

極上の味！ 福島県水産物「常磐もの」

Vol.01
相馬市

「常磐もの」って何？

福島県沖は、暖かい黒潮と栄養豊かな親潮がぶつかる「潮目の海」と呼ばれ、多種多様な質の良い魚が漁獲されます。そこで水揚げされた魚分類は「常磐もの」と呼ばれ、良質な味わいから水産業関係者の間でも高い評価を受けています。

福島県の漁業の魅力を発信する「極上の味！福島県水産物『常磐もの』」。今回は、相馬市で漁獲されたトラフグを使ったメニュー『『福とら』の刺身盛り』を紹介します。同メニューは、割烹 やました（相馬市）で提供しています。約5年前から同市でトラフグの調理技術を伝えている一般社団法人全国ふぐ連盟副会長の岡本力三さんにトラフグの魅力を伺いました。

天然トラフグは歯ごたえがよく、フグの中では味が濃いのが特徴です。刺し身はポン酢で食べるとおいしく味わえます。だしもしっかり出るので、鍋や雑炊にするのもお勧めです。

淡泊ですが、他の魚にはない天然トラフグならではのうまみがあり、何度も食べたくなと思います。ぜひ多くの人に食べてもらいたいです。

副会長
岡本 力三さん
（相馬市在住）
二社 全国ふぐ連盟

歯ごたえしっかり。
くせになる弾力で、かむたびにおいしさがあふれます。

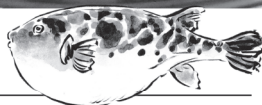
「福とら」の刺身盛り

おさかな情報

トラフグ

○水揚げ月：10～2月 ○旬の時期：冬

全長約70^{センチ}、重さ11^{キログラム}も前後まで成長する大型のフグで、胸びれ近くに大きな斑紋があるのが特徴の魚。福島県沖の漁場において、はえ縄漁で漁獲されたなど所定の条件を満たすトラフグは「福とら」と命名されます。



取材協力/
割烹 やました

〔住所〕
福島県相馬市中村字大手先
42-1

まだまだある
他の
常磐ものは
こちら！

