

戸倉地区でカキ養殖を営む漁業者たち。
20～30代の若者が半数を占める
(浅田政志撮影)



社員の働きがい

26

東日本大震災を契機に 日本初のASC認証取得

宮城県漁業協同組合 志津川支所 戸倉カキ部会

宮城



業種 漁業

代表者 後藤 清広氏 [部会長]

所在地 宮城県本吉郡南三陸町戸倉津の宮1

(宮城県漁協志津川支所戸倉出張所)

TEL. 0226-46-9211 FAX. 0226-46-9102

WEB <http://www.jf-miyagi.com> (宮城県漁業協同組合)

南三陸町の戸倉地区でカキ養殖を営む漁業者34人でつくる。漁場の志津川湾ではギンザケ、ホタテ、ワカメなども養殖している。2016年3月、環境や地域社会に配慮した養殖事業者だけに与えられる国際認証のASC認証を日本で初めて取得した。



東日本大震災前は 悪循環に陥っていた

身はふっくらと大ぶりで、甘みやうまみを存分に堪能できる南三陸町戸倉産の養殖マガキ。品質の良さが評価され、首都圏のスーパーで「戸倉ブランド」として販売されるようになった。それは東日本大震災後、養殖の在り方を抜本的に変えたたまものだった。

「東日本大震災前は、すべてが悪循環に陥っていました」。

この地区のカキ養殖漁業者34人でつくる宮城県漁業協同組合志津川支所戸倉カキ部会の代表である部会長の後藤清広氏は、こう振り返る。

戸倉地区でのカキ養殖は、海中にロープを垂らして行う。ロープの端には浮きを付けて海面に出し、海中のロープには一定間隔でホタテの貝殻を付け、貝殻にカキの稚貝を付着させて栽培する。この漁具を地元漁師は「いかだ」と呼ぶ。

以前はいかだといかだの間隔は10mほどで、5mしかない場所もあったという。そのため、それぞれのカキに十分な養分が行き渡らなくなり、成長速度は遅くなっていった。かつては1年で漁獲できていたが、2年、3年かかるようになった。養殖期間が長くなる一方、実入りは悪くなり、味も落ち、価

格は下落していった。

「それを補うためにいかだを増やすから、質が落ちて、より養殖に時間がかかるようになって、労働時間も長くなって…。そんな状態が、もう20年近くも続いていたのです」と後藤氏は語る。

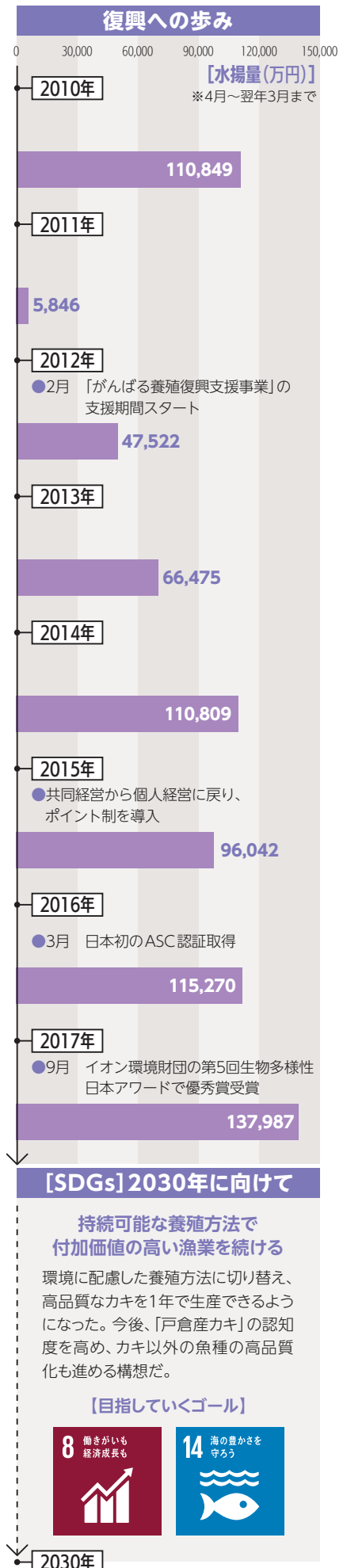
漁具も稚貝も流され 抜本的改革を決意

南三陸町は東日本大震災による津波被害が大きかった地域。カキ養殖のいかだも稚貝もすべて流された。家や作業小屋を失った人も多く、後藤氏も自宅の1階が壊滅的な被害を受け、小屋は流された。

被災後は町を離れる人もいた。漁をやめる仲間もいた。後藤氏もやめようと思っていた。ところが、続けざるを得なくなる出来事が起こる。

「ちょうど改選期で、部会長に選ばれてしまったんです。漁師をやめるつもりだったから、会議を欠席したら、決まってしまう」。

部会長に就くに当たり、新しい養殖方法への転換を決意した。危機感が強かったからだ。「以前と同様に過密状態の漁を続けたら、生き残ることはできない」。環境負荷の少ない、持続可能な養殖方法にすることで状況を改善し、1年で高品質なカキを水揚げすることを目指した。具体的には、いかだの



➡過密状態だった、かつての海 ➡現在の海の様子。カキ養殖のいかだの間隔は十分にある

- 1 朝日に輝くカキを水揚げする後藤氏
- 2 日本で初めて取得したASC認証の証明書
- 3 イオン環境財団の第5回生物多様性日本アワード優秀賞に選ばれ、贈られた記念品
- 4 「養殖方法を変え、ASC認証を取得し、いろいろなことが好循環になった」と振り返る後藤氏
- 5 実入りも色つやも良い戸倉産のカキ

間隔を約40mに広げ、台数を3分の1に減らそうと考えた。

以前はいかだは千台超あり、保有台数は人によってばらばらだった。数台の人も、50台近い人もいた。これをいったんリセットし、全員に漁業権を返上してもらった上で平等に再出発することを掲げた。

カキ漁の今後を話し合う部会の会議は、東日本大震災直後の2011年6月にスタート。後藤氏が今後の計画を提案すると「本当に1年でできるのか」「収入は確保できるのか」など、反対の声が相次いだ。「なんで、俺のいかだを奪うんだ」と詰め寄られることもあった。だが、3日に1回は集まって話し合いを続け、後藤氏は粘り強く説得を重ねた。時には「この方法でなければ部会長を辞める」と言い切った。

そんな中、水産庁関連の「がんばる養殖復興支援事業」に採択され、3年間の支援を受けられることが決まった。この期間は実験できることが後押しとなり、新しい方法で再出発した。

過密状態を解消し 1年での養殖に成功

過密状態解消の結果はすぐに現れた。

「1年で成長し、しかも30～40gと実入りが良くなりました。以前



は3年かけても15gほどの時もあったのに。味も変わり、雑味や渋みが消えて、甘みやうまみが増しました。色も良くなって、価格も上がり、いつしか反対はなくなりました」。

3年間の支援事業期間中は共同経営することが条件だったが、終了後は個人経営に戻った。戸倉地区はそのタイミングで、カキ以外の漁業者も含めた地域全体で「漁業の常識からみれば、革命的な制度」(後藤氏)を導入する。全国でも初めてという「ポイント制」だ。

「いかだを平等に保有して個人経営を始めてもらいたかったのです。

ただ、後継ぎ不足の解消に向け、後継者がいる経営体には手厚くすることにしました」。

まず、カキやギンザケなど、各魚種の作業の手間や価格などを考慮し、いかだ1台当たりの点数を決定。後継者がいる経営体、単独の経営体など体制別に経営体の総ポイントも定め、その範囲でどの魚のいかだを何台持つか、選んでもらう。漁協職員の協力も得て、緻密な制度を作った。

「これも反対は多かった。でも、今後30年、50年と漁業を続ける若者のことを考えて作った制度だから、譲るわけにはいかなかった」。

戸倉地区のポイント制度

〈一経営体当たりの総ポイント数(持ち点)〉

		
後継者あり	家族	単身
60 ポイント	46 ポイント	40 ポイント

÷

〈いかだ一台当たりの魚種別ポイント数〉

ギンザケ	6ポイント
カキ	4ポイント
ホタテ、ホヤ	3ポイント
ワカメ	2ポイント

||

所有可能ないかだの台数

例えば、「後継者あり」の漁業者は、ギンザケのいかだなら10台、カキのいかだなら15台所有できる。

ASC 認証取得で
さらに品質が向上

これらの取り組みが評価され、戸倉地区のカキ養殖は2016年3月に日本で初めてASC認証を取得した。環境や地域社会に配慮した養殖事業者だけに与えられる国際認証だ。

きっかけは、東日本大震災後に地域でボランティア活動をしていた世界自然保護基金(WWF)ジャパンのメンバーに、認証の取得を勧められたことだったという。

「すぐに取得を決意しました。かつての過密状態に戻ってしまうのが怖かったのです。認証を取れば、認証が環境を維持するツールになると思いました」。

とはいえ、認証取得には審査項目が多く、費用もかかる。そのため、この時も渋る仲間はいたが、「『世界的なスポーツ大会などでは将来的に、認証を取得した食材しか使われない』という話を聞き、部会全員の合意に至りました」と後藤氏。

その後、WWFジャパンメンバーや研究者らの協力を得て、無事に審査をクリアした。

すると、同年4月からスーパーのイオンが全国販売してくれるようになる。以前は「宮城県産」として販売されていたカキが、「戸倉産」としてPRされるようになった。

「モチベーションが上がり、もっと良いものを作りたいと思うようになり、生産技術が向上しました。かつては仲間うちで量を競っていたが、質を競うようになりました」。

すると、さらに質は良くなり、単価も上昇。いかだの数を減らしたために以前より漁獲量は減ったが、売上高は上がった。

労働環境にも変化が現れた。いかだの台数が減ったため、労働時間が短くなった。東日本大震災前は1日12時間以上、ほぼ休みなく働いていたが、現在は7時間ほどで日曜を休漁日にしているという。

働きがいアップし
後継者が増えた

後継者不足という長年の悩みも解決しつつある。現在、カキ部会所属の34人のうち、半分は20～30代。東日本大震災前は50代は若手で、大半は60代以上だった。

「漁業はきつくて収入も低いから後継者がなかなか来ないんだと思っていました。でも、そうではなかった。やりがいがあるから、きつかりうが、朝早かりうが、漁師になったんだと思います。認証を取得して注目されたことも大きかったのでしょう」。

若手はSNSでの発信など、新たな取り組みも積極的に行っているという。後藤氏の息子もその一人。東日本大震災後に漁業をやめて会社員になったが、2015年に戻ってきた。

「以前は、休日には仕事をしなかったが、今は人が変わったように、朝早くから楽しそうに仕事をしているんですよ。地元のワイナリーと一緒に、ワインを海中で熟成させる挑戦もしています」とうれしそうに語る。

生き生きと働く若者たちのおかげで、一度はすべてを失った浜は、活気を取り戻した。

「すべて流されなければ、変えられなかったと思います。チャンスは被災後しかなかった。あのまま『質より量』を続けていたら、いつか破綻したでしょう。あの時、環境に配慮する道を選んで、本当に良かったです」。

モチベーションアップのために

- 1 高品質なカキを生産できるよう体制整備。
働きがいの向上、労働時間短縮を実現
- 2 後継者のいる経営体に配慮することで、
若者の就業が増加した
- 3 国際認証を取得して注目を浴び、
さらなる品質向上を目指すように