企画・制作／河北新報社営業局

海の恵みをいただこう
みやぎの“カキ”は美味しさ

太鼓判

全国2位のカキ生産量を誇る宮城県。世界三大漁場の一つである三陸の海で育つカキは、食材王国・宮城を代表する海産物です。
宮城のカキを愛する生産者や小売店、首都圏飲食店の方々の熱い「太鼓判」をお届けします。

みやぎのカキ

三陸沖は親潮(寒流)と黒潮(暖流)がぶつかり合うため、多様なプランクトンや魚が集まる海域です。さらに三陸沖特有のリアス式海岸は、山と山の間に海水が流入して形成された特殊な海岸であり、森の豊富な養分を含んだ大小さまざまの川が流入する汽水域となっています。これらの理想的な環境が、美味しいカキ(真ガキ)を育みます。県産カキの出荷シーズンは例年秋から6月末まで(年により異なります)。

Interview

お歳暮シーズンは県内外から大反響
県産カキと生産者の魅力を全国へ！

＼＼ 販売店 ／／

株式会社藤崎
コンテンツデザイン部
催事・地域振興担当課長
鈴木 健夫さん

県産カキの特徴と魅力を教えてください。

生産者のご努力と、産地ごとの恵まれた自然環境により、多様な味わいを楽しめることに加え、自然環境に配慮した取り組みも大きな魅力と思います。例えば南三陸町戸倉地区では、国際的な認証制度であるASC養殖場認証を2016年に日本で初めて取得し、その動きが広がっていますし、気仙沼には海を守るための植林運動を行うNPO法人があるなど、世界的にも注目されているエリアです。そうした点も大きな魅力ですね。

消費者の評判と、おすすめの商品を教えてください。

藤崎では店頭以外にもお歳暮商品として生食用や加工品を販売していますが、反響は毎年大きく、県内外の方に県産カキの魅力が伝わっていると実感しています。宮城県カタログギフトに掲載の、地元調理学校と共同開発した「戸倉のかきグラタンセット」も好評です。

県産カキのPRメッセージをお願いします！

世界屈指の環境で育つ栄養満点の宮城のカキは、殻付きからむき身、加工品まで美味しくいただけます。ぜひ多くの方に味わっていただきたいです。

上／「宮城のカキが大好きです！」と鈴木さん　中／宮城県カタログギフトに掲載の「戸倉のかきグラタン」 下／県産魚介も豊富にそろう鮮魚売場

Interview

三陸カキは春が一番美味しい季節。
鮮度抜群のカキを現地で！

＼＼ 生産者 ／／

株式会社ヤマヨ水産
代表取締役
小松 武さん

三陸カキのおすすめの食べ方を教えてください。

カキは産地の海を凝縮したような味わいになるという特性があります。環境に恵まれた三陸カキは、海の味をストレートに感じられる生食はもちろん美味しいですが、栄養豊富で加熱しても縮みにくく、うまみが増すのも特徴です。おすすめは絞りにくいですね(笑)。

カキ養殖の難しさ、やりがいを教えてください。

やはり自然が相手なので、どれほど手間をかけても、年によって仕上がりが違うのが難しいところです。でも、食べた方から「ここのカキが一番美味しい」「気に入った」と言っていただけることは何よりも嬉しく、生産者冥利(みょうり)に尽きます。

三陸カキのPRメッセージをお願いします！

カキといえば冬の印象が強いと思いますが、実は三陸カキは春が一番美味しい季節です！特に4月からGW前後にかけて、河川から流入する雪解け水によって餌となるプランクトンが増え、産卵期となる夏を控えたカキはよりふっくらとした身入りになります。この時期のうまみと甘みがたっぷりの「春ガキ」を、ぜひ現地で味わっていただけたら嬉しいです。

上／加工場に隣接する「ヤマヨ食堂」で人気のカキフライ　中・下／「産卵期前はよりふっくらして美しいです」と小松さん

Interview

安心安全、目も舌も大満足の品質！
生産者直送の県産カキは当店の自慢

＼＼ 首都圏飲食店 ／／

かき小屋飛梅神田西口店
首都圏事業部長
砂原 文人さん

首都圏の皆さんからの宮城のカキの評判はいかがですか。

三年子(さんねんこ)のカキを提供しています。むっちりと身が詰まって味も濃く、生でも焼いてもフライでも、どれもとても美味しいとの声を頂戴しています。殻付きで提供するカキの大きさにも驚かれますね。目でも味わえます(笑)。

県産カキのおすすめポイントを教えてください。

味が素晴らしいことはもちろんですが、安心安全面にも自信があります。宮城の生産エリアは生食が可能な海域に指定され毎日検査を受けていることに加え、当店では浄化水槽で22時間畜養したカキを生産者から毎日直送で仕入れています。

お店のPRメッセージをお願いします！

東日本大震災の津波で養殖棚が壊滅し、宮城のカキ生産量は激減しました。生産者を応援する取り組みの一つとして仙台でスタートし、東京は10年目になります。お店は便利なJR神田駅前にあり、一年を通してカキだけではなくホヤも気軽に味わえます。宮城の海の恵みを食べてもらうことが、首都圏の皆さんが宮城に思いをはせるきっかけとなってほしいと願っています。

神田駅南口・西口より徒歩1分の好立地にあるほか、浅草にも店舗を構える。毎日生産者から直送で届く新鮮なカキが味わえる

Report

東京・豊洲市場

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
亀谷 直秀さん

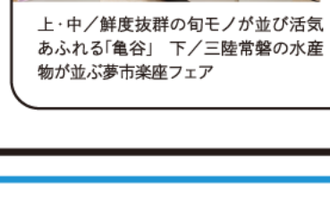
夜明け前の午前6時、東京・豊洲市場の水産売り場では仲卸業者と買出人(かいだしにん)が行き交っています。「日本の台所」として国内の食が集まる豊洲にとって「三陸・常磐もの」は特別です。

仲卸業「亀谷」には福島や周辺県の旬モノが並びます。岩手のマダコ、宮城のカレイ、福島のヒラメ、茨城のマダイ…。同社の代表取締役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・常磐はいい漁場でいろんな魚がいて、これからはメジマグロやタイ、マコガレイがおすすめ」と太鼓判。亀谷さんの両親も茨城県出身であり、常磐沖産には深い愛着があります。

三陸・常磐ものは東京から近い地の利を生かし、首都圏の消費者を満足させてきました。亀谷さんは「魚のプロから見ても三陸・常磐ものはブランド」と話します。

身近な産地を応援しようと、市場が本年度取り組んだのが「三陸常磐　夢市楽座」です。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、食文化や3県の情報を学べるブースも開設しました。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もありました。

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ます。



上・中／鮮度抜群の旬モノが並び活気あふれる「亀谷」　下／三陸常磐の水産物が並ぶ夢市楽座フェア

経済産業省
Ministry of Economy, Trade and Industry

広告

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。
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

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
みんなで知ろう ALPS 処理水　検索