

広告

福島の海の魅力



株式会社矢吹漁業  
取締役  
鈴木 令仁さん

# 常磐ものがつなぐもの

海の男に憧れて転身。次世代を担う漁師をめざす

漁師になったきっかけは妻の叔父との出会いでした。結婚する前から「底曳網ならいわきで1番の腕前」といった評判を耳にしたり、漁に対する誇りや情熱を感じ、憧れを抱くようになりました。はじめは「海の男ってかっこいいな」という気持ちでしたが、だんだん「自分も漁師をやりたい」という想いが膨らみ、一念発起。高校卒業から勤めた会社を辞め弟子入りすることに決めました。それからおよそ1年。出航の準備からはじまって、沖に出て網入れ、獲れた魚の選別、港に上げて市場に出す。漁師としての一連の流れを覚えたところ。まだまだ覚えることが多いし、漁労長の叔父をはじめ先輩たちから学ぶことがたくさんありますが、毎日が充実しています。

私が乗る第二十三常正丸を所有する矢吹漁業は、令和6年に次世代の漁師、漁業を未来に残す受け皿になるために法人化しました。こうすることで船や網などの資産の確保や後継者の育成ができるようになり、福島の漁業の発展も期待できると考えています。

暖流と寒流が出会う福島県沖は「世界三大漁場」と称される豊かな海。

この漁場で獲れる魚は「常磐もの」と呼ばれる極上ものです。

近年、漁師の担い手が減っていくなか、叔父の背を見て漁師の道へと転身した鈴木令仁さんに漁師になったきっかけや漁業のこれから、そして常磐の海の魅力について話をうかがいました。

## 「常磐もの」のおいしさと魅力を広めていく

冬の「常磐もの」でおすすめは「アンコウ」ですね。あの姿からは想像もできない弾力のある身は揚げ物にしても鍋にしても抜群です。これから寒くなるので、肝を炒め身と野菜から出る水分のみで煮込む「どぶ汁」が一番です。味つけに入れる味噌と肝のうまさが相まった濃厚な汁は、えも言われぬおいしさです。

ほかにも「ヒラメ」や「アカムツ」など、一年を通してさまざまな魚種が水揚げされます。最近では「テナガダラ」という深海魚をSNSで発信したら、他県の水産加工会社から「かまぼこの材料として試してみたい」という問い合わせがありました。SNSを使って発信することで、より多くの方へ周知することができる実感しました。福島県沖で獲れる魚が広く周知できれば、新しい需要創出や水産資源の無駄を無くすことができます。

私のような若い世代が常磐の海の恵みと漁師文化を残していくために、たくさん的人に魅力を知ってもらう努力をしたいと思います。



みんなで  
知ろう。  
考えよう。  
ALPS処理水のこと

経済産業省  
Ministry of Economy, Trade and Industry

広告

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。放出前・放出後のモニタリングの結果、安全性が確認されています。



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。

※2025年10月17日に採取を行ったALPS処理水(K4-A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