

## プロもうなる 「三陸・常磐もの」の魅力

# 豊かな漁場、多彩な魚種

北地方から茨城県にかけての太平洋沖は多彩な種類の魚介類が取れる豊かな漁場で、沿岸には日本有数の水揚げ量を誇る漁港も多い。三陸沖、常磐沖で取れる海産物は「三陸・常磐もの」と呼ばれ、市場や流通事業者、飲食店関係者などに高い評価を受ける。県内の漁連会長、鮮魚店スタッフや、本県ゆかりの豊洲市場関係者、首都圏の飲食店主にインタビューし、それぞれの視点から、茨城沖を中心とする旬の海産物の魅力を語ってもらった。

企画制作・茨城新聞社営業局

飛勘水産直営の「ひたち南ドライブイン（日立市）」は、買い物や食事で新鮮な海の幸を堪能できる人気スポットだ。シーフードショップトピタは豊富な品ぞろえが自慢で、中でも地元久慈浜で水揚げされた地魚を多く取り扱う。鮮魚部主任の神永健一さん（35）は「すぐ近くの海で水揚げされたばかりの地魚が多く、鮮度には自信を持っている」と力を込める。

ひたち南ドライブイン（日立市）  
神永 健一さん



## 地魚ぞり、鮮度に自信

茨城沿海地区漁業協同組合連合会の飛田正美代表理事長（76）（大洗町漁協組合長）に海への想いや茨城沖の海産物の魅力を聞いた。

茨城沖で今季に取れるのは、シラスやマダイ、ハマグリなどです。アンコウ漁も寒い季節が中心で、3月末ごろまで続きます。

これから春にかけてはシラス漁がメインです。旬の春シラスは脂が乗つておいしいですよ。ぜひ食べに来て、生シラス丢やかき揚げなどで

味わってもらいたいです。最近は生シラスを常磐線で品川駅まで運び、エキナカの飲食店で提供してもらう取り組みも行っています。

漁に出てもうすぐ60年になりますが、やはり海はいいですね大変な時も多いですが、いい魚がたくさん取れた時は、うれしくて、やつていてよかったです。

茨城沖は黒潮と親潮がぶつかる豊かな漁場で、多彩な種類の魚が取れます。多くの人に茨城の魚の魅力を知つたり、食べてもらいたいです。

## 地元の魚もっと食べて

茨城沿海地区漁連会長 飛田 正美さん



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入人が行き交っていた。「日本の台所」として国内の食事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…。島のマダコ、宮城のカレイ、福島のヒラメ、茨城のマダイ…。

同代表取締役で東京魚市場卸の亀谷直秀さんは「三陸・常磐はいい漁場で、いろんな魚がいる。これからはメジマグロやタイ、マコガレイがおすすめ」と太鼓判を押す。亀谷さんは「魚のプロから見て、太鼓判を押す。亀谷さんの両親も茨城県出身であり、常磐沖産への愛着は深い。

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た。

亀谷さんは「魚のプロから見て、太鼓判を押す。亀谷さんの両親も茨城県出身であり、常磐沖産への愛着は深い。

三陸・常磐ものは東京から