

お客さまこんにちは

# 道の駅 日立おさかなセンター

〒319-1223 茨城県日立市みなと町5779-24  
☎0294-54-0833  
<https://hitachi-osakana-center.com/>



## 新鮮、豊富な魚介類

暖流の黒潮と寒流の親潮が交わる茨城県・日立沖は、魚の宝庫。「道の駅 日立おさかなセンター」は、久慈漁港など近隣漁港でその日に水揚げされた地物をはじめ、新鮮、豊富な魚介類を取り揃えます。観光客はもちろん地元客も買い物や食事に訪れています。

## 高級魚も値ごろ感

施設は3つに分かれ、第1センターが市場スタイルの鮮魚店「日立海鮮市場」。新鮮な魚介類はもちろん、干物などの加工品もずらり並びます。アジ、サバ、ヒラメなどおなじみの魚から、アワビ、岩ガキなど高級食材も豊富です。

その中から、やはり高級魚として知られるノドグロ（アカムツ）の



新鮮、豊富な魚介類などを揃えた「道の駅 日立おさかなセンター」(上)、井戸道丸漁業の原口昂大さん(下)

真っ赤な姿に目が留まりました。出店する井戸道丸漁業の社長、原口昂大さんに「安いですね」と声を掛けたら、返事は「いやいや…」。

勉強不足でしたが、日立沖はノドグロの好漁場。豊漁の時など、ずっと値ごろになるそうです。後で、日立おさかなセンターのフェイスブックをチェックしました。大きな箱いっぱいの写真がアップされ、その値段は…なるほど。

本号が発行される7月のおすそめを原口さんに聞きました。「資源



新鮮な魚介類がずらりと並び、市場スタイルの第1センター

保護のため禁漁期間になるので、地の小魚はなくて、大ぶりの魚が中心。夏はイセエビが旬です。ちなみにイセエビの漁場は北上し、三陸からも仕入れます。「温暖化の影響でしょうね」と原口さん。

## 地魚料理、ラーメン、スイーツ

第2センターは、野外レストスペースをはさんで両側に店舗が並び、専門店街になっています。寿司、魚料理の定食、漁師料理のほか、がっつり系ラーメン、スイーツなど



第2センターは漁師料理やスイーツもある食の専門店街

の飲食店が軒を連ね、地元産野菜を扱う青果店もあります。

「開店前に並び、仕事やレジヤードに出掛ける前に、食事をしていただけるお客さまもいらっしゃいます」と事務局の永井のぞみさん。漁師料理のお店は、店主のお父さんが漁師さん。獲れたて直送、その日によってネタが変わる海鮮丼は、リピーターが多いそうです。

## 自分だけの海鮮丼

第3センターは、親しみやすく、



第3センターは、海鮮浜焼き(左上)と自分でネタを選び(左)、盛り付ける(右上)のが楽しい味勝手丼が名物

懐かしさを覚える名前の「みなと町横丁商店街」。海鮮を買ってその場でパーベキューにできる「海鮮浜焼き」、自分だけの海鮮丼が作れる「味勝手(みがって)丼」が2枚看板です。

「浜焼きはこのゴールデンウィーク(GW)、2~3時間待ちも」と永井さん。繁忙期を除いて、出店するあかつ水産に前日までに連絡すれば、席の予約ができます(☎0294-54-1008、水曜は受付不可)。

取材班は味勝手丼をいただきました。パックに小分けされたネタを、あれこれ悩んでチョイス。自分で盛り付けた海鮮丼に高揚し、味も格別です。こちらも休日などは長い行列ができます。なお、2階には大型海鮮レストランがあり、80人までの団体客OKです。

## 再びのにぎわい期待

新型コロナ感染症予防対策で集客活動は自粛し、イベントは控えています。永井さんは「ツイッター、フェイスブックからの発信も『これ、

アップしていいかな?』と手探りで」とPRの苦勞を話します。

GWごろ、近くにある国営ひたち海浜公園でネモフィラの花が青く大地を染めます。その見学者らが日立おさかなセンターにも大勢立ち寄り、久々のにぎわいでした。今年こそ、海水浴客や、浜辺でのパーベキュー食材を求める買い物客などににぎわう、普段の夏が戻ることに期待を寄せています。

## 漏電をしっかりと監視

「水をたくさん使いますから、感電しては大変。絶縁監視装置で見張っていただいています」と永井さん。「定期点検以外も、頻繁に訪ねてくださるんです」と担当検査員の熱意をねぎらってくださいました。

新鮮な魚介類を扱う施設にとって、冷凍・冷蔵設備の安定稼働は生命線。当協会は、来場者が安心して食事や買い物を楽しみ、働く皆さまの安全を守るため、しっかりと役割を果たして参ります。