



Q 相馬沖では冬の間にどんな魚がとれますか？

A ここ数年は、延縄（はえなわ）漁で水揚げされる天然トラフグが非常に増えています。相馬沖で獲れるトラフグはつまみが濃く食感が良いので、店でも自信を持ってお客様さまに提供しています。

このトラフグは2022年から新ブランドとして確立していくことになり、『福とら』の名前が付けられました。まず地元観光協会などの関係者で「相馬市福とら活用推進協議会」が組織され、私は料理人として盛り上げようと幹事会に参加しています。トラフグはとてもデリケートな魚で輸送には細心の注意が必要です。少しずつ輸送技術が確立してきたので、これからもっと『福とら』の市場価値は上がると思います。

Q 「福とら」を味わう方法は？

A 協議会では、『福とら』を提供する飲食店と宿泊施設を8軒掲載したチラシを作成して、市内の観光施設や近隣の道の駅などで配布しています。

多くの人に知られているように、フグの調理にはふぐ調理師免許と経験が必要です。「てっさ」と呼ばれる刺身にするには、活魚で仕入れ、さばいた後に少し時間を置いて水分を抜きつまみを閉じ込めます。特に「皮引き」と呼ばれる作業は難しく要領をつかむまでは数をこなさなければなりません。

下関などの産地では、毒のある部位や皮を全て取り除いた「身欠ぎフグ」が特産になっています。今後、そういった加工技術が相馬市内に普及すれば、『福とら』が一般家庭にも普及していくと思います。



「福とら」提供店はチラシまたは「相馬市観光協会」のHPをチェック (提供/相馬市観光協会)

Q 他に冬の相馬ならではの海の幸があれば教えてください

A 冬は『福とら』の白子が大きくなり、おいしくなります。鮮度の良い白子は、生でポン酢をつけて食べると絶品です。

マタコやシラスなど、これまで相馬特産と言われてきた魚介類は、水揚げが少なくなりましたが、おいしい食材であることは変わりありません。一方、東日本大震災以降、厳しい状況が続いていたホッキ貝は最近、肉厚で上質なものが手に入るようになりました。「震災前のホッキ貝に戻ったんじゃないか」という声が聞かれてうれしく思います。松川浦のアオサノリも、寒さが厳しくなる頃には新物が出回り始めます。料理人としては、めまぐるしい海の変化を受け入れながら、当たり前のように食べている海の幸が、実は特別な存在なんだなということを実感しているところです。

お話を聞いた方



相馬市に「福とら」の文化を根付かせたい！

割烹やました 2代目・若旦那 (一社)全国ふぐ連盟 福島県 福とらの会 鈴木光二さん

冬が旬! 相馬の海産物



ホッキ貝

福島県は主要な産地の1つであり、浜通りの郷土料理「ホッキ飯」はぶりぶりとした歯ごたえでおいしい



福とら (トラフグ)

フグで一番の高級魚トラフグ。相馬沖で獲れる天然のトラフグは重さ8kg・全長70cmの大きな個体もある



アオサノリ (ヒトエグサ)

松川浦産のアオサノリは冬が収穫期。地元では「青のり」「あおさ」と呼ばれ、親しまれている。佃煮などでも人気

写真提供/相馬市観光協会

写真提供/相馬市観光協会