



工場内の作業風景  
奥が外国人技能実習生

# 10

被災地での再生・創業／被災地への進出

## 「誠」のものづくりと経営で 水産加工業の未来に光を

### 株式会社津田商店

- 業種 食品製造業
- 代表者 津田保之氏【代表取締役社長】
- 所在地 岩手県釜石市鶴住居町第10地割30-1
- TEL. 0193-29-1800
- FAX. 0193-29-1801
- WEB <https://www.tsudashouten.co.jp>



1933年創業。大手食品会社向けのOEM製品である缶詰と、学校給食向けの自社業務用製品である冷凍食品を中心に製造。三陸の豊富な水産資源と海外を含む独自ルートで原材料を確保し、安心安全の食品作りに努める。2019年には初の自社ブランド缶詰「ほやバル」シリーズを発売。



#### Summary

思わぬ風評に対し放射性物質検査を徹底し、安全性を説得

外国人技能実習生の活躍で乗り切った人材不足

自社製品開発で利益率上げ水産加工業の待遇改善へ

岩手

## 本社と工場が全壊 絶望からの再起への道のり

「被害の把握、再建計画の策定、資金の調達、販路確保、風評への対応、人材確保、従業員の心のケア……。東日本大震災後に行ってきたことを数え上げればキリがありません」。株式会社津田商店代表取締役社長の津田保之氏は2011年3月11日からの2年間を、実感を込めて振り返る。

昭和初期の1933年に津田氏の祖父が釜石市で創業し、1956年に法人化した津田商店。大槌町の食品工場で、水産缶詰と水産調理冷凍食品を製造。2011年3月期の売上高は30億円を超えていたが、東日本大震災により大槌食品工場および第二工場と釜石市の本社が全壊。建物、機械装置、製品、原材料が流され、被害総額は9億1,300万円に上った。

おぼろげにも再建が描けるような状況ではなかったが、約1週間後、東京都内の税理士法人とのテレビ会議ですべてを包み隠さず伝えたところ、再開を支持する声が上がリ、事業継続を決断。事業計画を作ってバンクミーティングを開き融資を取り付け、前述のように最も多忙な時期を送ることになる。

亡くなった人や避難のため辞めた人を除き、正社員は全員雇用を継続。協力社員は再開後の再雇用

### シーマー

缶の中に食品を入れ、中を真空状態にしながら巻き締め、缶詰に仕上げる機械。被災当時、津田商店の工場には8台あり、そのすべてが流されずに残り、現在も使われている。

を約束して全員いったん解雇した。釜石市に事務所を借りてまず取り掛かったのは、流出した機械類を回収、洗浄して修理する作業だ。このとき、缶詰製造の心臓部ともいえる**シーマー**（巻き締め機）8台が、その重さのおかげで流されずに残っていたことが、事業再開の命綱となった。現在は製造を終了している機器のため、「シーマーが流されていたら缶詰事業は再開していなかったと思います」と津田氏。そのシーマーに刻まれた「昭和39年」という製造年が歴史を物語る。

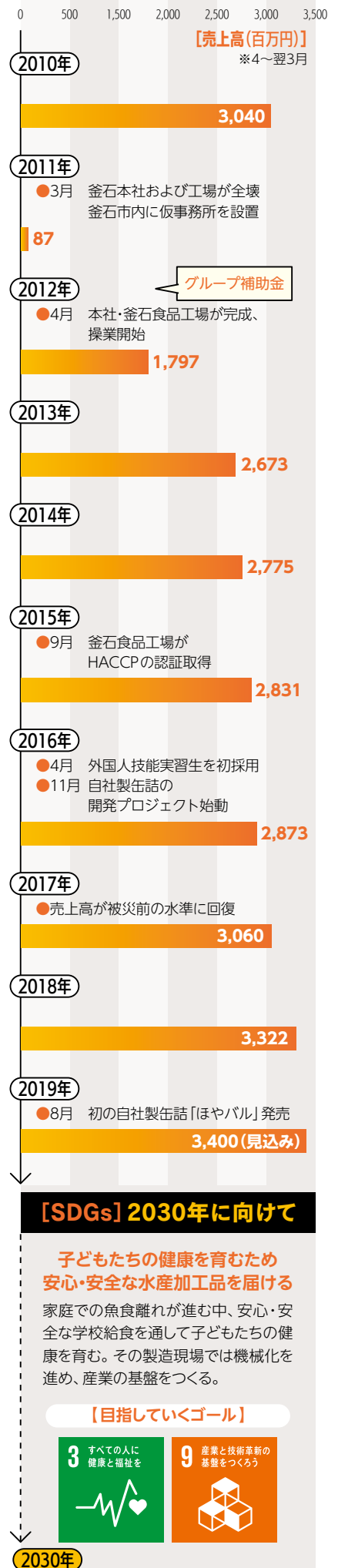
## 思わぬ風評を乗り越え 被災前水準に売上高回復

従業員が機械の整備に明け暮れる一方で、津田氏は資金を調達し、新工場建設に向けて準備を進めていた。特に苦しんだのは工場建設地確保。大槌町の元々の場所は新規建設が禁止され、町なかはやつとがれきを撤去した状態で、候補になるような場所は無かった。候補地を見つけて近隣住民向けに説明会を開くと、臭気や排水、給水の問題で反対を受けてたびたび頓挫。5カ所目でやっと現在の場所にたどり着いた。グループ補助金も活用して工場を建設し、2012年4月に稼働を始める。

待ちに待った再稼働。全国に駐在していた営業職が被災後も取引先との関係性を保ち続けており、工場が動けば従来に近い数の受注があると見込んでいたが、思わぬ壁が立ちはだかる。風評の影響だ。「福島第一原子力発電所の事故の風評が、まさか岩手にまで広がるとは思っていませんでした」と津田氏。

収益の半分以上を占める冷凍食

## 復興への歩み





品はそのほとんどの販路が**学校給食**。取引先や学校給食会が復興支援のために採用したいと声を掛けてくれることも多かったが、それ以上に、不安を感じる保護者からは反対意見が寄せられ、採用を断られることが続出した。特に西日本は「壊滅的」だったという。「東北から放射線の影響を恐れて西日本に避難されている方もいて、『なぜ追い掛けてくるんだ』という思いすら抱かれたかもしれません」とつらい表情を浮かべる。

この結果、再開年度（2012年3月期）の売上高は震災前の6割にとどまり、銀行に示していた10カ年計画を書き替える必要に迫られるほど大きな誤算となった。この風評の打破は一朝一夕でできることではない。製品全種類と原材料の全ロットで放射性物質検査を行い、安全性を地道に訴え続けた。その取り組みが徐々に信頼を集め、2013

年3月期の売上高は震災前の9割にまで回復した。

### 深刻な人材不足に投じた4つの改善策

一つ壁を越えたところで、次の壁が立ちはだかった。人材不足だ。工場再開時に協力社員の再雇用を行ったが、戻ってきたのは半分ほどだった。正社員と合わせても従業員数は被災前の7割ほど。再開年度は売り上げ低迷でバランスが取れていたが、取り引きが正常化するにつれて人手不足が顕著になり、売り上げが頭打ちになった。状況を打開すべく津田氏は4つの改善策に取り組む。新卒の積極的な採用、**生産性の改善**、機械化の推進、外国人技能実習生の採用だ。

機械化では5億円の追加投資を行い、例えばこれまで十数人で行っていたラインを3~4人にまで削減。異物検査や箱詰めの工程にも機械

を導入し、自動化を進めた。技能実習生は2017年3月期の10人を皮切りに、2019年3月期までに10代、20代の29人のベトナム人が就労し、現場で活躍している。「今やわが社にとって欠かせない戦力です」と津田氏。

さまざまな取り組みが功を奏し、2018年3月期はついに売上が被災前の水準に達し、2019年3月期はそれを3億円近く上回った。やっと完全復活といえる状態まで持ち直した津田商店だったが、今度は原材料不足が業界全体に襲い掛かっている。

主要製品の原材料となる魚種がことごとく獲れない。80年以上続く会社の歴史の中でも好不漁の波はあったが、類を見ない危機的状況だ。「こればかりは私たちだけではどうしようもありません。資源が枯渇しないように管理をしてもらうことが、水産加工業者として

#### 学校給食

「さばゴマ味噌煮」「さんまみぞれ煮」「いわし梅煮」「鮭塩焼」などの自社製品を提供。津田商店では、製造量は缶詰の方が多いが、事業規模は冷凍食品の方が大きい。

#### 生産性の改善

岩手県の取り組みとして3年間にわたりトヨタ自動車から事業の「カイゼン」指導を受けた。当時水産加工業としては革新的だったこの取り組みは、現在では東北各地に広がっている。

#### 自社ブランドの缶詰商品

「ほかのどこにも無いもの」「一過性で終わらないもの」「価格不問」「缶型不問」「原材料不問」という条件で始動。数十品の提案から絞り込み、完成にこぎ着けた。



4

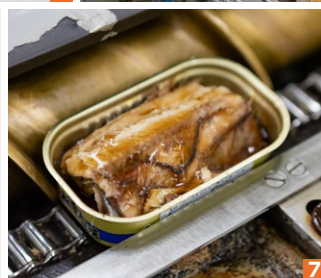


5



6

- 1復興への道をつないだシーマー
- 2被災後の道のりを語ってくれた津田氏
- 3人気商品である「さばゴマ味噌煮」
- 4熟練の社員たちによる迅速な包丁さばき
- 5全ロット放射性物質検査は現在も行われており、安心・安全を徹底
- 6外国人技能実習生たちは技術の習得も早く、社員からも実の子どものようにかわいがられている
- 7製造中の缶詰
- 8津田商店の再建を支えてきた経営理念



7



8

の願いです」と切実に訴える。

## 「誠」の経営で信頼高め 水産加工業の待遇改善へ

こうして不確定要素に左右され続けてきた津田商店が、それでも着実に事業再建を進めることができた根幹には、「誠の製品」「誠の人材」「誠の経営」という経営理念がある。「日々の業務や経営の中で判断に迷うさまざまな出来事があります。そのときに立ち返るのが『誠』。誠実にやっていたら必ず報われると信じています」と津田氏。工場働く地元の人たちも、外国人技能実習生も、そのまじめさは折り紙付き。そんな誠実な従業員の待遇を改善し生活水準を高めていくことが、津田氏の一番の目標だ。「水産加工の現場で働く方々の待遇は一般的な中小企業の条件と比べて低過ぎます。それを他業種並みに上げていくために、ただ規模

### 「ほやバル」

三陸を代表する水産物ホヤを使った手軽にバル気分を味わえる缶詰。「アヒージョ」「プレーン」「アラビアータ」の3種類を展開。各90g入り。酒のお供にはもちろん、アレンジレシピも人気。

を拡大するのではなく、会社として健全性を保っていききたい。同じ売上高でも利益率や付加価値の高い商品の売上比率を上げていくことで、それを実現したいと考えています。

そのための施策の一つが、**自社ブランドの缶詰商品**の開発だ。同社で製造する冷凍食品の90%が学校給食向けの自社製品であるのに対し、缶詰は97%が大手食品会社向けのOEM製品。当然、利益率には大きな差がある。そこで缶詰でも自社製品を作ろうと2016年にプロジェクトを立ち上げた。

取引先にとっては競合製品となるため、販路は釜石仙人峠の道の

駅など市内の数店にとどめ、地元企業による地域振興、復興発信事業としての理解を求めた。折しも鶏すま住居町がラグビーワールドカップの会場になったことや三陸鉄道リアス線全線開通で交流人口拡大が見込まれたことも追い風となった。

釜石・大槌地域産業育成センターや県が派遣するアドバイザー、デザイナーなど外部の協力も得て2019年8月、発売にこぎ着けた。記念すべき初の自社ブランドの缶詰商品は、市場でも珍しいホヤの缶詰「**ほやバル**」。「誠」の旗印の下、安全・安心の製品作りを続ける津田商店の歴史に、明るい未来を切り開く新たな一歩が刻まれた。

### 監修委員によるコメントと評価



監修委員  
田村太郎氏

#### 成功のポイント

打てる手をすべて打つ  
「誠」の経営で復活

東日本大震災直後から専門家の力を借り、なんとしても再建に臨もうという姿が、周囲の協力を獲得し、さまざまな制度をフル活用して売り上げを回復できた要因。「誠」を掲げた経営理念の賜といえます。

#### 期待するポイント

人材や水産資源の  
持続可能な確保が鍵

アジアの経済成長で水産資源や人材の獲得競争が激化しています。原料調達や人材確保の上で多様性を確保するとともに、新たな市場の開拓も視野に、国際社会の動向を見据えた経営のかじ取りを期待します。



# 11

被災地での再生・創業／被災地への進出

## 創業200余年の老舗醸造会社が 奇跡の復活で醸す「まちの未来」

### 株式会社八木澤商店

業種 食品製造業

代表者 河野通洋氏【代表取締役社長】

所在地 岩手県陸前高田市矢作町字諏訪41

TEL. 0192-55-3261

FAX. 0192-55-3262

WEB <https://www.yagisawa-s.co.jp>



1807年に前身となる「八木澤酒造」創業。1945年にヤマセン味噌・醤油製造を開始し、1960年、株式会社八木澤商店となる。東日本大震災で蔵や製造工場が全壊する被害を受けるも翌年には本社兼店舗を陸前高田市に再建し、工場を一関市大東町に建設。2013年2月に製造も再開した。



#### Summary

被災後すぐ雇用継続を決断  
不安を抱える従業員を支える

使える制度や機会をフル活用し  
生産基盤を整える

外から人が来るまちを構想  
同友会と共にまちの発展に取り組む

## 地元企業を活性化し 地域経済の衰退に歯止めを

東日本大震災後、自社の再建のみならず地域の中小企業のリーダーとして、津波で流された古里の再興に意欲的に取り組む株式会社八木澤商店の代表取締役社長、河野通洋氏。そのストーリーを描き出すには2011年3月11日以前に時計を戻す必要がある。

2000年代前半、衰退する地域の中小企業の将来に危機感を抱いた河野氏は、気仙地域（大船渡市・住田町・陸前高田市）の経営者らと、地域の中小企業の活性化を考える岩手県中小企業家同友会気仙支部を発足する。

「当時、地元は元気がありませんでした。景気や世の中のせいだという考えもありましたが、結局のところ地元企業の経営者が変革する努力を怠ってきた結果じゃないかと結論付けました。でも人的財産も含めて素晴らしいものはたくさんある。主体的に考え始めたとき、多くの可能性に気付きました」。

全国の元気な中小企業を視察する中で、地元の人が「うちには〇〇（会社名）という会社がある」と誇らしげに語っている場面を何度も見た。「俺たちも努力して、地元の人にそう言ってもらえるような会社になろう」と気仙支部の仲間たちと話し、決めたことが一つある。「この

### 陸前高田ドライビングスクール

株式会社高田自動車学校が運営する自動車教習所。全国から届く救援物資の保管場所となったほか、復興支援に当たる自衛隊などの受け入れも行き初動対応の拠点となった。

まちで1社もつぶさない。リストラも無くそう」。それを合言葉に、例えば悪い決算書であっても見せ合って、知恵を出し合い、短所を補い、長所を伸ばし、新しい商品やサービスも少しずつ生まれてきた。

地域で仕事をしたいという地元の若者の受け皿になろうと、少人数だが新卒採用も毎年続けた。2011年春も2人の内定が決まっていた。そこに、大津波が襲う。

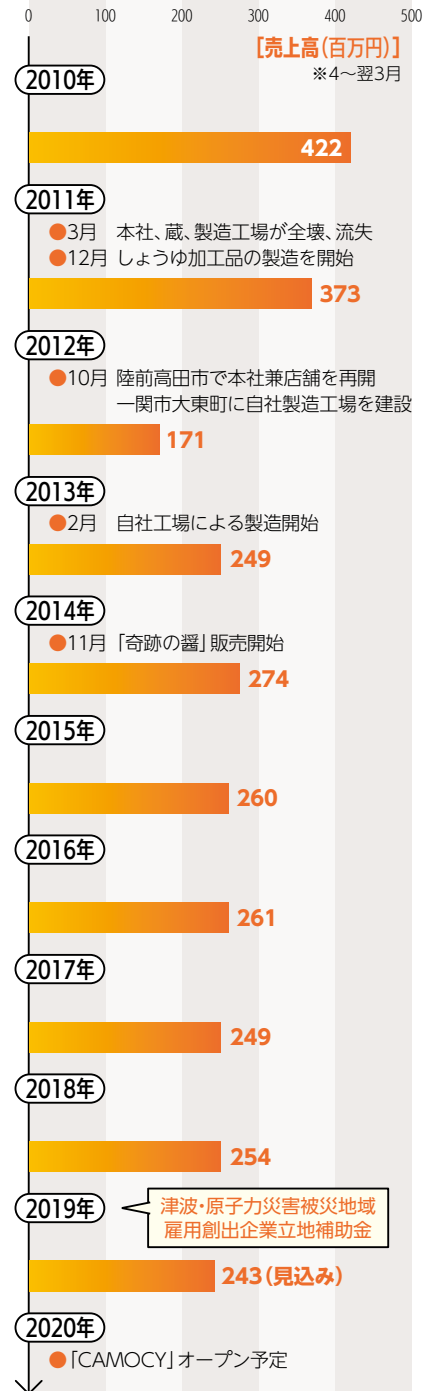
## 従業員の支えに 即決した雇用の継続

八木澤商店は本社、蔵、製造工場のすべてが全壊、流出したが、河野氏はすぐに社員全員の雇用継続を決めた。何の当ても無い中での決断について、こう振り返る。

「家を無くし、毎日遺体安置所で家族を探すという気のめいるような状況の中、従業員は『このままどうなってしまうんだろう』という思いでいた。そんなときに、『会社は継続します。今月の給料です』と渡すことができれば、ちょっとだけでも安心するんじゃないかと。そういう思いもあって、会社を畳むつもりはありませんでした」。

陸前高田市では津波で非常に多くの会社が流された。それでも「このまちで1社もつぶさない」と決めていた仲間たちの決意は固かった。「どんなに苦しくても白旗は揚げないと宣言していた張本人ですから。地震だろうが津波だろうが、私が無理と言ったら総崩れになってしまうと思い、前を向きました」。被災から5日後には、**陸前高田ドライビングスクール**を拠点に、気仙支部の参加企業の社長、社員らと共に避難所や孤立した集落に救援物資

## 復興への歩み



## 【SDGs】2030年に向けて

### 特定のゴールを目指すのではなく 陸前高田をSDGs先進地域に

市内で作られるあらゆるものにゴールが設定され、誰もが地域の自然、資源、産業を持続的に発展させると意識を持っているまちにしたい。

### 【目指していくゴール】



2030年



を運んだ。

内定が決まっていた2人の無事も確認。「会社が無くなってしまったので内定取り消しだろうか」と不安がっていた2人を、「つぶれていないよ。一緒に救援物資を運ぼう」と笑顔で招き入れた。4月には、予定通り入社式を開いた。初々しくスーツを着て、胸に花を付けた2人の地元の若者の姿は、何もかも波に飲み込まれ、がれきの山となった陸前高田に希望をもたらし萌芽のようだった。

## 生き残ったもろみから 生まれた「奇跡の醬」

入社式の様子は全国ニュースでも放映され感動を呼んだだけでなく、八木澤商店がしょうゆメーカーとして復活するために欠かせない、ある幸運をもたらすことになる。釜石市の北里大学海洋バイオテクノ

ロジー釜石研究所に微生物の研究のために預けていた、もろみのサンプルが見つかったのだ。ニュースを見た研究員が、津波で崩れた研究所から探し出した4kgのもろみは、岩手県工業技術センターで200kgまで拡大培養された。

しょうゆ製造を再開するには高額な設備投資が必要な上、原料から製品になるまで2年は必要だ。再建のプロセスは厳しかったが、段階を踏んで着々と歩いていく。2012年4月に一関市大東町の元縫製工場に仮事務所を構え、同業者に生産を委託して5月にはOEM製造商品の販売で事業を再開。さらに取引先の水産加工業者が工場を秋に再開すると知り、一関市花泉町に工場を借りて、つゆ・たれの製造を始める。

従業員への賃金を確保するために新たな事業展開にも乗り出す。

館ヶ森アーク牧場（一関市藤沢町）と共同で、みそを使ったスイーツや食肉加工品などのオリジナル商品を開発。2012年夏には陸前高田の復興のシンボルともなった「奇跡の一本松」を見に訪れる復興応援の観光客向けに、トレーラーハウスでしょうゆソフトなどを販売した。

グループ補助金などの支援や、クラウドファンディングを使った資金調達も行い、2012年5月には一関市大東町の廃校跡地でしょうゆ工場の建設を開始。10月の竣工に合わせ、本社も陸前高田市に戻した。そして翌2013年2月、生き残っていたあのもろみを使ってしょうゆを初仕込みする。

「200kgのもろみの中には多種多様な菌がいて、10tの仕込みに対してうまく発酵するかどうかの保証はありません。自分たちの味が取り戻せるか、最後まで分かりませんでした」。そんな状態で約2年がたった。「ずっと香りが弱くて心配していたんですが、火入れをした途端に香りが出て、『あ、これはいい』と。ほっとしました」と笑顔を見せる。「奇跡の醬」と名付けられたそのしょうゆは2014年11月、その奇跡

### もろみ

醸造して漉される前の、しょうゆの元。菌や微生物が多く含まれ、その発酵の如何によって味が決まるため、東日本大震災を乗り越え、八木澤商店の伝統の味を再現するには不可欠であった。

### 「奇跡の醬」

東日本大震災を乗り越えたもろみと岩手県産大豆、小麦を使用。2年間じっくりと熟成させた、うまみが強い濃い口しょうゆ。昔のしょうゆ瓶をイメージしたボトルで「老舗の味の復活」を表現。



4

6

- 1 人の縁が重なり復活した「奇跡の醤」。ふくよかな香りと味の奥深さが特徴
- 2 「人の輪を広げてどんどん新しい取り組みに挑戦したい」と笑顔を見せる河野氏
- 3 本社事務所で働く従業員たち。女性が元気に活躍する職場だ
- 4 5 矢作町にある本店には、「奇跡の醤」以外にもさまざまな商品が並ぶ。丼ものたれ「君がいないと困る」、白だし「あなたのいるわたしの暮らし」も人気商品
- 6 現在の工場。被災直後は、小さな工場の小さな釜で繰り返し仕込みを行った

のストーリーと共に全国に届けられ、八木澤商店の復活を示してみせた。

## 陸前高田の中小企業が作用し合って未来を醸す

自社の立て直しにとどまらず、次代に希望をつなぐ取り組みも気仙支部の仲間たちと続けている。現在は、発酵をテーマにした商業施設「CAMOCY」の2020年秋オープンに向けた準備が進む。昔から「発酵」になじみの深い陸前高田の地で行う、発酵の持つ持続性と多様性にかけた、「持続的なまちづくり」のためのアプローチだ。

CAMOCYの向かいにはワタミ株式会社が手掛ける、バイオマスエネルギーを使った日本初のオーガニックパークが建設予定。周辺では高田松原津波復興祈念公園、北東北のスポーツ拠点となる運動公園の計画があり、中心市街地の再

### CAMOCY

施設名は発酵に関する「醸す」という言葉から。みそ、しょうゆ、クラフトビールなどの発酵食品の製造工場や小売店が並び、八木澤商店のみそ工場も敷地内に新設予定。

生も合わせて半径1km以内にコンパクトシティを形成するという復興区画整理事業が進む。まち全体で雇用や観光資源を生み出す取り組みが行われている。

加えてソフト面ではSDGsをまちのブランディングに活用することを掲げている。海の資源を守りながら作る水産加工品、世界から貧困を無くすためのフェアトレード商品、森の資源を活用したクリーンなエネルギー事業。生み出される商品やサービス、事業の一つひとつに対して、設定するゴールがすべて関連付けされている。「そんなSDGs先進地域となれば、商品を買うだ

けでなく、どんなまちなのか見に行きたくありませんか？」と河野氏。「人口が減少していくことを悲観的に考えず、外に物を売って、外から人が来るまちになればいいです」と言い切る。

まちの大部分が津波に飲み込まれ、一からの再生となった陸前高田市。だからこそ従来の考えをリセットして、まったく新しい発想でまちをつくり直すことができる。生き残ったもろみから「奇跡の醤」が生まれたように、八木澤商店をはじめとする地域の中小企業が微生物のように互いに作用し合って、陸前高田の未来を醸している。

### 監修委員によるコメントと評価



監修委員  
柳井雅也氏

#### 成功のポイント

被災前から整えてきた  
横のつながりが奇跡を呼んだ

東日本大震災前から醸成されてきた地元経営者同士の結束が発揮された例です。コミュニティがあったからこそ決断ができ、支援を得て再生できた。その限りで「奇跡」は「当然」だったと言えるでしょう。

#### 期待するポイント

横のつながりを維持しつつ  
次世代の育成に更なる投資を

地域のコミュニティを社会経済の変化や大災害に対して機敏に適応させ、維持して欲しいと思います。そして、若者に活躍の場を与えながら「勇気」と「決断力」の大切さを伝えていただきたいです。





# 12

被災地での再生・創業／被災地への進出

## 官民連携で生まれた産業都市構想 町民の協力で南三陸BIOを運用

### アマタ株式会社

業種 技術サービス業、廃棄物処理業、ガス業

代表者 末次貴英氏【代表取締役】

所在地 東京都千代田区九段北3-2-4（東京本社）

宮城県本吉郡南三陸町志津川字下保呂毛14-1（南三陸BIO）

TEL. 03-5215-8255(東京本社) 0226-47-4055(南三陸BIO)

FAX. 03-5215-8256(東京本社) 0226-47-4056(南三陸BIO)

WEB <https://www.aise.jp>



廃棄物のリサイクルから始まり、資源問題の解決と持続可能社会の実現を事業として行っている企業。持続可能社会の実現をミッションとして掲げ、南三陸町ではバイオマス技術を用いた施設「南三陸BIO」を建設。自治体と連携して東日本大震災後のまちづくりにも深く関わっている。



#### Summary

発災後のボランティアを通じて  
アマタが南三陸町とつながる

「バイオマス産業都市構想」を掲げて  
生ゴミを資源化する南三陸BIOを稼働

道半ばの産業都市構想を  
今後さらに推進していく

## 南三陸町の産業都市構想で 中核にあるバイオガス施設

宮城県の北東部に位置する南三陸町。2005年に志津川町と歌津町が合併して生まれた町で、東は太平洋に面しており、町を囲むように山林が広がっている。2011年の東日本大震災では最大20mを超える津波が内陸部まで達し、6割以上の建物が半壊以上となるなど、甚大な被害を受けた。現在は本庁舎や住宅街を高台へ新設し、新たなまちづくりが進められている。

被災後、南三陸町は「森里海ひとのちめぐるまち」をテーマに定めた。これは海と山に囲まれた南三陸町が、自然と共生しながら農林水産業の再生と発展を目指すというものだ。その大きな柱として町が定めたのが「バイオマス産業都市構想」である。住民が日々の生活で排出する生ゴミをバイオガス施設に収集して、発酵させることでバイオガスと液肥を生成。バイオガスは発電に使い、液肥は町内の農業に還元して、資源が地域を循環する環境保全型のまちづくりを実現する取り組みである。そのバイオガス施設が、アマタ株式会社の運営する「南三陸BIO」だ。

## 被災者との出会いが アマタと南三陸をつなげた

アマタは**地域デザイン事業**を手

### 地域デザイン事業

人やまち、自然環境や資源といった地域を構成する要素を連携させて好循環を生み出し、持続可能な地域へと進化させるアマタのビジネスモデル。

掛けている。日本各地に拠点をもち、南三陸町とは東日本大震災をきっかけに縁が生まれた。アマタホールディングス株式会社専務取締役の佐藤博之氏は、当時をこう振り返る。

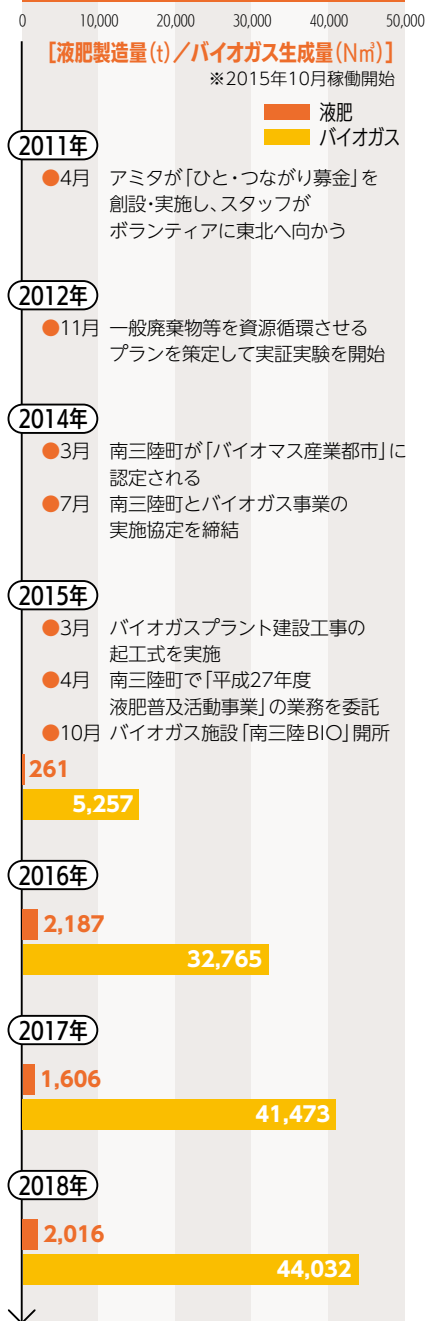
「発災後、私を含めたアマタのスタッフで東北にボランティアへ向かいました。たまたま南三陸町へ入って被災者の方と話をしてみたら、その方は遠洋漁業の漁師さんだったんです。遠洋という過酷な環境の中で働いているからか、自然との共生について深い考えをお持ちでした。被災からまだ間もないのに、次世代までが誇りに思える自然と共生する豊かなまちをつくりたいとおっしゃっていたんです。われわれとしてはこれを手伝わない理由はないと思い、押し掛けるように南三陸町の復興とまちづくりに関わることにしました。」

## 町でもバイオマス構想を 模索していた

海と山に囲まれた南三陸町は、豊かな環境資源をどう生かすかが重要な行政テーマとなる。南三陸町企画課で課長を務める及川明氏は、被災直後は町の復興計画を策定する部署に在籍していた。

「2011年当時は町の漁業が過渡期に差し掛かっていて、産業構造を見直していた時期。被災して改めて、環境や災害に配慮したまちづくりが必要だと痛感しました。被災した町民が枝を集めてたき火をしているのを見て、山林を切り開いた樹木の根っこを活用した木質バイオマスというやり方はどうかと考えていましたね。そんなとき、町民の間からもバイオマスという言

## 復興への歩み



## [SDGs] 2030年に向けて

### バイオマス技術を柱に いのちが循環するまちをつくる

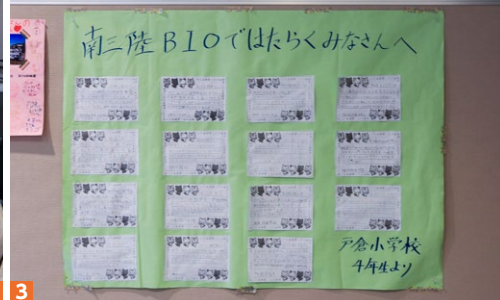
南三陸BIOのバイオガス発電と液肥散布に加えて、木質ペレットによる燃料供給も実用化を目指す。山林と水産資源の適切な管理も継続する。

### 【目指していくゴール】



※アマタグループは事業全般を通して持続可能社会の実現を目指している

2030年



葉が聞こえてきて。何が起きているんだと不思議がっていたら、その裏にアミタさんがいたんです」。

バイオマスというキーワードでつながった、不思議な巡り合わせ。この奇妙な縁を及川氏は「アミタの佐藤さんと話をしてみたら、お互いに共感するところが多かった。今から思えばあの出会いは必然だった」と語る。

### BIOに生ゴミを出すのは いのちめぐる環に加わること

アミタの全面協力の下、南三陸町は復興プランとして「バイオマス産業都市構想」を策定。2014年7月には「バイオガス事業実施計画書」の実施協定をアミタと取り交わし、2015年10月にバイオガス施設「南三陸BIO」が開所した。

南三陸BIOには南三陸町の家庭から排出される生ゴミが搬入されるが、条例などでルール化されているわけではない。南三陸BIOに生ゴミを出すかどうかは、あくまで住民の任意。しかも、魚の骨や貝殻などは発酵処理できないので、これらを生ゴミから分別しておく必要がある。通常のゴミ出しより手間が掛かるが、それでも多くの住

民が南三陸BIOに生ゴミを出してくれることについて、南三陸BIO所長の藤田和平氏はこう語る。

「生ゴミを発酵処理すると液肥が残ります。この液肥は地元の農家や家庭菜園をしている住民に無料配布されて農作物の育成を手助けし、収穫されたものが自分たちの食卓に並ぶ。BIOへのゴミ出しはこの循環への参加なのです」。作られる液肥は全量が地元還元されており、むしろ需要に追いつかず液肥が足りない状況だとか。

「いのちめぐるまち」に住むならば、循環に参加したいという住民は少なくない。藤田氏が南三陸BIOに搬入される生ゴミの異物混入率を比べてみたところ、2016年は2%だったのが2019年は1%を切っていたという。

「通常、こうした施設の異物混入率は10%前後が多いので、かなり低い数字といえます。しかも2016年は包丁などそもそも生ゴミではないものが混入していたこともありましたが、2019年の混入物は卵の殻など発酵させにくい生ゴミがほとんど。住民の方々の分別精度が上がっているわけです」。

しかし、生ゴミの回収量は計画

値に届いていない。今後は参加率と回収量を高め、100%に近づける努力をしていく。

### 南三陸BIOの運用に 地元住民が深く関わる

南三陸BIOの運用には、地元の事業者も協力している。生ゴミの回収や液肥散布の作業協力のほか、地元の飲食店や宿泊施設も生ゴミを提供している。

南三陸町の子どもたちは、南三陸BIOへ社会科見学にやって来る。施設の機能や液肥の散布などの知識だけでなく、生ゴミ回収や液肥散布に協力してくれている地元の事業者、液肥を使っている農家の思いなど、心に関することもしっかり伝えるように努めている。

### ゴミ出しから始まる循環を 町ならではの文化に

2018年10月には、コミュニ

#### FSC

「Forest Stewardship Council®(森林管理協議会)」の略で、適切に管理された森林を認証する制度。森林の破壊や劣化を招くことなく木材が活用されることを目指す。



- 1 南三陸BIOに運び込まれた生ゴミは、スタッフの手で異物が混入されていないかチェック
- 2 生ゴミ回収用のバケツを整理 3 子どもたちから寄せられたメッセージ
- 4 生ゴミ回収に協力している店舗に贈られるちょうちん
- 5 南三陸町とアマタをつなぎ、南三陸BIO稼働までの陣頭指揮をとったアマタホールディングス株式会社専務取締役の佐藤氏
- 6 2015年から南三陸BIO所長を務める藤田氏
- 7 アマタと二人三脚で産業都市構想を進めている南三陸町企画課課長の及川氏
- 8 南三陸町本庁舎はFSC®認証を受けた南三陸杉を至る所に使用している



ティー機能を備えた常設のゴミ回収拠点を設置して、ゴミ出しを通して地域の関係性をつくる実証実験を行った。また、NECソリューションイノベータ株式会社と共同し、ICTを活用した生ゴミ分別の参加状況可視化実験も実施。地区別に生ゴミ分別状況と回収量のデータを収集し、分析結果を住民と共有して、参加の動機付けを狙うなど、南三陸BIOへのゴミ出しをさらに根付かせる取り組みも行っている。

「自分たちの出した生ゴミが液肥となって農産物を育て、食卓に戻ってくるという循環を、いかに見えるようにするか。ゴミ分別の手間を軽減して、回収率を上げることが今後の課題です」と藤田氏。

## 自治体として初めて FSC®とASCを同時に取得

バイオマス産業都市構想の試みは、南三陸BIOだけにとどまらない。

### ASC

「Aquaculture Stewardship Council (水産養殖管理協議会)」の略。環境に負担を掛けず地域社会に配慮して操業している養殖業に対する、国際的な認証制度。

町内の約1,500haの山林がFSC®、県漁協志津川支所戸倉出張所のカキ養殖場がASCという国際認証を取得した。実はアマタはFSC®の認証審査会社、ASCの認証審査機関でもある。FSC®とASCを同時に認証された自治体は、南三陸町が世界初だという。

南三陸町の約77%を占める山林からもたらされるミネラル豊富な水が川を伝って海へと流れ、水産物の栄養となる。町の主要産業である第1次産業はこの山林あってこそそのため、南三陸町は2015年に森林資源を適切に管理・利用すべく、FSC®認証を取得。2017年8月に竣工した南三陸町の新庁舎は、

震災復興計画やバイオマス産業都市構想に沿って建築資材や家具にFSC®認証を受けた地元産の木材が多く使われており、復興に寄与する町役場として生まれ変わった。

及川氏はこう語る。「南三陸は森林に囲まれた地域なので、木材は豊富にあります。バイオマス産業都市構想のもう一つの柱として、木材から作った木質ペレットをどう使っていくかを、アマタと町で一緒に考えています。森がきれいにならないと海もきれいにならず、その逆も言えます。今まで以上に海・山・里をスマートに連携させていくことが、バイオマス産業都市構想の今後の課題です」。

## 監修委員によるコメントと評価



監修委員  
柳井雅也氏

### 成功のポイント

#### 自治体と住民を巻き込んだ 資源循環型ビジネス

自治体と協力しながらバイオガス施設の運営を行うだけでなく、高い分別精度、農業への液肥提供等、地域住民と農業を巻き込んだ資源循環型ビジネスを構築しているところがポイントです。

### 期待するポイント

#### 事業の効果を見える化して さらなる協力体制を

同施設の収支以外に、地域全体のエネルギー収支、雇用効果、農業への貢献度、地域経済波及効果等の「見える化」を行い、更に数値目標を設定して地域住民の協力体制の維持を図ってほしいです。



被災地での再生・創業／被災地への進出

13

## お茶を通じた事業でまちの復興と 後世につなぐ発展に貢献

### 株式会社矢部園茶舗

**業種** 飲食料品小売業  
**代表者** 矢部 亨氏 [代表取締役社長]  
**所在地** 宮城県塩竈市海岸通2-3  
**TEL.** 022-364-1515  
**FAX.** 022-365-0636  
**WEB** <http://yabe-en.com>



1934年創業の老舗茶屋。3代目店主で「茶匠」の資格を持つ代表取締役の矢部亨氏が選んだ玉露、煎茶、玄米茶、茎茶、芽茶、ほうじ茶など、「土作りから茶摘み、仕上げまですべての工程で丹念に育んだお茶」を販売。被災した塩竈の復興事業やまちづくりに積極的に関わっている。



#### Summary

グループ補助金などを活用し  
建物を復旧して店を再開

お茶を活用した多彩な商品を  
開発して好評を博す

市街地の再開発事業に参画し  
未来に向けたまちづくりを行う

## 復興に向け明かりをつける 老舗茶屋3代目の決意

陸奥国一宮・**鹽竈神社**の門前町、歴史ある港町として知られる塩竈市。JR本塩釜駅エリアにある塩竈市海岸通商店街に、1934年の創業以来、地元住民から愛され続ける老舗茶屋「矢部園茶舗」はある。そこで来店した一人ひとりに「お茶飲んでって下さい(飲んでいってください)」と声を掛け、自ら入れた茶を振る舞うのが、矢部茶園本舗3代目の矢部亨氏だ。2009年11月、株式会社矢部園茶舗代表取締役に就任。全国・世界に向けて、お茶の豊かさとおいしさを伝えている。

東日本大震災の津波は、塩竈市海岸通商店街を大きく飲み込んだ。1950年に建てられた矢部園茶舗の店舗にも天井の下まで津波が押し寄せ、店内にあった商品や備品などすべてを押し流した。再開まではしばらくかかるだろうと見込んでいた矢部氏だったが、町の状況を見て「店の明かりはつけないといけない」と決意する。

建物を復旧するためにグループ補助金を活用。株式会社東日本大震災事業者再生支援機構による債権買取は、事業の行方や展望に向けて負担を減らすために利用し、店の再開に役立てた。発災後の初動対応を支援する傍ら京都に出向き、建具や引き戸、照明器具などの部

材をそろえた。

「避難所や仮設住宅に身を寄せていて、『今日も(避難所や仮設住宅に)帰るのかと思うと気が重い』という声が多かったんです。そういう方が店に来られたときに『あら、すてきね』『居心地がいいね』とってもらえるように、落ち着いた雰囲気、港町の粋な町家のような店を作ろうと思って動いていました」。

## ついに迎えた涙の再開 茶屋の使命をかみ締める

店を再開したのは7月31日。「4カ月以上も閉めていたので、お客さまはほかのお茶屋さんに行ってしまう、もう用済みかもしれないという思いもありました」という矢部氏の不安をよそに、迎えた再開初日、店頭には約150人の客が列を作った。最初に来店した客から、「いやいやいや、あんだいの(あなたのところの)お茶飲めなくて、うんとしんどかったよ(とても大変だったよ)。あんだいのお茶じゃなきゃ駄目だ」という声に涙が出たという。

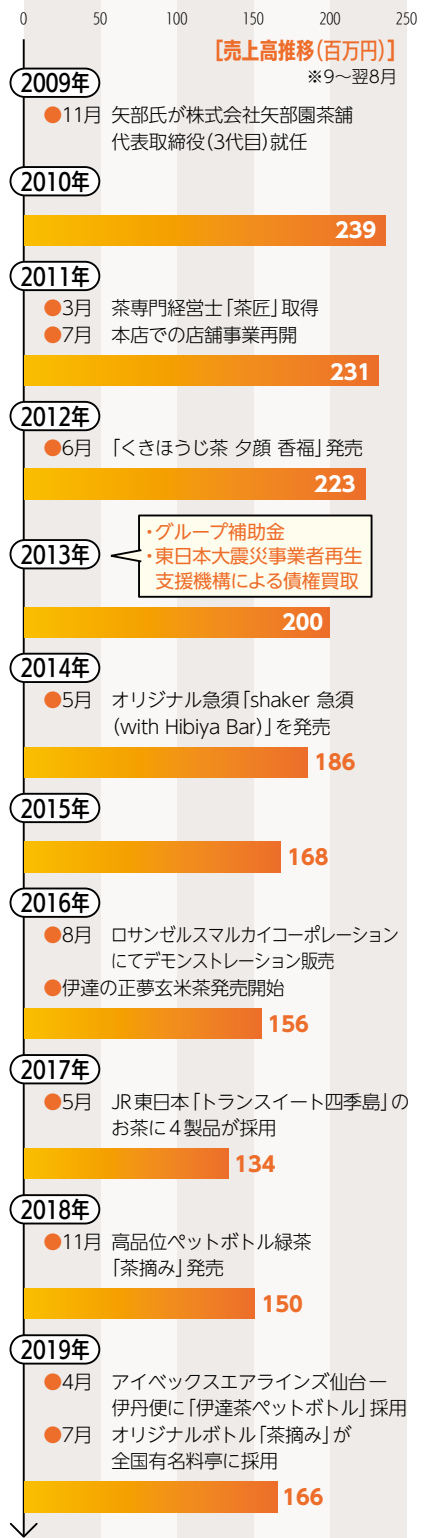
客の声だけではなく、天の声も聞こえたような出来事がある。店内に飾られた「**茶匠**」認定証には、「2011年3月11日」の日付が刻まれている。実は発災当日、矢部氏は最終検定のため東京にいた。「これはもう神様が、お前はお茶をやって、被災地の人たちの役に立てと言われていたんだらうなと思いました」。

### 鹽竈神社

陸奥国一之宮として古くから朝廷や庶民の崇敬を集めてきた、全国の鹽竈神社の総本社。初詣には約50万人が訪れ、3月の帆手祭は日本三大荒神輿に数えられる。

### 「茶匠」

生産や流通、歴史など緑茶のあらゆることに精通した茶専門経営士。全国茶商工業協同組合連合会が主催する茶経塾が認定する資格。矢部氏は2011年3月11日に認定を受けた。

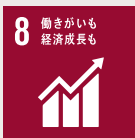


## 【SDGs】2030年に向けて

スタッフが家庭をできるだけ尊重して  
安心して働ける社風と環境を

良い仕事をするには家庭環境をできるだけ汲んでいながら、スタッフ同志が支え合うことが大切。互いに助け合う社風にしたい。

【目指していくゴール】



2030年



「お客さまに美味しい日本茶を知っていただきたい。そして農家の方々には美味しいお茶作りに専念してもらいたい」と語る矢部氏。矢部園茶舗を通して日本茶の真心を伝え続け、心から美味しいと思える本物の一服との巡り合いを提供している。2017年には、オリジナルブレンドの最高級煎茶「水仙1号」や最高級深蒸し茶「茶匠の誉」、伊達茶 玄米茶、「くきほうじ茶 夕顔香福」の4種類が、JR東日本の豪華寝台列車「トランスweet四季島」のお茶に採用された。最高のおいしさを引き出す入れ方のディレクションも担当し、乗客やアテンダントスタッフから高い評価を得ている。

2018年11月には、全国の有名日本料理店で構成する「全国芽生会連合会」と共同開発したペットボト

### 「茶っぷりん」

蔵王町の牧場から取り寄せる搾りたて牛乳、旧岩出山町(現大崎市)産の産みたてブランド卵、和三盆とてん菜糖、独自にブレンドした茶葉で作った完全無添加プリン。芳醇な香りが特徴。

ル入り茶「茶摘み」を発売。「日々試行錯誤をしながら手間暇惜みまじがなっている茶農家さんの情熱と技を消費者に伝え、その仕事に見合った報酬を茶農家さんにお返ししたい」と、4年の歳月をかけて製品化した。商品名の「茶摘み」は、「未来を担う子どもたちのみならず、『茶作り』についてあまりご存じでない多くの日本人へ、おいしい日本茶は茶摘みから始まることを連想してもらいたい」との思いを込めて命名した。

### 門前町塩竈の思い出に 観光客を茶でおもてなし

お茶は「立春」から数えて八十八夜目に摘む一番茶(新茶)に始まり、二番茶、三番茶とそれぞれに特徴の異なる茶葉が取れる。それを未発酵で作る「煎茶」、火入れを強く行う「ほうじ茶」、そして玄米茶など、製法により種類が変わる。じっくりと手間が掛けられている日本茶の未来を茶農家と一緒に作り上げることで、これまで日本が培ってきた精神文化を後世につないでいく一助になれるはずだと矢部氏

は信じている。

その日本文化を海外にも伝えようと、現在は旅行会社とタッグを組み、外国人観光客向けにお茶の飲み比べ体験を行っている。「塩竈へおいでになる外国人観光客は、そのほとんどが旅行上級者で、『ディープなジャパンをもっと知りたい』という探求心をお持ちです。そこで、日本茶を深く掘り下げて体感していただくことを提案しました」。

体験では10種類ほどの日本茶を、それぞれの特徴や栽培方法などの説明を聞きながら味わってもらい、帰りに摘んだ茶葉を1本土産に持ち帰ってもらう。海外では日本茶といえば抹茶がイメージされる中、さまざまな種類の中から好みのお茶を見つけることができると、旅行会社のエージェントから大変高い評価を得ているという。

鹽竈神社境内の茶店の運営も任せられることになり、2020年年始にオープン。おはぎや紅白大福、五目おこわ、甘酒やつみれ汁をはじめ、矢部園茶舗の日本茶やお茶を使ったプリン「茶っぷりん」などを提供している。



- 1 店内は温もりに包まれてくつろげる雰囲気があふれる
- 2 東日本大震災の日付が刻まれた茶匠の認定証
- 3 整然と並べられた急須からは美しさすら感じる
- 4 茶匠のお茶を入れる所作には思わず見とれてしまう
- 5 茶匠が厳選した茶葉はいずれも逸品ぞろい
- 6 店員のもてなしを受けながら、気軽にお茶を楽しめる
- 7 お茶の魅力を引き立てる茶器類も多数取り扱っている
- 8 オリジナルのペットボトル入り茶「茶摘み」と「伊達茶」



「物を売るだけではなく、参拝者をおもてなしするという要素が非常に強い。志波彦神社・鹽竈神社に手を合わせて参拝が終わった方が、鳥居から出られた瞬間から直會が始まるというイメージ。神事を終えて、茶屋に来て、おいしいものを食べるころまでがセットの思い出になり、さらに門前町を回遊してもらう流れをつくれれば」と意気込む。

## より良いまちを残すため これからは黄金の10年に

矢部園茶舗の現在の店舗は、**海岸通の再開発事業**のため、取り壊しが決まっている。2020年5月の連休後には解体し、土地をならして2階建てとして2021年3月にオープンする計画。「塩竈を愛している」という気持ちを前面に押し出

### 海岸通の再開発事業

JR本塩釜駅前の大規模再開発事業。住宅棟・商業施設・業務棟・駐車場棟で構成される。商業施設「塩竈・直会横丁」は、門前横丁や古き良き港町の風景を織り交ぜた街並みをデザイン。

した、日本茶特化型専門店を目指す。「お客さまにゆっくりと楽しんでいただき、笑顔になってもらえるような、懐かしくも新しい展開を目指している」と構想を少しだけ明かしてくれた。

東日本大震災で大きな被害を受けても、塩竈で営業を続けること、暮らすことへの気持ちはみじも揺るがなかった。そして今、「塩竈のまちを自分たちの次の世代に、もっといい形で渡していかなければいけない」という思いが胸に押し寄せている。「自分が亡くなるときに、これからの人たちが胸を張って暮

らせるまちの土台をつくることのできたと思えるかどうか。そう問い掛けながらこれまでやってきました」。

その思いはこれからも変わらない。現在51歳の矢部氏は、これからは「黄金の10年」にしたいという。たくさんの人が訪れて、たくさんの出会いがあって、人生の思い出がたくさんできるようなまちにするためのにぎわいをつくっていく。10年後「おいしいお茶はどこで買えるの?」と聞かれた人が、「矢部園さんだよ」と答えてくれる。そんなやりとりが聞こえる様子を思い描きながら。

### 監修委員によるコメントと評価



監修委員  
額田春華氏

#### 成功のポイント

**日本茶を売るだけではなく  
真心を楽しむ経験を提供**

丁寧に淹れた日本茶は、心身を癒す温かさがあります。矢部園茶舗さんは被災のさなか、そのかけがえのなさを再認識しました。茶を通じて真心を楽しむ経験を提供し、元気を港町に与え続けています。

#### 期待するポイント

**ディープな文化を楽しみながら  
国内外の観光客を惹きつける**

外国人観光上級者だけでなく、復興を応援しながら東北のディープな文化を楽しみたい日本人観光客が、地域の産業や文化に関する情報と心意気に触れ、交流する拠点に活用されることを期待!