



独創的な挑戦が新しい商品や 市場を創り出し、 復興の推進力となる

復興・創生に向けた取り組みが加速する2018年。

被災3県で創造的な事業に取り組んでいる皆さんをお迎えし、吉野正芳復興大臣との座談会を開催しました。会場となった復興大臣室には遠野産のどぶろく、仙台生まれの玉虫塗、福島県産の米や煎餅、完熟桃スイーツなどが勢ぞろい。終始和やかな雰囲気の中で活発な意見交換が行われました。



復興大臣 吉野 正芳

(写真左から)

とおの屋 要 (岩手県)
代表 佐々木要太郎氏

有限会社東北工芸製作所 (宮城県)
常務取締役 佐浦みどり氏
木村真介氏

農事組合法人浜通り農産物供給センター (福島県)
代表理事 三浦広志氏
渡邊春香氏

株式会社ももがある (福島県)
代表取締役 齋藤由美子氏

「どぶろく」を柱に食文化を提案

吉野： 東日本大震災から間もなく7年が経とうとしていますが、先日、2人の小学生の孫と震災の話をする機会がありました。我々にとっては、つい昨日の出来事として頭に浮かぶあの日の経験が、孫たちにとっては歴史で学ぶ出来事になっています。そうした時の流れの中であって、皆さんは復興に全力を尽くされ、それぞれのご努力で新しい事業を軌道に乗せてこられた。その経験談を伺えることを大変楽しみ

にしておりました。トップバターは岩手県遠野市の佐々木さん。自家製のどぶろくが国内外で評判になっているようですね。

佐々木： 父から受け継いだ民宿と1日1組限定の料理旅館を経営し、そこで自家製のどぶろくや発酵食材を使った料理を提供しています。どぶろく造りは、2003年に「どぶろく特区」の認定を受け、製造免許を取得したのがきっかけです。自家産米で仕込むことが原則なので自ら田んぼも耕し、無農薬・無肥料にこだわり、土壌改良を重ね、レシピを開発し、納得のいく味を出すた



めの環境がようやく整ってきたところです。

吉野： そもそもなぜどぶろくだったのでしょうか。

佐々木： 祖母の時代から遠野地区ではどぶろくの文化が定着していたようです。私自身は県外で料理の仕事をしてきたこともあって、どぶろくの知識は全くありませんでした。

吉野： 何の知識がなくても、ただおいしいどぶろくを造りたいという思いが強かったから、大胆な挑戦ができたのかもしれないね。

佐々木： 実は、初めてどぶろくをお披露目した時、新潟の杜氏さんに「酒造りを舐めるな」と激怒されたことがありました。原因は私のタバコ。味には自信がありましたが、繊細な味覚が必要



とされる職人としての心構えが甘かったわけです。以来、タバコはやめ、日々どぶろくのことを考え、より真摯な姿勢で取り組むようになりました。震災直後は復興関係のお客様で民宿が忙しくなって、料理旅館は休止の状態になりましたが、どぶろくの品質改善だけは続けてきた。そのおかげで、再開後はより多くのお客様に足を運んでいただけるようになり、海外から商談も来るようになりました。

海外視点で生まれた 仙台発の伝統工芸の漆芸品

吉野： 次は、仙台生まれの伝統工芸ですが、このワインカップは赤と緑が艶やかですね。

佐浦： ありがとうございます。漆芸品の「玉虫塗」は、仕上げ工程の前に銀などの粉末を蒔き付けることで玉虫の羽のように艶やかな発色と光沢を実現する特許技法を用いており、赤と緑が伝統色なんです。当社の前身は、東北地方の産業発展と輸出振興を目的に、1928年、国策で設立された国立工芸指導所でした。

吉野： まさに産学官連携の先駆けですね。

佐浦： 海外での使用を想定し、当時は洋食器を中心としたラインナップで、海外の家庭に多い間接照明の下でも映えるような色使いを追求していました。1985年、宮城県指定伝統工芸品というお墨付きをいただいたことで、国内外へよりアピールしやすくなりました。

吉野： 玉虫塗の素材は木でもガラスでも金属

でも大丈夫なのでしょうか。

木村： はい。伝統の漆塗製法にのっとりながらも新しい素材やデザインも積極的に採用し、食器以外にも、ステーションナリー、インテリアなども手掛けています。ただ、地場産品ということもあって、商圈は主に県内、記念品や贈答品での利用が多いため、震災後は売り上げが激減しました。そこで、創業時の原点に立ち返り、目指すべき方向性を改めて確認。地元にはゆかりのあるアートディレクター等の協力も得て漆器としては珍しいガラス製品を手掛け、耐久性を高めるコーティング技術を開発するなど、販路拡大を目指して新たな挑戦を始めました。そこで生まれたものが本日お持ちしたワインカップです。

「半農半エネ」で地域農業を再生

三浦： 浜通り農産物供給センターは、南相馬市小高区の農事組合法人が前身で、震災前は約100人の組合員が所属していました。ところが、震災による津波と福島第一原子力発電所の事故で農地も蓄積していた生産米もすべて失い、莫大な借金だけが残りました。

吉野： 資金繰りを含め、そこからどう立て直されたのですか。

三浦： 農林水産省に相談し、まず我々だけで復興組合を作り、相馬市に仮事務所を開設しました。その後、行政に浜通り全域で復興組合を立ち上げていただき、連携した活動が可能になりました。資金的には、株式会社東日本大震災



「日々どぶろくのことを考え続け、こだわりの味を出すための環境がようやく整いました」(佐々木氏)



「伝統の製法を守りながらも、絶えず進化
する玉虫塗の魅力を世界に伝えたい」
(佐浦氏・木村氏)



事業者再生支援機構による債権買取り制度を利用し、元利金の返済を5年間猶予していただいた。実は支援決定第1号なんです。

吉野： 震災支援機構による二重ローン対策は、我々が議員立法で作った制度です。支援決定第1号とは素晴らしいですね。

三浦： ただ、農業だけでは返済できないので、補助金で太陽光発電も行い、その収入と賠償金をフルに活用しました。現在の農事組合法人でも、並行して再生可能エネルギー事業の可能性を追求しています。相馬市や新地町は農地をほぼ回復できましたが、南相馬市の再生はこれからです。

吉野： 組合員の離農にも直面されたとか。人材面の見通しはいかがですか。



三浦： まだ厳しい状況ですが、立て直しに取り組む過程で若い農業者の成長も目にしてきました。今後は若い世代の育成にもより注力していきたいと考えています。

渡邊： 作付け銘柄も以前は「こしひかり」中心でしたが、福島県が開発したオリジナル品種である「天のつぶ」に変わりました。育てやすいし、味もいい。直売所で販売しているお米や煎餅もご好評いただいています。

吉野： 大変ご苦労されたが、「半農半エネ」でバランスよく事業を展開されたことで新しい可能性も見えてきたようですね。今後の進展にも期待しています。

完熟桃のおいしさを福島から世界へ

吉野： 最後は、同じ福島から完熟桃の加工品の取り組み。社名もユニークですね。

齋藤： 福島名産の桃を大々的に売り出した。そして、いろいろな世代の女性がいきいき働ける職場を提供したい。このふたつの思いを社名「ももがある」に込めました。きっかけは、実家のある福島でNPOのボランティア活動を行っている時、ある農園で桃の出荷の実態を知ったことでした。最もおいしい完熟桃が規格外で廃棄されていることに「本当にもったいない」と心から思いました。そこで「何とかできないか」と考え、ある企業の補助金に応募。採用が決まって、今度は加工場を探していた時に出会ったのが福島で細々と受け継がれてきた「桃

の漬物」を手掛ける会社でした。ところが、福島第一原子力発電所の事故の影響でまもなく廃業するという。再び「もったいない」という気持ちが膨らみ、気づいたら加工場を買い取って完熟桃の加工品の製造を始めていました。

吉野： 私自身、やっこい(柔らかい)桃が大好きですが、確かに傷みやすい。

齋藤： 試行錯誤を重ね、一口サイズにカットして真空で冷凍したらおいしくて、ほぼ生の状態のものが1年中味わえることがわかりました。幸い、加工場の現場を知っているスタッフも残ってくれ、近所のおばちゃんたちの応援もあって商品化にこぎつけることができました。今後は瞬間冷凍の技術を応用しながら商品のバリエーションを増やしたいですね。桃にはいろいろな品種があって、おいしさも個性も違う。その最高においしい状態のものがいつでもどこでも食べられるようになったら素敵なことですし、福島の魅力発信につながるのではないのでしょうか。

吉野： 皆さんの素晴らしい取り組みに改めて感心させられました。従来の概念やしがらみに囚われることなく、独自の視点・発想からどんどん新しい商品や市場を作り出し、それが復興の推進力になっている。しかも、国内だけでなく、海外も視野に入れて意欲的な挑戦をされている。これからも役所としてできるところは精一杯応援させていただきますので、未来づくりに思い切って挑戦していただければと思います。本日はありがとうございました。



「半農半エネによる立て直しの過程で、若い農業者の成長にも手応えを感じています」(三浦氏・渡邊氏)



「完熟桃のおいしさをいろいろな形にして、福島の魅力発信につなげていきたいと思っています」(齋藤氏)

(本座談会は、2018年1月16日に開催しました)