

アトム の 広場

Shimane Atomic Information

No.144
2025年1月発行



この美味しいには、理由がある！
シリーズ 小伊津のアマダイ

高級魚アマダイのブランド化に成功「延べ縄漁」にこだわる漁師たちが伝統の技で釣り上げる！

ふっくらと太った身の上品な甘さから高級魚のひとつとされ、市場で高値で取引される魚、アマダイ。その産地ブランド化に早くから取り組んだのが小伊津漁港。昔から上等で大きなアマダイが豊富に水揚げされることで知られています。

アマダイはデリケートで鮮度が落ちやすく、美しい体色も落ちておくとさめてしまいます。つまり鮮度保持と市場に届ける時間短縮がブランド化への課題でした。漁師たちは「水産研

究会」を立ち上げ釣り上げたアマダイの鮮度保持について勉強し、漁協はサイズの規格化と品質管理を徹底しました。さらに出荷体制を見直し、2日かかっていた大阪市場上場を翌日上場に変更。こうした努力と小伊津伝統の「延べ縄漁」によって評価が高まり、アマダイの需要が高い京都市場にも出荷できるようになりました。「延べ縄漁」とは数千本の釣り針のある長い縄を海の底に延べ、泥地や砂地に掘った穴に潜んでいるアマダイを釣り上げる漁法です。

「アマダイ専門の延べ縄漁船は11隻、30人ほどが従事しています。30年前と比べると船数、従事者とも三分の一ですが全体の売り上げが変わらず推移できているのはブランド化のおかげです」と漁協の高橋岩男さんは言います。

漁師たちと漁協が昭和20年代後半から長い年月をかけて協力し合い、鮮度保持と品質管理、市場開拓でその商品価値を高めた「小伊津のアマダイ」。漁師それぞれの思いと誇りをのせ、大きな漁獲を目指す「延べ縄漁」はこれからも変わることなく続いていきます。

取材協力/小伊津漁港
海幸丸(服部重幸さん)
海雄丸(東雄大さん)



あつこの簡単美味しいレシピ

港町ナボリの風味に癒される！
アマダイのアクアパッツァ

材料(2人分)

- アマダイ……………1尾
- 殻つきしじみ……………16粒
- ミニトマト……………6個
- オリーブの実……………8粒
- ピーマン……………1個
- にんにく……………1片
- オリーブオイル……………大さじ2
- 白ワイン……………50cc
- 水……………200cc
- 塩・こしょう……………少々

作り方

- ①フライパンにクッキングシートを敷きオリーブオイルでスライスにんにくを炒め、アマダイを加えて片面に焼き色がつくまで中火で焼きます。
- ②アマダイをひっくり返してシートを抜き、殻つきしじみ、ピーマン、ミニトマト、オリーブの実を入れ、塩・こしょうを軽く振ります。
- ③白ワインと水200ccを入れ、蓋をして蒸します。中火で5分から7分くらいが目安です。蓋を取り具材が煮立ったら出来上がりです。

料理研究家、
フードコーディネーター 西本 敦子



大きさと鮮度はバツグン。豊饒の海の恵みは、見事なまでに美しい。

この美味しいには、理由がある！
シリーズ 小伊津のアマダイ

お知らせ 令和6年度 第4回 参加無料 昼食付き 原子力関連施設見学会参加者募集

県内の原子力関連施設(島根県原子力防災センター、島根県原子力環境センター、島根原子力発電所)の見学会を開催します。

- 開催日時 令和7年2月28日(金) 8:40~16:00
- 応募締切 令和7年2月5日(水) 必着 (申込多数の場合は抽選。)
- 募集人員 50名 ※過去1年間に参加経験のある方は申し込みできません。
- 応募方法 連絡先等の必要事項を記入の上、ハガキ、FAX または電話でご応募いただくか、「アトム の 広場」Webサイトの専用応募フォームよりご応募ください。
- 応募先 島根県原子力安全対策課 見学会担当 ページ下に連絡先を記載しています。

●必要事項

参加を希望される全ての方の郵便番号、住所、氏名(ふりがな)、電話番号、生年月日、提出される公的身分証明書の種類(下記参照)

【公的身分証明書】次の①~③の中から1種類お選びください。

- ①運転免許証 ②パスポート ③マイナンバーカード

※その他の公的身分証明書の場合は、2つ必要です。

(例:住民票+健康保険証)

- A:住民票(6カ月以内) B:健康保険証 C:年金手帳

※上記外の公的身分証明書についてはお問い合わせください。
 ※締切後、参加の可否については県より封書にてお知らせします。
 ※参加決定者の方は、お申込み時に登録いただいた公的身分証明書(写)の事前提出が必要となります。
 ※応募内容の個人情報は、見学会の目的外に使用することはありません。
 ※お子様の参加は小学校3年生以上、保護者同伴となります。



しまね原子力広報 アトム の 広場

Shimane Atomic Information

編集・発行 島根県 防災部 原子力安全対策課
〒690-8501 島根県松江市殿町1番地
TEL (0852) 22-6059 (代表) FAX (0852) 22-5600
TEL (0852) 22-5698 (見学会担当)

「アトム の 広場」に関するご意見・ご感想等がありましたら、島根県原子力安全対策課までお寄せください。

アトム の 広場 Webサイト
<https://atomnohiroba.jp>



アトム の 広場No.144読者アンケートを開始いたしました。アンケートの受付は2月28日17時までです。

URL <https://www.pref.shimane.lg.jp/genan/>
E-mail gen-an@pref.shimane.lg.jp



特集	島根原子力発電所2号機の再稼働準備にかかる国と県の対応…	2-4
	原子力防災訓練	5
	環境放射線等調査結果	6-7
シリーズ	この美味しいには、理由がある！小伊津のアマダイ	8
	原子力関連施設見学会案内	8

島根原子力発電所周辺 環境放射線等調査結果
環境への影響は認められませんでした。



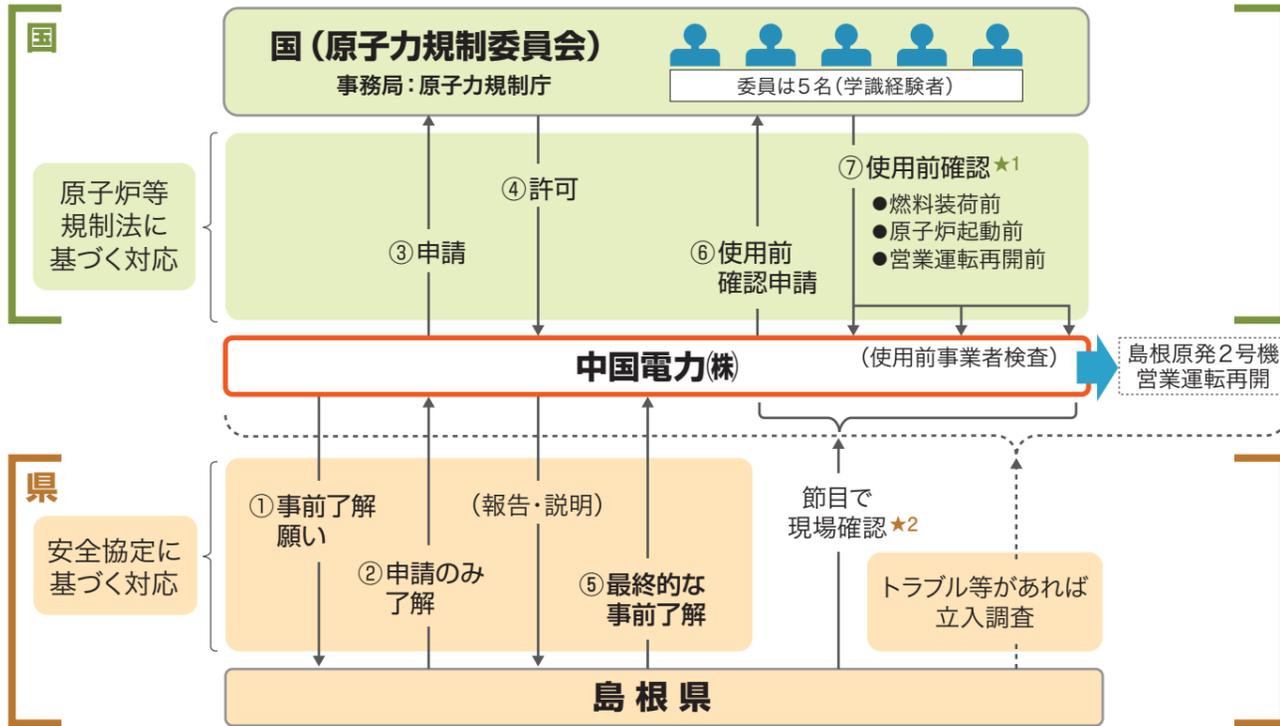
港町ナボリの風味に癒される！
甘鯛アクアパッツァ

P8でご紹介！

島根原子力発電所2号機の再稼働準備に係る国と県の対応

安全対策の枠組み

国(原子力規制委員会)は、**原子炉等規制法**に基づき、必要な審査や検査を行います。島根県は、県、松江市及び中国電力(株)3者での**安全協定**に基づき、計画等に対する事前了解や、異常時の立入調査等の対応を行っています。



★1 国による使用前確認



高圧原子炉代替注水ポンプの検査
(中国電力(株)の行った使用前事業者検査が適切に実施されていることを国が確認)

★2 県・関係自治体による現場確認



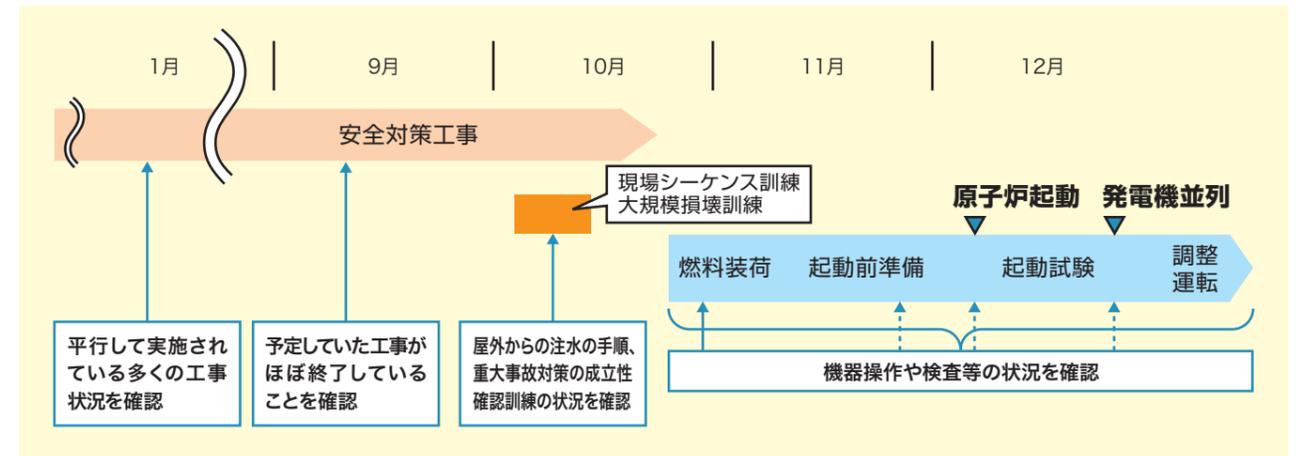
竜巻飛来物から建屋の外気取入口を守る設備(上)
主蒸気管の耐震補強工事の現場(下)

県の対応

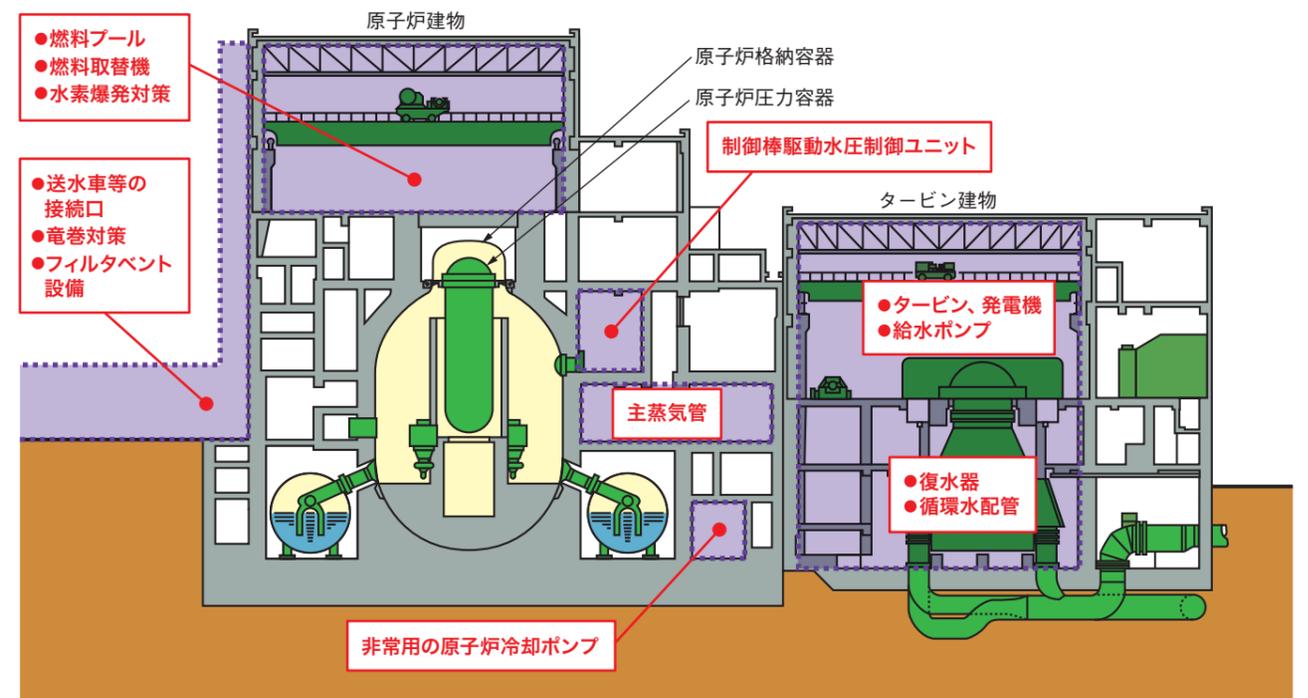
県はこれまで原子力規制委員会による審査状況を注視するとともに、安全対策工事に伴う機器据付や性能試験、起動前準備や原子炉起動など、運転再開までの主要なタイミングで他の関係自治体と合同で都度現場に立ち会い、機器操作や検査等の状況を確認しています。

その際、中国電力(株)に対して安全を最優先として、工程ありきではない手順で操作や検査を進めるよう要請しています。また、工程に変更が生じた際には速やかに中国電力(株)から連絡を受けるほか、重要機器の故障などの異常があれば、安全協定に基づく立入調査等によって直ちに現場の状況を確認することとしています。(12月時点)

●2号機再稼働前における自治体合同現地確認の実績・予定 (2024年1月以降)



●主な確認箇所



※このほか、中央制御室や建物廻り(取水槽等)の安全対策工事状況も確認

図の典拠: 中国電力(株)作成資料を島根県で加工

自治体合同の安全対策工事状況確認



循環水系配管、送水車等の接続口視察の様子

重大事故対策(現場シーケンス訓練)に関する訓練状況の確認



貯水槽からホースを繋ぎ、原子炉等に注水する手順の成立性を確認する訓練の様子

燃料装荷作業状況の確認



燃料取扱機を使って燃料プールから原子炉内へ燃料を移動させる様子

原子力防災訓練

島根県では毎年原子力防災訓練を実施しています。

今年度の訓練では、令和6年1月に発生した能登半島地震を踏まえ、地震と原子力災害が同時に発生した場合を想定し、避難所での屋内退避や通行止め箇所の迂回・誘導、孤立した地区からの海路避難などを実施し、住民の方にも参加いただき訓練を行っています。

今回の訓練で得られた課題や訓練に参加いただいた方々からのご意見を参考に円滑な避難が行えるよう、引き続き、避難計画の実効性向上に取り組んでいきます。



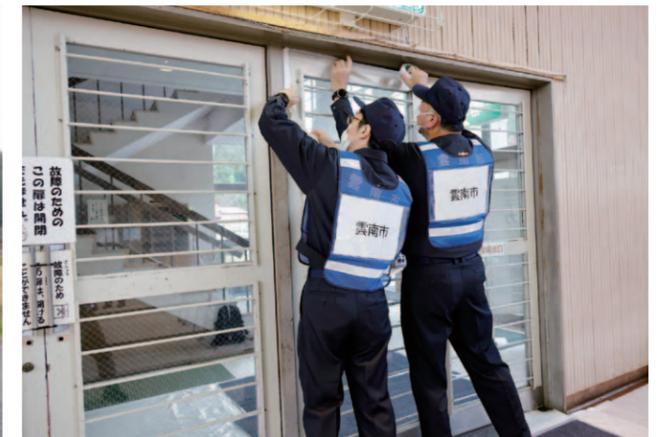
海上保安庁による実動避難訓練



避難退域時検査訓練(放射性物質付着の有無を確認)の様子



住民避難訓練(警察による交通誘導)の様子



屋内退避訓練(一時集結所の防護対策)の様子



避難所運営訓練(テント設営)の様子



原子力災害医療訓練の様子

島根原子力発電所周辺 環境放射線等 調査結果

2024年
7月-9月

島根県では、地域住民の皆様の安全確保及び環境の保全を図るため、環境放射線等の調査を行っています。

今期の調査結果を検討・評価したところ、
島根原子力発電所による環境への影響は認められませんでした。

島根原子力発電所

稼働状況
2024年9月末時点

- 1号機 廃止措置中
- 2号機 定期検査中
- 3号機 建設中

島根県原子力環境センター

専用回線で伝送し、原子力環境センターで集中監視をしています。

モニタリングポストによる空間放射線量率の測定地点



モニタリングポスト

1 空間放射線量率

2024年
7月-9月

原子力発電所周辺の空間放射線量率を連続監視する装置で計測し、放射性物質が周辺環境に影響を与えていないかどうかを確認しています。

「平常の変動幅」を超える線量率が測定されましたが、いずれも降水等による線量率の増加によるもので、

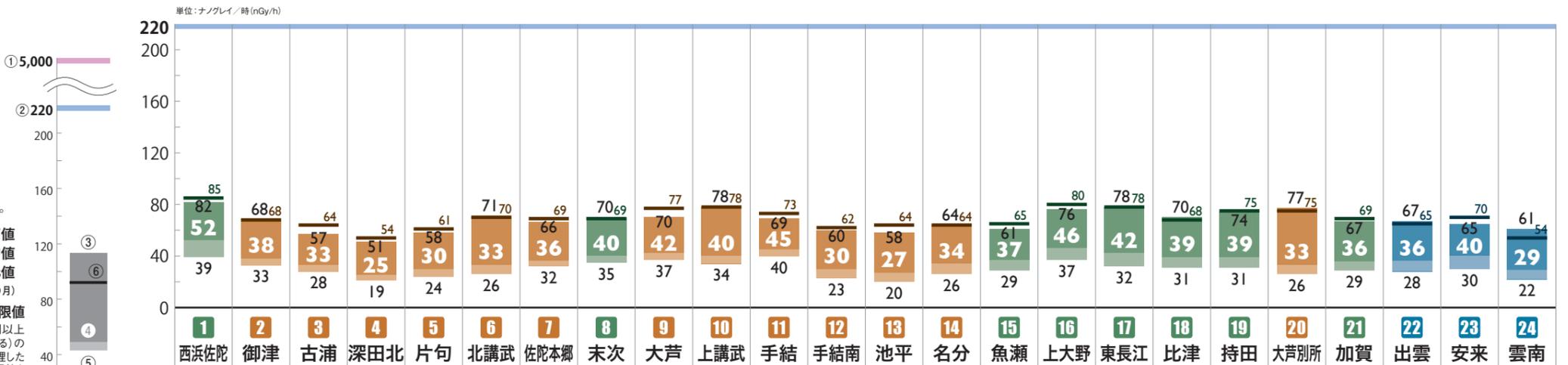
島根原子力発電所による環境への影響は認められませんでした。

雨や雪が降ると、なぜ空間放射線量が増える？

大気中に漂っている天然放射性物質が雨などと一緒に地上に降ってくるからです。ただし、時間とともに消えていき、しばらくすると元の値に戻ります。



- ① 国が定めた通報基準値 **5,000 nGy/h**
- ② 安全協定通報基準値 **220 nGy/h**
ここを超えると、ただちに県は、上昇した原因を調査します。この値は人体に影響を与えるレベルに比べてはるかに低い数値です。
- ③ 測定値範囲 最高値
- ④ 測定値範囲 平均値
- ⑤ 測定値範囲 最低値 (③④⑤は全て7月~9月)
- ⑥ 平常の変動幅*上限値
*前年度までの2年間以上(5年間で上限とする)の全データを統計処理した範囲。測定値が上限値を超えた場合は原因調査を行い、原子力発電所の影響の有無を確認します。



●3ヶ月間の測定値における最高値と最低値を表記しています。●平均値(7~9月)は各月の平均値を平均したものです。●測量地点の番号と名称は上記MAPと連動しています。

2 環境試料中の放射能

2024年
7月-9月

農畜産物、海産生物、土壌、水、塵などに含まれる放射性物質の種類と量を測定しています。

平常の変動幅内または一般の環境で認められている程度の値であり、

島根原子力発電所による環境への影響は認められませんでした。

〈測定結果:セシウム137〉

測定試料	単位	測定結果*1	平常の変動幅*2
浮遊塵	μBq/m ³	検出されず	検出されず
松葉	Bq/kg(生)	検出されず	検出されず~0.13
さざえ	Bq/kg(生)	検出されず	検出されず~0.04
むらさきがい	Bq/kg(生)	検出されず	検出されず~0.04
ほんだわら類	Bq/kg(生)	検出されず	検出されず~0.08

*1 セシウム137以外の対象核種(⁵⁴Mn, ⁵⁹Fe, ⁵⁸Co, ⁶⁰Co, ¹³⁴Cs)については検出されませんでした。

*2 「平常の変動幅」は前年度までの10年間の最小値から最大値までの範囲です。(一部試料を除く)

〈測定結果:ヨウ素131〉

測定試料	単位	測定結果
松葉	Bq/kg(生)	検出されず
原乳	Bq/l	検出されず
ほんだわら類	Bq/kg(生)	検出されず

〈測定結果:トリチウム〉

測定試料	単位	測定結果	平常の変動幅*3
大気水(大気中濃度)	mBq/m ³	検出されず~4.6	検出されず~10
大気水(捕集水濃度)	Bq/l	検出されず~0.31	検出されず~0.81
海水	Bq/l	検出されず	検出されず~0.28

*3 「平常の変動幅」は前年度までの10年間の最小値から最大値までの範囲です。(一部試料を除く)

〈測定結果:ストロンチウム90〉

測定試料	単位	測定結果*5	平常の変動幅*4	測定試料	単位	測定結果*5	平常の変動幅*4
松葉	Bq/kg(生)	5.9	4.3~13	さざえ	Bq/kg(生)	検出されず~0.05	検出されず~0.04
茶	Bq/kg(生)	0.14	0.11~0.29	あらめ	Bq/kg(生)	0.05	検出されず~0.05
陸土	Bq/kg(乾土)	1.1	0.39~3.0	わかめ	Bq/kg(生)	検出されず	検出されず~0.15
	kBq/m ²	0.02	0.02~0.07				
海水	mBq/l	検出されず	検出されず~2.6				
かさご	Bq/kg(生)	検出されず	検出されず~0.06				

*4 「平常の変動幅」は前年度までの10年間の最小値から最大値までの範囲です。(一部試料を除く)

*5 ストロンチウム90の分析・評価には時間を要するため、1期ずらして報告することがあります。

3 温排水調査結果

2024年
7月-9月

島根原子力発電所から放出される、温排水の環境への影響を調査しています。

今期の調査結果を検討・評価したところ、
島根原子力発電所による環境への影響は認められませんでした。

期間中、1~3号機とも原子炉の稼働に伴う温排水の放出はありませんが、発電所周辺の海域における水温分布等の調査は引き続き実施しています。



昔々から網漁ではなく
釣り漁にこだわる
小伊津の漁師たち
その心意気と伝統の技で
極上のアマダイを釣り上げる！

この美味しいには、
わけがある！
シリーズ 小伊津のアマダイ

優美な姿形、輝くようなピンク色の魚体、尾びれには数本の黄色い縞が入り、つぶらな眼の後ろにある三角形の銀白色斑紋が目目を引くアマダイ。ふっくらと太った身の上品な甘さから高級魚のひとつとされ、市場でも高値で取引される魚です。そのアマダイの産地ブランド化に早くから取り組んだのが小伊津漁港です。

小伊津は平田の市街地から北へ向かいトンネルをふたつ越えたところにある港町。昔から上等で大きなアマダイが豊富に水揚げされることで知られています。アマダイはデリケートで鮮度が落ちやすく、美しい体色も放っておくとさめてしまいます。つまり鮮度保持と市場に届ける時間短縮がブランド化への課題でした。これには漁師と漁協が一体となって取り組まなければなりません。漁師は「水産研究会」を結成して勉強し、釣り上げたアマダイの船上での品質管理と鮮度保持を徹底するようにし、漁協は集荷時に漁師から受け取った魚の色や痛みをすばやく判別しサイズごとに6銘柄に仕分け、適切な温度管理で出荷できるようにしました。集荷の際に色がさめていた



扇形に広がる急な傾斜に家々が林立する小伊津の独特な景観は「出雲のアマルフィ」と呼ばれています。

り傷が多かったりするのは漁協職員が漁師に意見する場面もあったというほど全員が真剣に取り組んだといいます。そして平成9年には出荷体制を見直し、2日かかっていた大阪市場上場を翌日上場に変更。こうした努力の積み重ねによって「小伊津のアマダイ」は評価が高まり、アマダイの需要が高い京都市場にも出荷できるようになりました。

「アマダイ専門の漁船は11隻、30人ほどが従事しています。30年前と比べると船数、従事者とも三分の一ですが全体の売り上げが変わらず推移できているのはブランド化のおかげです」と漁協の高橋岩男さんはいいます。



アマダイはサイズごとに仕分けられ、体長40センチにもなる重さ1キロ以上のLサイズのもは大阪・京都市場に上場され高値で取引されます。

小伊津のアマダイは の なわりよ 伝統漁法「延べ縄漁」に こだわる漁師があつてこそ！

アマダイ釣り漁師として60年のキャリアを持つ服部重幸さんに「延べ縄漁」にこだわる理由をたずねると「それは昔からこの村のやり方だから」と答えが返ってきました。「延べ縄漁」とは釣り漁業の一種で、幹縄となる長い縄におよそ110本の枝糸を結びその先に釣り針を付けたものを十数本つないで海の底に延べ、それを1~2時間後にゆっくりと引き上げていく漁法です。全部で数千本にもなる釣り針に付ける餌はイカ。アマダイは海底の泥や砂地に作った穴に潜んで通る獲物に食いつく習性がありますので、それを利用した合理的な漁法です。

「朝5時頃に漁場に着いて潮目を読んで縄を延べ、船の上で朝飯を食べてから3~4時間かけて縄を上げます。今は機械で巻き上げるので楽になりましたが、昔は手上げでしたからそれは重労働でした」と服部さんはいいます。

漁師になって3年目という東雄大さんは「ベテランの方たちはアマダイのいる場所を当てるのが上手い。海から見える山の位置を目印にポイントを定めたり、潮や風の流れを読んで縄を延べるのは流石だと思いますね。自分なんかプロッター（GPS）頼りですからまだまだ」といいますが、1キロを超える大物を釣り上げる嬉しさは格別で、なにより自分が楽しいから頑張れるとこやかに話します。



京都からUターンして漁師になった東雄大さん。かつての居酒屋経営から釣り好きが高じて転身。「延べ縄漁でのアマダイ釣りは面白い！」と笑顔になります。

漁師たちと漁協が昭和20年代後半から長い年月をかけて協力し合い、鮮度保持と品質管理、市場開拓でその商品価値を高めた「小伊津のアマダイ」。漁師それぞれの思いと誇りをのせ、大きな漁獲を目指す「延べ縄漁」はこれからも変わることなく続いていきます。

漁が終わった後は延べ縄を丁寧に縄繰りし、これに再び餌を付け、作業がしやすいように丸く竹の鉢に納める「縄鉢」を作ります。



■取材協力/小伊津漁港
海幸丸(服部重幸さん)
海雄丸(東雄大さん)



あつこの簡単美味しいレシピ



魚介類をトマトとオリーブオイルで煮込んだイタリアの港町ナポリの郷土料理、アクアパッツァ。煮ても焼いても揚げても、もちろん新鮮なものはお刺身でも、何をしても美味しいといわれるアマダイを主役にした、オリーブオイルとガーリックが香り立つフライパンひとつ料理です。さあ、レッツ・クッキング！

材料 (2人分)

- アマダイ……………1尾
- 殻つきしじみ……………16粒
- ミニトマト……………6個
- オリーブの実……………8粒
- ピーマン……………1個
- にんにく……………1片
- オリーブオイル……………大さじ2
- 白ワイン……………50cc
- 水……………200cc
- 塩・こしょう……………少々



作り方

- ①フライパンにクッキングシートを敷きオリーブオイルを入れてスライスにんにくを炒め、香りが立ってきたらアマダイを加えて、片面に焼き色がつくまで中火でじっくりと焼きます。
- ②アマダイをひっくり返してシートを抜き、殻つきしじみ、ピーマン、ミニトマト、オリーブの実を入れ、塩・こしょうを軽く振りかけます。
- ③白ワインと水200ccを入れ、蓋をして蒸します。しじみの口が開き、アマダイの身がふっくらとするくらいまで、中火で5分から7分くらいが目安です。
- ④蓋を取り具材が煮立ったら出来上がりです。

ここがポイント！

しじみの代わりに定番のアサリ、ムール貝を使ってもOK。ピーマンと一緒にパプリカを加えるとよりカラフルになり主役のアマダイがさらに引き立ちます。残ったスープをリゾットにするのもおすすめです。

講師プロフィール

料理研究家、フードコーディネーター
西本 敦子

島根県ブランド推進課アドバイザーとして市町村の特産品開発に携わり、日本財団「海と日本project」で食育授業を行う。テレビ、ラジオ、新聞等にレシピ提供中。著書「元気が出るえごま料理」(農文協)

