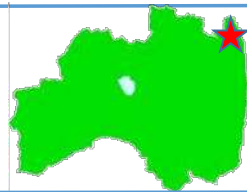


# 生産者の声

福島県相馬郡新地町 浜福



## 地域に多幸（タコウ）をもたらす商品に

『タコシウマイ』は、2020年12月荷捌き所で競りが再開されたことを機に、「地元で水揚げされた魚介類を多くの人に食べてもらいたい」と“新地町の海産物を使った特産品をつくる”ために企画開発されました。2012年6からはじまった試験操業で最初に水揚げされたのが『蛸（タコ）』だったことから**復興の象徴として、地域に多幸（タコウ）をもたらす商品**としてお届けしたいと開発しました。

浜福のタコシウマイは、ひとつ、ひとつ丁寧に手作りで作られています。新地・相馬で水揚げされた新鮮なタコの旨味と食感、お口に入れた時に広がる魚介の旨味、すり身のふわっとした柔らかい食感が特徴です。

手作りだからこそできる、包むときの絶妙な力加減と食感が残るタコの切り方、餡の混ぜ具合がおいしさの秘訣です。



## 地域への想い

新地町は、福島県浜通り最北端に位置する人口約7700人程の小さな町です。東日本大震災で被害を受け復旧・復興の道を歩んできました。2020年12月、被災した釣師浜漁港で市場（競り）が再開した明るいニュースの一方で、新地町内に唯一あった鮮魚店が閉店し、町内で水揚げされた魚を町民が食べられる機会がなくなってしまったことを残念に思い、地元で水揚げされる魚介類を多くの方に知って、食べていただきたい...そんな想いから起業しました。



## 生産者のメッセージ

地元の人が地元のものを食べられない、地元のお土産として売られているものが地元産ではないという状況にもどかしさを感じていました。“**福島で、福島のものを使って商品を作る**”ことで自信を持って福島産だと言えるものにしたいと思いました。

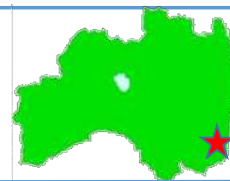
浜の漁師さんたちは、前を向いてがんばっています。そんな彼らのためにも、震災や原発事故の影響が残るふくしまの海を活気づけられるような商品に成長させていきたいです。

浜福 代表 渡邊 京子 様



# 生産者の声

福島県いわき市 株式会社おのざき



## 金曜日の煮凝り開発秘話

本商品開発のきっかけは、2021年に東京電力福島第一原発の処理水海洋放出が決定されたことです。いくら科学的に安全だと説明しても、不安を感じる方は一定数いらっしゃいます。それならば、ふくしまが誇る「常磐もの」の美味しさを純粋に訴求するべく、**福島県産の品質が高い「常磐もの」だけを贅沢に使用した新しい加工品**の開発を行いました。

煮凝りは煮魚を作った後に残る煮汁が魚のコラーゲンで自然と固まったものであり、捨てることなく最後まで味わいつくそうと昔から浜通りの家庭で食べられてきました。まさしく日本の「もったいない精神」を帯びていて、**次の世代に繋ぎたい大切な「姿勢、食文化」**です。

「金曜日の煮凝り」は、仕事終わりの金曜日の夜に自分へのご褒美として召し上がっていただきたいという想いを込め、美味しさだけでなく、見た目の美しさや商品パッケージのデザインにもこだわりました。商品の特性は「**即食性**」。調理不要でフィルムをはがすだけで手軽に食べられることも魅力の一つです。日々お客様の声を大切にしながら、商品の改良を重ねています。

## 常磐ものの魅力

常磐ものの魅力は大きく二つあります。一つ目は、**圧倒的なポテンシャル**です。栄養豊富な潮目の海で育った常磐ものは、素材そのもののおいしさがなんと言っても最大の魅力です。そして、二つ目の魅力は、常磐ものは「**参加型のブランド魚**」である点です。常磐ものは、震災以降、漁業者のみならず県内外の様々な主体で一丸となって盛り上げようという気運が高まっています。全国で広く認知されるブランドとして確立する道半ばだからこそ、その過程を楽しめると思います。

## 生産者のメッセージ

3.11が原因で福島県沖での漁が一切できなくなった間、我々は県外の魚を仕入れて売るしかありませんでした。その時に改めて「やっぱ、ふくしまの魚ってうめかったんだな」と気づかされました。

福島は、一旦は海の環境を深く傷つけられたからこそ、資源を大切にしながら持続可能な循環型の水産業に率先して取り組む使命があると我々は考えます。ぜひ常磐もののおいしさを知っていただきたいです。

株式会社おのざき 取締役  
小野崎 雄一 様

