ。本県の養殖施設は東日本大震災で大きな被害を受け、漁業従事者も減少したが、一步一步復活を遂げてきた。ホタテは本県養殖業の主力の一つ。地元でも、遠く離れた首都圏でも、おいしさは消費者をとりこにしている。

## 食べ方多彩 世界に通ず

がける。新鮮な海産物などを県内外の多くの客が買い求める店で、タイソイが泳ぐ大きなけいすが目を引く。ホタテもいて、子どもが興味津々でのぞき込む。「昔から山田ではバーベキューと言えどホタテ。山田のしょうゆを垂らして、焦がして」と間瀬社長。刺し身ももちろんいいけれどフライも家庭の味。ひもをニンニクとバター、しょうゆで炒めたのもいい」と産地に根付いたメニューが口を突いて出る。

山田湾を高台から望むとホタテとカキの養殖いかだが並ぶ。「東日本大震災後はいかだが半分になったが、身入りは良くなったと漁師さんから聞く。山田町内のスーパー2店舗などを経営する尾半ホールディングスの間瀬慶蔵社長(46)が振り返る。同社は三陸道山田インターチェンジ付近に昨年7月新築移転した道の駅やまだ(通称「おいすた」)の産直「オイスタ」も手

## 荒海が育む 極上ホタテ

で自由に動いて伸び伸びと育ち、貝柱は厚みを増す。外海は高波や強風、濃霧に見舞われることが多い。漁業者は薄暗い時間でも船を出し、かこやホタテへの付着物の除去をこまめにしなければならぬ。ホタテが成長してかこの中で過密にならないよう、ホタテを移し替える作業も必要だ。荒海ホタテは品質が評価され、

野田村の特産「荒海ホタテ」は、潮の流れが速く、餌となるプランクトンが豊富な外海で養殖するのが特徴だ。この上ない成育環境で甘みとうまみをたっぷり蓄える。漁業者は資材や燃料高騰もあって経営は決して楽ではないが「他産地にはないおいしさを届けたい」と漁に励んでいる。ホタテ養殖の多くは内湾で行われ、貝に穴を開けて海中に沈める耳つり一般的なだが、荒海ホタテは直径80センチほどのかこの中

加工品も人気だ。冷凍ショーケースには地元の川石水産の「ほたてグラタン」が並ぶ。ホワイトソースとチーズの濃厚な味わいが大粒のホタテとマッチ。多い月には千個近く売れるという。間瀬社長は「ホタテは山田では特別感がなく、普通なんです。リンゴのような感じ」と例える。「でも、世界に通じます。多彩に食卓の主役を張るその品質に、胸を張る。



「オイスタ」でいけすのホタテを子どもたちに紹介する間瀬慶蔵社長(右)=山田町山田

冷凍の貝柱(左)、ほたてグラタンなど加工品も人気だ

## 東京で 岩手県の産直食材を 堪能できる店

岩手の海の恵みが首都圏の左党をうならせる「イワテバル」。は東京都渋谷区道玄坂で開店7年を迎える飲食店。釜石市出身で店主の佐々木達磨さん(42)が仕入れから調理までほぼ一人で切り盛りし、岩手ファンが集う店として広く地域のの人に愛されている。「寒い時期の岩手のホタテは格別」と太鼓判を押す。メニューには直送される旬の魚介類がずらり。特に冬の県産ホタテは「驚くほど甘く、身が締まり、刺し身のほかさまざまなアレンジで楽しめる」と佐々木さん。「浜焼きは蒸してから軽くバーナーで炙ると、とてもふっくら仕上がる。釜石産のしょうゆを少し垂らすとホタテのうまみが絶妙に引き立つ」と薦める。盛岡冷麺も人気メニュー。岩手の食材は味が濃く、とてもおいしい」と熱く語る。地酒のほか岩手の



▲「岩手の食材、想いを受け継いだ料理は必食」と語る佐々木達磨さん  
▶ふっくらと仕上がったホタテ浜焼きは肉厚で深い甘み特徴

ワインもそろそろ。佐々木さんは釜石南高(現金石高)から都内の大学に進学。卒業後は都内の飲食店などで経験を積んだが、東日本大震災を機に古里への思いに背中を押され、都心の人気中華料理店の店舗責任者から独立、開業した。佐々木さんは「初めて隣席になった者同士が親しくなり、店に来ることで縁がどんどん繋がることがうれしく」と目を細める。旬のホタテをはじめ、岩手のうまいものを目当てに「集いの場」は今日もにぎわう。

イワテバル。住所:東京都渋谷区道玄坂2-20-52F 電話:03-6427-0516 営業時間:18:00~23:00 定休日:日曜・祝日 【メニュー】※仕入れによって変わります 特大サイズのホタテ浜焼き 990円、盛岡冷麺 1,100円

2017年に地理的表示(GI)保護制度に、本県水産物で初めて登録された。ブランド化は漁業者や関係者らでつくる「岩手野田村荒海団(安藤正樹団長)が推進。PR活動や出荷の主体を担い、今年結成10周年を迎える。安藤団長(49)＝同村野田＝は「消費者からの『おいしい』の一言が私たちの励み。これからは消費者と交流し、おいしさや安全安心を伝える取り組みを継続していきたい」と力を込める。

徹底した成長管理で育てられた荒海ホタテ



▲かこのまま荒海ホタテを船に揚げる安藤正樹さん＝野田村・野田漁港

## 豊洲の仲卸が プロの目利きで選んだ 三陸・常磐もの

夜明け前の午前6時、東京・豊洲市場の水産売り場では仲卸業者と買出人が行き交っていた。「日本の台所」として国内の食が集まる豊洲にとって「三陸・常磐もの」は特別だ。仲卸業(亀谷)には福島や周辺県の旬モノが並ぶ。岩手のマダコ、宮城のカレイ、福島のヒラメ、茨城のマダイ…。同社社長で東京魚市場卸協同組合副理事長の亀谷直秀さん(63)は「三陸・常磐ものはいい漁場でいるんな魚がいる。

市場が本年度取り組んだのが「三陸常磐 夢市楽座」だ。2月までの約半年間、岩手、宮城、福島3県の魚や水産加工品を販売する特設店を設けた。食文化や3県の情報を学べるブースも開設した。常連客が付いたり、被災県出身者が買いに来たりするなど反響があった。亀谷さんは「産業が伸びないと復興は進まない。産地が潤えば、われわれも潤う」とし、来年度も復興企画を検討している。

▲三陸の物販と情報発信を行った「三陸常磐 夢市楽座」



▲自信を持って旬の三陸・常磐ものを薦める亀谷直秀さん

企画制作/岩手日報社広告事業局

経済産業省 Ministry of Economy, Trade and Industry 広告

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。これまでのところ、放出前・放出後のモニタリングの結果、いずれも問題のある数値は見られず、安全性が確認されています。

最新の状況※

基準を満たす

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。

※2023年12月22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

現在の状態※

異常なし

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

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