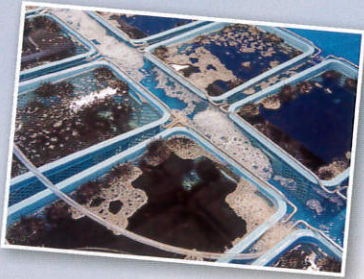


特集

Wでいこう!!

## かず“産”歩

～岩手・三陸編～



# Wでいこう!! かず“産”歩

岩手 三陸編

洋野町  
田野畑村  
岩手県  
宮古市  
山田町



(左から)胃甲さん、大野さん、渡会さんと案内人の小幡勉さん

当協会監事である大野和夫・大寿 OONOYA 会長が、全国の産地を訪ねる「かず“産”歩」。今回の産歩先は岩手県。世界三大漁場としても名高い三陸を中心に、豊かな山海の幸に触れました。そして、渥美フーズの渡会一仁社長、I.K.Oの胃甲安俊社長も参加。二人の「かず」さんと、産歩に「いこう」!!

## 産歩人

### 大野 和夫

全国スーパーマーケット協会監事。神奈川県内でスーパーマーケット「OONOYA (大野屋)」「大野屋商店」のほか、関連会社にて外食店を運営する株式会社大寿の取締役会長。最近グッとスリムになり、フットワークも軽く全国の優れた食品産業関係者と交流を重ねている。日本フードコーディネーター協会正会員・1級、食農共創プロデューサーズ食Proレベル3、6次産業化中央サポートセンタープランナー、HACCPコーディネーター、江戸ソバリエ、築地魚がしコンシェルジュ資格取得。

## 特別ゲスト

### 渡会 一仁

株式会社渥美フーズ代表取締役。愛知県を中心に、スーパーマーケット「フードオアシスあつみ」「ピオ・あつみ エピスリー」、外食店「あつみ食堂」を運営。本部のある渥美半島の地域活性化に尽力し、産直マルシェ「yotteco」を今年4月、田原市にオープンした。

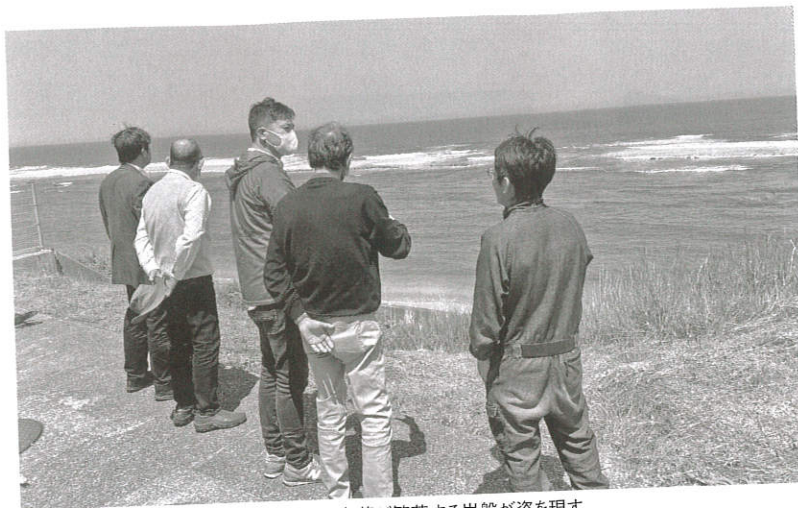
### 胃甲 安俊

広島県福山市で「ナチュラルマーケットIKO」2店舗を運営する有限会社I.K.O代表取締役。「本物の食を繋ぐ」をテーマに、愛情を持って丁寧に生産された美味しい食品を、自ら生産者を訪ねて確かめ、紹介している。かず“産”歩には2018年以来、2度目の登場。

## 取材協力

NPO法人イーハトーブとりもと ▶ <https://www.torimoto.jp/>

岩手県宮古市で就労継続支援A型事業所を運営。飲食店「鳥もと(焼き鳥居酒屋)」「珈哩亭(カレー)」のほか、レトルト食品の製造工場を構え、障がいのある方を雇用し就労支援を行う。県産食材を使ったレトルトカレーや炊き込みご飯の素などが好評で、なか



目前に広がる「うに牧場」。干潮時には海藻が繁茂する岩盤が姿を現す



北三陸ファクトリー・下学坪之典さん

## 「うに牧場」が育む 洋野のウニを堪能

5月下旬、JR八戸駅に降り立った、かず産歩の一行。東北新幹線も通常運転に戻っており、抜けるような青い空とさわやかな初夏の風が出迎えた。

車に乗り込み、岩手県沿岸部の最北端に位置する洋野町、種市へと向かった。「あまちゃん」に登場した南部ダイバーのロケ地、種市高校があることでも知られている。

今回のコーディネーターは、宮古市で飲食店と就労継続支援事業所を運営する小幡勉さん。岩手・三陸の多彩な産物と個性あふれる生産者をご紹介いただいた。

まず訪れたのは水産加工会社、北三陸ファクトリー。洋野町産ウニを中心に、地場産食材の仕



入れから加工・販売までを手掛けている。

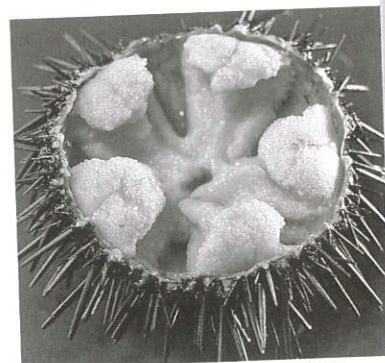
「関東より西では、まだまだ『北三陸』のネームバリューは高くありません。また、青森県八戸市から宮城県石巻市までの広大なエリアのどこで獲れても『三陸産』としてひとまとめにされ、原料の供給地となっています。ですが洋野町は、先人たちが取り組んできた『うに牧場』のおかげでウニの生産量が本州一。しかも上質なウニ

を安定的に供給できる町なんです」。そう話すのは、同社の代表、下学坪之典さん。北三陸、そして洋野の名を、魅力ある食品と共にブランド化し、国内外に発信していきたいと意気込む。

「うに牧場」とは、洋野町でおよそ55年前にスタートした世界で唯一の漁場(天然の環境でウニが美味しく育つための漁場)。一見、普通の海岸に見えるが、沿岸に広がる広大な岩盤地帯に溝を掘り、天然のコンブやワカメなどが繁茂する環境を造成してある。隣接する「種市うに栽培漁業センター」で1年間育てた稚ウニを沖に放流



生ウニの濃厚な味わいに笑みがこぼれる大野さん



新鮮なウニのむき身「塩うに」と殻から直接生うにを食べられる「つぼ抜きうに」



濃厚な風味が広がるウニバター



肉厚で風味の強い「天然自生わかめ」と、シャキシャキした食感の「剣山引きまわめ」

し、2～3年経ったウニを漁師さんが手作業で牧場に移す。1年間たつぷりと牧場内で天然のコブやワカメを食べさせ、十分に実を太らせた4年目のウニを出荷している。

同社では、ここで育ったウニを「洋野うに牧場の四年うに」としてブランド化し、塩水うにとして、また加工して販売している。現在は飲食店への卸や直販が主な出荷先だが、今後はスーパーマーケットなど小売への展開にも大きな期待を寄せているという。

「自慢の商品です、召しがってみてください」と供されたのは、さばいたばかりの生ウニと天然わかめ、農林水産大臣賞を受賞した「UNI&岩手産バター SPREAD (うにバター)」。なかで

もキタムラサキウニ7割、岩手県産発酵バター3割の贅沢なうにバターは好評で、3人も口々に「うまい!」。うにバターによく合う県産ワインも登場し、最初の訪問先から「口福」を感じた。お話を伺ったあとは、人気の食堂「はまなす亭」でランチタイム。うに牧場のウニが載った「生うにてんこ盛り丼」を堪能した。



「生うにてんこ盛り丼」を楽しむ

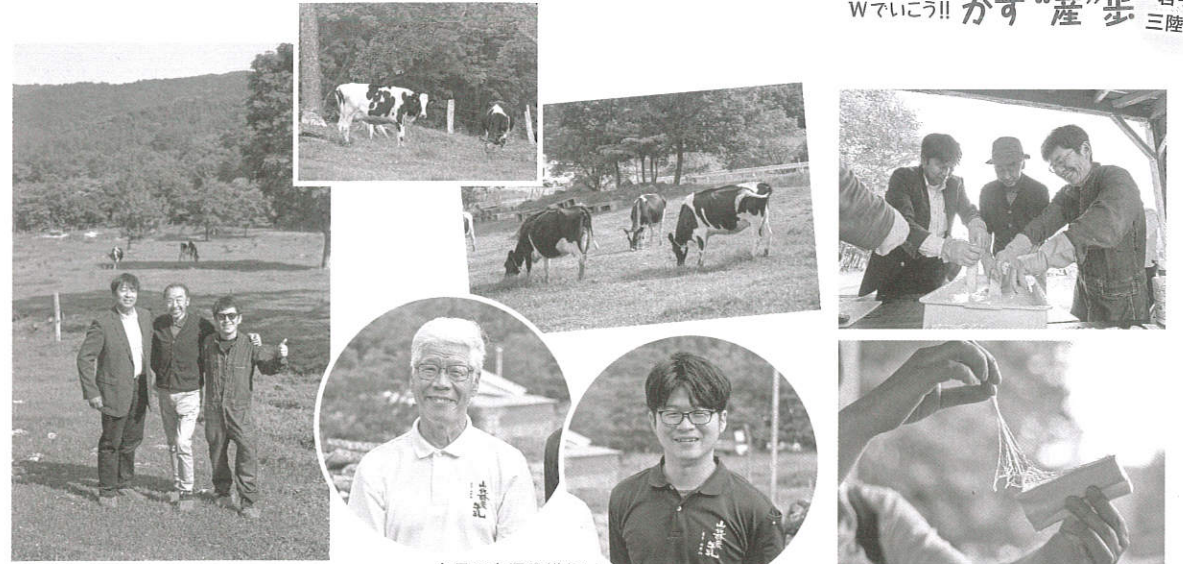
### 大地に根差した山地酪農を実践

震災復興で整備された三陸沿岸道路を南下し、次の目的地、田野畑山地酪農牛乳へと向かった。緑まぶしい山々が連なる田野畑村・甲地地区。笑顔で出迎えてくれたのは会長の吉塚公雄さんと、今年4月に二代目を引き継いだ四男の雄志さん。

「山地(やまち)酪農」とは、中山間地の地形



山の地形そのままの放牧地に立つ一行



会長の吉塚公雄さんと二代目社長の雄志さん

ストリングチーズ作りにも挑戦

をそのまま生かした放山地に通年で牛を放牧する、自然を最大限に生かした酪農スタイルのこと。公雄さんは東京農大時代、提唱者である猶原恭爾博士の指導を受け、実践を決意。田野畑村に移り住んだという。

「畜産の原点は、人の食えない草や木の葉を、家畜を通して肉や牛乳といった人の食べられるものに変えること」と公雄さん。山肌に整備した放牧地で、自由に歩き回りながら野草や木の葉を食べた牛たちが生み出す牛乳は、青草のカロテンが溶け出し、ほんのり黄みがかかり、甘みはあるのに後味はすっきり。ビタミンEや、共役リノール酸も多く含まれているという。

昨今、飼料や肥料の価格が高騰しているが「うちの牛たちのエサは野草だけなので、影響なし。それでも電気代やガソリン代が上がって、私でさえ苦しい。ほかの酪農家はさらに厳しい状況でしょうね」と公雄さんはつぶやく。

「実際に見てもらいましょう」と案内されたのは、吉塚さん一家が切り開いた放牧地。木を伐り倒し、自生していた日本芝を定植し、長い時間をかけて開拓されたその景色に、一行も思わず感嘆。のんびりと草を食む牛の姿を眺めながら、芝の生育や牛の生態についての質問が続いた。

4年前から、雄志さんを中心にチーズ作りにも取り組んでおり、2020年には酵母菌を使った

「白仙」がジャパンチーズアワードで最優秀部門賞を受賞。口の中でとろりと溶け、乳の香りが広がるその味わいに「これはいいね!」と大野さん。さらに、ストリングチーズ作り体験にも挑戦。チーズを伸ばし、束ねることで生まれる独特の食感を楽しんだ。

### 障がいのある人がいきいきと働ける場を

続いて一行はさらに南下し、宮古市へ。途中、縄文時代の貝塚の出土品などを展示する「崎山貝塚縄文の森ミュージアム」にも立ち寄った。

1日目最後の訪問先は、今回のコーディネーター、小幡さんが運営するNPO法人イーハトーブとりもとのレトルト食品製造工場。「日本一小さなレトルト工場にようこそ」と小幡さんは笑う。

東京出身の小幡さんは約40年前、「もっとゆっくり暮らしてみたい」と、ご夫婦で宮古市に移住。焼き鳥居酒屋「鳥もと」を始めた。あるお客様との縁で、障がいのある方を雇用することになった小幡さんはその後、カレー専門店「咖喱亭」、レト



崎山貝塚縄文の森ミュージアムを見学



県産食材を使い、丁寧に手作りされる食品は県内外で高い評価を得ている



小ロット製造に対応できるレトルト食品工場



NPO法人イーハトーブとりもと 小幡勉さん

レトルト食品製造工場を開設することとなる。

岩手県産食材を使って仕上げるカレーは全国的にも評価が高い。タマネギとニンニクは自ら栽培する。なかでも柔らかく煮込んだ骨付き鶏もも肉

の入った「チキンカレー」がヒット商品で、大野さんら3人の経営する店舗でも取り扱われているそうだ。

小さな工場ゆえ、小ロットに対応できるのも同社の強み。岩手県内を中心に、さまざまなレトルト食品の開発や製造を請け負っている。

「飲食店での接客、調理から工場での加工、野菜の栽培まで、すべての仕事に障がい者に関わってもらっています。みんな一生懸命働いてくれています。障がいを持つ人が前面に出て働ける、そして適正な報酬が得られる職場だと自負しています」(小幡さん)。

2012年には有限会社から就労継続支援A型事業



翌日見学する「宮古トラウトサーモン」もテーブルに並んだ



小幡さんが経営する「鳥もと」で夕食

所に転換。「NPO法人イーハトーブとりもと」として事業活動を続けている。

## 新たな特産を目指す「宮古トラウトサーモン」

前日に続き、晴天に恵まれた2日目。最初の目的地は宮古湾。宮古市と宮古漁協がブランド化に取り組む「宮古トラウトサーモン」の海面養殖の現場を見学した。

トラウトサーモンはニジマスを品種改良したもので、身色の美しさが特長。宮古市では震災後の漁業不振を受け、2019年から漁協と協力し



宮古を代表する景勝地、浄土ヶ浜にも立ち寄った

海面養殖に取り組んでいる。2020年に初出荷を果たし、不漁が続くサケやタラ、サンマなどを補完する新たな特産品候補として期待が寄せられているという。



宮古漁協・高浜水産センター 芳賀徹センター長

「陸上で、淡水でサーモンを養殖しているところもありますよね。それを海の中でするわけ？楽しみだね」とワクワクした表情の大野さん。宮古漁協・高浜水産センターの芳賀徹センター長、宮古市水産課の藤澤宏和さん、佐々木崇秀さんらの案内で、漁船に乗り込み陸地から1kmほど離れた湾内の養殖場に到着した。

「海面に浮かぶ円形の生簀は直径約8m、深さは約20mです。1つの生簀で約2万尾のトラウトサーモンを養殖しています」(芳賀さん)

400gほどに育った稚魚を11月に生簀に入れ、2kgほどに成長したものを翌年の4月から7月にかけて出荷するという。「自然に近い状態でストレスが少なく育つので、安定した品質で出荷



エサを生簀に投げ入れると勢いよく食いつく



できます。スモークサーモンや西京漬にしてもおいしいです」(芳賀さん)

昨年は目標100tに対し90tを出荷。今後は200tを目標に生産を拡大したい考えだ。「現在は岩手県内への出荷が主ですが、いずれ県外の方にも宮古トラウトサーモンのおいしさを知っていただきたいですね」(芳賀さん)

## 震災被害を乗り越え養殖業を続ける

「次は、個人で養殖業を営む漁師さんを紹介し

ます」と小幡さんが案内してくれたのは、宮古市の南に位置する、山田町の山田湾、大沢漁港。南北を2つの半島に挟まれた山田湾は外洋の影響を受けにくく、古くから養殖業が盛んだという。湾には複数の河川から北上山地の豊かな栄養分が運ばれ、カキやホタテのエサとなるプランクトンを育んでいる。



一つの生簀に約2万尾のトラウトサーモンを養殖





山田湾のシンボル、オランダ島と養殖棚

この地で三代にわたり養殖業を営む「明神丸かき・ほたてきち」の中村敏彦さんが、日に焼けた

抜群の笑顔で一行を出迎えてくれた。湾内に18台の養殖イカダを有し、カキやホタテ、ホヤ、ムール貝などを養殖している。一行は漁船に乗り込み、カキの養殖イカダへと向かった。

「ホタテの貝殻にカキの稚貝を挟み込み、2年目に、成長したカキをばらして吊り直します。その後、70度ほどの湯の中にカキを入れる『温湯駆除』を経て、じっくり身を太らせ3年目に出荷します」

温湯駆除によって、殻に付いた付着物を落としカキが栄養を取り込みやすくするほか、殻の成長を止め、ふっくら肉厚の身にさせる効果もあるという。

「海面は穏やかですが、山田湾は流れが速く、水がきれい。あっさりしていてクセがなく、苦手な人でも食べやすいカキに育ちます」

ここで大野さんから発せられた「震災前と今では、イカダの数はどれくらい違うの?」という質問をきっかけに、話題は東日本大震災に。震災時、沖に出ていた中村さんは沿岸を覆う瓦礫に阻まれ陸地に近づけず、海上で一夜を過ごしたそう。イカダは

沿岸を覆う瓦礫に阻まれ陸地に近づけず、海上で一夜を過ごしたそう。イカダは



明神丸船長の  
中村敏彦さん



大きなホタテとカキを頬張る



津波で全て損壊し、4000台あったイカダも現在は2200台ほどになったという。被害を乗り越え、特産の養殖業を守り続ける中村さんの姿は、一行の目に頼もしく映ったようだ。

陸に戻り、中村さんにホタテとカキを振る舞っていただいた。ひとくちではとても頬張れない、大振りで肉厚な身。海の香りと甘み、旨みが口中にあふれた。

### 「名人位」がつくる見事などんこ

この日の昼食は、人気の自家製うどん店「釜揚げ屋」へ。製麺事業にも力を入れているようで、京都の老舗料亭「菊乃井」や東京の飲食店にもオーダー麺を納入しているという。「菊乃井の



カキの天ぷらがのった  
スペシャルバージョンの磯うどん

村田さんとは、どんなご縁があるの?」と大野さん。被災地支援のために山田町を訪れた多くの料理人の中に、菊乃井三代目の村田吉弘さんもいらしたそう。被災を免れた製麺所で麺を打ち、一緒に提供して以来の付き合いだという。

続いて、山田町で椎茸の栽培販売を行う「芳賀榮三きこの園」へ。山田町は古くから原木乾椎茸の生産が盛んで、全国品評会(全農乾椎茸品評会)の最高賞、農林水産大臣賞を10回以上受賞した「名人位」を2名も輩出している。その一人が芳賀榮三さんだ。

乾椎茸は、傘が7割ほど開いてから収穫する平らな形の「こうしん」と、傘が開き切る前に収穫する肉厚で丸みを帯びた「どんこ」に大きく分けられ、その中でも、表面により細かくくつきりと亀裂(花)が入った花どんこが最高級品として珍重される。芳賀さんの言葉を借りれば、いかに「きれいに白くする(亀裂を入れる)」かが腕の見せ所。

春先、ナラの原木に椎茸の種菌を植え付けた「ほだ木」はハウス内で管理される。12月から翌



ほだ木はハウスでの収穫を終えると山林に移され、露地栽培で収穫が続く



大きなどんこは、太いほだ木でないと育たないそう。傘が花開いたように割れたどんこは「花どんこ」として販売

年3月にかけて2、3回収穫し、その後は山に移し以降は露地で栽培するが、質の良いどんこは冬場にハウス内でとれるものに多いという。冬場も比較的温暖で、雪もあまり降らず、晴天の多い山田町の気候はハウス栽培に適しているようで、出来の良さを左右するのがハウス内の温度・湿度管理。いち早く原木ハウス栽培に取り組んだ芳賀さんの経験の蓄積が、高品質な椎茸を生み出している。

「それでも本当にいいものは全体の3割もない。いいものを安定的に供給するために生産の規模を大きくしてきました。賞をとった乾椎茸

と同じものがほしいと言われた時に、もうありませんと言いたくないからね」

栽培に適した「明るい木陰」を作るためには、枝打ちなどの作業が欠かせないという。

芳賀さん宅に戻った一行は、テーブルに並べられた商品を前に、値段当てを始めた。「自分の店で売るなら、いくらで出す?」と大野さん。

「うーん」と頭を悩ます渡会さんと胃甲さんだったが、胃甲さんが芳賀さんの値付けに最も近い結果となった。肉厚で大きく、美しく花の入ったどんこを眺めた大野さんの口から「いや、これは立派なもんですねえ」と感嘆の言葉がもれた。

「名人なんて言われているけれど、そんなたいしたものではありません」と謙遜する芳賀さんだが、商品を手にしながらか説明する芳賀さんご夫妻の様子は、「うまみ」がにじみ出ている。



芳賀榮三さん・のり子さん



冷風乾燥機でしっかりと干し上げる。乾燥温度や時間は季節や魚種によって調整する



人の手による丁寧な作業がおいしい干物を生み出す



串の刺し方や干し方は製品に合わせて変えるのだそう



どの工程でも人手をかけて丹念に扱われる



市場を通し、首都圏の百貨店などでも販売されている

## 国産干しカレイの専門店

一行は再び宮古市へ戻り、今回の産歩ラストの訪問先、宮古マルエイへと向かった。

「三陸宮古のカレイ専門店」をうたう同社は、宮古市の株式会社大濱正商店と、島根県にある株式会社マルエイが出資して設立。現在は宮古のみ経営を続けている。

「山陰と三陸の技術が融合した、独自製法でカレイの干物を作っています」と話すのは代表の大濱晴美さん。塩水濃度や浸け込み時間、乾燥温度などを変えて試作を繰り返しながら、同社ならではの味を



魚種別の違いを噛み締めて試食

作り上げたという。現在は主に、三陸産や北海道産の国産カレイ7種類で干物を製造、加工している。

ウロコ・ぬめり除去などの下処理から、乾燥、仕上げ、包装にいたるまで、同社が一貫して大切にしているのが手作業だ。魚種や個体による大きさや身質の違いに合わせて繊細な調整を行うには、人の手に勝るものはないという。「丁寧に下処理することで、くさみもなく、見た目も美しく仕上がります。味も均一に入り、おいしい干しカレイになります」(大濱晴美さん)。工程では早池峰山系の地下水を使用。不純物が少なく低温の軟水は、魚の味を生かすのに最適だそう。



代表の大濱晴美さん(右)と部長の大濱千佐喜さん

ここで、それぞれにカレイの種類が示された7種類のカレイの干物の試食が登場。部長の大濱千佐喜さんが、一つひとつの特長を解説してくれた。

「いちばんのおすすめは?」という大野さんの問いに、「後味がよくて上品な味わいの、ミズガレイでしょうか」と千佐喜さん。「お酒を飲む方には宗八が人気ですね。ヒレグロの温泉かれいはみりん風味で、少し甘辛い感じに仕上がっています」と説明を受け、カレイといっても魚種の違いで個性が異なることを実感した。

干すことで、凝縮したうま味と、しっとり・

## “産”歩を終えて…

のっけから私事で恐縮ですが、昨年12月に胃癌が見つかり「胃部全摘手術」を受け現在に至っています。日常生活は特段支障なく運動も適度にやっています。

体重が4か月で78kgから58kgへと20kg減となり普通にスリムになりました(-\_-)。手術前の自分を知っている方はみなさんビックリされています。本人も(笑)。

さて本題です。コロナ禍の中で地方のみなさんも県外からの人流移動に警戒心が強くありましたが「まん延防止等重点措置」全面解除に伴い久々の「かず産歩」が実現しました。

今回は自分の体調を心配して訪問先・同行のみなさんが食事・試食内容や量目、調理方法、歩行速度など事前にご配慮していただき、とても助かりました。



ふっくらとした身に箸が止まらない一行。大野さんも「うん。おすすめのミズガレイ、いいね。品があるね」とそのおいしさに太鼓判を押した。

\* \* \*

岩手・三陸エリアの海の幸・山の幸を縦横無尽に巡り歩いた今回のかず産歩。生産者の皆さんが自身の商品に誇りを持ち、そのブランド力や価値を高めようとする姿勢に刺激を受けた2日間。ゲストのお二人も気になる商品がいくつもあったよう。守り続ける人、切り拓く人。三陸エリアの底力を感じる産歩となった。

訪問先の内容は記事の通りで割愛させていただきますが、みな様の基本的コンセプト・活動実態には地域活性の社会的貢献意識と意気込みが強く感動させられました。

東日本大震災から11年の年月がたち、故郷三陸地方の再建・復興に努力されている多くの方たちが連携していました。

オンラインによる商談会や情報交換も必要手段ですが、やはり現場・現地に足を運び、人と会い語り、ものに直に触れることの大切さを改めて痛感しました。

今回アテンド役を担って頂いた小幡様ありがとうございました!

同行して良い時間を共有してくれた渡会様、胃甲様おつかれさま!

またまた「かず産歩」は、人脈の旅となりました。感謝

