

プロに聞く!

Ask a professional!

# “常磐もの”の魅力と美味しさ

親潮と黒潮がぶつかりあい「潮目の海」と呼ばれる福島県沖は、およそ200種類以上の海産物が水揚げされる豊かな漁場として知られています。潮目の海で育まれた良質な海の幸「常磐もの」。その魅力について、県内外の漁業、流通、市場、飲食店、それぞれのプロに聞きました。

## Professional.1 いわき市漁業協同組合



教えてくれたのは 久保木 克洋さん | いわき市漁業協同組合/福島県漁業士会 会長

### 潮目の海が育んだ極上の味を堪能する

栄養豊富で潮の流れが速い海で力強く泳いで育つ「常磐もの」のヒラメは、肉厚でキュッと身がしまっているのが特徴です。今は5～6月の産卵期を前にたっぷり脂が乗って味も抜群。お刺身はもちろんですがフライで食べるのがおすすめです。熱を通すことで身がふわふわになり甘みも旨みも際立ちます。そのままでもいいですが、しょう油やポン酢をサッとかけるとたまらない美味しさです。

### 「常磐もの」は100年先まで残したい文化

処理水の海洋放出以降、県内外で「常磐もの」を食べる応援しようという動きが広がっています。これは漁業関係者にとって心強いことです。私たちが消費者の方々に獲れたて新鮮な魚を味わってほしいと頑張って漁に励んでいます。「常磐もの」の魅力を伝えていくことが福島県の漁業の再生であり、100年先まで残していかなくてはならない大切な文化だと思っています。これからも美味しい「常磐もの」の魚をみなさんに届けていきたいです。



## Professional.2 食品スーパー マルト



教えてくれたのは 安島 大司さん | 株式会社マルト商事 生鮮本部 取締役本部長

### 宝の海で獲れる至極の「常磐もの」

親潮(寒流)と黒潮(暖流)が交わる栄養豊富な潮目の海に育まれた「常磐もの」は、ヒラメやカツオ、スズキ、メヒカリなど四季を通して多くの魚種が水揚げされ、東京の豊洲市場の仲買人や料理人からは「これ以上のものはない」と太鼓判を押される逸品。特にヒラメは刺身が最高です。しっとりとした身にはほどよい弾力もあり、噛むと旨味の奥にほんのり甘さを感じられる極上の美味しさです。



### 先人たちが残した魚食文化を継承する

いわき市は毎月7日を「いわき七浜さかなの日」と定め、当店でも厳選した「常磐もの」の生魚や切身、刺身、干物、握り寿司や巻物、魚惣菜を販売して魚食文化を推進しています。また青少年育成事業として、小名浜海星高校の学生による生本マグロの解体ショーや新しいメニューを開発して、魚食の楽しみ方を提案しています。先人が残してくれた魚食文化を絶やすことなく若い世代に継承していく。それが私たちの大事な役目です。

## Professional.3 株式会社 亀谷



教えてくれたのは 亀谷 直秀さん | 株式会社亀谷 代表取締役 東京魚市場卸協同組合 副理事長

### 「常磐もの」はプロも認める一級品

暖流と寒流が交わる潮目の海である常磐沖は、とてもよい漁場で、質が高い魚が水揚げされます。今の時期は福島のヒラメや岩手のマダコ、宮城のカレイ、茨城のマダイなど旬の鮮魚が売場に並びます。これからはメジマグロやタイ、マコガレイが美味しくなるのでおすすめです。「常磐もの」の魚は私たち目利きのプロたちから見て一級品です。



### 美味しさと安全をPRして産地を応援!

私自身、常磐沖で獲れる「常磐もの」へ愛着がありますね。豊洲市場では2023年7月から24年2月までの間、岩手、宮城、福島3県の魚や水産加工品を販売する「三陸常磐 夢市楽座」を開催し、3県の食文化や情報をパネルで学べるブースも開設し、産地を応援しています。常連客や被災県出身のお客様が買ってくださいなど、とても好評です。いい魚が揚がれば産地が活気に満ちあふれます。産地が元気になるように「常磐もの」をPRして24年度も復興を後押ししていきます。



## Professional.4 福島郷土料理酒場 四ツ谷 haraku-chi



教えてくれたのは 小島 貴大さん | 四ツ谷haraku-chi(はらくち) 店長

### 福島の美味しさを「まるっ」と味わう

2018年のオープン以来、常磐もの「ヒラメ」や「メヒカリ」、出身の伊達市の名物「伊達鶏」、会津の馬刺し、矢祭町産のお米や野菜を使った料理と、県内各地の地酒をお出ししています。お客様は福島県出身の方はもちろん、出張で東京にいらした方や福島県に住んだことがある方、ゆかりのある方が多く、「浜・中・会津の自慢話」で店内にはぎわいます。

### とりこになる美味しさ。常磐もの

一押しは抜群の美味しさの「常磐もの」を使った料理。特にヒラメのお造りは人気でリピーターが多いメニューです。肉質のいい身は薄造りにしても歯応えがあり、エンガワもコリコリとした食感で味わい深さがたまりません。お客様によって卸した方がいいという方もいれば、少し熟成したほうが美味しいという方もいらっしゃいます。当店では一匹丸ごと仕入れるので、歯ごたえや味の变化もお楽しみいただけます。どの産地にも負けない常磐ものをぜひご賞味ください。



# 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

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。  
※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

### 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