

### Q 冬に魚がおいしい理由は何ですか？

A 冬は海水温が下がるので、厳しい冬の海を生きたために魚は体内に栄養をたっぷり蓄えます。そのため魚は脂がのつておいしくなるんでしょうね。身のおいしさはもちろんです。アンコウやタラの白子や真子(卵)もおいしくなり、冬ならではの味覚と言えると思います。常盤ものだと、タイやヒラメ、マダラ、アンコウ、ヤナギガレイが旬を迎えます。

### Q 「魚のあきば」では、どんな魚を扱っていますか？

A 当店では、福島市公設地方卸売市場を中心に仙台や東京から仕入れたり、全国の港から直送される魚介を扱っています。市場が休みの日は活魚を求めらるお客さんのため



創業は昭和初期。地元の飲食店をはじめ、学校給食や企業の食堂などにも魚を卸している



コロナ禍に始めたInstagram。入荷情報、手作りの塩辛や紅葉漬の販売情報などを配信！

### Q 常盤ものの反響はいかがですか？

A 福島駅の近くに店を構えていることもあり、飲食店さんへの販売が約8割を占めています。飲食店さんからは、仕事や観光などで福島へいらした方が「地元のを食べたい」とおっしゃるので、福島の魚を出すこと喜ばれると聞きました。うれしいことですね。

### Q 魚料理を身近に楽しむには？

A 以前、お母さん向けの料理教室を開催した際に「子どもにもっと魚を食べさせたい」というご意見が多くあったので、魚の潜在的な需要はあると感じています。肉に比べると調理の大変さはあると思いますが、食卓に出し続けていただいで口にする機会を増やすことが大切なのかな、と思います。魚屋さんやスーパーでも3枚おろしなどの下ごしらえをしてもらえるので、ぜひ家庭でも魚を召し上がってほしいですね。

### お話を聞いた方



秋葉魚店 代表取締役  
秋葉義朗さん

### 魚のあきば

至信夫山トンネル  
〒980-0822 福島市天神町2-2  
☎024-534-4443  
営業 9:00~18:00  
休 日 曜 祝 日  
☎なし  
Instagram@sakananoakiba



### 冬に食べてほしい常盤ものとおすすめ調理法

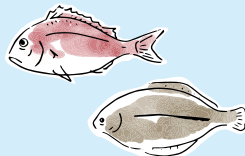
#### タラ

冬に脂がのる身もおいしいが、マダラは卵「真子(まこ)」もおすすめ。塩漬けや油漬けにすれば、白いご飯によく合う



#### タイ・ヒラメ

刺身や手巻き寿司など、生食でおいしさを堪能してほしい



#### ヤナギガレイ

一夜干しにするとうまみが凝縮。市販の干物シートを使えば、手軽に自家製の干物を作ることができる

