

これからのエネルギーについて考えたい

Enel^{og}

VOL. 51

電気事業連合会
2022



豊かな海のめぐみ「常磐もの」 再び福島から全国へ届くように

豊かな漁場に恵まれ昔から漁業が盛んな福島県。震災と原子力事故により一度は操業が停止したものの、関係者の懸命の努力により、試験操業を経て本格操業への段階を着実に進んでいます。徹底した検査の下、どこよりも安全でおいしい「常磐もの」を皆さんも味わってみませんか。

多彩な魚介類

福島の沖合は、暖流(黒潮)と寒流(親潮)が交じり合う好漁場となっています。豊富な栄養に恵まれ、高級魚から日常の食卓に並ぶお手頃な魚まで、200種類以上の多彩な魚介類が水揚げされます。福島の海産物は古くから「常磐もの」と呼ばれ、比較的首都圏に近いこともあり、築地市場などでも高く評価されてきました。

代表的なものとしては、底引き網で獲れるヒラメ・カレイやアンコウ、メヒカリなどが有名です。また、回遊魚であるカツオやサンマなども海流に乗って福島の沖合に多く訪れます。

本格操業へ移行中

東日本大震災と福島第一原子力発電所事故の後、福島の沿岸漁業は操業自粛を余儀なくされました。漁船や漁港・市場施設などの復旧を進めるとともに、2012年からは試験操業を開始。モニタリング検査で安全性が確認された魚種に限って小規模に操業・販売を行い、本格操業再開に向けたデータを蓄積してきました。

徐々に対象の魚種が拡大され、ほぼ震災前と同様の漁法・漁場利用が可能になったことと、生産・流通体制が一定程度復旧した

こと、放射性物質の検査体制が構築されたことなどから、2021年3月いっぱいでの試験操業は終了。現在は各漁協が本格操業に向けた道筋を整理したロードマップを作成し、段階的に水揚げ・流通拡大に取り組んでいます。ただ、コロナ禍による飲食業界などの不振もあって、2021年の水揚げ量は震災前(2010年)比で19.2%にとどまっており、今後、水揚げ・流通拡大に向けさらなる工夫や支援が必要といえます。



相馬原釜魚市場での水揚げ(上)と販売(下)の様子。
徐々に活気が戻ってきている

提供:福島漁連



常磐ものを継続的に販売し好評を得ている福島鮮魚便

提供: 福島漁連

厳しい検査で万全に

福島県では県産食品の安全性確保のため、放射性物質のモニタリング検査を実施し結果を公表しています。福島県漁業協同組合連合会(福島漁連)からも毎週検体となる魚介類を提供しています。

加えて福島漁連では、販売日ごとに産地市場において、国よりさらに厳しい基準で1魚種1検体以上の自主検査を行っています。万が一にも国の基準を超える魚介類が流通しないよう、徹底的な検査を行うことで、安全なものだけが流通する体制が構築されています。

福島の魚の魅力知って

福島の水産物に対する風評を払拭していくためには、正確な情報を定期的・継続的に発信していくことが重要です。同時に、おいしい福島の海の幸を多くの人たちに身近に知ってもらうことも大切であり、そのためのさまざまな取り組みが行われています。

大手スーパーのイオンでは、2018年から首都圏の店舗を中心に福島県産水産物の常設鮮魚コーナー「福島鮮魚便」を設置。当初の5店舗から現在は14店舗まで拡大するなど、好評を得て着実に常磐ものの魅力を発信しています。

一方、コロナ禍の中でもテイクアウトやデリバリーを活用するなど、密を避ける工夫を施し

たさまざまなイベントが実施されています。例として、今年の3月24～27日には都内で「発見! ふくしまお魚まつり 東京下町“三大銀座”お弁当ジャック」を開催。戸越銀座(品川区)、十条銀座(北区)、砂町銀座(江東区)の3つの商店街で、福島県産の穴子、ホッキ貝、サンマなどを使ったお弁当を販売します。

また、こうした海産物を含む福島県産品の魅力や首都圏などの販売イベント情報、お得情報などがLINE「ふくしま応援隊」にて発信されています。ぜひご登録ください。



首都圏で開催された常磐ものをPRするイベント。早期に売り切れが出るなど人気を博した



取扱店さまに聞きました！

大川魚店

大川 勝正さん



地魚と正しい情報を多くの人に

創業明治43年、いわき市と郡山市に計3店舗を構える大川魚店。「浜のお客さまに愛されるお店」を目指し、素材や製法、手造りにこだわって地元の魚やその加工品などを届けています。

「今後水揚げが増える福島の地魚を、もっと多くの方に食べていただきたい」と話す社長の大川さん。実店舗に加え、ネットショップでも自家製の魚介粕漬やうにみそなど、自慢の逸品を販売しています。また、SNSなどを

活用し地魚の入荷状況やおすすめの料理法なども発信しています。

それだけでなく、いわきの復興状況や水産業の状況、地魚の汚染からの回復状況なども積極的に発信してきました。「マスメディアやSNS上の情報と福島の実状に乖離があって、間違った方向に行かないか心配でした。状況を伝え続けることで納得される方が少しずつ増えていき、正しい情報が伝わるようになってきてよかったです」と手応えを感じています。



提供：大川魚店

所在地(四倉本店)：福島県いわき市四倉町西3-6-8
ネットショップ：<http://www.okawauoten.co.jp/>

日本料理 徳ふくしま

菊池 彰吾さん



福島には魅力的な食材がたくさん

ミシュランガイドのピブグルマンも獲得した東京・六本木の「日本料理 徳」が2020年、「日本料理 徳ふくしま」としてリニューアル。福島出身の店主・菊池さんや料理長が、福島の食材にこだわった日本料理で福島の魅力を伝えています。

福島は気候風土に恵まれ「海のものから山のものまでなんでもおいしい」(菊池さん)。そんな中でもおすすめの料理の一つが常磐ものの魚のお造りです。お刺身に薬味やあん肝をのせ、のりで巻いて食べるオリジナルのスタイルには、常磐ものに合ったより旨味を

感じられる食べ方を求めてたどり着きました。

来店する方たちは福島の食材がしっかり検査されていて安全だとわかっている人が大半ですが、今後はさらに「若い人たちなどにも魅力や安全性をアピールしていきたい」という菊池さん。「福島からの電力の恩恵を受けた者として、微力でも福島の方々の力になれば」との思いを話してくれました。



常磐もののマダイ、シラウオ、ホウボウのお造り

所在地：
東京都港区六本木5-18-20 六本木ファイブビル1階
ホームページ：<http://www.fukushima-ya.com/>

海流や海底が生む福島魚の美味しさ 日常的に食べられることが 復興の支えに

株式会社ウエカツ水産
代表取締役

上田 勝彦 氏 Katsuhiko Ueda



漁師、水産庁の官僚を経て漁業・魚食の伝道師として活動する上田勝彦さん。福島の漁業復興にも震災直後から深く関わってこられました。福島の、そして日本の魚が再び日常の食卓で存在感を増すにはなにが必要か、お話を伺いました。

福島の海は、黒潮と親潮が交わり栄養が豊富という恵まれた条件になっています。加えて海底にも非常に栄養豊かな優れた泥があります。おかげでヒラメやカレイといった底ものをはじめ、たくさんの種類の味わい深く濃厚な魚がとれます。

福島に深く関わるようになったのは震災後でした。被災地全体の生産基盤が失われたのを見て、「これは長期勝負になる」と感じました。その間を支え続けるには、電気享受してきた国民一人一人が魚を「買って食べて支える」ことが必要だと考え、そのための体制づくりの活動をすぐに開始しました。

今は港などの設備の復旧に加え非常にしっかりした放射性物質の検査体制ができ、再び流通し始めた福島の魚は「日本一安全」と言ってもあながち大げさではありません。ただ、被災地の漁業が止まっている間に別の仕入れルートができてしまうと、水揚げが復活しても以前と同じように買ってもらえるかわかりません。復活した水産物をちゃんとした値段で買ってもらい、消費できるようになってはじめて、復興が完結したといえます。復興支援も一過性のイベントのような「非日常」の取り組みだけでなく、少量でも毎日

売り場に置かれるような「日常」に落とし込む工夫が必要です。

水産庁を退職して立ち上げたウエカツ水産の社是は「サカナ伝えて、国おこす」です。昔は地域の魚屋が食べ方などを伝え、お客さんを育てながら商売していましたが、今はそうした魚屋が少なくなってしまいました。魚のことを伝えて生産と消費の循環をつくるためには、漁業者、加工流通業者、小売り、飲食店、家庭の食卓という魚に関わる人たち全体を育成していく必要があります。

いろいろな取り組みをやっていますが、今、力点を置いているのはスーパーです。ほとんどの人が魚を含む食材をスーパーで買う中で、生産者と消費者の間にいる役割を考え、理解してもらう。その役割を果たすために技術や知識が知りたいというところにはどんどん教えに行きます。どう魚をお客さんに伝えて売るかという、情報の伝え方の話などもします。

福島の復興支援の中で感じたのは、情報として「真実を伝えれば相手は納得する」というものではないということ。距離感のある言葉では真実でも共感は得られません。共感を生む伝え方とは何か、真剣に考える必要があるでしょう。

(2022年1月31日インタビュー)

PROFILE

長崎大学水産学部在学中から漁師としても活動。1991年卒業、水産庁入庁。漁師への活け締め技術の普及など、現場に根差した仕事に尽力したほか、東日本大震災後には復興支援組織「Re-Fish」を立ち上げた。2015年退職し、ウエカツ水産を設立。漁業・魚食文化の振興に精力的に取り組んでいる。

新たな交流施設が復興の原動力に

福島において、震災と原子力事故からの復興は着実に進んでいます。震災から10年目となった2021年は東京五輪・パラリンピックの聖火リレーが福島からスタートし、復興への想いととも大会を盛り上げました。福島第一原子力発電所の周辺地域でも、今年1月、唯一全町避難が続く双葉町で帰還に向けた準備宿泊が始まりました。すでに帰還が始まっている大熊町と浪江町ではそれぞれ、交流ゾーンや道の駅がグランドオープンし、まちの活気を取り戻す原動力になっています。

大熊町交流ゾーン

人々の交流生む場所

先行オープンしていた商業施設「おおくまーと」と合わせ、交流施設「linkる大熊」と宿泊温浴施設「ほっと大熊」を整備した交流ゾーンが、2021年10月にグランドオープンしました。イベントや交流会が町内で自由に開催できるようになったことで、町内外から多くの人々が集まり、復興と再生が一層進むと期待されています。

大熊町では各施設の名称を公募で決めたほか、SNSでこまめな情報発信に努めており、開所以来、成人式の会場や一時帰宅された方々の宿泊施設となるなど、利用者

は着実に増えています。

今後は、開発が予定されているJR大野駅前の産業・商業エリアとのつながりも検討していく予定です。



イベント開催のほか宿泊、飲食の利用でもにぎわっている
提供：大熊町

所在地：福島県双葉郡大熊町大川原字南平1207-1
常磐自動車道「常磐富岡IC」から2.0km(約4分)
JR常磐線「大野」駅から生活循環バスで15分
「大熊町役場」下車、徒歩3分
公式サイト：<https://okumakouryu.jp/>

道の駅なみえ(浪江町)

目的地となる施設に

2021年3月のグランドオープンから1年。「五感」で浪江町を感じられる施設は多くの来場者でにぎわっています。

請戸(うけど)漁港で水揚げされたシラスや地元の新鮮野菜をはじめ地場産品を購入できるショップのほか、「なみえ焼そば」などご当地グルメが味わえる飲食店が充実。伝統的工芸品「大堀相馬焼」の絵付け体験、地酒「磐城壽」の試飲・酒蔵見学を通じて同町の歴史と文化に触れることもできます。

単なる通過点ではなく、目的地となる施設を目指しており、地域の交流人口増加への貢献が期待されています。



オリジナル商品も取り扱う産直売り場 提供：道の駅なみえ

所在地：福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字知命寺60
常磐自動車道「浪江IC」から約10分
JR常磐線「浪江」駅から徒歩約15分
公式サイト：<https://michinoeki-namie.jp/>

福島第一廃炉

安全最優先に一步一步

福島第一原子力発電所の事故による災害からの復興を遂げるためには、廃炉を着実に進めることが必要です。復興と廃炉は車の両輪と言えます。同発電所では、安全確保を大前提に廃炉作業に取り組んでいます。最近の動きをご紹介します。

廃炉プロジェクトの現況

同発電所事故では、6基ある原子炉のうち1～3号機で冷却機能を失い炉心損傷が発生。4号機は原子炉の損傷はなかったものの、3号機から流入した水素により原子炉建屋で水素爆発が発生しました。

廃炉に向けては各号機の使用済燃料プールに残された燃料を取り出す必要があります。3、4号機は既に取り出しを完了し、1、2号機は準備作業や工法の検討などを行っています。また、津波によって海水が原子炉建屋などに流入するのを防ぐ対策工事がこのほど完了しています。

発電所敷地内では、原子炉建屋で発生する汚染水からトリチウム以外の放射性物質の大部分を除去したALPS処理水を保管しています。政府は2021年4月に決定した基本方針で、2年程度後をめどにALPS処理水の海洋放出を開始する準備を進めるよう東京電力に求めました。同社では必要に応じ再浄化し、さらに海水で十分に希釈したうえで、海底トンネルを使い沖合約1kmに放出する方法を検討しています。

また、政府は昨年12月に風評対策に関する行動計画を決定し、適切な情報発信などの風評抑制策と、風評が発生した場合の支援策をまとめました。2月には国際原子力機関(IAEA)の調査団が来日し、処理水処分の安全性評価を実施。4月をめどに中間報告をまとめるほか、放出完了まで継続的にレビューを行う予定です。

燃料デブリ取り出しへ進展

1～3号機内部には、原子炉内にあった燃料や燃料被覆管などが溶け、冷えて固まった「燃料デブリ」が存在します。その取り出しは廃炉に向けた重要なステップとなります。

1号機では2月から、潜水機能付きポート型ロボットを使用した原子炉格納容器内部調査が始まり、燃料デブリを含む可能性がある塊状の堆積物が映像で確認されました。放射線量が高く内部調査が難しかった同機において大きな進展であり、今後の調査によって燃料デブリの取り出し手段の検討などが進むことが期待されます。

また、先陣を切って燃料デブリの試験的取り出しを開始する予定の2号機に関しては、使用する英国製ロボットアームが昨年国内に到着しました。性能確認や操作の習熟などを経て、2022年中の取り出し開始を目指しています。



映像で確認された1号機内部の塊状の堆積物(矢印)

提供:東京電力ホールディングス

YouTube動画「暮らしを止めないために」篇のご紹介

シンガーソングライター「Unknöwn Kun(アンノウクン)」の新曲に乗せて、電気の大切さや私たちの「電力の安定供給にける想い」をお伝えする新しいYouTube動画を公開しました。

実際にSNSに投稿された動画を元に制作しておりますので、ぜひご覧ください。



サイトはこちら

<https://www.youtube.com/watch?v=OcpnnBjNxuU>



エネルギー・環境教育支援サイト「ENE-LEARNING」のご紹介

オンラインですぐに活用できる教材やお役立ち情報、エネルギー・環境教育に関するコラムなどをご紹介しています。

身近な場所・施設の中で活用されている“電気”を紹介する動画も新たに公開しましたので、ぜひご覧ください。



エネルギー×地球温暖化 ～水族館～



エネルギー×食料の安定供給 ～野菜工場～

サイトはこちら

水族館

https://www.youtube.com/watch?v=gUGhU3wKT24&feature=emb_title



野菜工場

https://www.youtube.com/watch?v=_0KgaD-RtUk



SDGsの達成に向けた「地域共生の取り組み」のご紹介

私たち電気事業者は、電力の安定供給に取り組むだけでなく、SDGs（持続可能な開発目標）の達成に向けた地域共生活動に全国各地で取り組んでいます。

各取り組みについて、電事連ホームページでご紹介していますので、ぜひご覧ください。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

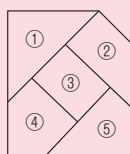


サイトはこちら

<https://www.fepc.or.jp/sp/social/>



表紙写真



①⑤

小名浜港の水揚げ風景

提供：小名浜機船底曳網漁業協同組合

② 魚店に並ぶ福島の地魚 提供：大川魚店

③ 味わい深いのが特長の「常磐もの」

④ 常磐ものの魅力を発信している

「福島鮮魚便」 提供：福島県漁業協同組合連合会

電気事業連合会

〒100-8118 東京都千代田区大手町1-3-2 経団連会館
TEL: 03-5221-1440 (広報部) FAX: 03-6361-9024

<https://www.fepc.or.jp/>

ホームページにはこちらのQRコードからアクセスできます



本冊子名称「Enelog(エネログ)」は、Energy(エネルギー)とDialogue(対話)を組み合わせた造語です。社会を支えるエネルギーの今をお伝えするとともに、これからのエネルギーについて皆さまと一緒に考えたいという想いを込めています。

2022.3

