いわき市の水産業

いわき市内の港と魚市場

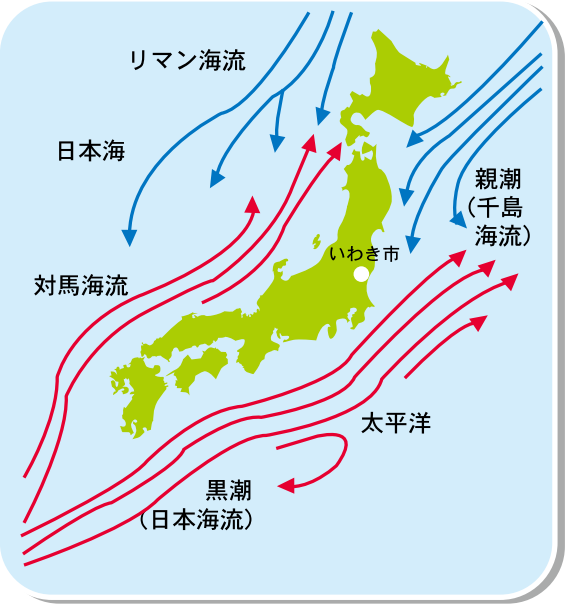
福島県の沖合は、親潮（千島海流：寒流）と黒潮（日本海流：暖流）が交わる「潮目の海」とも呼ばれ、いろいろな魚たちがとれる好漁場として知られています。

また、私たちの住んでいるいわき市は、古くから多くの人々が水産業との関わりをもち、漁業には、約380人(注1)の人たちが従事しています。

いわき市の約60kmにもおよぶ海岸線には、久之浜、四倉、豊間（沼之内地区、豊間地区）、江名、中之作、小名浜、小浜、勿来の８つの「港」と、水揚げされた水産物の流通拠点として、久之浜、沼之内、中之作、小名浜、勿来の5つの「魚市場」があります。

（注1）平成27年国勢調査より

日本をとりまく海流



潮目とは、寒流や暖流などの異なる２つの潮の流れが交わる境目のことをいいますが、それぞれ潮の流れによって、そこにすむ生き物の種類も異なります。

親潮は、栄養が豊富で、魚のエサになるプランクトンなどが多く発生しやすく、黒潮は、親潮のプランクトンをエサとするたくさんの魚がすむなどの特徴があります。

このため、福島県の沖合は、いろいろな魚が集まる良い漁場だと言われています。

中之作地方卸売市場

中之作港

小名浜地方卸売市場

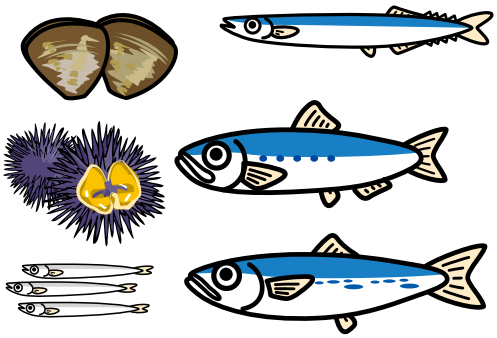
小名浜港

（提供：福島県漁業協同組合連合会）

勿来地方卸売市場

勿来漁港

久之浜地方卸売市場



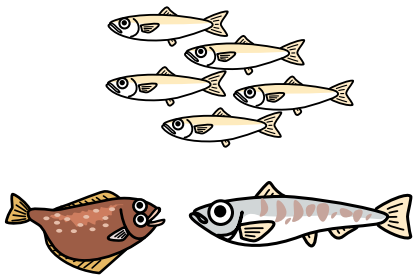
沼之内地方卸売市場

久之浜漁港

四倉漁港

豊間漁港沼之内地区

豊間漁港豊間地区



江名港

小浜漁港

いわきの漁業！本格復興に向けて！

平成23年3月11日	東日本大震災が発生
平成23年3月15日	福島県の沿岸海域での操業を自粛
平成23年4月7日	第１回福島県下漁業協同組合長会の開催 （漁業者が復興に向けた協議を開始）
平成23年8月29日	小名浜魚市場でカツオの水揚げ再開 （以降サンマ、サバなどの水揚げも再開し継続中）
平成24年10月1日	「見せる課」（現在は魅せる課）発足 （農産物や水産物などの安全性や魅力ある情報を発信中）
平成25年10月18日	いわき沿岸海域での試験操業を開始
平成27年3月26日	衛生管理を強化した新・小名浜魚市場、 超低温の設備を有する冷凍冷蔵施設が完成
平成27年10月2日	いわき市の水産業地域ブランド「常磐もの」 によるプロモーション活動を開始
平成28年9月2日	「常磐もの」の代表格ヒラメが震災後初水揚げ
平成29年4月3日	小名浜魚市場で「相対取引」から「入札販売」へ移行 沼之内魚市場が震災後、再開場
平成29年9月6日	沼之内魚市場で「相対取引」から「入札販売」へ移行
平成30年4月24日	スズキほか２魚種の出荷制限指示が解除 （震災前の主要魚種すべての漁が再開）
令和元年9月2日	久之浜魚市場が震災後、再開場
令和2年2月20日	「いわき市魚食の推進に関する条例」が制定
令和3年4月1日	「試験操業」から本格操業に向けた「通常操業」へ移行
令和3年9月1日	勿来魚市場が震災後、再開場（全業態の取引が再開）

〔カツオの水揚げ〕

〔試験操業〕

〔ヒラメの初水揚げ〕

風評払拭への取組み

東京電力（株）福島第一原子力発電所事故の影響により、いわき市に水揚げされた魚や水産加工品の価格が下がったり、業者や消費者に買ってもらえないなどの風評が発生しました。この風評を払拭するため、平成27年10月に、いわき市の水産物や水産加工品、水産関係者を「常磐もの」として地域ブランド化し、市内外でのイベントなどで各種PRを行い、安全性の発信と消費者の認知度向上と消費・販売を拡大する取組みを進めています。

〔常磐ものロゴマーク〕

魚食条例の制定

令和2年2月に「いわき市魚食の推進に関する条例」が制定され、毎月7日は「魚食の日」（注）と規定されたことから、学校給食への「常磐もの」の提供など市全体で魚食の推進と魚食文化の継承を図る取組みを進めています。

（注）愛称：毎月7日は「いわき七浜さかなの日」

〔さかなの日のぼり〕

いわき市でとれる主な魚

水産物の水揚量は平成23年以降、震災及び原発事故の影響などにより、大きく減少しています。海の環境の変化に伴い、海の中にすむ魚も変化し、水揚量に影響を与えます。時には、魚を守るため、とる量を調整することも大切になってきます。

●いわき市の令和2年(1月から12月まで)主要魚種別季節別水揚量（震災前上位10種）

平成22年（1月から12月まで）の水揚量［カッコ内］と比較して、令和2年の水揚量を紹介します。

（単位:トン）

魚種＼季節	春（3～5月）	夏（6～8月）	秋（9～11月）	冬（12～2月）
カツオ類	0 [58]	275 [4,915]	0 [256]	0 [1]
サンマ	0 [0]	0 [0]	241 [1,786]	85 [3,256]
サバ類	207 [0]	0 [373]	388 [443]	2,459 [1,429]
イワシ類	1,954 [173]	429 [272]	0 [53]	1,321 [1,176]
タコ類（注）	16 [315]	20 [219]	8 [259]	28 [263]
メロウド・コウナゴ（注）	0 [730]	0 [0]	0 [0]	0 [8]
カレイ類（注）	68 [139]	21 [44]	40 [189]	63 [180]
マシラス・カタクチシラス（注）	0 [10]	13 [232]	0 [239]	0 [3]
イカ類（注）	18 [102]	0 [57]	14 [102]	18 [178]
タラ類（注）	7 [179]	0 [41]	0 [36]	0 [151]

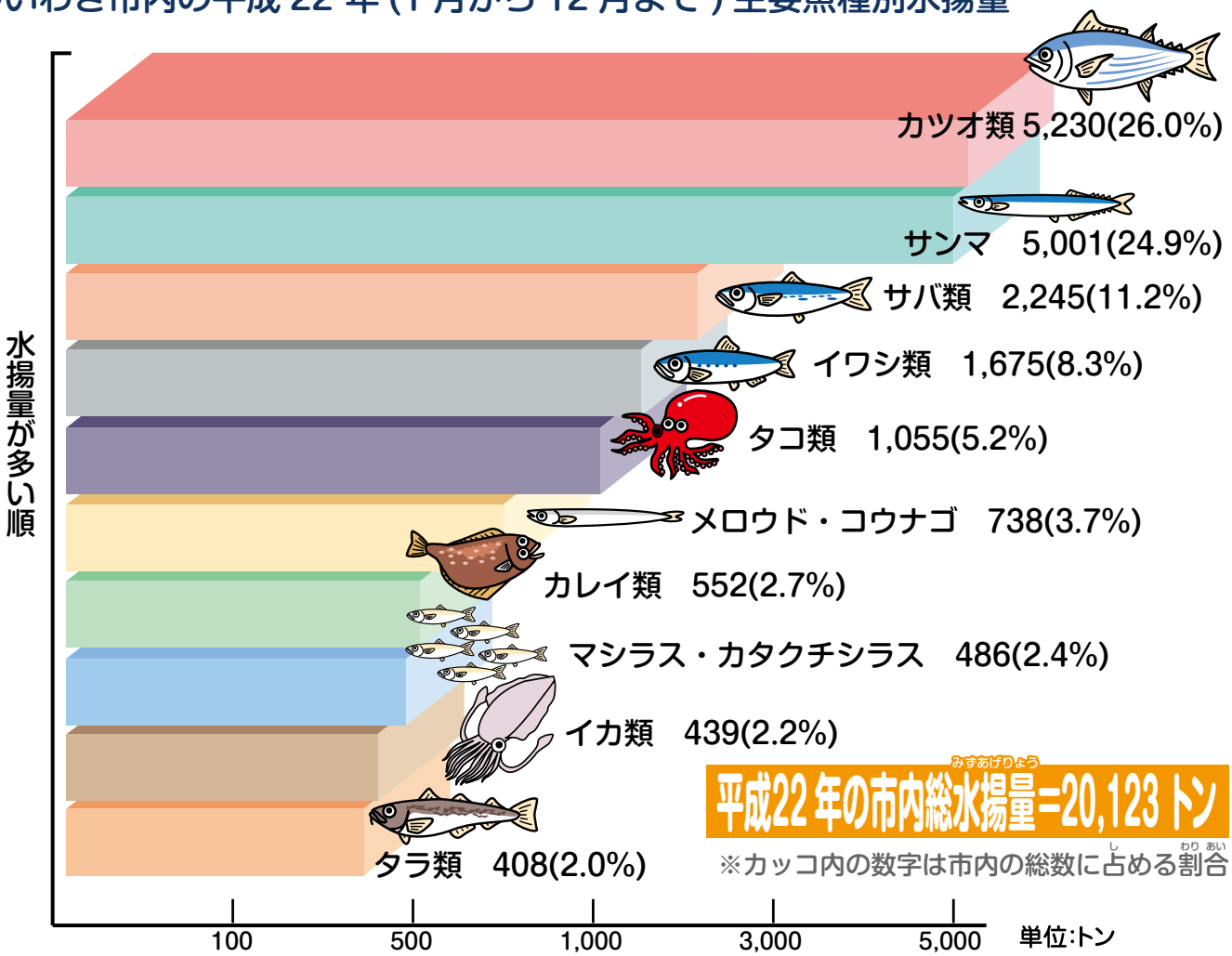
（福島県海面漁業漁獲高統計より）　※表示単位未満を四捨五入しています。

（注）試験操業で獲れた魚介類を含めています。

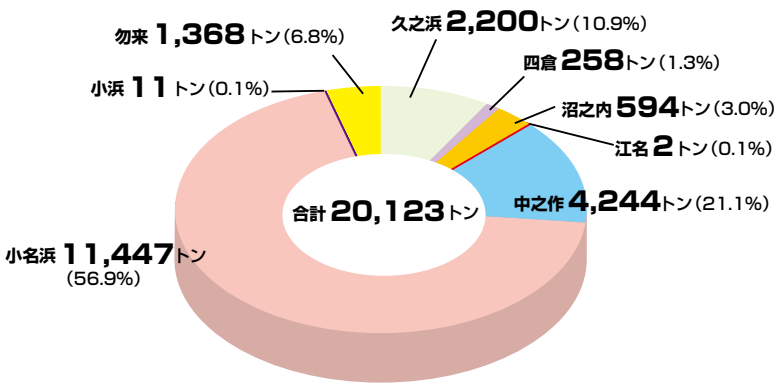
いわき市でとれる主な魚（水揚量）

震災以前、市内の魚市場には、カツオやサンマ、カレイやタコなど、いろいろな種類の水産物が水揚げされていましたが、現在の水揚量は当時の半分以下まで減少しています。（平成 22 年のいわき市への水揚量は約 2 万トン、令和 2 年は約 9 千トン）

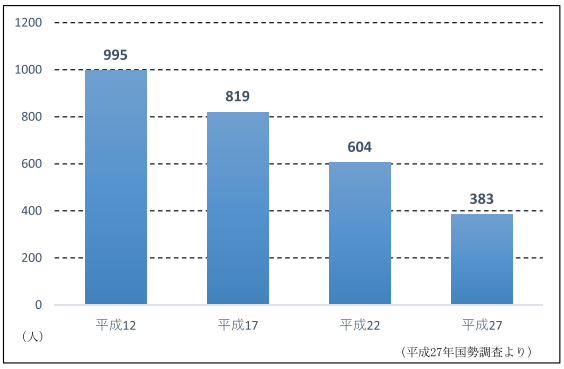
●いわき市内の平成 22 年 (1 月から 12 月まで) 主要魚種別水揚量



●いわき市の平成 22 年 (1 月から 12 月まで) 港別水揚量



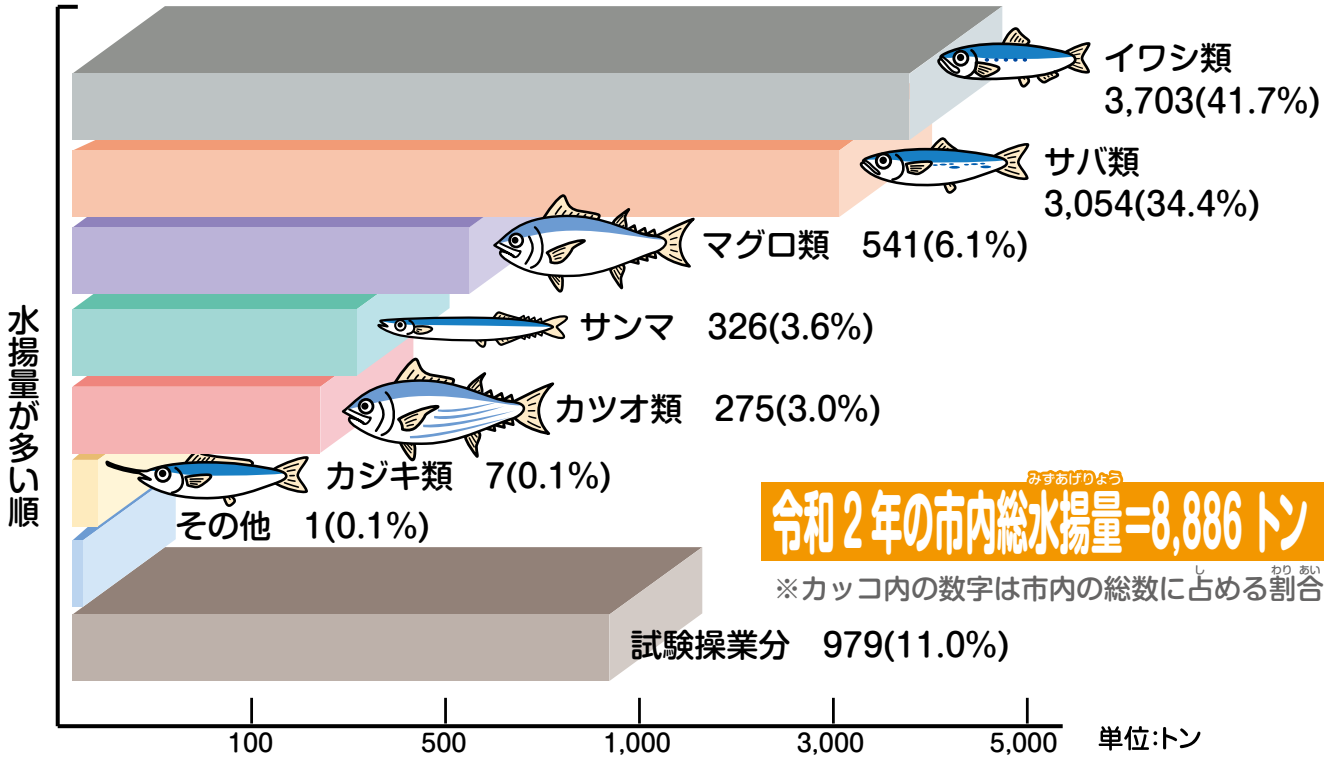
○いわき市の漁業就業者数



(福島県海面漁業漁獲高統計より)

※表示単位未満を四捨五入して記載しているため、合計と内訳の計が一致しない場合があります。

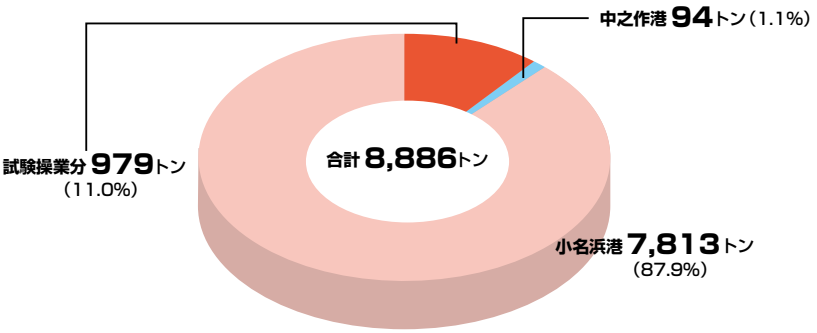
●いわき市の令和２年（1月から12月まで）主要魚種別水揚量



令和２年の市内総水揚量=8,886トン

※カッコ内の数字は市内の総数に占める割合

●いわき市の令和２年（1月から12月まで）港別水揚量



（福島県海面漁業漁獲高統計より）

※表示単位未満を四捨五入して記載しているため、合計と内訳の計が一致しない場合があります。

※試験操業では、港別の内訳を公表しておりません。

○いわき市内の震災前と過去10年間の水揚量の移り変わり

平成22	20,123
平成23	5,401
平成24	4,535
平成25	3,474
平成26	5,744
平成27	6,181
平成28	8,813
平成29	7,240
平成30	6,617
令和元	6,771
令和２	8,886

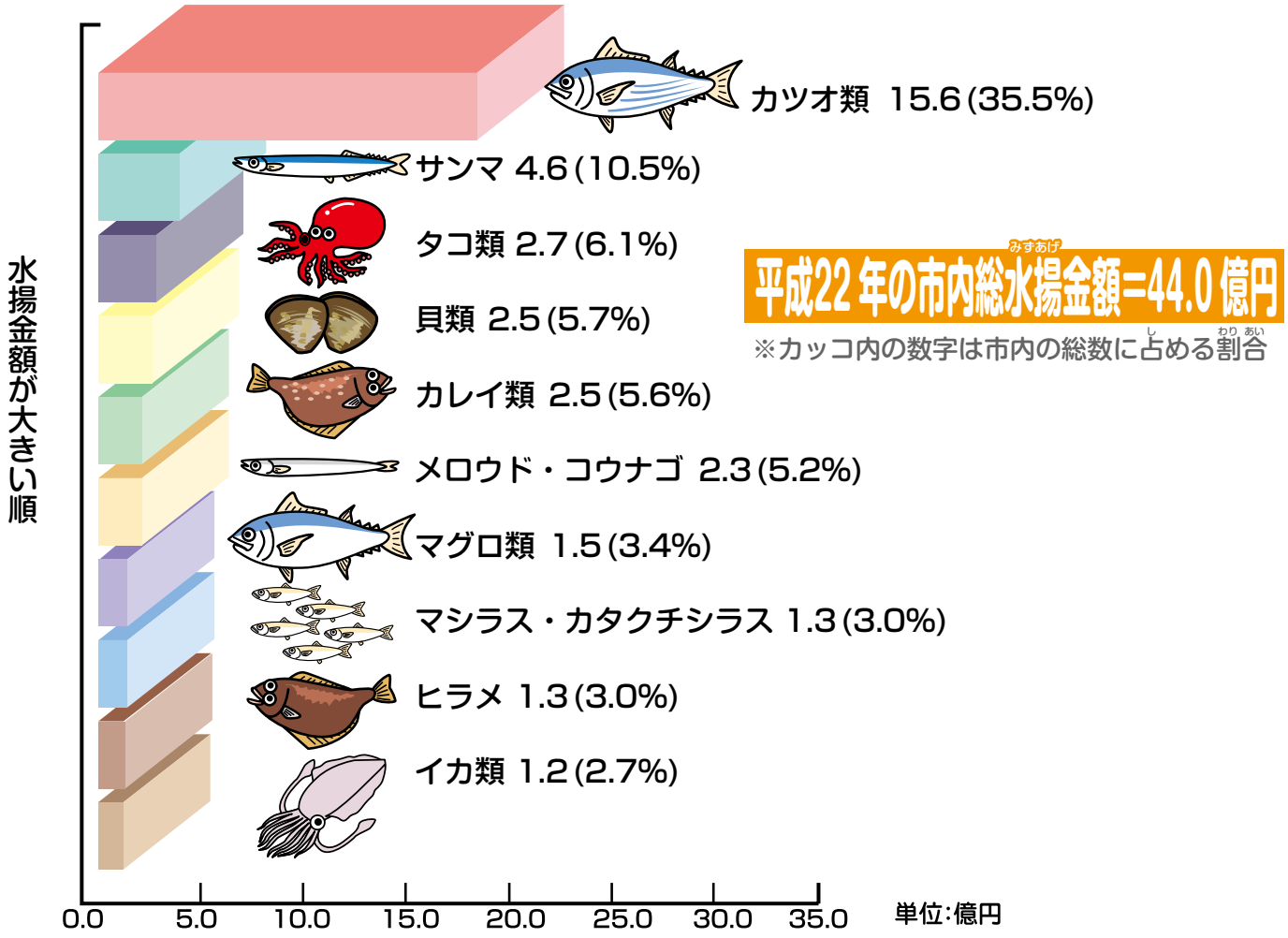
（単位：t）
（福島県海面漁業漁獲高統計より）

※平成25年から試験操業で獲れた漁獲類を含めています。

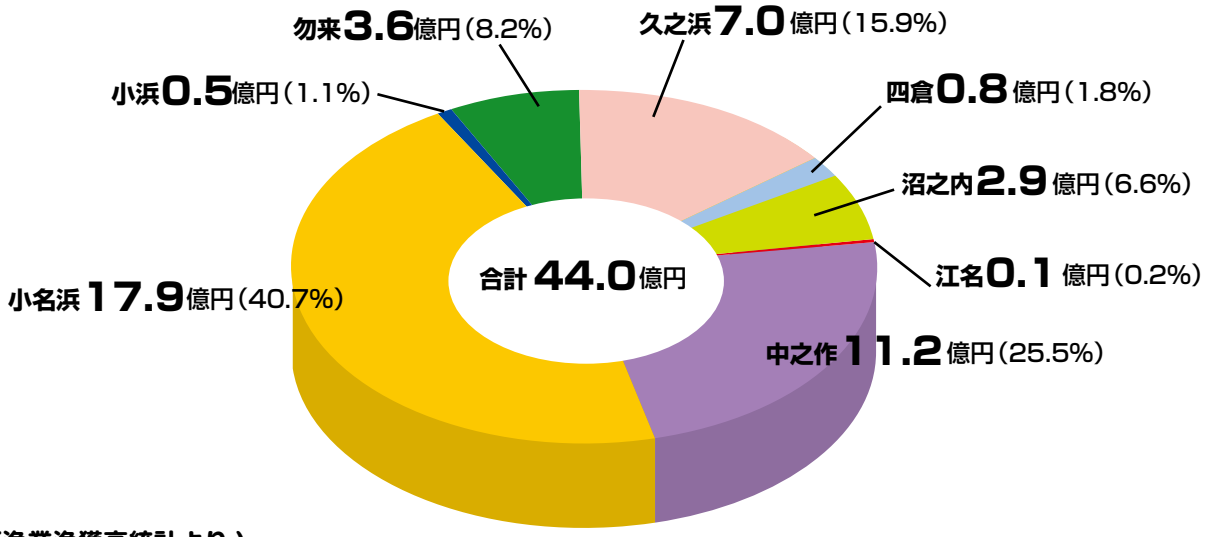
いわき市でとれる主な魚（水揚金額）

令和2年のいわき市での水揚金額は約13億円と、平成22年（震災前）の約44億円と比較すると、大きく減少しています。

●いわき市の平成22年（1月から12月まで）の主要魚種別水揚金額



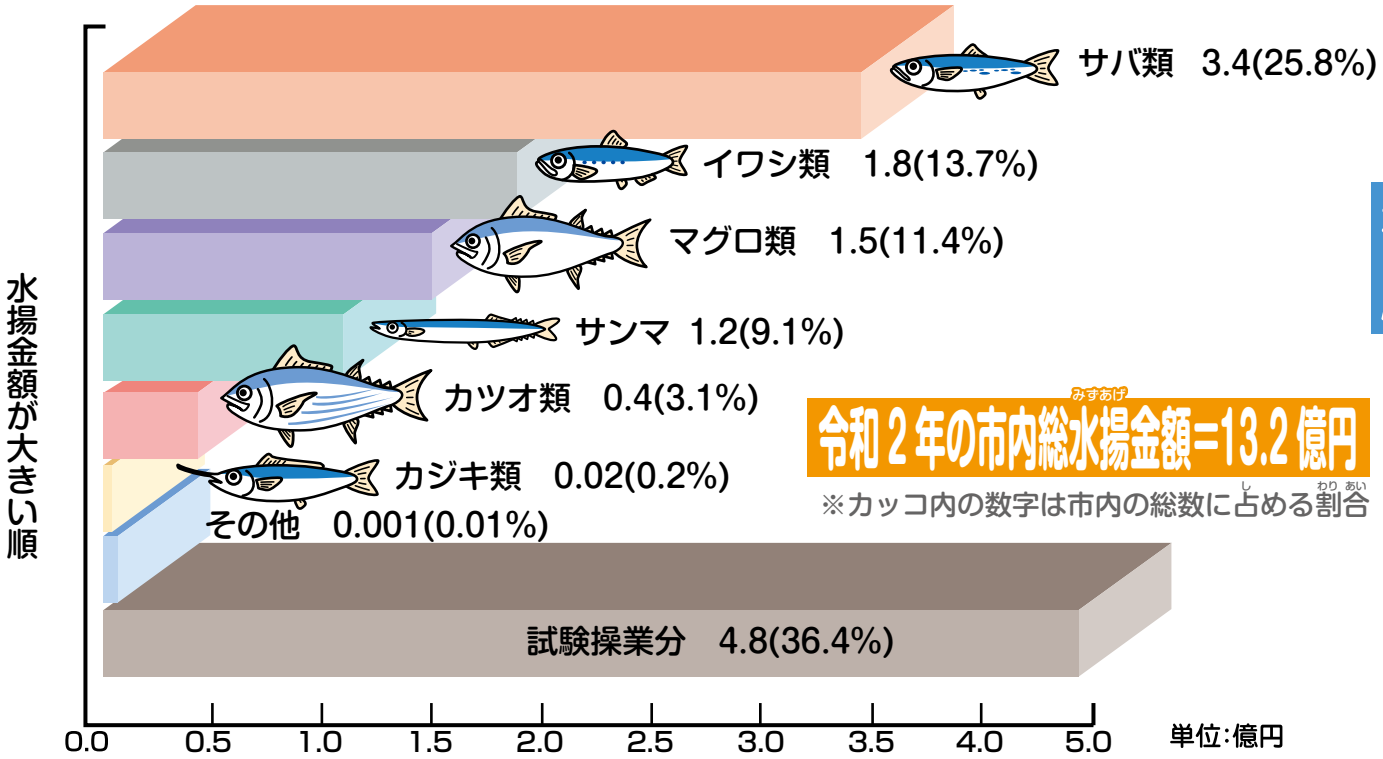
●いわき市の平成22年（1月から12月まで）港別水揚金額



（福島県海面漁業漁獲高統計より）

※表示単位未満を四捨五入して記載しているため、合計と内訳の計が一致しない場合があります。

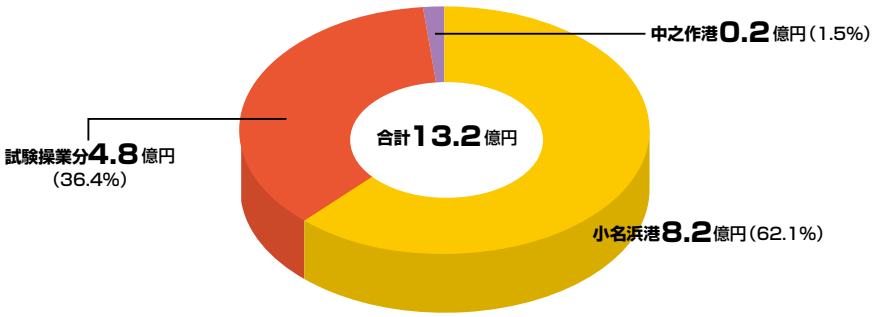
●いわき市の令和２年（1 月から 12 月まで）の主要魚種別水揚金額



令和２年の市内総水揚金額＝13.2 億円

※カッコ内の数字は市内の総数に占める割合

●いわき市の令和２年（1 月から 12 月まで）港別水揚金額



（福島県海面漁業漁獲高統計より）

※表示単位未満を四捨五入して記載しているため、合計と内訳の計が一致しない場合があります。

※試験操業では、港別の内訳を公表しておりません。

○いわき市内の震災前と過去10年間の水揚金額の移り変わり

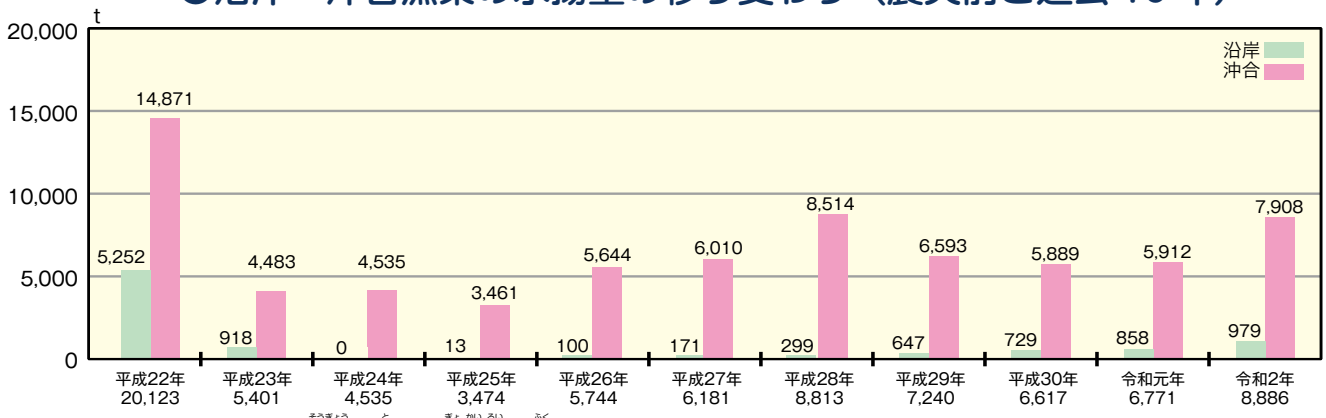
平成22	44
平成23	6
平成24	4
平成25	5
平成26	7
平成27	6
平成28	10
平成29	9
平成30	12
令和元	12
令和２	13

（単位：億円）
（福島県海面漁業漁獲高統計より）

※平成29年から試験操業で獲れた漁獲類を含めています。

沿岸・沖合漁業の水揚量と水揚金額

●沿岸・沖合漁業の水揚量の移り変わり（震災前と過去 10 年）



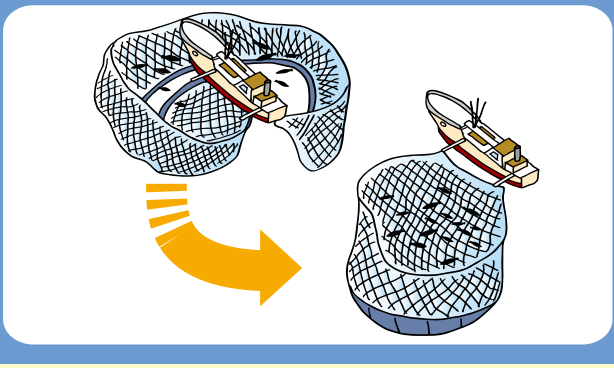
※平成 25 年から試験操業で獲れた魚介類を含めています。

水産

漁師さんたちが使用している主な漁具・漁法

●まき網漁

イワシ、サバ、カツオ、マグロ などをとります。



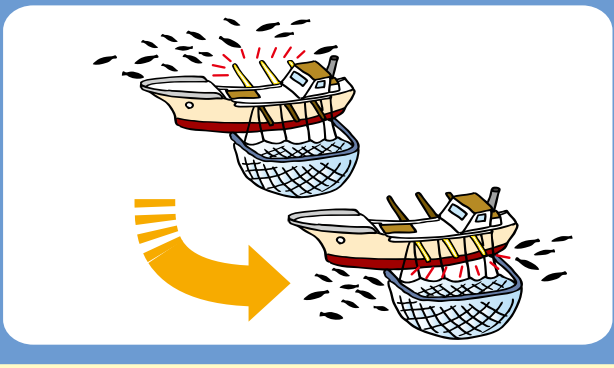
●魚の群れを探し出すと、群れをぐるりと網で囲み、網の底からしぼりあげます。

●魚をとる「網船」のほかに魚群を探す「探索船」、とった魚を運ぶ「運搬船」で船団を組んで操業します。

●市内水場量が一番多い漁法です。

●棒受け網漁

サンマ をとります。



●夜、光に集まるサンマの習性を利用した漁法です。

●サンマの群れを見つけると、船の片側の集魚灯で魚を集め、反対側にふろしきのような網を出します。

●集魚灯を消すと同時に網のある側の灯りをつけ、魚を網の中へさそいます。

●そのほかいろいろな漁法

●船ひき網漁

シラス、コウナゴなどをとります。

●袋網で海の表層～中層を引っぱって魚をとります。

●はえなわ漁

マグロ、タラなどをとります。

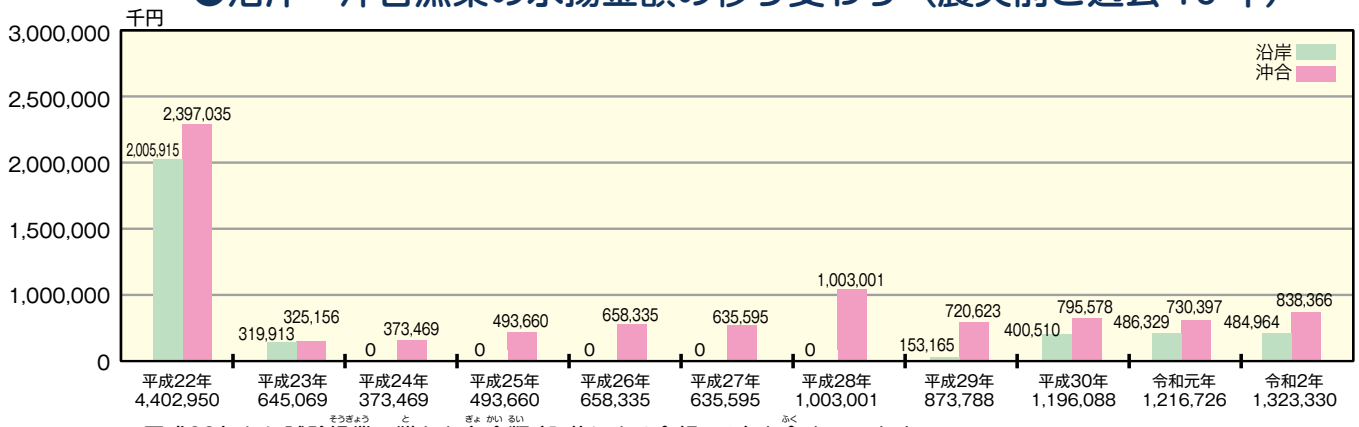
●えさの付いた釣り針を何本もつないで海に入れ魚をつります。

●かご漁

カニ、タコなどをとります。

●ロープにつけたかごにえさを入れて海底に沈めてタコやカニをさそい入れてとります。

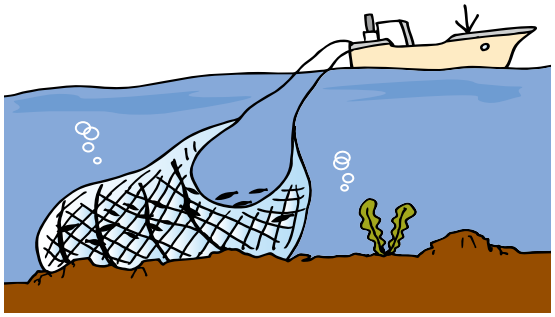
●沿岸・沖合漁業の水揚金額の移り変わり（震災前と過去 10 年）



※平成29年から試験操業で獲れた魚介類（入札による金額のみ）を含めています。

●底ひき網漁

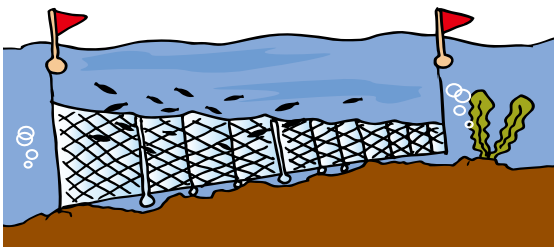
メヒカリ、カレイ、ヒラメ、タコ、イカ、カニ などをとります。



●大きな袋網で海底を引っぱり、海底近くにいる魚などをとる漁法です。

●さし網漁

サケ、シラウオ、カニ などをとります。



●細い糸でできた網を海中に固定して、魚が網にささったり、からまったりしたものをとります。

●貝けた網漁

ホッキガイなどをとります。

●大きな「熊手」のような漁具で海底をほり起こして砂の中にいる貝をとります。

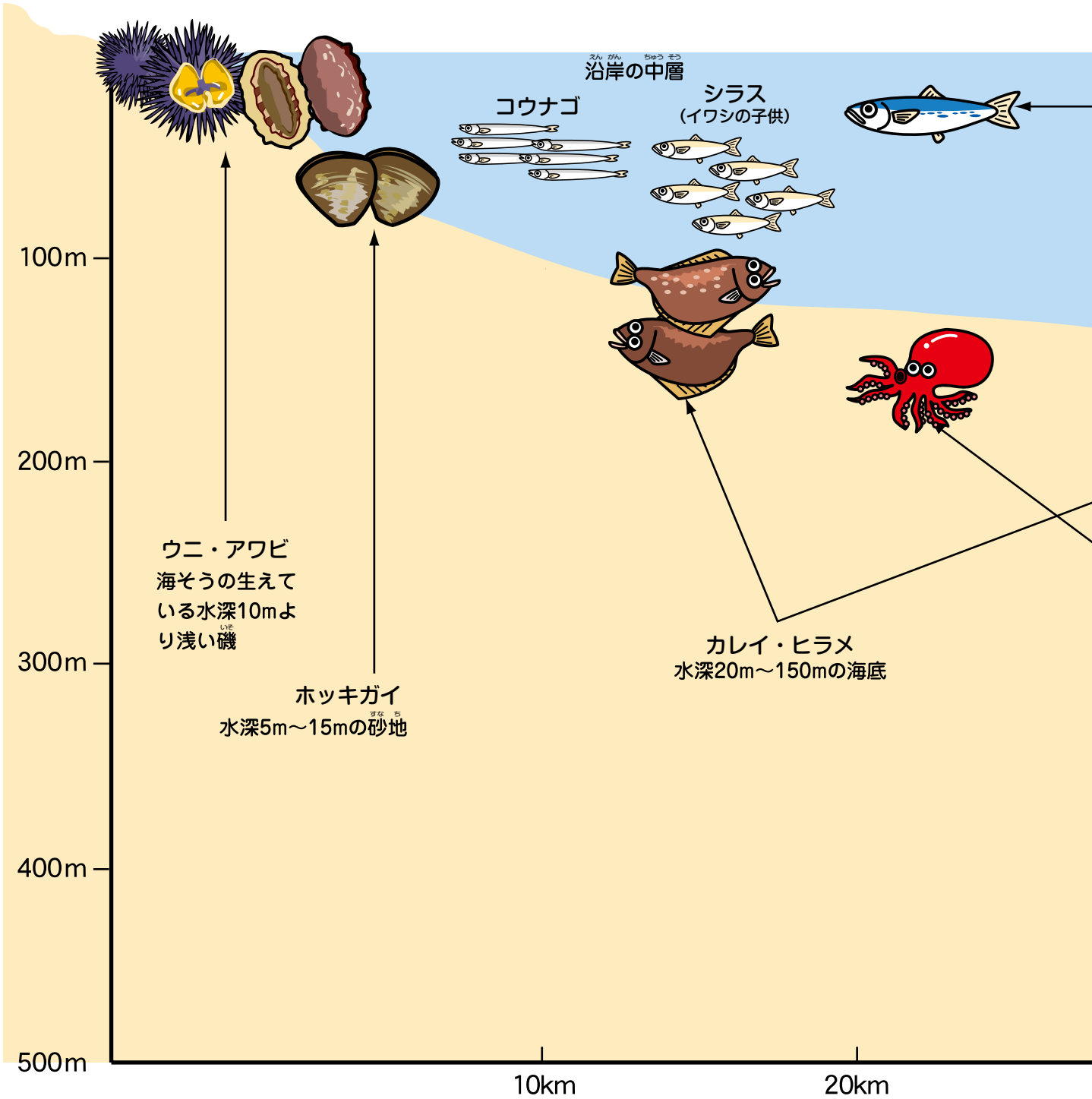
●採鮑（もぐってとる漁法）

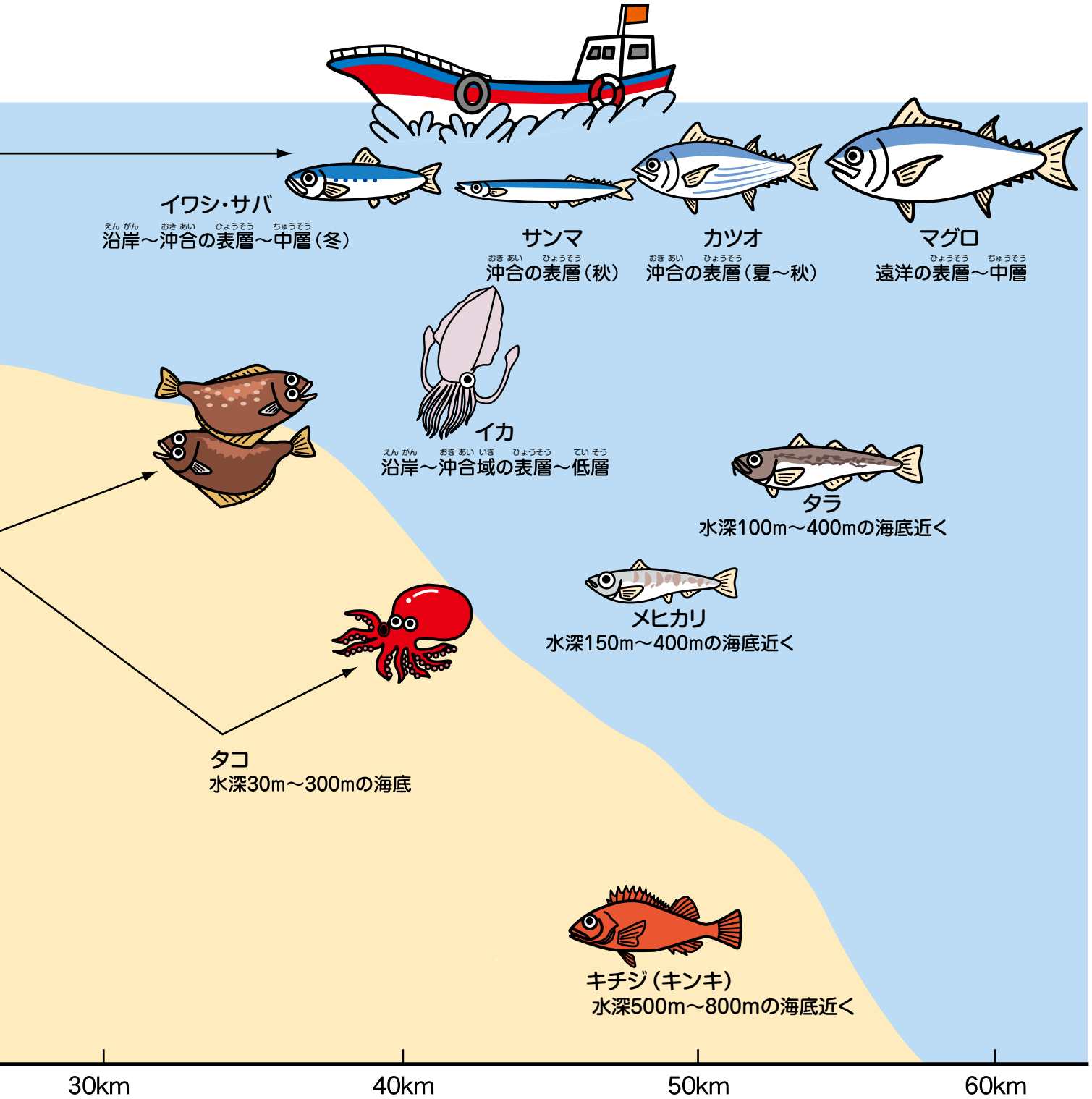
アワビ、ウニなどをとります。

●漁師さんが海に潜り、岩かげにいるアワビやウニを、探してとります。

海にすむ魚たち

港や市場、魚屋さんで見かける魚たち。
魚たちはどんな所に住んでいるのだろう？





注）海の深さと陸からの距離については塩屋埼沖を基準としています。

魚が消費者に届くまで

魚が水揚げされてから、消費者の「食卓」に届くまでは、様々な流通経路があります。

水産物は、傷みやすく、種類や大きさもさまざまで、とれる時期や場所なども限られていることから、野菜や果物などにくらべ、その流通経路は複雑なものになっています。

また、近年の冷凍技術や通信技術の目覚しい発達により、流通経路はこれまで以上に複雑になった反面、水産物を安定して供給することが可能になったため、現代の私たちは、いつでも、どこでも、いろいろな海の幸を口にすることができるようになりました。

ここでは、“いわき市に水揚げされた水産物がどのように流通しているのか”、また、“普段口にする水産物はどのようにして消費者である私たちの食卓まで届くのか”などについて、その一般的な流れを見ていきましょう。

○産地市場（港にある魚市場）

市内の港に水揚げされた水産物は、それぞれの魚市場（産地市場とも呼ばれます）で、卸売業者（漁業協同組合）から「入札」などの方法で、市内の小売店や水産加工業者、仲買人と呼ばれる人たちなどに販売されます。

仲買人

○生産者（漁業者）

いわき市内の港には、地元の船ばかりではなく、他の市町村からも多くの船が水揚げしています。

○魚を出荷するための工夫

魚の鮮度を維持するため、船で運ぶときは氷水に入れたり、魚そのものを凍らせたりするなどしています。

また、魚を各市場に運ぶ車には冷凍・冷蔵のコンテナが備えられ、より良い状態で食卓へ届けられるよう様々な工夫がなされています。

市外の産地及び消費地市場

○消費地市場（いわき市中央卸売市場）

いわき市中央卸売市場（消費地の近くにあるため消費地市場とも呼ばれます）に集められた市内外の様々な水産物は、卸売業者から「せり」などの方法で、仲卸業者などを通じ、市内の小売店などに販売されます。（いわき市中央卸売市場の詳細については34ページをご覧下さい。）

○小売店（スーパーや魚屋さんなど）

市内外の様々な水産物や水産加工品が数多く並べられ、私たち消費者はそれらを自由に買い求めることができます。

○水産加工業者（干物屋さんなど）

水産加工業者は、市内外の市場などから原料となる魚を仕入れ、でき上がった加工品を消費者に直接販売するほか、市内外の小売店などに出荷します。

消費者（私たち）

○「せり」と「入札」について

「せり」とは公開で多くの買い手（仲卸業者や売買参加者）が競争で値段をつける方法で、一番高い値段をつけた人がその品物を買うことができます。

一方、「入札」とは買い手が紙に単価などを記入して売主（卸売業者）に渡す方法で、こちらも一番高い値段をつけた人がその品物を買うことができます。

いわき市の魚「めひかり」

「めひかり」ってどんな魚なんだろう？

現在、いわき市の魚として、みなさんに親しまれている「**めひかり**」。
いわき市の魚になり、その存在がテレビなどで紹介されるようになったことで、最近は全国でも名前が知られるようになってきました。
また、「**めひかり**」は、いつ、どのように生まれ、どのような一生を送るのかなど実はなぞが多い魚でしたが、最近の研究によって、どのような魚なのかが、少しずつわかってきました。
「**めひかり**」が市の魚になったいきさつや、その基本的なデータについて見ていきましょう。

どうして“いわき市の魚”になったの？

いわき市では、市民のみなさんにもっと水産業への関心と親しみをもってもらおうと、平成12年度から、水産業関係者や一般の方が選考委員となって、いわき市の魚の選定作業をはじめました。はじめに、いわき市に水揚げされる魚の中から、カツオやサンマなどの代表的なもの10種類を選び、その魚を対象とした市民アンケートを行いました。
その結果、“おいしい”・“いわき市でしかとられて（知られて）いない”などの理由から、平成13年10月1日に**めひかり**をいわき市の魚として決定しました。

ほんとうの名前は？

めひかりは、アオメエソ科アオメエソ属の魚で、現在、アオメエソやマルアオメエソなど、いくつかの名前（種類）が知られていますが、一般的には、その仲間たちのことをひとまとめにして**めひかり**と呼んでいます。

どこに住んでいるの？

太平洋沖の深さ約150m～ 400mのところで生活しており、北は青森県の沖合から、南はフィリピンやインドネシア周辺の海域までの広い範囲で生活していることが知られています。
なお、一般的には、太平洋沖の北方で生活しているのがマルアオメエソ、南方で生活しているのがアオメエソと呼ばれていますが、最近ではDNA鑑定などの結果から、どちらも目の大きさ（アオメエソの方が大きい）以外には大きな違いがなく、この2つは同じ種類ではないかといわれています。

何を食べているの？

主にオキアミ（エビに似たプランクトン）を食べています。

（オキアミ）

いつ水揚げされるの？

めひかりは底びき網漁でとられますが、福島県では魚をとり過ぎないように、7月と8月を底びき網漁の休漁期間としています。
そのため、それ以外の時期は1年を通して水揚げがありますが、特に11月から3月ごろまでにかけて多くの水揚げがあります。

「めひかり」はから揚げや天ぷら、新鮮なものであれば刺身や寿司など、どのような料理でもおいしく食べられます。

どんな栄養があるの？

めひかりは、特にビタミンA（目や肌に良い）が多く、頭や骨なども一緒に食べるとカルシウム（骨や歯に良い）も多くとることができます。また、魚の脂質特有の栄養素である DHA（ドコサヘキサエン酸のこと。血液や脳に良い）や、オレイン酸（血液に良い）なども多く含まれています。

なお、海域ごとの**めひかり**の栄養成分を調べたところ、いわき市の沖合でとれた**めひかり**は、南方でとれたものより、ビタミンAや脂質が多く含まれていることがわかっています。

どのくらい水揚げされているの？

（福島県海面漁業漁獲高統計より）

	平成22年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年
数量(kg)	120,551	操業自粛により統計データなし	721	3,096	2,468	10,426	41,911	18,573	9,983	27,720
金額(円)	107,137,371		—	—	—	—	—	11,964,516	7,639,698	19,071,147

全国的に有名になった**めひかり**ですが、福島県の統計書にのるようになったのは平成12年からで、それまでは「その他の魚」として集計されていました。

また、全国的にも**めひかり**が統計書にのっているのはめずらしく、このようなことからも、**めひかり**がこれまで、いかに名前の知られていない魚であったかがわかります。

※平成 25 年から平成 29 年までは試験操業による数量のみを記載し、金額については公表していないため、「—」としております。

どのくらいの値段で取り引きされているの？

	平成22年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年
単価(円/kg)	889	—	—	—	—	—	—	644	765	688

この金額は、市内の各港で**めひかり**が１キロあたり、どのくらいの値段で取り引きされたかを１年間の平均金額で表したものです。

近年、**めひかり**はとても人気があり、高級魚として有名なタイなどと同じぐらいの値段で取り引きされています。

※平成 24 年から平成 29 年までの統計データはないため、「—」としております。

めひかりの水揚げについて

平成25年10月から、魚の種類や漁を行う場所を沿岸海域に限定した試験操業が開始され、**めひかり**についても少しずつではありますが、水揚げが行なわれております。

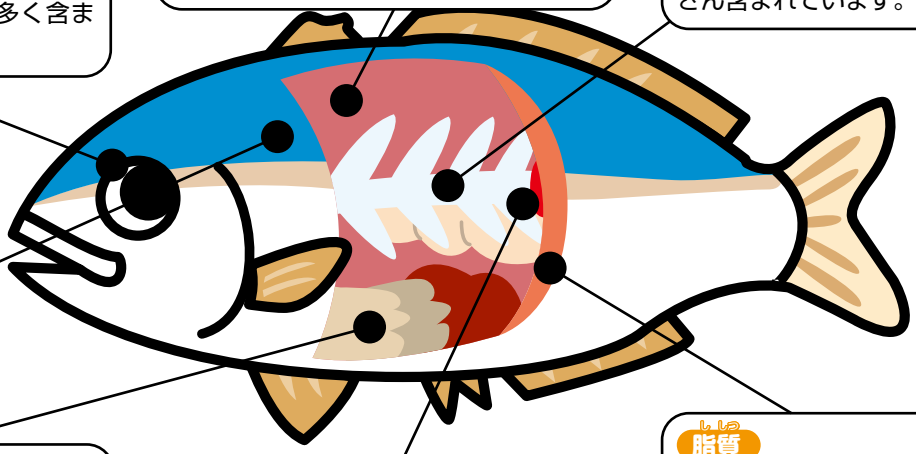
魚の栄養

魚には良質のたんぱく質が豊富なだけでなく、体の調子を整える栄養素もこんなに豊富です。「魚はきらい。」「骨があるからめんどうくさい。」なんて言っている人はいませんか？

目とその周り
血管や皮ふをしなやかにする糖質やビタミン A が多く、目の裏側（ゼリー状のところ）には DHA や“かっけ”予防に効果があるビタミン B１が多く含まれています。

魚肉
良質なタンパク質が多く、ビタミン類も豊富です。また、筋隔（魚の筋肉を縁取っている白い筋のこと）には、カルシウムも多く含まれています。

骨
カルシウムを中心としたミネラルが豊富で、コラーゲンもたくさん含まれています。



皮
肉の部分よりもビタミン A や B２が多く、黒い皮は特にビタミン B２が豊富です。

内臓
カルシウムを有効に働かせるビタミン D が豊富。新鮮な魚は、ぜひ内臓も一緒に食べてみてください。

血合肉
鉄分やビタミン類、タウリンなどもたくさん含まれています。

脂質
皮下脂肪をはじめとする魚の脂質には、魚特有の成分である DHA などが豊富に含まれています。

DHA（ドコサヘキサエン酸）とは

DHA とは、魚特有の栄養素で、特に（サンマ、イワシ、サバ）などの青魚に多く含まれています。また、私たち人間の細胞に必要不可欠な成分であるにもかかわらず、人間の体内ではほとんどつくりだすことが出来ないため、魚などの食べ物からしかとることができない栄養素だといわれています。

この DHA という成分には、“血液をサラサラにする”効果があるといわれており、血管がつまってしまう病気などを予防する役目を果たします。その他にも、“記憶力の向上”など、頭にも良い影響があるといわれ、最近では、その効果がテレビなどでとり上げられることにより、魚を代表する栄養素として注目されるようになりました。

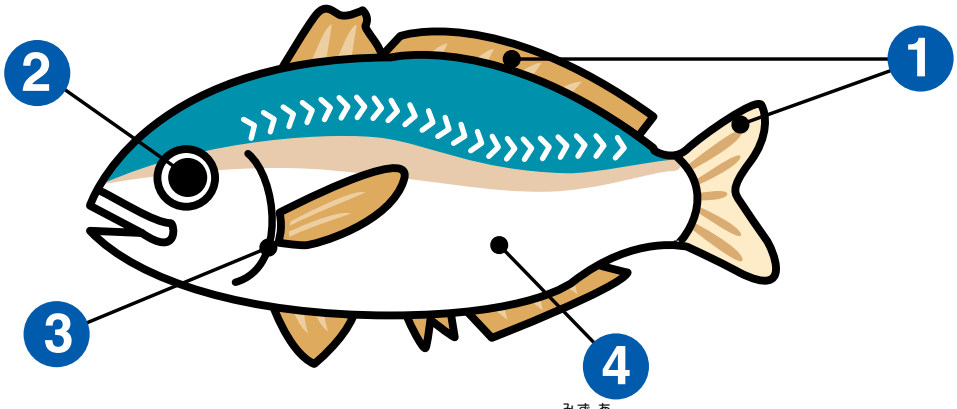
魚の種類によって含まれる栄養素の量にはちがいがあります。

いろいろな魚を食べましょう。

魚を食べよう！

調理をするには、新鮮な魚を選ぶことが大切です。
魚の鮮度を見た目で判断するには……？

❶ **外観** ― 尾や、ひれの張り具合に弾力がある。指で押しても身が硬くしまっている。
魚特有の色がはっきりしていて、うろこなどがはげたりしていない。
❷ **目** ― 血流やにごりがなく、澄んでいて外に張り出している。
❸ **えら** ― 内側は、美しい紅色である。
❹ **腹部** ― 弾力性があり、指で押しても柔らかい感じがしない。



魚には、いろいろな食べ方があります。いわき市で多く水揚げされているサンマ、イワシ、カツオにはどのような食べ方があるのでしょう。

●サンマは秋の魚の王様!!

腹の切れていない、背中の色が青々とさえたもの、胴の太ったものを選びます。

塩焼きやさしみ、みりん干しなどの干物のほか、郷土料理のポーポー焼き（サンマのハンバーグ）などで食べられています。

●イワシは泳ぐカルシウム!!

マイワシ、カタクチイワシなどの種類があります。

まるぼし、めざし、にぼし、しらすぼし、ちりめんじゃこなどはみんなイワシが原料です。塩焼き、煮魚、フライ、天ぷら、酢漬け、かば焼きが一般的です。すり身はつみれ、コロッケ、ハンバーグ、さつまあげなどに調理できます。煮るときは、しょうがのみじん切り、梅干しを加えると生臭くなりません。

●カツオは初夏と秋が旬!!

カツオ節の原料にもなります。新鮮なものはさしみ、たたきが一番です。火をとおす場合は、身が固くしまりやすいので油を使った調理が好まれます。また、カツオは、北上する5月（初ガツオ）と南下する10月（戻りカツオ）に旬を迎えます。

とる漁業からつくり育てる漁業へ

海の水産資源を減らさないために、いわき市の沿岸海域では、これまでアワビやウニ、ヒラメなどが放流されており、小名浜にある福島県水産海洋研究センターでは、放流した稚魚が大きく成長しているかどうかを調べています。

このように、現在は、いわき市の沿岸海域でも、つくり育てる漁業が行われています。

このように、卵から育てた稚魚を海に放流してからとる漁業を「栽培漁業」といいます。

いわきの海に放流されている水産種苗

アワビ

卵から 1 年～1 年半で大きさは 30mm 程度に育ち、放流されます。また、おおむね 4 年で 95mm 程度になり、とれるようになります。

ウ　ニ

卵から 150日～180日で大きさは 15mm 程度に育ち、放流されます。また、おおむね 3 年半で 35mm 程度になり、とれるようになります。

ヒラメ

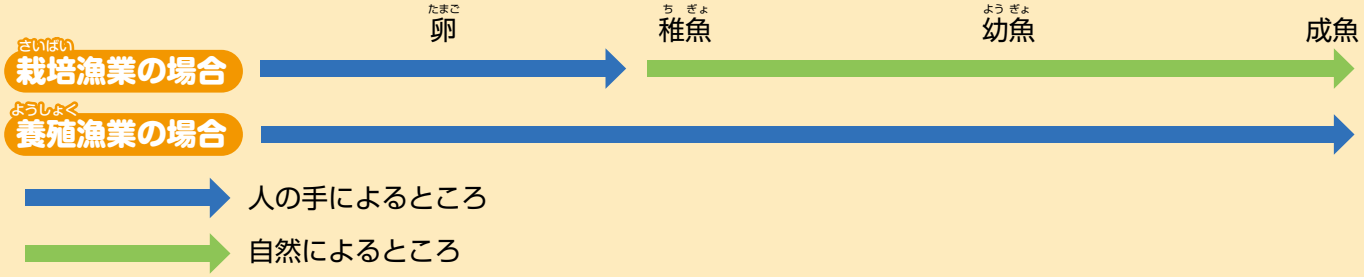
ふ化してから 120 日前後で大きさは 100mm 程度に育ち、放流されます。また、おおむね 1 年で 300mm 程度になり、とれるようになります。

「栽培漁業」と「養殖漁業」の違い

栽培漁業とは、卵から稚魚になるまでの一番弱い時期を人間の手で守り、その後、自然の海に稚魚を放流し、成長したものをとる漁業で、これには、海の中の魚の数を減らさないようにするなどの効果があります。

養殖漁業は、一般的に、稚魚（採卵からの場合もある。）をイケスなどで飼育し、食べられる大きさになったら出荷する漁業で、これには、とれる量がいつも一定ではない魚を、安定して食卓に届けることができるなどの効果があります。

ちなみに、いわき市では養殖漁業は行われていません。



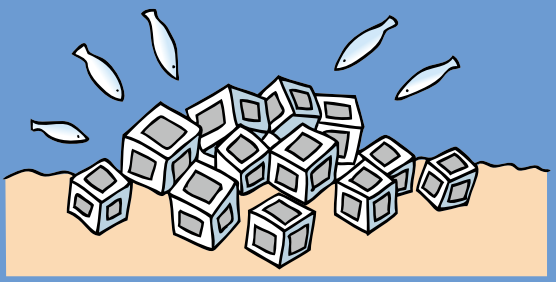
※平成 23 年度は東日本大震災の影響で、放流が中断されていましたが、平成 24 年度から相双地区沿岸で、平成 29 年度からはいわき地区沿岸でヒラメの放流が再開されました。

※平成 25 年度から相双及びいわき地区沿岸でアワビの放流が再開されました。

つくり育てる漁業の基本的な流れ

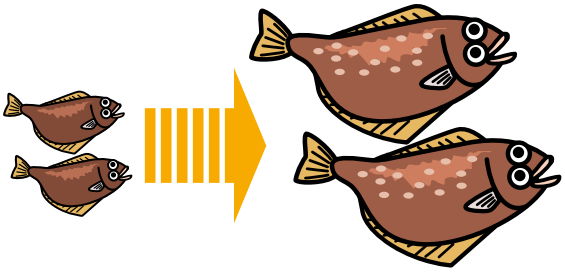
●稚魚（ちぎょ）、稚貝（ちがい）を育てる。

●魚を海に放す。



●魚のすみ場を作る。

●魚をとる。



●小さい魚が大きく育つ。

いわき市の水産加工品

魚や貝、海そうなどに何らかの手を加えた食べ物（商品）を一般的に水産加工品と呼びますが、その代表的なものとして、「干物」や「かまぼこ」、「カツオ節」などがあります。

水産加工の歴史は古く、昔から漁業が盛んな地域では、水揚げされた魚を活かすため、水産加工業も同じように発達しており、現在も、全国には数え切れないほど多くの水産加工品があります。

水産加工品は、傷みやすい海のものを長い間保存できるようにすること以外にも、生で食べるのとは一味違った楽しみを私たちに与えてくれるなどの特徴があります。

それでは、いわき市を代表する水産加工品について、その歴史や基本的なつくり方などを紹介します。

かまぼこ

かまぼこの歴史は古く、平安時代の書物にも登場します。

現在は、“魚のすり身を一定の形にし、加熱して固めたもの”を一般的に「かまぼこ」と呼びますが、その形やつくり方によって、さまざまな呼び名があります。

もっとも一般的な「板かまぼこ」にも、そのつくり方によって、「蒸し板かまぼこ」や「焼き板かまぼこ」などの呼び名があり、「リテーナ成型かまぼこ」もその一つです。

リテーナとは、“形を保つもの”といった意味の言葉で、かまぼこをつくる時に、板かまぼこをフィルムで包装してから金型（リテーナ）に入れて加熱するので、このように呼ばれています。

以前、いわき市は「リテーナ成型かまぼこ」で日本一の生産量を誇っており、現在も市内では、伝統的なかまぼこから工夫を凝らした創作かまぼこまで、盛んにつくられています。

サンマのみりん干し

もともとみりん干しは、イワシを原料としていましたが、いわき市では、昭和 23 年ごろから イワシの水揚げが少なくなってきたため、当時、水揚量が増えてきていたサンマを使うようになったのがはじまりといわれています。

基本的なつくり方は、サンマの頭をおとしてお腹をひらき、中骨などをとってから みりんなどでつくったタレにつけ、乾燥させた後にゴマなどをふりかけるものですが、つくり方には、お店によって、さまざまな“こだわり”があり、お店のみなさんがいろいろな努力をかさねながら、伝統の味を守っています。

ウニの貝焼き

ウニは、生のままだと身がくずれてしまうため、全国でさまざまな加工品が生み出されていますが、いわき市では、古くから「貝焼き」がもっともよく知られています。

基本的なつくり方は、とれたばかりの生のウニを貝がらに盛りつけ、蒸し焼きにするものですが、いわき市の貝焼きは、ホッキガイの貝がらを使うのが特徴です。また、盛りつけ方によって値段がかわってしまうため、上手に盛りつける必要があります。

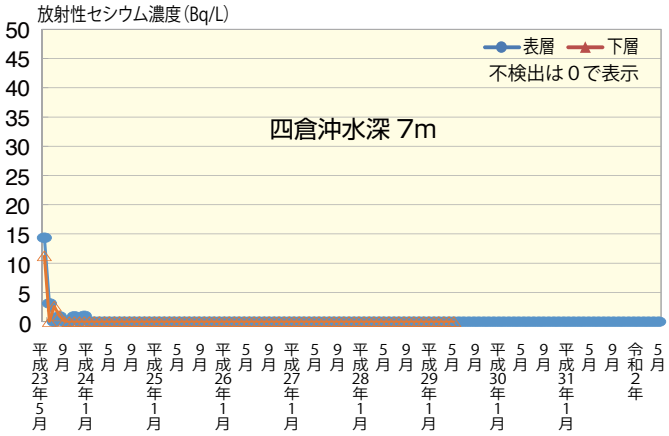
原子力発電所事故後の海の状況

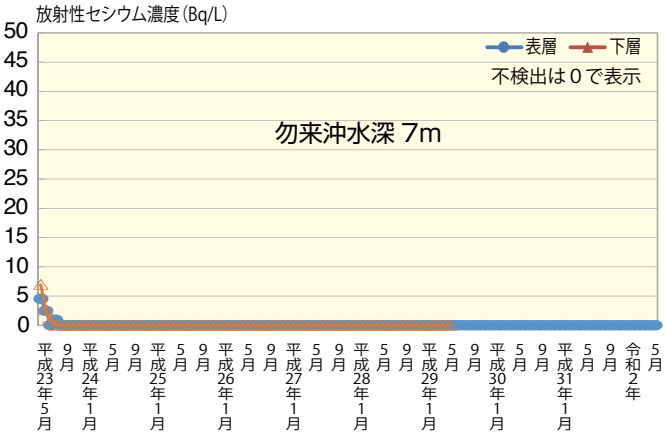
（福島県水産海洋研究センターより）

1　原子力発電所事故による海水の汚染

海水中の放射性セシウム濃度は、事故直後は、1リットルあたり5～14ベクレル程度の汚染がみられましたが、時間とともに速やかに低下し、平成24年4月以降は全ての地点で不検出となっています。

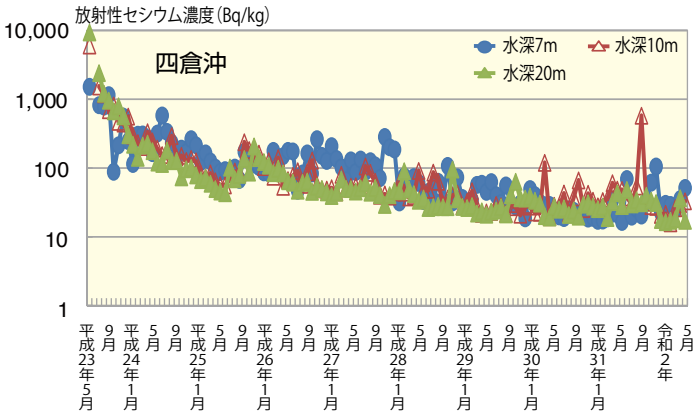
なお、5 年以上にわたり不検出が継続しており、表層と下層の差もないことから、平成30年度からは表層のみの測定としました。

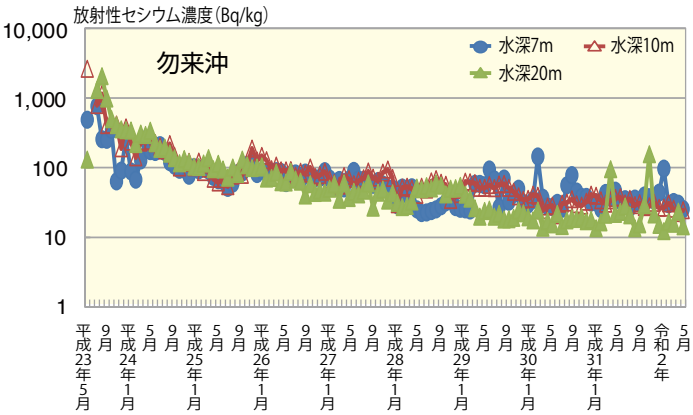




2　原子力発電所事故による海底土の汚染

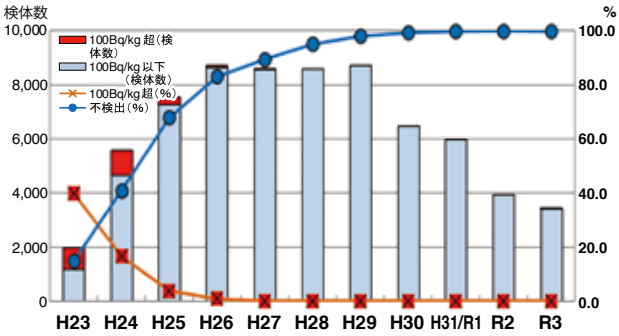
海底土の放射性セシウム濃度は、事故直後は、1kg あたり数千ベクレル程度の汚染がみられましたが、時間の経過にともない低下しています。また、汚染された海底土で底生生物（ゴカイ）を飼育した結果、ゴカイのセシウム濃度は海底土のセシウム濃度の数%にとどまり、海底土を取り除くと速やかに低下したことから、海底土の影響は限定的であることもわかっています。





3　原子力発電所事故による魚介類の汚染

福島県沖で採取された魚介類の放射性セシウム濃度は、平成23年には、食品の基準値である1kgあたり100ベクレルを超えるものが約40%ありましたが、時間の経過とともに低くなりました。一方、不検出の割合は年々上昇し、令和２年は約99%となっています。



年別放射線モニタリング検査結果
（海産物魚介類　R3.11 現在）

なお、水産物に関する出荷制限等の措置については、いわき見える化プロジェクト「魅力アップ！いわき情報局」のホームページをご覧ください。