



佐藤俊市部会長

ワカメ出荷が好調、中心のボイル塩蔵は高値で推移している。干し、塩蔵、生は3月29日まで、生換算で5701ト、11億7千万円、10キ平均単

佐藤俊市部会長に聞く

06%、109%、1

価2062円。前年同期比はそれぞれ、97%、106%、109%、1



高騰気味の塩蔵ワカメの入札

ワカメ出荷好調、高値 「加工業者と協力、安定を」

当組合わかめ部会の佐藤俊市部会長（志津川支所と気仙沼総合支所の部会長も兼務）に、今後の発展方向なども含め聞いた。

——現状の生産と品質について見方は。

佐藤俊市部会長 3月の低気圧で被害が出たが、海の栄養がかき混ぜられた。雨も降り淡水と海水が混ざってワカメには良い海の状態で推移。生育は非常に順調で伸び、肉入りとも良く、色も当然良い。

ただ、主に北部でブツ（穴開き）が見られる。

内湾でひどく、外洋は少ない。塩蔵で出荷をするときはブツをカットするため歩留まりが悪い。

——価格については。

佐藤部会長 品質が良く、減産もあるため入札価格が上がっているのだらう。去年もそうだが、われわれもびびりしている。あまりにも高過ぎる、反動が怖い。

——減産ですか。

佐藤部会長 3月に入り爆弾低気圧が3回来た。外洋ではおよそ半分が株落ち、場所によっては全落ちした。筏が若干流失した地区もある。内

湾は全体的に被害が少なかつた。ブツによる歩留まりの悪さでさらに減産になるだらう。

——3年続きの高値です。生産者の意欲は。

佐藤部会長 意欲はあり、高値推移が一番の後押しになっている。

——所得のいつその安定に向けて考えられることは。

佐藤部会長 漠然と売るのでなく、契約栽培ではないが産地と加工業者、小売店などのパイプでやっていけば安心してできるのでは。

志津川と戸倉では生ワ

カメを気仙沼の加工業者に相対販売している。加工業者がボイル塩蔵した製品を漁業者に戻し、漁業者が自宅で抜き作業を行う。

漁業者にとっては5月以降の時間の余裕がある時期に、例えば奥さんが内職として仕事ができる。そうするとお互いにとっていい。これからはそういう取り組みが必要だらう。ボイル塩蔵しなければ高齢者でも台数をさばくことができる。

——今後の養殖安定には販売方法と併せブランド化も大事なのは。

佐藤部会長 以前、宮城のワカメは外洋の1等品が一番という考えがあった。だがそういうのを作れと言われてもどこまでできるわけではない。志津川もそうだが外洋ばかりではないからだ。その地域の一番良いものを安定供給することがブランドだと思ふ。宮城県で基準は統一しても、製品自体は地域の特色を生かしたものを作る。松阪牛もあれば仙台牛もあるように。継続して生産するというのがブランドで、一番の条件は安定数量だらう。

農水大臣賞に輝く

亘理の水産加工研究会 全国青年・女性交流大会で



長谷成人水産庁長官から賞状を受け取る木村光子会長

市場調査し商品開発 「かあちゃん市」売上げ3倍

第23回全国青年・女性漁業者交流大会が3月1、2の両日、東京で開かれた。当組合からは仙南支所（亘理）の水産加工研究会と谷川支所青年部が活動を発表。全国の43団体が参加する中、水産加工研究会は流通・消費拡大部門の農林水産大臣賞に、谷川青年部は地域活性化部門で水産庁長官賞に輝いた。



仙南支所（亘理）の水産加工研究会は「浜に笑顔を取り戻せ！」震災を乗り越えて、浜っこかあちゃん市6年の軌跡

「浜っこかあちゃん市」は、亘理町荒浜地区の漁協女性部活動のひとつとしてスタートした。「夫の獲ってくる魚を無駄にしない」と、水揚げされる魚介類から小型で安価なアカシタビラメ、カレイなどをさつま揚げやフライなどに加工して販売。地域に浸透し、付加商品ができるのを待ち構えているお客。並べるそばから手が伸びる。

平成26年秋、2階に仙南支所の事務所を置き、調理室と直売所も備えた「きずなばーと」が完成。ここで念願の「浜っこかあちゃん市」復活を果たすことになった。

しかし活動できるのはわずか4人。浜の様子も

立地条件も大きく変わった。少人数でも効率的に販売するため、まずは毎日試験販売して売れる曜日を調査。土日の売り上げが高いことから、毎週土曜の販売と決めた。

獲れる魚の種類も変わった。そこで市場のデータから単価が下落してい

ある人も食べられる唐揚げや、幼児も安心な骨なしなど、商品の開発・改善にも知恵を絞った。こうしたマーケティング調査に基づく工夫が評価されたとの声も多い。

昨年夏からは毎週土日と販売日数も増やした。午前10時から店頭に出す約80パックは並べるそ



谷川青年部の環境調査とウニ駆除

だ。大震災を機に、5つの浜の若者たちが「鮫浦湾」として連携していくことを決意した。潜水しての湾の環境改善や、ホヤ浮遊幼生調査など、主に4つの活動で鮫浦湾の漁業振興に力を合わせている。

部員14人のうち11人が潜水士

免許を取得。災害時の協力体制を構築するほか、震災後進んでいる磯焼けを改善するため、藻場分布調査や磯根資源の生息状況調査、海中造林なども行っている。

ホヤでは、天然種苗の一大産地であることから、12～1月に湾内数カ所で幼生調査を行い、漁業者へ情報提供。採苗適期の判断に活用されている。品質向上や消費拡大に向けた取り組みにも力を入れる。

谷川青年部は長官賞

水産庁長官賞の谷川青年部は会長の渥美政雄さんが発表。平成28年秋に発足したばかりの若い部

みやぎの生かき

G I 登録へ

本県のカキは今秋からのシーズン、長い歴史に新たな一幕を加える。「みやぎの生かき」で1月に国の地理的表示（GI）保護制度に基づく登録を、これに先立ち石巻市の3支所はASCの認証を申請し、いずれも新シーズンまでに認められる見通し。生食向けで築いた付加価値を産地アピールでさらに高めていく。

石巻3支所はASCも

この制度は農林水産省「地域で長年培われてきた」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もの。昨年5月には活けしめた養殖ギンザケ「みやぎサーモン」が登録、全国の水産物で3例目となった。



長い歴史に新たな一幕を加える本県のカキ養殖

当組合が事務局となるみやぎの生かきブランド化推進協議会は1月30日、本県産のむき身と殻付カキについて農水省にGI登録を申請した。協議会メンバーの県はもちろん、買受人の団体・県かき出荷協同組合連合会（かき連）も登録に積極的。オール宮城の体制で登録後も視野に取り組みを進めている。経済事業部では「GI登録は知名度アップが最大の目的。ブランド化につながる一歩となり、引

き合いが強まるだろう。カキ業界全体が活気づき皆に利益があるのが理想的」と話す。カキでは全国初となり、他産地と差別化できる。種カキから県内で一貫生産しているのが強みで、そうではない広島県などの登録は難しいとみている。

一方、ASCは石巻湾、石巻地区、石巻市東部の3支所がカキ漁場の認証を申請。1月中旬に本審査を受けた。その後追加書類などを求められることもなく、認証は濃厚だ。GIより先に認められる可能性があるが、3支所ではシーズン開始に合わせアピールしたい考えだ。ASC認証は、環境に負荷をかけず、地域社会に配慮した養殖場と認める国際的な制度。ASC（水産養殖管理協会・本

カキ収益向上に全力

松島支所青年研究会

調査、消費拡大、食育も



研究会も積極的に参加し、カキをPRする「松島大漁かきまつり in 磯島」

27歳から60代半ばまでの25人が所属。生産者は半分ほど。昭和35年に発足し、当初からカキの生産・収益の向上につなげるためのさまざまな研究を行ってきた。

青年部

現在の主な活動は、夏はカキのラバー調査。7～8月に湾内3カ所でプランクトンネットを使って獲ったラバーを計数し、漁業者に情報提供、水産技術総合センターにも報告している。カキは死滅に悩まされることも多く、同センターに原因の調査も依頼。消費拡大のため、カキ祭りや町の地産地消のイベントに積極的に参加し、カキをPRする。

部オランダ）が基準に従って認証する。ラベルを付け流通させることで、生産現場から

食卓までのトレーサビリティを確保するとともに、消費者の選択で認証海域の養殖場を支援。自然環境の保全と地域の人々の暮らしを持続的に両立させる狙いがある。日本での初認証は志津川支所戸倉出張所のカキ漁場で、28年3月。石巻3支所の漁場が認証されれば、1シーズンの

認証むき身は戸倉産と合わせ約千トに上り、県内生産の半分強を占める。

協同組合論

北海学園大学経済学部教授

濱田 武士

12



役職員と組合員の日頃の接し方次第

漁協は、漁業者である組合員らが、仕事や生活に資する共通のサービスを求めるため、出資金を出し合って運営されています。組合員は、自分たちのための漁協になるよう、信頼できる役員を選ぶ、出資を果たすこともあります。組合員の関係は、漁場利用をめぐって利害がぶつかるから、どうしても調整が必要になってきます。役員組織と職員組織は併せて事業体と呼ばれて

漁協は、漁業者である組合員らが、仕事や生活に資する共通のサービスを求めるため、出資金を出し合って運営されています。組合員は、自分たちのための漁協になるよう、信頼できる役員を選ぶ、出資を果たすこともあります。組合員の関係は、漁場利用をめぐって利害がぶつかるから、どうしても調整が必要になってきます。役員組織と職員組織は併せて事業体と呼ばれて

業者が存在します。残念ながら、業者が離れるということがあります。二つ目は、ある事業から離れていく組合員もあれば、やはりその事業を必要とする組合員がいる場合、後者の組合員との関係を大事にしつつ、

業者が存在します。残念ながら、業者が離れるということがあります。二つ目は、ある事業から離れていく組合員もあれば、やはりその事業を必要とする組合員がいる場合、後者の組合員との関係を大事にしつつ、

こうした状況にならないために、日々大事にしておかなければならないことがあります。事業体が、組合員の話に耳を傾けて、組合員のニーズをしっかりと受け止めていくということです。ちなみに、多くの協同組合陣営は組合員参加のあり方に頭を痛めています。組合員の参加意識が弱まっているからです。組合員参加とは、総会、支部・支店運営委員会、役員選挙、部会活動などに組合員が参加し、自らの意思を表明して、議論を通して、事業運営に直接関

しつかりと事業改善しながら継続していくことで、業者が廃業したとき、離れた組合員が路頭に迷わずにすみませう。そして三つ目は、そうした外部の事業者と連携することです。漁協の事業体と外部の業者とのそれぞれの強みを生かすことです。

一人であり、「お客さん」ではありません。とはいえ、事業体は組合員の自発性や主体性がかりに期待するわけにはいきませう。日頃から組合員の様子をつかみ、よく話を聞いて話し合い、それらの積み重ねで、組合員と一体化しておくことも肝要なことです。

組合員は事業運営者の一人であり、「お客さん」ではありません。とはいえ、事業体は組合員の自発性や主体性がかりに期待するわけにはいきませう。日頃から組合員の様子をつかみ、よく話を聞いて話し合い、それらの積み重ねで、組合員と一体化しておくことも肝要なことです。

「漁業の後継者がなかなかいない」というのは、この地区でも顕著に表れています。ほかの浜を見ても、収益の上がっているところはやはり後継者がいる。収益につながるようなことは、なんでもやってみています」と杉原前会長。

収益に問題がなければ徐々に切り替えていきたい考えだ。本年度はその試験が活動の大きな目的となる。「こういったことは個人でやろうと思ってもなかなかできません。研究会だから県などの指導を受けながら試験できます。自分たちの収益につながることに、皆でアイデアを出し合っている挑戦しています」。

杉原前会長が今後の活動として期待しているのは、子どもたちへの食育。松島に住んでいても、カキを食べたことがないという子どもがわりといるなか、ぜひ地元の子どもたちに、こんなふうに住んでいるんだよ、こんなことを伝えたい。

組合からのお知らせ

信用共済部

お得なキャンペーン続々

入出金、口座一本化で把握を

当組合の提供する「ズバリ！漁協の定期貯金・定期積金」は特別金利0.15%を適用します。詳しくは今回の折込チラシをご覧ください。

また、新年度より年金受取口座指定をされた方、ローン成約のお客さまにカタログギフトを呈する「漁業者家計メイン化推進運動」を実施しております。水揚げの入金をはじめ、年金の受給や公共料金などの振り替えをJF口座に一本化することで入出金をより楽に把握できます。

漁協の定期貯金

特別金利

0.150%

※金利は税引後のものです。お利息には国庫15%、道府県特別所得0.315%、地方税5%がかかります。

取扱期間 平成30年4月2日(月)～平成31年3月29日(金)

商品概要

商品名	ズバリ！漁協の定期貯金	適用金利	0.150%
取扱期間	平成30年4月2日(月)から平成31年3月29日(金)	入金額	1口10万円以上
対象者	個人の方	入金期間	1年(自動継続)
入金条件	自営元加算とし、2年目からは店頭表示金利が適用されます。		
特記事項	※金利は税引後のものです。お利息には国庫15%、道府県特別所得0.315%、地方税5%がかかります。 ※金利は税引後のものです。お利息には国庫15%、道府県特別所得0.315%、地方税5%がかかります。 ※金利は税引後のものです。お利息には国庫15%、道府県特別所得0.315%、地方税5%がかかります。		

JF マリンバンク 宮城県漁業協同組合

気仙沼金融センター(気仙沼総合支所) 0226-26-4720

石巻金融センター(石巻総合支所) 0225-24-1145

塩釜金融センター(塩釜総合支所) 022-361-9210

年金推進キャンペーンも開催しております。新たに年金受取口座指定をされる方をご紹介いただければカード千円分をプレゼント。さらに紹介で新規受取を開始される方に

旬のカキ・ワカメPR

石巻市東部支所 生協での料理教室が人気

石巻市東部支所女性部(武田寿子部長・38人)



茎わかめの処理を教える武田寿子部長(左から3人目)



江刺みゆき会長(左)も熱心に指導

も千円分のクオカードとプレゼントをご用意。すでに受取口座をJFに指定いただいている方には誕生月に選べる素敵なプ

レゼントを進呈します。お近くの信用窓口にてご確認ください。

貯金・定期積金の金利が昨年度より0.10%下がりがり0.15%になりました。これまで組合員の皆さまのために金利を堅持

してきましたが、マイナスイ金利の影響などからやむを得ず変更となりました。ご理解をお願いいたします。

のために刈り取り用意。当組合女性部連絡協議会(江刺みゆき会長)は年に4回、各支所の女性部を講師に料理教室を開催しています。中部地区に順番が回った今回、同支所が進んで開催を希望。部員4人が講師として参加し、1人ずつ各テ

くがうまくとれると説明しました。「茎わかめはフォークで裂いてサラダに入れる」など地元ならではの食べ方も紹介。参加者は常連さんが多くコミュニケーションも活発。包丁を使う手を止めることなく会話は弾みます。「しよがが好き? いっぱい入れる?」など好みの味付けを確認しながら、終始にぎやか。手際よく完成しました。「予定より早くできました。いただきます」と笑顔の武田部長。「出来栄はいい。皆がきれいに盛り付けている」と喜んでいました。

は2月下旬、石巻市のみやぎ生協蛇田店で「東浜かあちゃん、Sマイ浜料理」と名付けた料理教室を開催しました。定員は15人ですが、キャンセル待ちするほどの人気に。メニューはカキチリ(カ

キのチリソース、わかめのサラダ、茎わかめのおひたし、すいとん汁の4品。

この時期旬のカキとワカメをふんだんに使いました。ワカメはまだ収穫前で、同支所運営委員長の石森裕治さんがこの日

武田部長はカキのむき身処理を丁寧に指導。塩を使って洗うと汚れやあ

自慢のギンザケ、最高の味で

ザケ全てやり、震災後はギンザケ一本に。「伊達



的データに基づき指導、試験も実施してくれた。それ以前は他派との交流も少なく、独自の方法で養殖をし、鮮度保持を施して出荷していたが、大きく意識が変わったとい

「うちは新鮮なものしか食べていないけれど、今日の魚を今日食べられる消費者はそうそういない。そんなことにも気づけなかった。世界三大漁場三陸の魚だから、

つか、その工夫には目からうろこだったという。「適切な処置をして届けないと、うまい魚でももともと持っている味を殺してしまう。鮮度保持については日々勉強です」。

3年ほど前から本格的に活けに着手。現在半分ほどを船上で手作業で活け。脱血・放血して鮮度を上げる。手間をかけるだけの価値はあり、需要もある。「天然魚も活け始める時代、これからは全量つてことになっ

ていくでしょう」。佐藤さんは取材や視察、体験などを頼まれれば基本的に受け入れる。「とにかく宮城のギンザケの知名度を上げては。仙台ですら知らない

人が多いと聞きがく然としたことがあります。地道にPRを続け、少しずつ知ってもらえるようになった感じがする。残念なのは、今のシステムでは地元ギンザケが残らないこと。せっかくPRして名物になったはずなのに、地元魚屋や飲食店でほとんど目にかかれない。南三陸のうまい魚としてもっと定着してほしい。季節ものというのもネックだが、外国産に対抗する一番の売りは「鮮度」つまり生であること。だからこそ

頼れる大黒柱だ。

戸倉銀養殖部会の部長。高校卒業後すぐこの仕事に就いた。当時長男は残るものとされていたから、その覚悟はあった。父と共にホヤ・ワカメ・ホタテ・カキ・ギン

のぎん」のメンバーだ。品質向上への取り組みは以前から行っていたが、「震災後、今までの常識が一気に覆った」と言う。各方面の専門家や技術者が支援に訪れ、科学

獲れたての魚の味は間違いない。それがおいしかった」と話す。

毎年関西まで視察に行く。宮城に比べ気温も高い環境で、明日あさつて、へたをすると3日後までどうやって鮮度を保

えなくてはならないとしながらも、ギンザケ養殖、神経しめ・活けめの先駆地としての自信と技術、そしてプライドを皆がもっている。住む浜は違っても、全ての船が波伝谷漁港を母港とし、作業を共同で行っているのも、戸倉のギンザケの品質を維持するうえで大きな強みだという。

佐藤さんは取材や視察、体験などを頼まれれば基本的に受け入れる。「とにかく宮城のギンザケの知名度を上げては。仙台ですら知らない

人が多いと聞きがく然としたことがあります。地道にPRを続け、少しずつ知ってもらえるようになった感じがする。残念なのは、今のシステムでは地元ギンザケが残らないこと。せっかくPRして名物になったはずなのに、地元魚屋や飲食店でほとんど目にかかれない。南三陸のうまい魚としてもっと定着してほしい。季節ものというのもネックだが、外国産に対抗する一番の売りは「鮮度」つまり生であること。だからこそ

頼れる大黒柱だ。

志津川支所・佐藤正浩さん

ザケ全てやり、震災後はギンザケ一本に。「伊達

的データに基づき指導、試験も実施してくれた。それ以前は他派との交流も少なく、独自の方法で養殖をし、鮮度保持を施して出荷していたが、大きく意識が変わったとい

「うちは新鮮なものしか食べていないけれど、今日の魚を今日食べられる消費者はそうそういない。そんなことにも気づけなかった。世界三大漁場三陸の魚だから、

つか、その工夫には目からうろこだったという。「適切な処置をして届けないと、うまい魚でももともと持っている味を殺してしまう。鮮度保持については日々勉強です」。

3年ほど前から本格的に活けに着手。現在半分ほどを船上で手作業で活け。脱血・放血して鮮度を上げる。手間をかけるだけの価値はあり、需要もある。「天然魚も活け始める時代、これからは全量つてことになっ

ていくでしょう」。佐藤さんは取材や視察、体験などを頼まれれば基本的に受け入れる。「とにかく宮城のギンザケの知名度を上げては。仙台ですら知らない

人が多いと聞きがく然としたことがあります。地道にPRを続け、少しずつ知ってもらえるようになった感じがする。残念なのは、今のシステムでは地元ギンザケが残らないこと。せっかくPRして名物になったはずなのに、地元魚屋や飲食店でほとんど目にかかれない。南三陸のうまい魚としてもっと定着してほしい。季節ものというのもネックだが、外国産に対抗する一番の売りは「鮮度」つまり生であること。だからこそ

頼れる大黒柱だ。

奥松島 シケに負けないノリ作り



宮戸西部支所 組合員数83人、うち准34人。職員3人。販売取扱高は平成29年度で約3億4300万円で、そのほとんどがノリ。6月と7月には素潜りでアワビも採り、カキの水揚げもある。風光明媚な奥松島・宮戸島の、外洋に面した月浜と内湾の里浜を擁する。

独特の筏で被害防ぐ

古くからノリ作りが盛ん。大震災後は生産者15人中6人が共同経営している。昨年は価格も高く震災後最高の水揚げ額となった。「水深が浅く、ちよつとの低気圧でも被害が大きくなる。でもノリは値段がとれるものだから、皆がんばってやつて

いる」と山内良裕運営委員長。ガワと呼ばれる太いロープに30基をムカデのようにつないだ独特のセツト筏を使い、被害を最小限に抑えている。大震災では養殖施設が全滅。外洋に面した月浜は陸上施設も全てやられた。それでも家族に犠牲者が出なかったこと、内湾の里浜の陸上の機械が

アサリ復活を願って

震災前はアサリの水揚げもあり、観光の潮干狩りにも多くの人が訪れた。30〜40ト、2千万円になり、潮干狩りでも同じくらいの収入があった。ノリが終わってからアワビが始まるまでの春漁としてずいぶん助けられていたという。それが津波で漁場ごとさらわれてしまった。し

美しく、にぎわう海

海水浴場も県内でいち早く復活。例年何万人もが訪れる。以前は20軒ほどあった漁師民宿は8軒に減少はしたものの、皆がんばって再開し、小型定置などで獲れる地のおいしい魚を食べさせて

いる。また潮干狩りができるようなになれば、観光振興への寄与も大きい。カキは生産者が1人になったが、昔から種場としてなかなか優秀な場所。かつては輸出していたこともあり、現在も県外に出荷している。夏になるとアワビの素潜り漁も始まる。かつてはウニも採れ、月浜と里浜で年に1、2度、直販も行っていた。津波でウニもさらわれてしまったが、昨年潜ったときには回復傾向がみられたという。「以前のようなウニの直販も、あと数年後にはできる」といかなと思

課題は後継者。「ゆくゆくはノリの生産者団体のようなものを立ち上げて対応していかなくてはならないのではないかな」と栗石支所長は話す。「今やっている人たちにもできるだけ長くやつてもらわなくては」と山内委員長。「今はノリ養殖もグループ化し、機械化が進んでそんなにたいへんな作業ではない。悪い商売でもないの、女性の方々にもぜひこんな風光明媚なところで暮らしてほしいけど」と地域の活性化も願っている。ノリもそろそろ終わり、春から夏へ。静かで美しい支所の前の海も、少しずつにぎわいの季節を迎えていく。

宮戸西部

支所を訪ねて

網地島

山内良裕運営委員長

栗石正一支所長

阿部正人運営委員長

阿部敏和支所長



「顔が見えるお魚。」

牡鹿半島の南西に位置する網地島。黒潮に洗われ気候は温暖だ。29年度の水揚げ額はギンザケの単価高と数量の増加で前年比1.5倍に。「単価に左右されない販売体制の構築と品質維持に力を注いでいます」と話すのは阿部敏和支所長。

網地島のギンザケは、潮流の速い外洋で育つため身が締まり、高い評価を得ている。安全・安心への努力はもちろん、適度な給餌・休餌に気を配って成育環境を最適に保つなど生産技術も磨いている。外洋ならではの苦労は多く、シケで給餌ができないこともしばしば。施設の寿命も短い。

経費も手間もかかるが、質で勝負する心意気は生産者皆に共通している。そんなギンザケがイトーヨーカドーのブランド「顔が見えるお魚。」に選定されて11年がたつ。そのためもありトレーサビリティの確保には自信がある。卵から出荷まで、さらに加工場でも、一貫した厳しい管理と定期的な監査を受け、餌はもちろん、成育環境の詳細な安全データも提出。相対販売で加工業者も販売ルートも決まっているため末端の声が届きやすいのも強み。朝出荷した魚の評価が昼過ぎには

課題解決に向けて

大きな課題は二つ。ひとつは後継者・人手不足。震災で船が流されたことで、漁船漁業者のなかから規模を縮小したり廃業する人が増えたのも大きな痛手。阿部支所長は「養殖種はギンザケだけ。しかもかなり小規模。それでも人手不足に陥っています」と言う。

島の生活と密着

もともと島民イコールほぼ組合員という環境。行政と連携し、漁業以外のことも支所は稼働す

の有効利用の一端で、アワビやウニの餌として海に投入する試みを今年3月に開始した。「お百姓さんが田んぼ作りから始めるように、われわれも海作りから始めないと」と阿部正人運営委員長。また一部のワカメを刈らずに胞子を出させ自然に着生させる試みも行つた。「この二つの課題はちよつとやそつとで改善するものではない。いろいろ試行錯誤してやっていかななくては」と阿部支所長も策を考える。

組合員の団結も固く、支所との絆も太い。女性部の力強さもすごい。震災時も炊き出しなどに動いたほか、島に食料品や日用品を運んでいた業者が被災したため、週に一度の「青空復興市」を実践。現在も島民の注文を受けて発注・販売、高齢者宅には配達するなど、島の生活を根底から支えている。「たいしたもんです、あのパワーは」と阿部支所長は顔をほころばす。

冬から春は海が荒れて連絡船が欠航し、閉ざされることもしばしば。でも「島は居心地いい。1日『本土』にいると早く帰りたいくなる」と阿部委員長は目を細める。

今年度もみやぎの海を積極PR —— 県内外で自慢の品を ——

参加予定のイベント(4~6月)

イベント名	開催日	開催場所
ホヤ祭り	5月3日	勾当台公園 市民広場
ベガルタ仙台 販促	4月28日 5月12日	ユアテック スタジアム
みやぎ生協 販促	5月19日 6月9日	みやぎ生協 5店舗

2月11、12の両日、みやぎ生協仙台圏10店舗でカキの試食販売を行いました。平成28年末の一連のノロウイルス報道によるイメージを払拭するのも目的のひとつ。通常時の2.5倍の売り上げがありました。また、2月21、22日には第15回シーフードショー大阪に出展しカキ、蒸しホヤ、みやぎサーモンをPR。関西圏での出展は4年ぶりとなりましたが、確かな手応えが得られました。今年度も、チャンスを捉え、キッチンカーなども随時稼働しながら、当組合自慢の海の幸を広く知ってもらおうと努めてまいります。



みやぎ生協10店舗で旬のカキを焼きながら試食販売。多くの買い物客が足を止めた

外洋育ちのギンザケ 品質で勝負