



豊かな海から生まれる 確かな味わいの「常磐もの」

常磐沖は黒潮・親潮の2つの海流がぶつかり合う、潮目の海。黒潮は1秒間に数千ワトンの暖かい海水を運んでいます。もつ1つの親潮は栄養塩類が豊富で、魚の餌となるプランクトンが多く発生するため生命を育みます。そんな豊かな常磐沖で獲れ、福島で水揚げされる魚は、古くから「常磐もの」と呼ばれ、身の締まりや味の良さに定評があります。

これから冬にかけては、ますます魚がおいしくなる季節。特に全国有数の生産量を誇るアンコウは、冬の味覚として珍重されています。「アンコウ鍋」や、アンコウの身と野菜から出る水分だけで炊き上げるコラーゲンたっぷりの「どぶ汁」が有名ですが、「とも和え」もおすすです。これは軽く炒めたアンコウの肝に、味噌と砂糖を加え、茹でたアンコウの身を合わせた郷土料理で、捨てる場所がないと言われるアンコウを堪能できます。切り干し大根をたっぷり入れて作る地域もあるそうです。

大漁由来の郷土料理 食文化を守り受け継いで

いわきに欠かせない魚の1つにサンマがあります。サンマ漁が解禁になると棒受網

漁の漁船は県内の港から一斉に北上し、北海道沖から南下しながら漁をします。いわきに流通する約3分の2が小名浜港で水揚げされ、漁場が近い時には水揚げからすぐ流通するので、鮮度が維持されます。尾ひれを持ち真つ直ぐ立つくらい新鮮なものは、地元では刺身などで食べられています。

近年はサンマの不漁が話題になっていますが、日に3千トンも水揚げされていた時代は、家庭で食べきれないサンマをたたきにし、ハンバーグのように焼いて食べていました。これが「ポーポー焼き」の始まりです。また、小名浜の気候が魚の加工に適していたことから加工場が多く存在し、缶詰めや開きといった加工品も作られてきました。ポーポー焼きや、いわきが発祥の地と言われる「サンマのみりん干し」は、いわきを代表する郷土料理として今も受け継がれています。

地元の方にも親しまれている「常磐もの」は、国内を代表する消費市場である豊洲市場でも高く評価されてきました。小名浜水産加工業協同組合をはじめとする県内の水産関係者は、「常磐もの」の品質と鮮度を保つ努力を惜まず、各地の水産業のプロたちに認めてもらえるおいしさを守り続けています。このことが、おいしい魚介を皆さんに味わっていただくことにつながっていくのだと思います。

お話を聞いた人

小名浜水産加工業協同組合
代表理事 組合長 小野利仁さん



味や栄養の豊かさを感じ、「魚の旬」の意味を知っていただきたいです

食べてみて！郷土の味！



さんまのみりん干し

腹開きにしたサンマを甘くてしょっぱいタレに漬けている



さんまのポーポー焼き

なめろう風のたたきにし、成形して焼いた家庭の味



ウニの貝焼き

ホッキ貝の貝殻に生ウニを山盛りに乗せて蒸し焼きにした