

TOHOKU STORIES

東北

ストーリーズ

5
2024

あさり

特集：相馬産 あさり



あさり漁

相馬市松川浦漁港のアサリ漁

今シーズン初のアサリ漁は3月22日、相馬双葉漁業協同組合松川浦支所で行われ水揚げされたアサリは市内を中心に流通しました。

相馬のアサリ漁は「あおさ海苔」の漁をおこなっている漁師がおこなっています。(あおさ海苔の漁期は11月～4月まで)アサリ漁は、7月上旬ごろまで行われる予定です。

相馬のアサリは他の地域に比べ大粒となっており、ご好評頂いております。



松川浦のあさり漁は腰マンガ漁業と呼ばれ、たくさんの爪がついたマンガ(万牙)と呼ばれる漁具を体につないで、腰の力でマンガを動かして海底の砂を掘り起こしあさりを採る漁業です。

干潮時には腰くらいまで浸っていますが、満潮時は胸付近まで浸かって漁をします。

マンガを動かす時は、前後に揺すりマンガの爪を砂の中に潜らせるのがコツだそうです。

この隙間を利用して貝に付着した泥・砂を除去し、なおかつ小さいあさは隙間から落ちていきます。1つのタルに30～40Kg入ります。

あさり(浅利)

【語源】

◇「漁る」から「あさり」に転訛したものとされます。その昔、海辺に行くと手軽に漁り取ることができたためとされています。

◇浅い場所にいるので。浅貝の意味。

◇浅いと、「さり」は砂利で砂のこと。

【生態】

湾内の干潟、砂地などに棲息。

砂に潜り、水管を伸ばして海中の植物プランクトンや浮遊有機質を濾して食べている。

性転換する。

関東以南での産卵は春と秋の2回。東北では1回～2回。北海道では夏に1回。

産卵した卵は孵化してベリジャー幼生というプランクトン期を経て稚貝(小さな個体)に変態し、砂にもぐり込む。

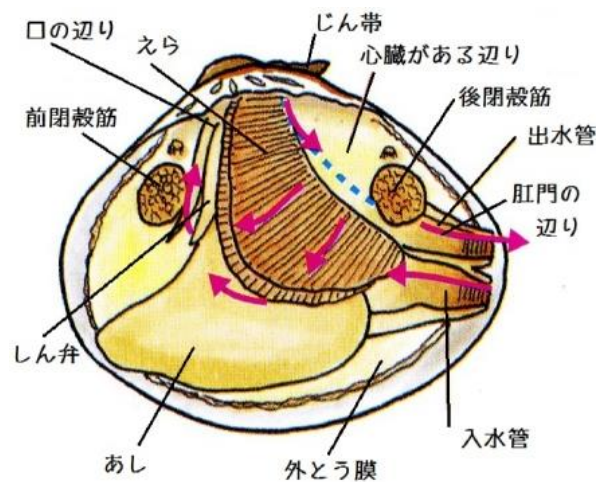
【栄養】

タウリンが多く、血中コレステロールの定価、貧血予防、肝機能低下の予防に効果がある。貧血を予防する鉄分、銅、ビタミン12が多く。骨粗鬆症を防ぐカルシウム、味覚障害を予防する亜鉛なども豊富。

【産地】

あさは東北地方から関西、九州まで日本各地で収穫されていますが、漁獲量は愛知県が日本一。農林水産省の調査によると、愛知県産のあさは全国シェア48.6% (2019年)と約半数を占めています。また、2位の北海道と3位の福岡県とあわせると国内漁獲量の約79%を占めるほど。

福島県においてはあさは相馬市だけになります。北海道と同様に「大粒」が特徴です。



【砂抜き】

塩水に浸して冷暗所で3時間ほど置く方法が一般的な下処理です。あさを平たい容器に並べ、半分くらい浸かるころまで塩水を注ぐのがポイント。この時、網やざるを利用して底上げすると、吐き出した砂を再度吸わないように対策できて時短につながります。

早く砂抜きをしたい人には、50℃洗いがおすすめ。やり方は、50℃のお湯にあさを入れ、こすり洗いをして10分放置するだけ。お湯に入れることであさがびっくりして口を開け、あっという間に砂抜きができます。忙しくて時間がないときなどに、ぜひやってみてください。



【編集後記】

編集長の田子です。Tohoku Storiesは東北地方と新潟県の事業者や生産者の今をお伝えしていきます。また、その土地の穴場情報や組合員様の近況などをお伝えする情報誌です。

今回は、福島県相馬市のあさり貝を特集させて頂きました。

あさり貝を買い付けと出荷しているのは日本百景の一つに数えられる福島県相馬市の名勝、松川浦のほとりに工場を構える中澤水産です。



中澤水産を創業したのは中澤正英社長の祖父 正文さんで、もともと観光バスの運転手でした。運転手を辞めて勤め先の東京から地元に戻り、この会社を立ち上げたのですが、当初は加工の仕事をしておらず、市場で仕入れた魚を持って電車で仙台まで売りに出掛けていたそうです。

中澤水産を設立したのは昭和50年頃、中澤社長が中学生の頃だったそうです。

祖父の後を、父(中澤正邦社長)が会社を引き継ぎました。父の弟が東京の築地で働いていたこともあって、トラックにヒラメやカレイ、アイナメなどのいわゆる高級魚を積んで築地まで運ぶようになりました。

当時はまだ高速道路が完成していなかったので、片道8時間もかかって運んだそうです。

現在は息子が会社を継ぐ為に入社し修行をしています。

5年前に弟の由樹さん(写真左)が入社。自動車メーカーに務めていましたが、「父を助きたい」という気持ちが強くなり福島へ戻ってきました。買い付けの修行のために父と共に市場でセリをおこなっています。

兄の久仁彦さん(写真右)は住宅メーカーに努めていましたが3年前に弟の由樹さんから「兄貴も一緒にお父さん手伝おうよ」の一言で戻ってきました。現在は営業を担当しています。2023年に二人のブランド「OCEAN BORS」を立ち上げ、相馬の魚を手軽に美味しく食べて頂く為の水産加工品を企画し販売しています。



【中澤水産からのメッセージ】

相馬のあさり貝は粒が大きく「酒蒸し」が美味しいです。

シーズンは5月後半から7月前半までの短い期間になりますので是非食べてみてください。

日本百景の一つに数えられる福島県相馬市の松川浦にも是非お越しください。
魚料理美味しいです！

TOHOKU STORIES

東北電力生活協同組合様向けの月刊誌です。東北地方と新潟県の生産者や穴場情報をお伝えいたします。
毎月月末日に創刊

いわきユナイテッド株式会社 福島県いわき市泉町1丁目8-14 / 発行人:田子哲也

【お問い合わせ】

東北電力生活協同組合

〒980-0822 仙台市青葉区立町20-1

TEL/022-268-7150

担当:常務理事 荻原 崇弘

福島県相馬産

大粒活あさり

1kg入り

6/1(土)~6/30(日)

3800円⇒3420円

10% OFF

◇福島県相馬産 大粒活あさり
大粒で旨みがたっぷな相馬産の新物あさりのシーズンがきました。
酒蒸し・ペペロンチーノ・お味噌汁などにピッタリです。
* 砂抜きした状態でお届けいたしますが、若干の砂残りがあがる場合があります。

商品の供給する事業者は福島県相馬市の中澤水産です。
出荷を担当しているのは兄の中澤久仁彦氏と弟の中澤由樹氏です。

相馬の魚を食べて頂きたく立ち上げた二人のブランド(OCEAN BROS)もお見知りおきください。



水揚の状況によりお届けが遅れる場合があります。

「大粒活あさり」のご購入は、東北電力生協オンラインショップ「東北産品市場」でご購入できます。

東北産品市場

東北電力生協

東北地方・新潟県の食品・お酒・雑貨がオンラインショップよりご購入できます。

生協指定店：いわきユナイト(株)

<https://www.tohoku-seikyo.jp/mypage/>

