



特集 1

「常磐もの」と「常磐者」

宝の海を後世へ

いわきの海岸線は、いわき七浜と呼ばれ、全長60kmにも及ぶ美しい景観が続いています。

そのいわき沖は、千島海流の親潮と日本海流の黒潮が交わる「潮目の海」として豊かな漁場が形成されています。黒潮とともに北上してきたさまざまな魚が、親潮で発生した豊富なプランクトンを食べて繁殖するため、質の良い魚介類がたくさん取れる、まさに「宝の海」です。

この宝の海の恵みを受け、本市には北から久之浜、四倉、豊間、小名浜、小浜、勿来など多くの漁港が整備され、古くから栄えた水産業は港町の発展を支えてきました。

水産業の中でも、本市では沿岸漁業や沖合漁業が特に盛んです。漁法もさまざま、大きな袋網で海底を引っ張り、海底近くにいる魚等を取る「底引き網漁」や、魚の群れをぐるりと網で囲み、網の底から絞り上げる「まき網漁」、漁師が海に潜り岩陰にいるアワ

ビやウニを探して取る「潜水漁」など、あらゆる漁法を用い、多種多様な水産物を漁獲しています。

本特集では「宝の海」を後世へつなげるために奮闘する方々の姿と思いに触れ、いわきが誇る水産業と水産物の魅力についてお届けします。

新たな時代に向けて

『常磐もの』とは、古くからの海の恵みを大切にし、食文化として育ててきた本市の水産物と水産関係者の総称です。

常磐ものをいかにして取り、価値を加え、皆さんの食卓へ新鮮な状態で届けるかは『常磐者』である水産関係者が担っています。

海に生きる人々は、自然と向き合いながら、その厳しさと美しさを日々感じ、先人たちが真摯に向き合ってきた宝の海を大切に守り、地域独自の伝統や文化を育んできました。

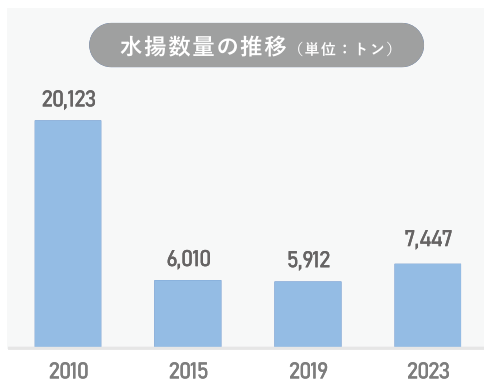
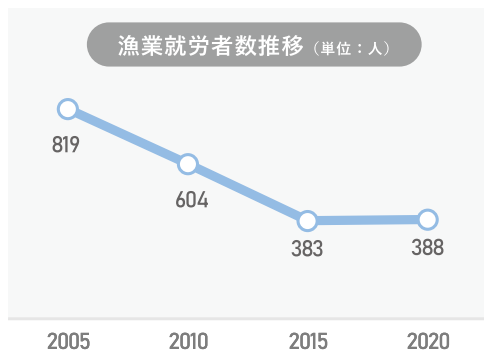
少子高齢化のこの時代、どの分野も担い手不足は深刻であり、これは水産業も同様です。

世界に誇るいわきの常磐ものを次世代へつなげるためには、若い世代の常磐者の存在が不可欠です。

「常磐者」の現状

本市の漁業就業者は、2005年の819人から2020年には388人と大幅に減少しています。さらに、市内の水揚数量においても震災前(2010年)の約20,123トンに対し直近(2023年)では、約7,447トンまで減少しており、担い手不足による水揚数量への影響が深刻な状況となっています。

世界に誇る常磐ものも漁業関係者がいなくなるとは衰退の一途をたどるほかありません。この流れを打開すべく行政だけでなく、若い世代の漁業関係者も交えたさまざまな取り組みが行われています。





先人たちの誇りを 受け継ぎ、次世代へ

「常磐者」の挑戦

漁師は、季節によって取る魚の種類を決め、天候を見ながら船を出し、風や潮の流れを読みながら魚のいる位置を探り当てて網などを仕掛けます。天

候や魚の習性を読み解きながらの漁は、魚たちとの頭脳戦です。自らの経験と知識、そして積み重ねてきた技術をもとに、新鮮な魚を取り、多くの食卓へ届けることで、魚食文化の発展と水産業の振興に大きく寄与しています。

一方で、昨今の漁業就労者は著しい減少傾向にあり、第一次産業である漁業の衰退は、漁獲量の減少だけでなく、水産加工や水産物流など関連する地域産業への直接的な影響のほか、私たち消費者に対しても大きな影響を及ぼします。

また、これまでの長い歴史で培われてきた伝統や技術など、地域に根付いていた漁業文化が失われてしまう懸念もあります。

こうした課題解決に向け、若手漁業就業者による担い手対策に向けた挑戦が始まっています。

また、小売業においても、歴史と伝統を受け継ぎ、そして地域の魚食文化を支えるため、新鮮な魚をよりおいしく提供するために尽力されている方々がいます。

こうした「常磐者」の方々のさまざまな挑戦によって、宝の海が守られ、「常磐もの」という誇り高きブランドを次世代へつないでいます。



「常磐もの」に付加価値を

小売業者 松田 幸子 さん

鮮魚の小売業を営む松田幸子さんは、自身が3代目になります。19歳からお店に立ち、魚をさばいたり、干物を加工するなど、魚の個性を生かす技術を磨いてきました。冬のこの時期は水が冷たく大変ですが、お客さんの喜ぶ顔を思い浮かべながら日々仕事に没頭しているとのこと。

「特に干物が良く仕上がった時はうれしいです。自慢の常磐ものに付加価値を付けた感じです。早くお客さんに食べてほしいという気持ちになります」と悴む手をさすりながらも満面の笑みで話してくれました。

「漁師さんが命懸けで取ってきた魚ですから、1匹たりとも無駄にはしたくありません」と話す表情からは、魚に対する強い愛情と常磐ものを扱う誇りが感じられました。

受け継がれる常磐者としての意思「魚の個性を生かす」

さんけい魚店は、創業40年、港町小名浜で長く住民の暮らしを支えてきた鮮魚店です。常磐ものを中心に新鮮な魚介類を販売しており、中でも1尾ずつ丁寧に干し上げた干物も自慢の一品。保存料などを使わず、旬の素材のおいさをそのまま味わうことができます。



漁師の誇りを次の世代へ

漁師 佐藤 文紀 さん

漁師の佐藤文紀さんは、祖父の代から漁師で、自身が3代目になります。大学2年生の時に東日本大震災を経験し、一度は別の仕事に就くも漁師になる夢を諦めきれず、東京電力福島第一原発事故後に続いていた本県沖のヒラメの出荷制限が解除された際に勤めていた会社を辞め、漁師の道に入りました。

「今は漁師になった喜びと誇りをかみしめながら、父の背中を日々追いかけています。とびきり良い魚が取れた時やお客さんから『おいしかったよ』と言ってもらえる時は喜びもひとしおです」とうれしそうに話してくれました。

また、若い世代が漁業に就く環境づくりにも力を入れており、自分にしかできないチャレンジをこれからもしていきたいと意気込みを語ってくれました。



30年後の漁業を考える「JFいわき市担い手対策プロジェクト」

後継者世代が現在抱えている悩みや不安を共有し合い、将来に向けて新たな挑戦をすることを通して、今後の経営計画や将来像を描きやすい状況をつくることを目指し、月に一度、若手漁業就業者（就業予定者）等で集まり、新漁法導入の検討をするなど、新たな挑戦が始まっています。





県内唯一の専攻科

水産業における担い手づくりの一つに、小名浜海星高校の生徒さんがあげられます。

航海士や海技士の資格を学習する「海洋科」や、水産加工品の製造・販売等、食について実践的に学習する「食品システム科」など、専門的な学科が多岐にわたります。

また、県立高校としては、県内唯一となる5年間一貫教育の専攻科が設置され、専攻科修了生は日本全国の関連産業界で活躍しています。

専攻科は「海洋科」「無線通信科」「機関科」に分かれ、より高度な知識と技術を学ぶとともに、常磐者の卵として実践的な実習も行っています。

航海実習では、練習船「福島丸」に乗船し、およそ2カ月間で、9,000キロに上る実習を行っています。本年度2回目となる遠洋航海では、生徒39人が乗船し、日付変更線付近でマグロのはえ縄漁などを行いました。

水産業の即戦力・プロフェッショナルとして希望に溢れる新たな常磐者が生まれています。

誇り高き、常磐もの

本市で水揚げされた新鮮な常磐ものは、震災前から築地市場などの水産関係者の間で高く評価されてきました。

市内の関係者も「常磐もの」という言葉に誇りを持ち、関係者が一体となって、消費者の認知度向上、消費拡大を進めています。

行政も連携し、常磐ものを給食で提供したり、出前講座の実施など、魚食への理解と普及推進を図る取り組みを進めています。

また、幅広く本市水産物の魅力に触れる機会を創出しながら、新たなファン層の獲得・拡大を図るため、豊洲市場内等でのPRイベントや都内レストランでの試食会なども積極的に実施しています。

これまで多くの「常磐者」が船や店の看板、そして宝の海を守り続け、築き上げてきた「常磐もの」。

この誇り高きブランドを次世代につないでいくためにも、地元消費者として私たち自身が魚食文化を推進し、その魅力を次世代へ伝えていくことが大切です。

未来を担う水産業の宝

小名浜海星高校の生徒さん

取材に伺った日は、水産物の加工実習が行われていました。この日調理していたのは「ギョロック」と呼ばれる魚のコロッケです。スケトウダラに野菜を入れたすり身を成形し、パン粉を付けてフライにしたものです。

授業を受ける生徒の眼差しは、まさに真剣そのもので、将来の水産業を支える志の高い生徒で溢れていました。本市が誇る常磐ものは、今後こうした若い世代の力でさらなる飛躍が期待されます。



私も皆さんのもとへ「新鮮な魚」を 吉田 光 さん

小名浜海星高校水産科（海洋工学科）卒業後、専攻科（機関科）へ進学。4月からは市内の水産会社への就職を予定。「幼い頃から海が大好きで、将来は水産業の仕事がしたいと考えていました。さまざまな漁を経験しながら、皆さんの食卓に新鮮な魚を並べるお手伝いをしていきたいです」と話してくれました。



JŌ BAN 常磐もの IWAKI

毎月7日は「さかなの日」

本市では「魚食の推進に関する条例」に基づき、毎月7日を「魚食の日（さかなの日）」と定めており、「さかなの日」協力店では毎月7日に魚食の推進に関する取り組みやサービスを実施しています。

イベント情報

常磐もの応援キャンペーン

新鮮でおいしい県産の水産物や常磐ものなどが買える販売キャンペーンを開催します。（商品がなくなり次第終了）
※支払いは現金のみ、エコバックを持参してください

3月2日(日) 7:00~8:00 卸売市場 水産棟

いわき七浜おさかなフェスティバル2025

市内水産業界関係事業者が一体となり、常磐ものをはじめとする本市水産物や水産加工品のおいしさ等の魅力を伝え、消費拡大、販売促進を図るイベントなどを実施します。

3月9日(日) 10:00~14:00 小名浜アクアマリンパーク

