広報
海と共に
平成29年・春
JF JFみやぎ 宮城県漁業協同組合
〒986-0032 宮城県石巻市開成1番27
TEL.0225-21-5740 FAX.0225-21-5636

ギンザケ流通好環境
輸入物高く引き合い強まる

養殖ギンザケの水揚げがこれから増えていく。今季はおおむね良好な成育で死滅も少なく、順調な水揚げが見込まれる。流通環境が例年にないほど良いことから安定価格も期待され、生産者には好シーズンとなりそうだ。活じめが5月に「みやぎサーモン」として国のGI（地理的表示）保護制度に登録される見通しで、こちらも注目、期待される。

水揚げ増加に向かうギンザケ

5月GI登録、PR強化

今季水揚げは3月中旬ごろから盛漁期を迎え、7月末ごろまで続く。生産見込みは昨季（1万2159㌧）並みの1万2500㌧。

流通環境では、輸入サケ・マスの高値からギンザケの引き合いが例年以上に強まっていく。

直近となる2月の財務省「貿易統計」から、主にドレスで輸入される冷凍物の平均価格と前年同月比をみると、ギンザケは717円で131%、アトラン（大西洋サケ）843円、118%、トラウト855円、168%、ベニザケ717円、116%となる。

これら輸入冷凍物の高値は、昨年の搬入が15万㌧余りで平成27年対比89%と減り、日本の秋サケの28年度水揚げも9万4千㌧、27年度対比71%と減ったのが大きな要因。

今後の輸入動向で修正に向かうとみられるが、とくに搬入量が多く9月から入るチリ産ギンザケが焦点となっていく。

宮城のギンザケは、盛漁期まで高値傾向で、その後も安定的に推移しそうだ。盛漁期に生鮮消費を超える水揚げとなって冷凍に回る分が出ると、輸入物との兼ね合いで価格が下げに向かう可能性があるが、価格が下がれば生鮮消費が増える。「相場の大崩れはない」（大手買受人）という見方がある。

一方、GI保護制度は、農水省が27年から運用を開始した。地域で長年培われた生産方法や気候・風土などの特性により高い品質と評価される産品の名称を知的財産として保護する。水産物では下関のフグ、青森県十三湖のシジミが登録され、みやぎサーモンが認められれば3例目に。

みやぎサーモンは、生産者団体や産地市場、餌料メーカーなどで組織する「みやぎ銀ざけ振興協議会」（会長・小野秀悦当組合専務）が農水省にGI保護制度への登録を申請。神経抜きを含む活じめを対象とし、従来の氷じめは含まない。死後硬直を遅らせうま味成分を凝縮させるのが特長。

今季は約4千㌧の出荷が見込まれ、同協議会が数量や出荷先などを管理する。アピールにも力を入れ、仙台市国分町の店舗で「みやぎサーモン丼」のランチ提供を計画、目玉となる。

みやぎ銀ざけ振興協議会・小野秀悦会長の話

品質では、くさみがなく日持ちもするので、必ず良いという評価、認識になる。それが価格に反映されるのが一番だが、流通をみていると難しい。安定価格で客を増やし、輸入サーモンの市況に左右されないような展開になっていくと期待している。

㈱行場商店（南三陸町）・高橋正宜社長の話

ギンザケの今季の流通環境は良い。輸入冷凍物が減り高くなっているからだが、ギンザケの引き合いが強まり高値形成が過ぎると危険。輸入の価格は天井感があり、下げるだろう。うちの扱いでは、生は去年より高いだろうから積極的にやって、冷凍に回す分を減らそうかと思っている。冷凍在庫は例年よりリスクが高くなりそうだ。

鳥取、新潟・佐渡でもギンザケ養殖が始まった。生産者には、宮城のギンザケがセカンドブランドにならないように作ってほしい。国産でチリギンより少し高いという位置づけ、価格形成もできてきた。これまで以上に胸を張って販売できるような高品質のギンザケを生産してほしい。

慰霊碑前の祭壇に白菊の花を捧げて拝礼、仲間の安らかな冥福をあらためて祈る参列者

「仲間よ安らかに」
大震災七回忌、慰霊碑に白菊

当組合は3月11日、本所の東日本大震災慰霊碑の傍らで「七回忌追悼式」を挙行しました。丹野一雄経営管理委員会会長が追悼の辞を述べ、参列者全員が黙とう。経営管理委員会委員や理事、監事、支所運営委員長、歴代理事が祭壇に白菊の花を捧げて拝礼、犠牲者の安らかなご冥福をあらためて祈りました。

丹野一雄経営管理委員会会長の追悼の辞　本日、「東日本大震災宮城県漁業協同組合七回忌追悼式」にあたり、大震災で犠牲となられた組合員392名の方々に対し、謹んで哀悼の誠を捧げます。

あの日から、本日をもって6年を迎えることとなりました。

想像を絶する未曾有の大被害から脱却し、復興を目指す組合員はその決断の日から6年という月日を費やし、これまで復興への道を邁進（まいしん）してまいりました。

その結果、多方面にわたる支援と併せ、組合員一人一人の努力により、ここまで復興を成し遂げることが可能となりました。

一方、明日から7年目を迎えますが、県内の各浜では、いまだ、私たちの目指すべき復興の姿に到達していないのも事実であります。

そのようなことから、これまでにも増して、組合員の皆さまと手を携え、一歩そして一歩と確実な歩みを進め、必ずや実現することをここにお誓い申し上げる次第であります。

終わりに、ここに謹んで在天の御霊の安らかなるご冥福をお祈りし、本県の漁業をさらなる復興へとお導きくださいますようお願い申し上げ、さらには、ご参列の皆さまのご健勝を心からご祈念申し上げ、追悼の言葉とさせていただきます。

ワカメ出荷好調
数量多く値も良く

波路上漁港のワカメ水揚げ

ワカメ出荷が数量、価格とも良好だ。ボイル塩蔵は4月6日の第7回入札まで、中芯含め累計で1330㌧、12億5200万円、平均10㌔単価9410円。前年同日の第8回入札までと比べると数量105%、金額104%、単価99%で、前年並みの高値となる。

キッチンカー導入
販売力強化
機動性重視

当組合は3月、キッチンカー（移動式販売車）を導入しました＝写真。販売力強化の一環で、機動性を発揮してイベントなどで活躍。生食向けの提供もできます。

長さ6・4㍍、高さ3・06㍍のトラック（2トンロング）を改装し、ガスグリルやコンロ、冷蔵庫、冷凍ストッカー、ステンレス製シンクなどを装備。コンセントも備え、電子レンジなども使えます。

車体は明るい青。ホヤ、ギンザケ、ホタテ、ワカメ、めかぶ、乾のりの養殖産品を描き、「みやぎの海からのおもてなし」とアピール。

4月5日には東京・永田町での「みやぎ復興フェア」で、組合員が水揚げしたカキなどのおいしさをPRしました。5月3日には仙台市での「宮城げんき市　ほや祭り」で出店に加わります。

技術共有し養殖柔軟に

ホヤ調査に力、20代も多く

雄勝町雄勝湾支所青年部

雄勝町雄勝湾支所青年部は、12月中旬から1月下旬にかけ、湾内4つの浜でマボヤの胚と幼生を計数している。結果は即日、遅くとも翌日には「調査報告」として1枚の簡潔なレポートにして組合員に配布。ホヤ養殖漁家の採苗時期の指標となっている。

プランクトンネットを使った採水作業

調査はおよそ週に1度、4浜でプランクトンネットを鉛直引きして採水し、支所で検鏡してマボヤの胚と幼生、マボヤ以外のホヤの幼生の数を数える。同時に表面水温も計測。1月下旬まで6回にわたって行われる。

適期が短いホヤの採苗は、従来長年の勘で行ってきたが、それが正しいかどうかの検証も目的のひとつ。震災前は同支所ホヤ部会が行っていたが、震災後青年部が引き継ぎ、継続することで水温や潮回りなどの影響も見え始めている。

震災前には二十数人いた青年部員も、震災でばらばらになり、1桁にまで減った。活動するにも人手が足りない状況だったが、現在は部員が17人まで回復した。うれしいことに、震災後戻ってきた20代の若い後継者も多く、貴重な情報交換の場となっている。

青年部の面々。前列中央が伊藤和利部長

以前は、目の前に隣や向かいの浜があっても、交流はほとんどなかった。養殖の方法は父から子へと受け継がれ、漁家によって、あるいは浜によって独自の方法がとられていた。そんな中、後継者の横のつながりを目的に青年部が作られた。

「周りの人の技術や方法を知ったら選択肢も広がる」と、震災前から部長を務めている伊藤和利さんは話す。実際自分もやり方を変えた部分があるという。「周りの意見を参考にして、柔軟に対応するからこそ青年部」。

主要魚種のホタテ養殖でも、ロープやホタテの間隔、垂下水深などの比較による育成調査を行い、平成15年には全国青年・女性漁業者交流大会に県の代表として参加した。今のホタテ養殖の方法は、そのときの調査を基準にしている。

17人のなかには、ホヤをやっていない人もいる。ホタテと兼業する人も多く、12月は半成貝が入る時期と重なり、なかなか忙しいが、交代で週1度の調査と迅速な報告を欠かさない。部員の調査技術の習得も目的のひとつだ。4月からは採苗したホヤ種苗の付着状況も調査。ホヤだけでなくホタテ、カキ、ギンザケやワカメに携わる人もいるが、調査は魚種に関わらず得るところがあるだろうと伊藤部長は期待する。

ようやく人数も増え、これから取り組む活動を水産技術総合センターにも相談中。来季には部長を交代する予定の伊藤部長は、今後の青年部活動について、「後継者の育成という意味で、青年部に入ってよかったと思ってもらえるような場となるといい。ここで暮らす上では養殖が基本。養殖は水ものでなかなか思うようにはいかないものだけれど」と話す。だからこそ、技術や情報を共有し助け合う青年部の意味は大きい。

歌津青年部に長官賞

全国青年・女性漁業者交流大会

唐桑女性部も会長賞の栄誉

第22回全国青年・女性漁業者交流大会が3月1、2の両日、東京都内で開かれた。本県を代表して参加した歌津支所青年部が水産庁長官賞に、唐桑支所女性部がJF全国女性連・JF全国漁青連会長賞を受賞した。

本大会は、全国の青年・女性漁業者が、日頃の研究・実践活動の成果を発表するとともに、参加者間の知識や情報を共有・進化させることで、水産業・漁村の発展と活性化に資することを目的として、全漁連の主催で開催。昨年9月の県の大会で選ばれた歌津支所青年部と唐桑支所女性部が全国大会に進んだ。

歌津支所青年部は「磯焼け対策事業の取り組み―ウニノミクスと3本の矢―」と題し、高橋栄樹さんが発表した。

十数年前から磯根資源の減少や磯焼けの深刻化を感じていたが、震災後、ノルウェーの漁業を視察する機会があり、ウニ養殖用の餌が開発されていることを知った。そこで磯焼けの原因となるウニを駆除した後それを養殖・販売し、収益を磯焼け対策資金にするというサイクルを考案した。

ノルウェーから資材と餌を輸入して試験養殖。安定した歩留まりと身色を実現した。さらに、消費者に養殖ウニが受け入れられるかどうかを東北と関東でヒアリング調査したほか、飲食店で提供しアンケート調査を実施。その結果70％近い人が購入の意思があるとの結果を得た。安定供給や、天然が手に入らない時期の供給も可能という面からも、市場価値があると確認できた。

この取り組みは新しい養殖の形として国内外から注目され、学術交流も生まれている。持続的な仕組みを構築し、駆除ウニの有効活用、藻場再生の取り組みをさらに進めていく。

唐桑支所女性部は「唐桑の『海』と生きる―浜のかあちゃんのバ！バ！バ！な活動―」と題して鈴木芳枝部長が発表。震災後の地域活性化のために、未利用資源を有効利用した新規商材を開発した。唐桑らしく、しかも水揚げ後の処理に困るウニ、ホヤ、アカザラガイに注目。さまざまな加工品を開発し、「地産地消」「旬産旬消」にこだわり、無添加・女性部監修を売りとしている。

カキ養殖の副産物アカザラガイは地元のみで食べられていたが、高級フランス料理に使われる貝の近縁であることが判明。加熱によりうま味を増すことを知っていたことと燻製の技術があったことから、アカザラガイの燻製を開発した。

チラシ配布、商談会出展などの販促活動を続けるなか、テレビや新聞でも取り上げられ、注目する店舗も増えていった。ネット販売のページも立ち上げ、地元と県外に向け魅力を発信している。

㊧水産庁長官賞に輝いた歌津支所青年部 ㊨女性連青連会長賞受賞を喜ぶ鈴木芳枝部長（左）と江刺みゆき当組合女性部連絡協議会会長

協同組合論 ⑧

北海学園大学経済学部教授
濱田武士

農協改革の議論の中に、農協の購買事業において農業資材価格がホームセンターなどの小売量販店より高く、農家の農業コストを高めているとの指摘がありました。農協と小売量販店で販売される資材がそもそも同じ商品なのかという疑問がわきますが、同じだとしてもこれはおかしな指摘です。

小売量販店が、商品を大量に安く仕入れ、他店より安く販売する努力をしますので、農協の購買品より安くするのは当然です。もし、農協が資材価格を下げれば、小売量販店も資材価格を下げる努力をするだけです。少しでも安く仕入れたいという買い手の欲求に応えて、不特定の客を多く集めるというのが小売量販店のビジネスモデルだからです。特定の組合員に資材を供給する農協とは役割が全く違うのです。

「市価」で収益、豊かさ追求

とはいえ、資材が安くなれば組合員は助かります。問題は、劇的に安くなった資材はそれ以前と同じ品質なのかどうかです。価格競争が激しくなると、良質な品質を生産していた製造業者でも、コスト節減に限界があるので、品質を落とさざるを得なくなります。なかには、コスト節減ができず販路を絶たれて廃業する業者も出るでしょう。この状況を放置しておくと、良質の商品が流通しなくなり、社会が殺伐とします。

英国のロッジデール先駆者協同組合は、協同組合が初めて成功した事例としてよく紹介されます。粗悪な必需品が流通していたことで貧しい生活を強いられていた労働者の生活向上のために1844年に設立された生協でした。しかし、組合員には日用品などを「市価」でかつ現金取引で供給していました。他の生協はそれをしなかったため失敗しました。ただ、ロッジデールでの成功は、「市価」販売により利益が確保されたことで、組合経営が維持できた、というものではありません。図書館を設置するなど、組合員が教育を受けられる機会を設け、組合員の社会的・知的向上に努めたことが成功の鍵だと言われています。「市価」を貫いたことで、良質な日用品を供給でき、その上、事業収益を利用して、「共益」になる施設を設置したり、組合員の発展を促す非収益事業を行ったりしていたのです。

協同組合は、このようにして「地域社会の豊かさ」を追求していく非営利組織なのです。出資者の「私益」を求める営利組織（会社）とは大きく異なるのです。

漁協は、海を守るとか、対立しがちな組合員の関係を良くしていくとか、組合員の共益を追求する役割があります。そのために事業利益が必要です。また仲買人、資材業者にも経営がありま す。したがって、売る魚も買う油・資材も「市価」であって当然なのです。また適正な「市価」を実現させるのも漁協の大事な役割です。

組合からのお知らせ

信用共済部

いざというときのため 新しい「そなえる貯金」

当組合に、新しいタイプの貯金ができました。その名も「JFみやぎそなえる貯金」。当組合の組合員の皆さまだけが利用できるお得な貯金です。老後や、凶漁・災害など非常時の「いざという時」に、まさに備えるために生まれました。

水揚げからの天引きによって継続的に積み立てができ、天引率や天引きする魚種は任意。継続積み立てを基本としていますので、漁業を廃業あるいは組合員名義変更まで積み立てます。

普通貯金ながら特別金利を適用。大口定期の金利と同じ利率です。

信用共済部・飯尾英樹部長の話　老後、あるいはご子息に家業を譲った後、凶漁や災害などのとき、生活に支障を来さないように備える、頼れる貯金です。水揚げから天引きされるので、無理なく、いつの間にか資金を蓄えることができます。お気軽にご相談ください。

うれしいキャンペーン 今年度も盛りだくさん

今年度の定期貯金・定期積金は、特別金利の0・25%を適用します。詳しくは折込のチラシをご参照ください。また昨年同様、定期貯金（積立定期貯金を含む）・定期積金の1年以上、1万円以上の新規・増額のお客さま、および年金受給の新規口座指定のお客さまを対象に、5～6月と11～12月、3月に豪華プレゼントがもらえる全国統一キャンペーンを行います。

年金推進キャンペーンも実施中。JFで年金をお受け取りいただいている、あるいは新たに年金受取口座指定をされたお客さまに、誕生月に素敵なプレゼントを進呈。さらに毎月抽選で「JFみやぎグルメギフト」が当たります。今年度は昨年の倍の毎月20名さまにチャンス。新規の方には「今治謹製タオルセット」もプレゼントします。

右から鈴木一裕さん、鈴木政義さん、阿部弘二さん、大坂善治さん、東海健浩さん。尾浦の浜は多くの船でにぎわっていた

この人 この浜

女川町支所尾浦・ホタテ漁家の皆さん

女川町支所尾浦支部の若手5人に話を聞いた。鈴木政義さん（53）、大坂善治さん（52）、鈴木一裕さん（50）、阿部弘二さん（43）、東海健浩さん（39）。ホタテ養殖をメーンに行っている。

尾浦の浜は、目の前に大きく横たわる出島が守る穏やかな漁場。他の浜が台風やシケで船を出せないときでも水揚げできる。ホタテやカキ、ギンザケ、ホヤの養殖に恵まれ定住率が高い。

2人はサラリーマンを経験した後戻ってきた。

中身よければ後継者はできる

小さな頃から仕事を手伝い、こんな朝早くてキツい仕事はいやだと外に出たものの、出て初めて家業の魅力に気づいた。親が引退すると聞き「もったいない」と長年の会社員生活を切り上げて戻った人もいる。迷いはなかった。「中身さえよければ当然後継者は来る」。

別の2人は漁家に婿入りした。うち1人は山から海岸に降りてきて、皆ずいぶん働くなあと驚いた」と言う。年配の人から子どもまで、総出で仕事をしているのが印象的だった。ここで務まるのかと心配になったのが、義父をはじめ周囲に教えてもらいながら仕事を覚えた。仲間やグループに助けられ今があると言う。

皆が口をそろえる漁師の魅力は「自分で采配できること」「やればやるだけ結果がついてくること」。それでも自然相手、「しゃーねえ、しゃーねえ、で今まではなんとかなった」。カキが落ちれば「しゃーねえ」、ホタテが死ねば「しゃーねえ」。損害は決して小さくないが、そう言いながらやりくりしてきた。

震災後は漁業をまたできる日が来るんだろうかと思いながら、海のがれきを片付け、海岸に揚げたガット船によじ登って玉やロープを拾った。早くものを浮かべる状況にしなくちゃないと、泥まみれで必死に働いた。

炎天下で資材集めをしていたころに国の融資などが具体的になり、11月には半成貝を買い付けた。風評被害にさらされ、賭けでもあった。自分たちの生産したものが果たして消費者に受け入れられるのか。以前のように漁業ができるという確信のある人はいなかったけれど、それでも「カキむき小屋を早く作らないとなんねえな」など前向きな言葉ばかりが聞こえていた。その年の筏の抽選にはほとんどの漁家が参加したという。

この先「浜の人たちが経営的にも余裕をもって暮らしていけるのが願い」。そして1魚種だけでなく、ギンザケ屋さんもカキ屋さんもホタテ屋さんもうまくいき、1年通して活気ある浜になるといいと口をそろえる。台風やシケなど、今後もありうる非常時も、人がいて、皆が協力しないと乗り切ることは難しい。

「この仕事って1人ではできない。家族の協力、なにより奥さんの協力がいちばん大きい」と1人が言えば全員大きくうなずく。「かあちゃんの力なくしてはどうにもならない」。浜を背負って立つ働き盛りの男たちの後ろに、どんと支える愛妻たちの姿が見えた。

石巻市東部支所

かあさんのおもてなし カキ人気に驚き

料理教室、アカザラもPR

㊤カキの汚れ取り、洗浄を教える武田寿子部長（右）　㊦見事な出来栄えの料理5品とアピールしたアカザラガイ（左下）

当組合の石巻市東部支所女性部（武田寿子部長・41人）は2月下旬、石巻市のみやぎ生協蛇田店で料理教室を開きました。前浜で旬を迎えたカキ、アカザラガイ、ワカメを持ち込み楽しくおいしく調理し、参加者に魅力をアピール。アカザラガイは消費者になじみが薄いもので、お吸い物にして磯の香りが喜ばれました。

「東浜かあちゃん'sかき料理」という紹介で参加者15人を募ると、申し込みが殺到。同生協のキッチンスタジオ担当者は「（料理教室を）8、9年やっているが、いままでにあったかと思うほどの人気。午前中でいっぱいになり、3分の2が初めての人」と驚いていました。

女性部は「募集しても集まるかと思っていたので、びっくり。うれしい悲鳴で急きょ、大漁旗を持ってきた」（武田部長）と声を弾ませ、当日を迎えました。

準備したメニューは、「かきご飯」、カキの「磯辺巻き」と「春巻き」、「赤皿貝のお吸い物」、「わかめのおひたし」。女性部の役員4人が、カキに塩を振って軽く揉むようにして汚れを取るところから手ほどき、ワカメは早採りの生で湯に入れ「色が変わったら揚げる」と丁寧に教えました。

武田部長は食材選びのポイントを「まず、旬のもの。そして、アカザラガイはもう少し広めたいと思った。養殖のカキなどに付き、石巻湾内の人は食べるが、多くは投げられている」と説明。「ただ、カキは価格的な面もあり、一般的にはこれだけ使えないでしょう。そこがネック」と苦笑い。

多くの支所女性部と同様に大震災後は活動できない日が続いたといいます。昨年から余裕が生まれ、タイやアジ、カレイの旬をとらえ、さばくところから料理が完成するまでを動画で撮影。YouTubeに投稿、再生が重ねられています。

1時間ほどで料理5品が出来上がりました。「外に出て教えるのは楽しい。地元のものを使え、生徒さんたちは喜んでくれる」。武田部長は満面の笑みを浮かべました。

この料理教室は、当組合女性部連絡協議会（江刺みゆき会長）が年4回、各支所女性部の協力を得て実施。地域住民と漁村の女性との交流を通して魚食普及を進めています。

海が育てる金華ブランドと後継者

寄磯前網支所　組合員数112人、うち准46人。職員は4人。販売取扱は平成28年で8億2200万円（税込み）。漁船漁業が約5割強でホヤ、ホタテなどの養殖が約4割。漁船漁業は魚種も豊富で、むきホヤの出荷は県内随一。アワビやウニなどの採介漁業も盛ん。

▶寄磯前網　支所を訪ねて　仙南（亘理）◀

渡邉孝義運営委員長

渡辺のり子支所長

漁業と養殖の両輪

平成25年に寄磯と前網の両支所が統合。漁船漁業は、地形的に金華山沖合漁場に近く、黒潮と親潮とが混じり合い、脂の乗った金華ブランドの魚が通年捕れる。春はイサダ、コウナゴランプ網、夏はかご漁によるタコやツブ、そしてイカ釣り、サンマで県外操業もあり、秋にはサケ刺網、冬場を中心にタラ漁――と魚・漁種は豊富。県中部の拠点にもなっている。養殖はホヤやホタテなどで知られ、夏場のむきホヤ出荷量は東北一。震災前から、手間はかかるが需要が高い「むき」にこだわってきた。前網地区ではホヤの種苗も採れる。

11、12月に全員で行う採介漁業はふた月で6千万円を超える収益。地元の人をして「宝の海」と呼ばせる豊かな浜だ。

結束で困難乗り越え

漁船漁業の水揚げは現在も大きいが、懸念は海の温暖化。渡邉孝義運営委員長は漁船漁業者。漁場が遠い、成長が早い、魚群が薄いなどの変化を肌で感じている。漁船漁業にももう少し県の指導や対応を強化してほしいと話す。小型漁船の場合、漁種切り替えなどするにも膨大なお金がかかってしまう。漁好転を願い、今夜も船を出す。

震災後は生産組合を作り、結束することで困難を乗り越えてきた。現在漁船漁業で2つ、ホヤ養殖・定置網等で1つの生産組合がある。ホヤでは平成27年に完成した共同加工場で11軒がむきホヤを再開した。肉厚で濃厚な味わいのホヤは変わらず評価が高い。震災前と比べ漁船漁業者は5隻減り、養殖業者も半分になったが、それでもこの金額を上げていることに皆が誇りを持っている。

ホヤ・ホタテは韓国出荷規制に苦しむなか、県漁協挙げてのPRの成果が徐々に浸透し、「こんなにホヤを食べる人がいたん!!」と渡辺のり子支所長が驚くほど出荷は順調。規制解除までに、国内販売にさらに力を入れていきたいと決意を新たにする。復興祭でPRに力を入れ、「金華ホヤ」「金華ホタテ」ブランドを確立してきた。

若い世代戻り意欲

震災後若い世代が戻り家業を継いだのが一番の安心材料。「何より嬉しいのは、頻繁に組合に顔を出してくれるようになったこと。窓口で話している姿が頼もしい」と渡辺支所長。自分たちでここの漁業をなんとかしようという意欲が感じられるという。渡邉委員長も「うちは後継者が他より多い」と胸を張る。

青年部活動も年々盛んになっている。鮫浦湾の湾口部に位置し、波が立つため、カキ、ノリなどの養殖には向かない漁場だが、昨年から岩ガキの採苗を試みている。将来を見据え、現状に満足せず活発に活動。ウニの身入り調査や磯焼け防止活動で全国青年・女性漁業者交流大会に進み、農水大臣賞を受賞したのは、あの震災のまさに直前だった。

震災で地元を離れざるを得なかった人もいるが、ここはこれからも漁業と養殖で生きていく。海に感謝し、海の営みの魅力を伝えていければと役職員皆が願っている。

全国に知られる活ヒラメ・活カレイ

仙南支所（亘理）　組合員数136人（仙南支所全体では280人）、うち准65人（同170人）。職員は臨時1人含め9人。販売取扱は8億4900万円。うち約85%が小型底曳、刺網などの漁船漁業。ほかはノリなど。活ヒラメ・カレイは評価が高く、東京はじめ全国の都市に送られている。

菊地伸悦運営委員長

橋元勇支所長

県南の漁船漁業拠点

仙南支所亘理は金華山以南の県の沿岸漁船漁業の本拠地。現在の水揚げは震災前のなんと2・5倍近くを挙げている。組合員も減り、海に戻った船は震災前の8割ほどというなかで、この数字は意味があるものと菊地伸悦運営委員長は話す。

亘理の活ヒラメ・活カレイは評価が高く、東京をはじめとして、大阪、名古屋など全国の都市に送られている。震災後も迷わず最初に活魚市場の整備をした。昨年の貯氷庫完成をもって漁港施設の復旧も完了。好調な水揚げに加え、より新鮮で質のいい活魚・鮮魚を出荷できる環境が整い、漁業に活気が出てきた。

資源を守り次代へ

震災後2年は浜や海のがれき清掃に追われ、平成25年にようやく底曳も本格的に始まった。5軒あったノリ業者はグループになり法人化して生産に取り組んでいる。

「県境なので風評被害がひどかったが、今それが収まりほっとしている」と菊地委員長。県漁協が、水産物の放射性セシウムに対し国の基準よりずっと厳しい線を引いたため、マーケットの信頼が戻るのが早かったのだろうと推測する。

「震災直後から、漁業をあきらめない決意の固い人たちもいた。それに押されるように漁協もいろんな整備をしてきた」と橋元勇支所長は振り返る。ただ、すぐに船を修繕しいち早く海に出た人たちは、その後出た新造船の補助に乗ることができず、6年たった今、船の老朽化という問題が起きているのが矛盾であり残念と菊地委員長は話す。

一定期間漁を休まざるを得なかったこと、そしてそれでもヒラメの稚魚放流を続けたのも現在の好漁につながっている。1㌔を超える良型も揚がるようになり、小さな魚よりも良い値が付く大きな魚を捕るように自然となってきた。「今後も資源管理をし、亘理の魚はいいというイメージを守りながら、少ない量でも実入りがいい経営をしていかないと」と橋元支所長は話す。

さらに昨年、カタクチイワシかけまわし漁の許認可が県から下りた。初めて試みる漁だが、これが定着すれば1魚種に偏ることなく分散して漁業ができると期待する。

浜のにぎわいを再び

女性部では、揚がった魚のうち市場に出せないものを揚げ物などに加工して、支所の下の「ふれあい市場」で販売。飛ぶように売れている。都会へと向かう魚がある一方、地元でしか食べられない魚の提供を担っている。

荒浜でまた潮干狩りができるようになれば鳥の海漁場の観光が復活し、組合としての事業は震災前に100パーセント戻るといえる。「イベントも人が来ないとにぎわわない。荒浜の魚を地元や観光客にももっとPRしていきたい」と橋元支所長。「観光と一体となり、われわれ漁業者も伸びていかなくてはならない」と菊地委員長も話す。

「ここにはさまざまな漁種があっていろいろなものに挑戦できる。若い後継者や乗り子さんを大事にして、もっともっと盛り立てていきたい」と菊地委員長は展望する。

今年もやります。国内最大級の祭典

宮城げんき市「ほや祭り2017」

昨年のほや祭り開幕の様子。鏡割りでホヤの消費拡大を祈願した

当組合や県などで組織する「宮城げんき市実行委員会」では、今年も国内最大級のホヤの祭典「ほや祭り」を行います。好評のホヤレシピグランプリも開催。当組合では蒸しホヤを振る舞います。導入したばかりのキッチンカーも活躍します（1面参照）。

日　時
5月3日 10:00 ～ 17:00

場　所
仙台市勾当台公園市民広場

大手町

「宮城県漁協直送 宮城牡蠣の家 大漁や」好評のうちに終了

1月13日から営業した「宮城県漁協直送 宮城牡蠣の家 大漁や」が4月7日をもって終了。殻付きカキのほか、ギンザケの刺身や蒸しホヤ、ノリチップスなどもメニューとして提供され、首都圏の多くの消費者に宮城県水産物のおいしさを認知してもらうことができました。連日仕事帰りのサラリーマンやOLなどでにぎわい、惜しまれながらの幕引きとなりました。

当組合役職員も参加した大漁やのオープニング（1月）