

サメの街気仙沼構想推進協議会の挑戦

サメの街気仙沼を ブランド化し 地域発展に寄与したい

ビジョン

- 近海延縄漁船の維持・発展
- サメ関連産業の地域内集積・魚体資源の有効活用
- サメの街ブランド化・観光資源化

世界三大漁場のひとつである三陸沖が眼前に広がる国内屈指の水産都市、気仙沼。カツオ、メカジキ、サンマなどは国内有数の水揚げを誇るが、中でもサメはヨシキリザメ、モウカザメなど全国で流通するサメの約90%が水揚げされ、フカヒレ、サメ肉、骨、皮の加工などサメ関連の事業者が多数存在する。

しかし、震災以前より主力市場である中国でのいわゆる“贅沢禁止令”に端を発しフカヒレ需要が低迷、気仙沼のサメ関連事業者は苦境に陥っていた。そこに震災が起き、津波被災工場の復旧の遅れ、練製品等に用いられていたサメ肉の代替品の普及により、サメの魚価が暴落。サメ関連事業者は更なる苦境に立たされ、事業の存続すら危ぶまれる状況に追い込まれた。

「このままではサメ関連事業だけでなく、気仙



サメの街気仙沼構想推進協議会

会長
村田 進 氏

沼全体が立ち行かなくなる」 2013年7月、サメ加工業を営む株式会社の村田氏、株式会社中華高橋水産の高橋氏を中心に、サメ関連事業者が集まりサメの街気仙沼構想推進協議会（以下、「協議会」）が立ち上がった。しかし協議会を立ち上げたものの、当初は資金もネットワークもなく、国や民間企業から資金面、販路をはじめ様々な協力を仰ぎながらのスタートだった。

「“気仙沼のシンボルであるサメ”を活かしてサメ関連事業者の復活だけでなく、気仙沼の復興を成し遂げたい」 サメを目当てに多くの観光客を気仙沼に呼び込み、サメを楽しんでもらうことで、サメ肉の認知、魚価の向上につなげる。その結果として関連事業者のみならず気仙沼の活性化につなげたい。協議会の挑戦が気仙沼で始まった。

取り組み(事業内容)

「サメの街気仙沼」の認知度向上

協議会は2013年7月、①サメ肉の高付加価値化とマーケット創造の実現、②「サメの街気仙沼」としての街ブランドの確立による地域経済の発展および地域魚食文化の推進への寄与を目的として、気仙沼市のサメ関連事業者8社（株式会社ムラタ、株式会社中華高橋水産、高橋水産株式会社、株式会社石渡商店、福寿水産株式会社、村芳特殊水産株式会社、カネヒデ吉田商店、(有)三陸鮫類）を正会員とし、気仙沼市、漁協、商工会議所の後援も受けて設立された。

水産庁などが後援し日本の水産物に光をあてる「Fish-1グランプリ」協議会は、第一回の下関に続き、第二回となる築地でのイベントに2年連続で参加した。



サメまち気仙沼

食のモデル地域育成事業実施団体として活動の発表を行ったほか、ブースにてサメ肉商品の紹介、サメ皮製品等を展示し、サメの街気仙沼の認知度向上を図った。

新たなサメ肉需要の掘り起こし

また、新たなサメ肉の需要を掘り起こすべく、仙台市の秋保温泉旅館組合とともにサメ肉を用いたメニューの開発に取り組むほか、日本中国料理協会と共にサメ肉を使った中華料理コンクールを開催。さらに都内の飲食店と「サメラーメン」を共同開発するなどの取り組みを積極的に進めている。



課題克服のポイント

「水産庁からの補助金」と「結の場」で得たネットワークが活動を後押し

「ライバルであったサメ加工業者が協力関係となったことは奇跡的だったが、ヒト、モノ、カネが全て不足していた」村田氏は、立ち上げ当初の状況をこう語る。長年、気仙沼ではフカヒレ業者、サメ肉加工会社はそれぞれライバル関係にあり、協力することなど考えられなかつたが、震災を契機として、差し迫った共通の危機・課題を解決するために、村田氏をはじめとする30代、40代の次世代の後継者が協議会を立ち上げ、協同体制が出来上がった。

しかし、現実には震災からの復旧対応で資金的な余裕がなく、そもそも何から活動すべきか

もわからなかつた。活動が活発化した契機は、2013年度の水産庁の「食のモデル地域育成事業」に選ばれたことである。これにより水産庁から補助金を得て、「Fish-1グランプリ」「気仙沼市産業まつり」などの対外的な活動に参加する中で、協議会メンバー間の関係も緊密になつていつた。

更に追い風が吹く。復興庁の主催する地域復興マッチング事業「結の場」に参加したこと、多くの有力企業が協議会の活動を後押しすることに決まったのである。「取り組みはまだ始まつたばかり、多方面からの応援を頂きながら、“気仙沼をサメの街とする”という協議会の目標に向けて頑張っていきたい」村田氏は目を輝かせて語る。

今後の課題と挑戦

サメに対する正しい理解を対外的に情報発信し、サメ文化を広める

近年、環境保護団体等によるサメの保護キャンペーンが高まっているが、これは主に国外の事業者による、“フィニング”（＝サメを漁獲した後、ヒレだけを切り取り魚体を海に投棄する行為）を取り上げたものである。日本でも一部でサメ保護キャンペーンが行われたが、協議会が中心となり、日本ではヒレのみならず、魚肉は練り物、皮は革製品、骨は健康食品と、サメの全てを有効利用していることをアピールした。「日本の歴史あるサメ文化・サメの多様な活用方法を発信し、日本のサメ漁、サメ資源の利用について正しい理解をしてもらうことで、サメ文化を広めていきたい」村田氏は語る。



気仙沼のサメ関連事業の維持、発展

国や民間から多くの応援を受け、盛り上がりを見せている協議会であるが、サメ肉、皮、骨などの更なる利用拡大を図る上で、それぞれの部位にかかる商品開発は重要な課題だ。例えば、高級な練り物に利用されるサメ肉であるが、それ自体を調理し食する文化はまだ気仙沼にも十分に根付いているとはいはず、協議会では気仙沼市内をはじめとして都内のレストラン等でもサメ肉のメニュー化に力を入れている。

「サメを広く認知してもらい、ヒレ以外の部位の利用拡大を通じて、サメの魚体価格を維持する」「サメの街気仙沼をブランド化することで、地域の発展に寄与する」村田氏をはじめ協議会のメンバーの決意は固い。



写真上:「福建チャーハン」

写真下:「サメの唐揚げ 甘酢ソースかけ」

【名 称】 サメの街気仙沼構想推進協議会

【住 所】 宮城県気仙沼市本吉町大谷87-1
(株式会社中華高橋水産内)

【代表者】 会長 村田 進

【連 絡】 TEL : 0226-44-3032

【H P】 <http://www.samazing.jp/info.html>

【E-mail】 info.samemachi@gmail.com