

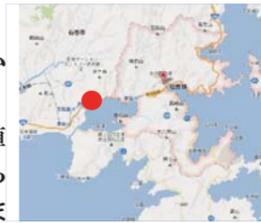
# 【被災地東北は今・・・】まるたか水産 沈下2メートル。万石浦の水面より工場が低くなってしましました。でも新工場がもうすぐ稼働！元気です。

## ■まるたかのみなさん、元気です！

ヤマホンさんの対岸、もともと万石浦で荻浜のかきの加工をしてくれていた「まるたか水産」さんのみなさんの様子をお伝えします。

当日、社長の高橋さんは丁度かきのセリから帰ってきたところ。震災後、かきの養殖筏（いかだ）の多くは流され、震災後種つけられ現在出荷されている「1年子（いちねんこ）」の漁獲量はまだまだ少なく、現在も漁協による「割り当て制」が続いています。限られたかきは生出荷が優先され、加工に回る分は不足。組合員に好評の「牡鹿半島のプリプリ冷凍かき」が現在休止なのはこのためです。

「かきは不足しているから、それ以外のものを開発しますよ」と高橋さん。いろいろ実験中です。



## まるたか水産さん



まるたか水産  
高橋社長



社員のみなさんと生協の理事・職員、万石浦をバックに記念撮影



大きい高橋さんと小さい村井理事長

## ■今後、目指していること

震災後、荻浜のかきの筏（いかだ）はほとんど流され、でも生産して生きていかなければならない。そこで、まず最初に高橋さんと漁師さんで始めたことがわかめの種付けです。「かきはまだ無理だけど、まずはわかめを作ってみるよ。春まで待って！」と牡鹿のかき漁師。その春にできたのが「べっぴんわかめ」。シャキシャキした歯ごたえが特徴で毎月1回企画できるようにしました。



現在、殻付きかきは漁獲量が限られているため漁協からの割り当て制です。「じゃあ、自分たちで作ってみようよ」と始めたのがまるたか水産の工場の目前に広がる万石浦でのかき養殖。稚貝の種付

けから殻むき、製品化まで一貫してまるたか水産で作り上げる構想です（通常、かき加工会社は殻を剥いてある原料を仕入れ、加工します）。「今年の秋口には1年かけて大きくなったかきを紹介できそうです」と高橋さん。



カキの稚貝と高橋さん

かき以外にも、うに、地場のムール貝を使った総菜も開発中です。なかでも牡鹿のうにが旬の6月、7月には、海からの採れたてを一度も凍らせることなく海水入りパックにしてお届けする「海水生うに」も再企画を計画中。万石浦で育った四季の海の幸を、少しづつご紹介していきます。どうぞお楽しみに。

★まるたか水産の商品は、次回3月4回に掲載されます。

## 【ものづくり 人づくり 地域づくり】

# 【特集】東日本大震災から2年 東北は今、まだ（1）

すべてを失った女川。それでもひとつずつ、ひとつずつ・・・。

真冬に秋刀魚を干す女川の風景は冬の風物詩。

あれから2年、でも長かった2年。まだ2年。

いくつも苦しいこと、悲しいことがあって、胸にしまって想い熱く。

静かに復活した女川伝統のさんま天日寒風干し。

女川ヤマホンさん、女川の「風土」を再開です。

2年ぶりに私たちの食卓に帰ってきました。うまみが濃縮されたさんまを味わって下さい。

# 宮城県女川

ヤマホンの山本さん



## さんま天日寒風干し



今週、水産の4ページ、No.90～93でご案内しています。

今週は女川さんまのヤマホンさんとまるたか水産さんをお伝えします



2/23、理事さんたちとたずねました

## 今が旬の三陸宮古の「鮮魚セット」もよろしく！

「被災地に生活する者からすると、復興はまだまだ遠く向こうで、いまだ「復旧中」・・・でも、前向きに一歩ずつ前に・・・と。多くの方に三陸宮古の魚介類を食べて頂けるように頑張ります！」（丸友しまかさんより）組合員からの「おいしい！」の声も（広場）

今週、水産の4ページ、囲み特集で丸友しまかさんからのお手紙紹介しています。

2013年度総代選挙公告・・・総代選挙管理委員会  
来年度2013年度の「総代」選挙を公告します。今週の別刷りをご覧ください。

【被災地東北は今・・・】 ヤマホンベイフーズ

地域の希望「ヤマホンが復活！女川新工場竣工！」と。  
地元新聞に2面全面。ヤマホンに期待する地元のひとたち。天日寒風干し復活！

### 2011年3月11日、津波。壊滅。女川港前のヤマホン工場



がれきとなった工場内

屋根がなくなった  
女川漁港

山の上に立つ近くの  
女川町立病院。  
崖の上まで津波  
が襲った。

## さんまのヤマホンさん、この2年。

2/23 ヤマホンベイフーズの新工場を訪ねました。

生協事業部統括 藤田

「さんまのヤマホン」と呼ばれ親しまれたヤマホンベイフーズ。世界三大漁場、金華山沖を漁場を持つ女川港から水揚げされるさんまを中心に、その加工を手掛け、わたしたちに女川の味覚を届けてくれた生産者です。2/23、理事さんたちと訪ねました。



3月11日。工場や冷蔵庫すべて流されました。壊滅でした。被害総額は在庫も含め30億以上。山本専務は従業員の安否を確認しながら、100名を超える従業員の皆をいったん解雇せざるを得ませんでした。会社がすぐに再開の目途が立たない。しばらくの間は失業手当を受けてもらいながら生活をしてもらい、「再開の時は必ず呼び戻す」と約束をしての解雇です。

### ●「あきらめずに作れ！」ということか・・・瓦礫の中のレシピ

津波にさらわれてめちゃめちゃになってしまった工場の瓦礫の中にUSBがささったままのパソコンを見つけました。なんと、黒酢煮の秘伝のタレのレシピデータが取り出せたのです。まさかデータが取り出せるとは思っていませんでした。「再建」への思いが一層強くなりました。友人の釜石の水産会社の工場の一角を借りて製造をはじめ、再建への



黒酢煮のたれ  
と山本専務

道を探しはじめました。

しかし、土地がなかなか見つかりません。女川地区は津波の被害が大きく、他の土地を勧められたそうですが、山本専務は「どうしても女川で再建したい、女川でなければ意味がない」と諦められません。候補となった土地は10数か所を超え、最終的に決まった土地は女川地区でも比較的被害の少ない万石浦（まんごくうら）の前浜でした。

この土地は、もともとが田んぼで下水も通っていない静かな集落。そこに大きな水産工場が出来るということで最初は反対されました。50名近い地権者のお宅を一軒一軒回り、女川の復興のために力を貸して欲しいと訴え、ようやく理解してもらえました。



万石浦は宮城県東部、牡鹿半島の西側にある潟湖（せきこ）で中に入るほど広がっていく入江の形状をしているので震災の時も、襲ってくる津波を和らげることができたといわれています

### 新工場が完成



地元新聞が伝える「女川に新工場竣工。ヤマホンが復活！」と報じられる新聞に常総生協の名前が・・・



職人が厳選した秋刀魚に  
風味豊かな黒酢を合わせた佃煮です

### ●新工場建設は地域の希望。 そして故郷のくらしの風物詩が

震災から1年後の2012年4月に工場が完成。5月より稼働。これは女川地区で被災した水産加工工場では最も早い稼働で、いち早く復興から立ち直ることを願う女川水産関係者の思い入れがあり、新聞に大きく取り上げられました。

新聞に常総生協の名前が載っていて驚きました。被災後、友人の工場の一角を借りて製造を行っていた時期、福島原発の放射能の風評で商品を取り扱ってくれない取引先が多かった中で、変わらず支えてくれた関係者に感謝の気持ちで、工場再開を紹介した新聞に名前を掲載してもらったということでした。

それから2年目の冬を迎え、女川の風物詩、「さんま天日寒風干し」が再開できました。「風景」とは地域で生まれ育った人々の、身体に刻まれた想いであることを感じました。



想像を絶する経験をしているのにも関わらず「感謝の気持ちを忘れずにこれからも頑張っていく」という山本専務の話が印象的でした。

今週、水産の4ページ、No.90～93でご案内しています。

さんま天日寒風干しは No.90  
さんま黒酢煮は No.92

次週のNewsでは石巻・高橋徳治商店さん・岩手コタニさんの今、お伝えします。  
次週3月4回は、**カタログで「大震災から2年、がんばる復興特集」**です！



お楽しみに！