

漁は請戸魂

陸より海がおもせ

# It's UKEDO Soul

# It's UKEDO Life



食えば分かるさ、請戸もの

食えば分かるさ、請戸もの



# 行くべむさんご!

## 食べ分かるさ、請戸もの

請戸の船は走る。どの港の船よりも早く漁場につくために。

請戸の船は走る。どの港の船よりも遠くに。

請戸の船は走る。より良い魚を求めて。

2020年4月、東日本大震災による津波で

甚大な被害を受けた請戸漁港で、

9年ぶりに競りが再開された。

それは請戸の漁師たちが、仲買人たちが、

多くの“請戸もの”を待っていた人々に向けて

請戸復活の<sup>のろし</sup>狼煙を上げた日だ。

震災前、請戸の海で獲れる約100種類の水産物は、

「常磐もの」と呼ばれ、中でも“請戸もの”は、

魚市場で高い評価を受けてきた。

その“請戸魂”を胸に、チーム請戸はこれからも走り続ける。

まるで、海を舞台にしたアスリートのように。

そう合言葉は、“むさんこ行くべ!”





# 請戸もの漁師



請戸の海は、グリーンブルー。  
そこを目指すんだ。

請戸青壮年部 部長 漁師 今井 梓さん

請戸の海はよく“緑がかっている”と言われる。海は青ってイメージがあると思うけど、実はこの“緑”にこそ秘密があるんだ。緑がかっている海は、栄養豊富なプランクトンが集まっている証拠。請戸は目の前で良い魚が獲れたら、すぐに持ち帰れる漁場。新鮮な魚を届けられるって最高だね。

だから、請戸の船は走る。誰よりも早くその漁場に着くために。そう、請戸の漁師たちは陸よりも海が好き。どこよりも良い魚を獲り、水揚げする。それだけに人生を賭けているって言うても過言じゃない。

そんな古臭い生き方って言われるかもしれないけれど、請戸で生まれ育ったらそうなっちゃうんだよね。

女性活躍ってよく言われるでしょ。請戸の港を見れば分かるけど、女性たちがたくさん活躍している。みんなが色とりどりのカッパを着て、目を輝かせているよね。

そんな請戸の魅力って何だろう？

きっと、“請戸もの”を、獲れば分かるさ。



漁師編の  
動画は、なみえチャンネルで  
チェック

# 獲れば、 分かるさ







# 請戸もの仲買人

  
有限会社 柴栄



請戸の競りは、えげつない。  
それほど皆んな欲しいんだ。

有限会社柴栄水産 代表取締役 柴 孝一さん

お正月のテレビでよく観るでしょう？魚市場の初競りで幾らになったとか。あれ本当に一番の魚にしか高値が付かないんです。震災前はね、“請戸もの”はその一番を争う常連だった。だから請戸の競りではいつも気合いが入る。特にシラウオの時期はえげつないでしょ。柴栄水産は明治から請戸で営んでいる水産会社。昔も今も競りから出荷まで、常に最高の品質にこだわり続けています。震災があって、もう再開は無理だなんて諦めていました。でも請戸が再開されるとなった時、各地の市場から出荷要請や、うちの屋号“荷印(いちます)”を覚えていたお客様から多くの問い合わせがあったんです。「早く“請戸もの”を食べたい」って。もうやるしかないって思いました。水産加工場の再開にあたっては、“安心安全を届ける信頼感”を最優先に最新の設備を揃えました。良質な魚を丁寧に取り扱い扱うために全力を注いだんです。もちろん目利きだって衰えてはけませんよ。だって“請戸もの”の品質は、見れば分かるさ。



仲買人編の  
動画は、なみえチャンネルで  
チェック

# 見れば、 分かるさ





# 請戸もの料理人



# 食えば、 分かるさ

よく“請戸もの”の良さを聞かれる。  
そんなの、食えば分かるさ

二本松市 海の雅 かわせ 料理人 川瀬 洋さん

私は、二本松市生まれ育ちですが、子供の頃から、ずっと請戸に通ってました。釣りとか海水浴だとか。そこで出会ったのが“請戸もの”です。料理人のキャリアを磨くために横浜で働いていた時も“請戸もの”に敵うものには出会えなかった。

だから地元に戻って自分の店「海の雅 かわせ」をオープンする時、最高の魚料理を出すなら“請戸もの”を使うしかない。そう決めました。しかも自分で競り落として自分で運ぶ。仲買人の許可を取って、運搬専用のトラックまで用意したんですよ。いまま新鮮な魚介を手に入れるために浪江町の請戸漁港へ通っています。“請戸もの”の良さってよく聞かれるけど、まず包丁を入れた時の感触が違う。筋肉質だからスパッといく。刺身以外も煮る・焼く・揚げる… 何をしても魚本来の旨味がギュッと凝縮される。“請戸もの”で有名なのはヒラメ・カレイやシラウオ・シラスだけど甲殻類、貝類、最近はアンコウやタコなども人気ですよ。

“請戸もの”を一言でいうなら… 食えば分かるさ。



料理人編の  
動画は、なみえチャンネルで  
チェック





Interview  
請戸漁港 青壮年部

**今井:** こういう話は普段はあまりしないけど、請戸漁港の復旧工事も終わって(2021年11月21日完了)、請戸をもっと盛り上げて行きたい。皆んな震災を経験して請戸に戻って漁をしている訳だけど、改めて請戸漁港の魅力や伝えて行きたい事、漁師の魅力などを聞きたいと思うんだけど。

**小松:** 俺は単純に、海が好き、船が好き、魚が好きかな。請戸沖って朝日が昇るでしょ。あの瞬間は何度見てもいいよね。

**只野:** 俺は戻るんだったら請戸以外は考えられなかった。昔からやっていると言うものあるけど、とにかく皆んな優しいし、人柄っていうのかな。請戸ならではのよ。

**鈴木(晃):** 私は震災がきっかけで好きな事をやろうと思って漁師になりました。気仙沼で修行して、縁があって請戸に来て。よそ者にも、本当に親身にいろいろと教えてくれる、最高の先輩達に囲まれています(笑)。

受け継がれた「請戸魂」。  
むさんこ行くべ! を合言葉に魚を届ける。



自然と集まってしまう請戸仲間と  
漁師の醍醐味を伝えたい。



Interview  
請戸漁港 女性漁師

**厚子:** 今日は全員、実際に船に乗って漁をしている女性に集まってもらいました。漁師って、どうしても男性のイメージがあるけど、請戸は他の港に比べて船に乗っている女性が多いと思うの。

**淑子:** 昔から言われていたのは、海の神様は女性だから、女性が船に乗ると海の神様の機嫌を損ねるからだと。漁師ってゲンを担ぐ人が多いから、昔ながらの名残がある場所もあるのかな?そういう意味では、請戸はかなりオープンですよ。

**三枝:** 実際は人手不足でそうなっちゃったんだけど(笑)。でも男女関係なく皆んなが活躍できるっていうのは請戸らしさかな。

**綾乃:** 私は請戸生まれの請戸育ちです。小さい頃は本当に厳しかった。祖父は絶対に船に乗るのはダメだと。でも、ずっと家業を見てきて、どうしても漁師がやりたくて船に乗ってしまいました(笑)。

The future of UKEDO fishing port

The future of UKEDO fishing port

あと請戸に来て思ったのは、沿岸の漁でこんなに種類が獲れる場所も珍しいですよ?

**鎌田(寛):** 請戸の魅力で言うと確かに魚種が豊富というのがある。しかも請戸漁師はただ獲るだけでなく、もの凄く魚の扱いが丁寧でしょ。獲った後の魚のケアだとか、競りまでどう新鮮さを保つか。高い意識をもって、皆んないろいろと工夫している。

**森田:** それは仲買人にも良く言われます。請戸漁港は大きくもなく小さくもなく、ちょうどいい規模でしょう。だからチーム感があって、請戸を守ってきた先人達の想い「請戸魂」が、ちゃんと漁師たち全員に受け継がれている証拠だと思う。

**佐藤:** うん、それを一言で表すなら「食べれば分かるさ」になるのかな。やっぱり漁の丁寧さ、魚の手入れの良さが鮮度に出してしまうから、多く獲れた時こそ、本当に手を抜かない。

請戸漁港 青壮年部

平均年齢39.9歳、18名が所属する相馬双葉漁業協同組合(JF相馬双葉)請戸青壮年部には、地元の10~50代の漁師が所属している。東日本大震災以前から、自分たちが獲った魚のPRをするなど、港を飛び出して精力的に活動。



**優:** 私も家業が漁師で、震災後あちこちで避難生活をしていました。浪江町に戻ったら漁が再開されていて、そうしたら父が船に乗れ! って。初日に船酔いが酷くて、翌日まで寝込みました。もう絶対に嫌だって思っていたのに...いまも続いています(笑)。

**真由美:** 私も最初は、たまのお手伝いのつもりで船に乗りました。でも乗っているうちに気がついたのは、男の人と同じ事をするのではなく、女性ができる事が沢山あるんです。それが面白くて続いているのかな。

**綾乃:** うん、本当に面白い楽しい。大漁など漁師でしか味わえない醍醐味です(笑)。

**三枝:** あと請戸だから楽しいってあるよね。

**淑子:** 確かにそれは言えるかも。請戸は本当に仲が良い。皆んなで漁をしている感じ。

**優:** 私は父と一緒にだからと言うのもありますが、やっぱり請戸の仲間のおかげだと感じます。ここだから続けていられます。

P12右段へ

P12左段へ





The future of UKEDO fishing port

**小野田**：もちろん漁師だから海ではライバル。でも、何かあったら助け合うし、良いところはお互いに取り入れていく。やっぱり請戸の美味しい魚を届けたって言う思いは、ライバルだろうが一緒なんだよね。

**鈴木(真)**：僕は高校を卒業してすぐ漁師になり、まだ2年目です。子供の頃から先輩方を見て格好いいと思っていました。一番年下ですが、仲間として見てもらえるのが嬉しいです。

**今井(翔)**：私は6年目。子供の頃から漁を見て育ちました。震災後、船数は減りましたが、その中で漁を復活させた皆さんに憧れてます。  
**鎌田(勇)**：確かに震災前の活気に比べると物足りないと思う時もある。後継者不足もあるし。青壮年部が中心になって活気を取り戻せたら新しい請戸の魅力も見つかると思う。

**今井**：チームワークこそ「請戸魂」。その強みを活かして良い魚を届ける事でもっと魅力的で活気のある「新しい請戸漁港」にしたいね。

対談参加者

請戸青壮年部 部長 今井梓さん、鎌田寛典さん、只野禎之さん、佐藤隆二さん、鎌田勇さん、小松諒平さん、森田久之さん、小野田隆一さん、今井翔也さん、鈴木晃広さん、鈴木真言さん  
女性漁師 今井厚子さん、佐藤真由美さん、佐藤三枝さん、佐藤淑子さん、鈴木綾乃さん、鈴木優さん



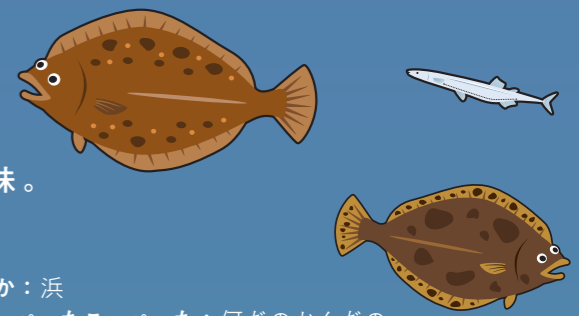
**厚子**：次に聞きたいのは「請戸もの」の魅力。これはぜひ食べて欲しいや、オススメの食べ方などを教えて欲しいのだけど?

**淑子**：それは教えられない。私が食べられなくなっちゃうから(笑)。ただ「請戸もの」は特別な調理をしなくても充分美味しいですよ。  
**真由美**：私のオススメは「シラウオ」かな。請戸ならではの新鮮な「シラウオ」はぜひ食べてもらいたいと思います。

**厚子**：そうね。「シラウオ」も「シラス」もシーズンに浪江町に来てもらい、「生」を味わってほしいですね。道の駅なみえで、シーズンには「生シラス丼」が食べられるみたいだから。  
**三枝**：私はやっぱり年中獲れる「ヒラメ」が自慢かな。釣り物は大変だからその苦労の分、味わい深いハズ(笑)。

**優**：この前まで「タコ」漁をやっていたんです。請戸の「タコ」は噛めば噛むほど甘味がでます。ぜひ味わってもらいたいですね。

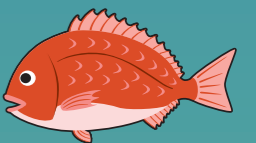
# むさんこ行くべ!



は、請戸漁師弁で「がむしゃらに行こうぜ!」の意味。請戸の漁師が使用する方言の一部を紹介します。

- あいべ：行こうと誘うこと(例:むこうさあいべ)
- あいや：残念なときのことば・同情のことば
- あがつべ：仕事の現場などから帰ろうと促すこと
- あがんば・あかんぼ：赤ちゃん
- あくて(いをつく)：悪態をつく
- あくたもくた：何の役にも立たないこと
- あっちゃ：向こう側(例:あっちゃいけ)
- あっぱとっぱ：あせる・混乱する
- あみたどかし：網作業、網の手入れ
- あんにゃ：兄貴目上の男性(親しみをこめて)
- あんべわりい：具合・調子が悪い
- いいした：うらやましいこと・いいなあ強い意味
- いがんべ：いいだろう
- いきつちゃぐね：行きたくない
- いぐ・んぐ：行くのなまったもの
- いごい：のどがかゆくなること
- いだましい：もったいない
- いっこかまねえな：どうでもいい様子
- うごがんに：動けない
- うそくせ・うそくぐ：うそくさい・疑わしい
- えがった：よかった
- おごご：たくあん 又は お新香などの総称
- おだづ：いい気になる・調子に乗る
- おっこむ：(洗濯物を)取り込むこと
- おつよ・おづゆ：味噌汁などの汁物
- おもせ：おもしろい
- おらい：我が家
- おろぬぐ：省略する・省く
- おんつあま：ものごとの結末や仕上がりがダメなさま
- かえつちゃぐね：帰りたくない
- がおる：病気・運動などで疲れること
- かすかたる：生意気なこと・生意気なことを言う
- かつける：〇〇のせいにする
- かつつえわしい：せわしい様子・わずらわしい様子
- がらがら：気さくなさま
- かんかぢ：火傷
- きしゃきがね：気が利かないこと
- きんによ：昨日
- きんべろ：へらへらするさま(例:〇〇さんはきんべろだから)
- くさし：手抜き・なまけること
- けー：どうぞお食べください
- げんちょも：〇〇だけれども…
- けんべぎはる：肩がこる
- こえー：疲れたー
- ごせやげる：頭にくる
- こじはん：いっぶく・おやつ
- さすけね：大丈夫・問題ない
- しぐり：失敗すること
- じさま：おじいさん
- しじゃかぶ：膝小僧
- じょごとしている：背が低いこと
- しっちゃんもん：しれたもの
- しっぱめる：のどにものを詰まらせる
- しびらっこい：しっこい
- しちゃぐね：〇〇したくない
- しゃで：弟、目下の者
- しゃばぐるる：しらばつくれる
- しょうし：はずかしい

- すか：浜
- すっぺったこっぺった：何だのかんだの
- せでんぐ：つれていく
- せずね：体や気持ちなどにまわりついて邪魔なこと
- そぐる：失敗すること
- たんがく：持ち上げる
- ちだらまっか：流血・大目の出血
- ちっこう：港
- ちゃっっちゃが：簡単にすませること
- ちょうろぐでねえ：しっかりしていない
- つpperる：(水たまりなどに靴が入って)濡れる
- でがす：完成させる
- でな：額・おでこ
- でれすけ：ひどく酔っ払うこと
- どつけす：奪う
- どつける：取り替える
- どっじゃこ：取りに来なさい
- なおれい：反省会
- なごい：親しみやすい
- にしゃ：(威嚇する意味で)おまえ
- ぬげさく：物事の詰めが甘い人
- はー：もう〇〇するの疑問形
- ばさま：おばあちゃん
- はだづ：始まる
- はっつけばった：間に合わせ仕事
- はで：さて
- はなぐら：いびき
- ばんかた：晩方・夕方
- ひゃっけ・ひゃっこい：冷たい
- ひんのめ：昼前
- ぶすぐるる：いじける
- ぶつける：(病気などで)倒れる
- へでなし：いい加減なこと
- ほして：そうして
- ほっち：そっち・そちら
- ほろう：(ものを落として)無くす
- ほんで：そして
- まざる：仲間に入る
- までい：丁寧な
- まやう：弁償する
- まんばち：いい加減なさま
- めくせえ：格好悪い
- もごい：かわいい・いとおしい
- やあべ：行こうと誘うこと。あいべ、えーべとも表現
- やっこい：やわらかい
- やっちゃぐね：やりたくないこと
- よっびで：よっほど
- よばる：呼ぶ・誘う
- らんば：墓
- わーら：おまえたち
- んぐ：行く
- んだ：そうだ
- んだげんちょ：そうだけれども
- んだげんちょよ：そうだけれどもね
- んだどな：そうだね
- んまぐね：良くない・味がまずい





# 請戸漁港の これまでと現在



## 請戸漁港について

**請**戸漁港は福島県双葉郡浪江町の最東端、請戸川河口に築造された河口港で、福島県浜通り地方のほぼ中央に位置しています。福島県沿岸の海は北からの親潮と南からの黒潮がぶつかる「宝の海」とも言われ、ヒラメやカレイ、スズキ、アイナメ、シラスなど約100種類もの魚介類が水揚げされます。特に請戸漁港で水揚げされた魚は、ブランド品として市場でも高い評価を受けてきました。



## 歴史

**江**戸時代には請戸川河口を利用して物資の移出入に繁栄していたといわれており、明治時代にかけて請戸港は廻船港、避難港、漁業の中継基地としての役割を担っていました。漁業としては、大正時代までは鰹漁、その後は釣漁業、昭和30年～40年代には刺し網漁が主流になっていきました。昭和56年には県に登録した請戸の所属漁船が186隻と最高隻数を記録、以降は徐々にコウナゴ・シラスといった曳網（引網）漁業にとって代わられていきました。平成23年3月11日の東日本大震災により防波堤の決壊や岸壁の損傷など甚大な被害を受けましたが、平成25年度より災害復旧工事が施され、復興に向けた取り組みが進められています。



# 請戸の 魚が食卓に 並ぶまで



## 出初式

**毎**年1月2日、新しい年における豊漁と海上安全を海神様にお願いすることを目的に、出初式が執り行われます。午前8時、花火を合図に地元の関係者が集まり、式典が行われます。式典では、神事に続き、震災前は水揚げ前年優勝船主による鏡割、さらに当該優勝船の御祓いが行われた後に、優勝旗・大漁旗にて満歓飾にした漁船が優勝船（1番船）を先頭に順次出港、新しい年の波切りが行われました。海上では、それぞれの地先に有する海神様の全面海域において、左に3回廻りお神酒をあげながら、豊漁と海上安全を祈願します。この一連の催しは福島県内では請戸漁港のみ、また全国でも1月2日の出初式はとても珍しいとされています。



浪江町役場 農林水産課 農林水産係

〒979-1592 福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字六反田7-2 TEL: 0240-34-0246

<http://www.town.namie.fukushima.jp>

