

TOHOKU STORIES

1
2025



特集：福島県相馬松川浦産 あおさ海苔



今期のおおさ海苔の水揚げは2024年12月25日におこなわれました。

相馬松川浦での海苔養殖は100年以上の歴史があり、昭和40年代にそれまでの黒海苔から青海苔へと転換しました。約70の養殖漁業者が例年9月に網入れを行い春の3、4月には収穫のピークを迎えます。

乾燥海苔で年間150から200トンの生産量があり、風味が良くキロ5千円の高値が付くほど評価されていました。

2011年3月11日、東日本大震災の津波は普段は波穏やかな潟湖の松川浦を襲い、約2万4千柵の養殖棚を壊滅状態となりました。

しかし、相馬の生産者たちは、不屈の意志で立ち上がります。ガレキ撤去などを地道に進めたほか、他県から寄贈された青海苔のタネを育て、2018年2月、とうとう再出荷にこぎつけました。再開後は地元スーパーマーケットや震災以前に出荷していた取引先から評価を頂き現在まで販売をおこなっている。

今年度は2024年12月25日に初水揚げがあり県内外に出荷となり、福島県内スーパーマーケットや豊洲市場などへ販売されました。



セリの様子





海鮮あおさ海苔鍋

【海鮮あおさ海苔鍋】

鍋料理に「あおさ海苔」を入れるのは福島県内でも相馬地区だけになります。そのルーツは漁業が盛んな相馬地区では漁師達が漁獲した魚介類の海鮮鍋に、松川浦で取れた「あおさ海苔」をふんだん入れた事がルーツとされ、これが各家庭に広まりました。



【レシピ】

- ①お好みの野菜や魚介と真たら切り身を醤油ベースの鍋たれにて煮込む。
- ②アクをこまめに取り除いてください。
- ③具材に火が通ったら、手でほぐしながら「生あおさ海苔」を入れてください。
- ④「生あおさ海苔」に火が通ったらお召し上がりください。

豆乳鍋も美味しいです！
是非お試しください。

【1月のおすすめ商品】



◇平日と生海苔の海鮮ぶっかけ丼と生あおさ海苔セット

中澤水産OCEAN BROSがセレクトしたセットです

○平日と生海苔の海鮮ぶっかけ丼80g×3パック「バナナマンの早起きせつかくグルメ!!」で紹介されました!

設楽さん「うまっ!」

日村さん「うまい大好き」

福島県産の平日とあおさ海苔の香りが良い海鮮丼です。

相馬を代表する平日とあおさ海苔にいかとつぶ貝を加えて白醤油に漬け込みました。

中澤水産OCEAN BROSが選び抜いた魚で商品化した絶品です。

お子様からご年配の方まで幅広い世代に召し上がっていただきたく、ほんのり甘い白醤油で味付けしています。

1パックあたり80g入っており、お茶碗1杯のご飯に丁度良い量です。

内容量:80g

原産地:平日(福島県産)

あおさ海苔(福島県産)

賞味期限:製造より365日

○生あおさ海苔 100g×2パック

福島県相馬市松川浦は「あおさ海苔」の一大産地で、収穫される種類は「ヒトエグサ」で、風味豊かな磯の香りと食感、旨味が魅力です。通称「青のり」や「あおさ」と呼ばれ親しまれています。

毎年12月末に新漁の解禁となり3月後半まで収穫されます。景勝地松川浦の上に鮮やかな海苔棚の絨毯が敷かれる光景が見られます。

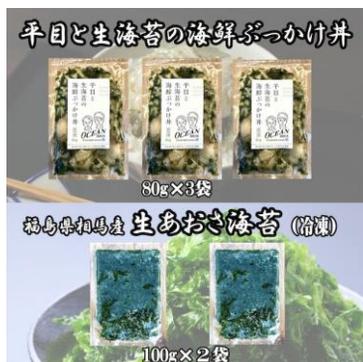
味噌汁、天ぷら、和え物、など様々な料理で美味しく食べることができます。

通常流通しているのは乾燥させて物ですが、本製品は採れたての「あおさ海苔」を生のまま冷凍いたしました。

通常価格 3441円

2/28(金)まで **382円OFF**

送料無料!



【東北産品市場】

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)



QRコードからも入れます。

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

いわきユナイト株式会社 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