

支部見聞録 (東北支部)

From 石巻



▲狐崎浜の牡蠣養殖船。震災による地盤沈下で岸壁が使えず、防波堤ぎわに停泊している

牡蠣よ、よみがえれ ～漁師たちによる6次産業化への取り組み～

津波によって壊滅的な打撃を受けた東北の沿岸部。今も苦境が続いていることに変わりはないが、未来を見据えた新しい取り組みも形を見始めている。宮城県石巻市にある牡鹿半島の狐崎浜では、漁業者自身が会社を興して牡蠣の養殖から出荷、販売までを自ら行う6次産業化に乗り出し、この5月には彼らの牡蠣を供するレストランが仙台市内にオープンした。浜の再生と漁業の新しいあり方を拓く、その意欲的な取り組みとは――。

新たな「つながり」から生まれた会社

毎朝8時。狐崎浜の漁港前にある加工所に、牡蠣の養殖や出荷に必要な諸作業を行うため、三々五々、海の男たちが集まってくる。仲間で立ち上げた株式会社の名前は、「宮城県狐崎水産6次化販売」。20代から上は70代まで総勢8名のメンバーが、第1次産業の生産者自らが食品加工(2次産業)や流通販売(3次産業)を手がける「6次化」で道を切り開こうと、奮闘を続けている。

狐崎浜のある牡鹿半島は、石巻の南東に突き出した半島で、周辺は好漁場として知られている。海岸まで山が迫った入り江の一つ一つに小さな漁港があり、わずかな平地に家々が建ち並んでいたが、東日本大震災の津波で壊滅的な打撃を受けた。現在、牡鹿半島のどの浜もいまだに港の復旧・整備工事の真っ最中。すべてが流され、何もない状態になっている浜も多い。狐崎浜の被害は比較的軽かったというが、牡蠣の養殖設備は流され、家屋は浸水し、港は1m地盤沈下して加工所などの設備ともども使えなくなった。流通と加工を担ってきた石巻の水産基地は壊滅状態で、先の見通しがまったく立たず、当初は皆茫然自失の態だったという。

協力/㈱狐崎水産6次化販売・杜のかき小屋

「廃業する人も出て、18人いた漁師のうちここに残ったのは13人。牡蠣が育つには最低でも1年半はかかるから、続けるにも資金が必要だし一人じゃ無理。特に問題は、どこに売るか。それまでは漁協に出荷していたわけだが、漁協はいつ再開できるかわからないという。乗り切るにはグループで力を合わせるしかないという中で出てきたのが、会社を設立する話だった」と、代表を務める古内新一さんは言う。

被災地には、震災直後から多くの人々が駆けつけた。片付けや養殖再開の準備作業など貸してもらった「手」も有り難かったが、何より大きなプラスになったのは、外から支援に訪れた人たちのつながり、そして彼らからの「アドバイス」や「知恵」だったという。6次化を目指す会社を設立したのも、「浜の将来」「後継者の育成」を考えて模索する中、寄せられた助言によるところが大きい。とりわけ仙台の会社経営者からの「狐崎浜の牡蠣を提供するレストランを仙台に作りたい」という申し出は、何よりの契機となった。



▲復興工事が続く狐崎浜漁港



▲大型冷蔵庫を備えた狐崎水産加工所

※6次産業化：1次産業(農林水産業)だけでなく2次産業(加工業)や3次産業(流通・販売)も生産者が担うという意味合いで、1+2+3、あるいは1×2×3=6からきた造語



▲養殖船へ向かうメンバーたち



▲総出で引き揚げた牡蠣の汚れを落とす



▲狐崎水産のメンバー。年齢層は幅広いが、チームワークは固い

6次化で感じる手応え、変わる意識

水産業の再生を目指すプロジェクトの支援も受けて、成長が速くて収益を得やすいワカメの養殖を手がけつつ、牡蠣の養殖を徐々に再開し、2012(平成24)年7月5日には念願の会社を設立。加工所を建てて冷蔵庫を用意し、紫外線殺菌で無菌水を作る装置やマイクロバブル殺菌装置を備えるなど積極的な設備投資にも打って出た。そのために銀行の融資も受けたという。12月にはいよいよ牡蠣を収穫し、直接販売をスタート。ただ牡蠣を出荷するのではなく、容器にひと工夫して商品化、差別化を図った。フタに丸い穴を開けたスチール缶の中に、殻付きの牡蠣が整然と並べられている。缶の中に少し水を注いでコンロで火にかけ、穴から蒸気が吹き上がれば蒸し牡蠣の出来上がりだ。こうした容器のアイデアについても、支援で知り合った人から教わったものだという。

伝手を頼って、メンバーは慣れない営業にもチャレンジしている。古内さんは若手と共に東京へ。築地の荷受会社を訪問し、さらに消費の現状を知るため、様々な産地の生牡蠣を選んで食べることができるオイスターバーへも足を運んだ。

「これまで知っていたのは、自分で育てている狐崎の牡蠣だけ。食べ比べしていたわけじゃなかったから、初めて味の違いがよくわかった。外洋で育つ狐崎の牡蠣は甘みがあって、味も濃い。おかげで自信をもてました」

養殖とはいえ、海の中で自然に育つのを待つ牡蠣は、海域によって味が異なる。しかし、漁協で出荷すればどの浜の牡蠣も一緒になって、すべてが「宮城県産」とされてしまう。以前は殻を剥きながら「身入りが今一つ」と思っても、言われるままに出荷していたという。しかし、今は違う。おいしい牡蠣を作ってファンを増やせば増やすほど自分たちの実入りになる。さらに購入した人から感想を聞いたりイベントなどでの販売の際に「おいしい!」とはじける笑顔を目の当たりにすれば、少しでも良質の牡蠣を育てたいと、力も入るといったものだ。



▲容器ごと調理できる牡蠣のセット(<http://kitsunezaki.com/>)

ピンチをチャンスに変える挑戦

今後はさらに良質の牡蠣を目指し、たいへんに手間はかかるが通常の牡蠣より身が大きくなり味も向上する「耳吊り」という方法での養殖を、増やしていく予定だという。5月末にオープンしたレストランも順調なすべり出しを見せ、袋ごと電子レンジで加熱すれば蒸し牡蠣ができる少量パックの商品企画など、積極的なチャレンジも模索中。10月から1月への牡蠣出荷最盛期の本格始動に向けてメンバー一同、準備作業に余念がない。

被災地でのこうした6次化の動きは、狐崎水産6次化販売だけのことではない。震災前から三陸の水産業は衰退基調にあって、生産者は収入も上がらず後継者も育ちにくく、危機感ももたれていた。そこで震災後の努力のなか、ただ元の状態への復興ではなく、問題を克服してよりよい状況への再生を目指す動きやプロジェクトが生まれ、6次化はその有効な手立てと期待されているのだ。現実ですでに起業した会社もあり、今後も6次化の動きは加速していくと目されている。ピンチをチャンスに転じようとする試みは、三陸はもちろん、今後の日本の水産業の明日を占うものになるかもしれない。

▶ 狐崎水産の牡蠣を出す店は、仙台市中央卸売市場に近い「杜の市場」内にある



▲店名は「杜のかき小屋」で、仙台市のレストラン会社が運営。牡蠣が食用に適さない夏の一時期を除き、狐崎浜直送の新鮮な牡蠣を味わえる

別冊 FROMはウェブサイトへ

eふぁみり もあわせてご覧ください!
<http://jp.fujitsu.com/family/honbu/family/>



石ノ森萬画館や石巻まちなか復興マルシェなど、石巻必見のスポットに行ってみませんか?