



日の出を迎えた請戸漁港 (2020年1月2日・出初式)

食えばわかるさ、

請戸漁港で水揚げされる海産物は「請戸もの」として知られています。常磐ものと呼ばれる海産物ブランドの中でも特に高品質で、首都圏の市場でも高い評価を受けています。

請戸の海は、緑がかった色から「グリーンブルー」と呼ばれます。これは魚のえさとなるプランクトンが豊富な証拠。北からの冷たい親潮と南からの暖かい黒潮がぶつかる潮目にあたる豊かな漁場で、「宝の海」とも言われます。ヒラメやカレイ、スズキ、アイナメ、シラスなど多種多様な魚が年間を通して水揚げすることができます。

魚は鮮度が命。請戸ものが高い評価を得る背景には、こうした豊かな漁場のみならず、地元の水産業の皆さんのノウハウも欠かせません。鮮度を維持したまま流通させるための保冷方法の工夫など、漁師や仲買人が切磋琢磨し、磨き上げてきた高い技術に支えられています。

請戸の船は、旬のより良い魚を求めて走り続けます。

合言葉は

「むさんこ行くべ！」

※「むさんこ行くべ！」は、請戸漁師弁で「がむしゃらに行こぜ！」の意味

携わる人々の熱い思い

請戸ものは一時、存続の危機に陥りました。東日本大震災の津波で漁場はがれきだらけとなり、94隻あった漁船のうち残ったのは8隻だけ。東京電力福島第一原発事故も重なり、震災後は当初、本来の海域ではない南相馬市の漁港で漁をせざるを得ませんでした。

もう一度、請戸に戻って漁をしたい。この強い思いが、請戸もの復活につながりました。震災から9年後の令和2年に、請戸漁港での競りが再開されたのです。

がれき撤去など一丸となって尽力した漁師や、請戸ものを求めるお客さんの声にこたえるために仕入れを再開した仲買人たち。地元の海の恵みを守ってきた人たちによって、請戸ものブランドは受け継がれています。

一方で、現在も本格操業再開には至らず、ひと月あたり12回程度と操業回数が定められています。また、福島第一原子力発電所から半径10キロ圏内では操業できません。請戸漁港は福島第一原子力発電所から約7キロに位置しており、漁港から離れた場所で漁をしなければなりません。

	震災前（平成22年度）	震災後（令和5年度）
漁師の人数	216人	115人
漁 船 数	94隻	29隻
水揚額（円・税抜）	806,637,423円	258,191,810円
水揚数量（kg）	2,465,411kg	343,659kg
仲 買 人 数	42人	10人（1日当最大）

【平成23年】
東日本大震災
【平成26年～令和3年】
試験操業
【平成29年】
漁船が請戸漁港へ帰還
【令和2年】
請戸漁港で競り再開
【令和4年】
請戸魚市の再開

請戸もの取扱店

1	いこいの村 なみえ
2	おむすび専門店 えん
3	海鮮和食処 くろさか
4	割烹 貴久
5	株式会社 如水
6	Jyubako Café namie supported by snowpeak LOCAL FOODS
7	ジョウワリストロ ナミエ
8	鮎、かわせ
9	どんこ屋
10	呑み食い処 ひかり家
11	ホテル 双葉の杜
12	味感 さとう
13	道の駅なみえ
14	銘酒居酒屋 ともえ
15	麺処 ひろ田製粉所
16	有限会社 柴栄水産

※令和6年7月の町内飲食店等向けアンケートの結果などから記載しています。



町ホームページ



ホッキ



シラス



ドラフィ



ヒラメ

請戸もの魚種カレンダー

	4月～6月	7月～9月	10月～12月	1月～3月
イワシ類シラス		←		→
ヒラメ	←			→
カレイ	↔			←
タチウオ	←	→		
タイ類		←	→	
スズキ		←	→	
フグ類			←	→
カニ類	←			→
貝類		←		→



昨年12月に開催した請戸ものまつり

請戸ものがお店や食卓で料理としてみなさんに提供されるまで、様々な人たちがかわっています。そこには細かいこだわりや工夫、想いが隠されています。そんな請戸ものに携わっている人たちへインタビューしました。



「海生丸」漁師 鈴木 綾乃さん



どうしても、 漁師になりたかった

男性の仕事とされてきた漁業ですが、請戸漁港では多くの女性漁業者が生き生きと働いています。その中の一人、鈴木綾乃さん。震災後、父の漁船「海生丸」が津波で流失する被害を受けた中、「自分が漁師になる」と決意し、漁業の世界に飛び込みました。

鈴木さんは請戸の漁師一家で生まれ育ちました。カレイ網漁の漁師だった父の網仕事を手伝うのが好きで、子供時代の遊び場は網小屋。物心ついた時から「将来は漁師になりたい」と思っていました。周囲から「女の人が船に乗るのは縁起が悪い」と言われていたこともあり、一度は夢を封印。大人になってからは栄養士として働いていました。

父の反対押し切り修行へ

夢への扉が開いたのは震災後。津波で壊滅的な被害を受けた故郷の姿にいてもたってもいられず、父の猛反対を押し切り気仙沼漁港で1年の単身修行を始めました。

「どうしても漁師になりたかった。気仙沼なら有名な漁港だし、そこで大きな魚をとったら、父も認めてくれると思うて」。

遠く離れた海でサメやメカジキなど大魚を追いかける鈴木さんの姿に家族も応援するようになり、2017年ころ、故郷に戻り念願だった請戸での漁師生活を始めました。多くの「荒波」を乗り越えつかん

だ漁師の夢。初めて請戸の海へ出漁した日を、鈴木さんは今でも忘れることができました。

「あの時は大漁にカニがとれて、網から外すのが大変だった。請戸の海によくやく出たことに感動した。昔は船に乗ることができなかったから」。

子育てを楽しみながら

現在は結婚して2児の母となった鈴木さん。子育てのため、主に市場で父と夫が乗る船の水揚げ作業などを手伝っています。漁業者としてのモットーは「魚を大切に扱うこと」。消費者に新鮮でおいしい魚を食べてほしいとの思いから、氷のつけ方、網からの外し方には人一倍気を配ります。家庭での料理も「請戸もの」をふんだんに使い、特に刺身やヒラメのフライが子供たちから人気だということです。

「請戸は優しい人が多いです。女の人たちも仲が良くて、困っている時は助けあっています」と鈴木さんは話し、穏やかなほほ笑みで請戸漁港を明るく照らしています。



相馬双葉漁協組合請戸地区代表 高野 一郎 さん

制限のない漁業を次世代へ

請戸の海、漁師の特徴を教えてください。

「旬の魚を追いかける、これが請戸。黒潮と親潮が交わる潮目にあり、魚種が豊富です。魚種が豊富な分、請戸の漁師は一生懸命で道具も多いですね。「少しでもいいものを水揚げしたい」という気持ちが強くあります。相馬地区の水揚げ量は、最多の漁船数がある相馬市の原釜漁港が一番多いですが、一隻あたりの水揚げ量は請戸が上回っています。船の航行距離も長く、漁場の行けるところまで行く。魚は水の入れ方などの扱い方によって、鮮度が大きく変わりますが、請戸の魚の価値を高めるため、みんなで情報交換しながら請戸ものの質のよさを高めてきました。」

請戸の漁業の震災前、競り再開(20年)までについて教えてください。

「震災前は最多で約150隻の漁船がありました。相双漁協の中でも出漁数が多く、月2回の休み以外ほとんど漁に出る船もあるくらいでした。しかし震災の津波で漁船や漁具のほとんどが流出してしまいました。がれきの撤去だけでも2年ほどかかりました。復旧工事のため請戸から出漁できない間は、南相馬市の真野川漁港から漁に出ていました。「早く自分の漁港に戻りたい、請戸の海で漁がしたい」という気持ちでみんな団結し、そ

の思いが競り再開につながりました。再開した時は、地元で水揚げした魚を地元で売ることができ、うれしかったです。競りがあることで港が活気づきます。」

請戸の漁業の現在と将来の展望について教えてください。

「現在は試験操業の位置づけで、操業日数は月12回、漁場は第一原発から約10キロ圏外と制限されています。請戸漁港は原発から約7キロの位置にあるため、港の目の前にいい魚がいても、漁ができず苦しい思いがあります。港から遠くまで行かなければ漁をできないので、その分コストもかかってしまうのです。現在漁船は29隻ありますが、せめて50隻まで増えてほしいです。一方で担い手は毎年数人、新規就業者がいて、女性の漁師も多いです。機械化が進んだことで女性も漁師として働きやすくなったと思います。」

次の世代や子供たちに、漁業をどう受け継いでほしいですか？

「風評被害をなくし、制限なく漁ができる漁業を次世代に引き継ぎたいです。人の出入りも多くにぎわっていた昔のような請戸の港を残したい。漁場は原発から10キロ圏外、操業日数月12回という制限を解除し、震災前に近づけていきたいです。」



創業128年の水産会社「柴栄水産」
代表取締役 柴 強さん

店舗情報

【住所】

浪江町大字請戸古川15-7

【営業時間】

10時～16時（日曜、祝日定休）

Tel 0240 (23) 5411

浪江の水産業 守るために

請戸ものについて教えてください。

—— 請戸は多種多様な魚が獲れ、春はアインメやメバル、夏はスズキやカレイなど旬の魚が獲れています。冬はヒラメ、シラウオ、真タコ、アンコウが特に美味しいですよ。請戸の漁師は魚の手入れを苦にしない気質で、良い状態の魚が多いことから、請戸の魚は震災前から知名度がありました。

競りや流通の上で工夫していることは？

—— 最高の状態で出荷するために、いろいろな工夫をしています。氷の詰め方ひとつにしても魚種や季節、気温によって変えたり、ストレスを減らす工夫、魚の状態を見極めて最高の状態の時に出荷することを心がけています。

出荷量は、関東周辺が中心ですが、北は北海道、南は関西まで広い地域に流通しています。地域によって、好まれる魚種が異なり、競りで魚を買い付ける時は、地域を意識して競り落とします。また、併せて魚の状態を瞬時に見極める必要があるため、競りの後はどっと疲れます。

震災を経て事業再開した経緯は？

—— 震災当時は、原発事故で福島県の魚は売れなくなってしまうのではと不安が頭によぎりました。事業再開を考えることがなかなかできませんでした。しかし漁業者と話した際、漁師から「地元請戸で

魚を売りたい」という強い想いを聞いたことや、「浪江から水産業がなくなったら、浪江ではなくなってしまう」という自分自身の想いもあり、事業再開に踏みだしました。ただ、当時は、請戸の漁師の人数や水揚げ量も分ならず、本当に継続していけるかどうか不安でもありました。

震災後、船数が3分の1ほどになったことや操業日数が減ったことで、水揚げ量が減少し、震災前よりも、商売の難しさを感じています。一方で、再開後、年々、魚の値段は上がっており、現在は震災前と同じくらいの評価に戻りつつあり魚種によっては震災前を上回る魚もあります。請戸の魚は質が良く、請戸クオリティがあります。請戸を守るためにも、良い魚は請戸産として、地元から流通していきたいですね。

震災前は町内の飲食店や魚屋など、そこら中で請戸の魚が売られていました。前のように、手軽に「請戸もの」を味わえる様になるといいと思います。



仲買人が握る鰯屋「鰯、かわせ」

店主 川瀬 洋 さん



浪江町で出店しようと思ったきっかけは？

—— 元々仲買人として魚の仕入れに携わってききましたが、請戸の魚は常磐ものの中でも特別だと思っていました。しかし町内で請戸ものを取り扱っているお店が少なく聞き、「請戸ものを地元の浪江町で手軽に美味しく食べてもらいたい」と思ったのです。二本松駅前で元々営業していた「創作居酒屋 海の雅 かわせ」に加え、昨年6月、まち・なみ・まるしえでの開店に至りました。11月までは人手不足もあり不定休でしたが、浪江の人にもっと喜んでもらうために、12月から月曜日定休に変わり、夜の部も始めました。

料理へのこだわりは？

—— 魚の本質である形、味を崩さず、新鮮なおいしさをストレートに伝えられるように、調理、味付けしています。「鰯かわせ」では、11月から請戸漁港で水揚げされた海産物のみを使用した新メニュー「請け丼ぶり」を提供しています。今後も、少しずつメニューを増やしていく予定です。ぜひ新鮮な請戸ものを味わってください。

子どもの魚食離れが進んでいます
が、家庭で魚料理を取り入れる際のポイントは？

—— 今の時代は、一匹ものの魚を買う家庭は少なく、サケなどの定番の魚の切り

請戸もの 地元の人に届ける

店舗情報

【住所】

浪江町大字幾世橋字六反田7-2
浪江町役場敷地内 まち・なみ・まるしえ

【営業時間】

11時～14時、17時～21時（月曜日定休）

TEL 070(1144)7971



今後の展望は？

—— 今、「鰯、かわせ」はまち・なみ・まるしえのチャレンジショップに出店していますが、ゆくゆくは浪江町内で店舗を探して、展開していきたいと思っています。また、仲買人としての仕事も継続して、請戸ものの発信も続けていきたいです。

身を買って食べることが多いと思います。それは時代なので、仕方がないことだと思いますが、魚のうまさを知ってほしいなと思います。

子供の魚への距離を縮めるためには、水族館に行ったり、魚のことを一緒に調べてみたりといった体験を通して、興味を持ってもらうことが一番ではないかと思っています。魚にはアミノ酸が豊富に含まれていて、体の免疫力を高める効果もあり、お子さんの体づくりのためにもおすすめです。



請戸の漁師の皆さん

請戸の漁師たちは陸よりも海が好き。
どこよりも良い魚を獲るために、
請戸の海の上を走る漁師さんたちをご紹介します。



