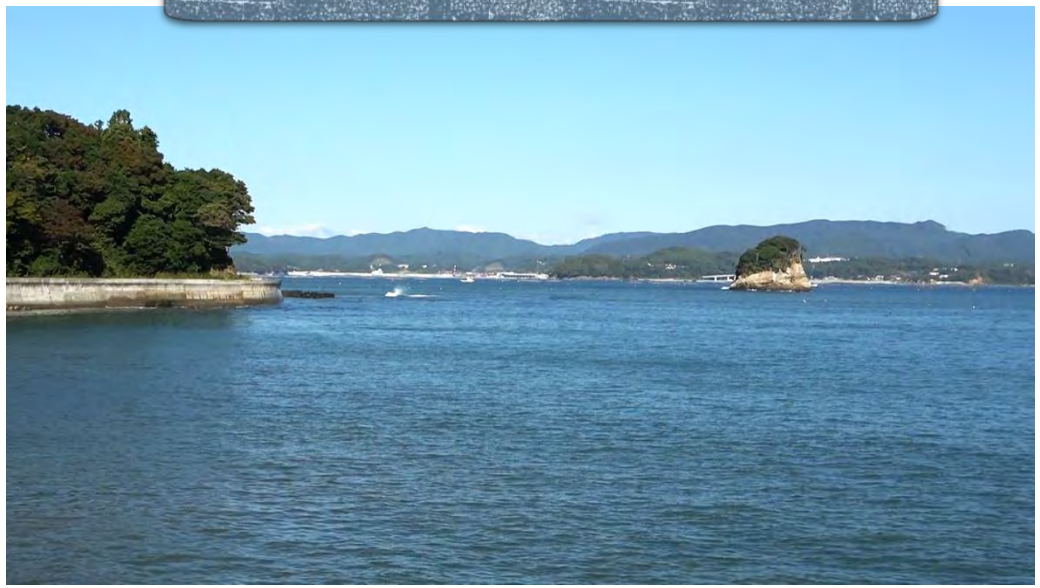
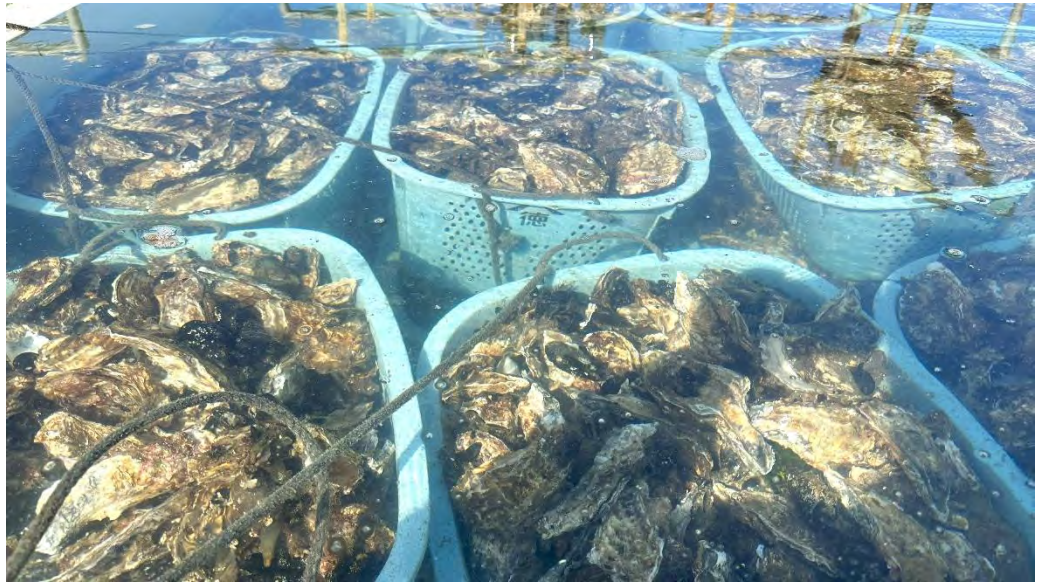
宮城からの発信！

日本で初めてのASC認証！
持続的なカキ養殖で、震災復興

今回は、震災からの復活を手にするため、環境や地域社会に配慮した養殖業だけに付与される国際認証（ASC認証）を取得したカキで再起をかけた、「宮城県漁業協同組合志津川支所戸倉出張所カキ部会」と、「戸倉っ子牡蠣」をはじめとした宮城県産の牡蠣を東京でふんだんに味わえるお店「わたす日本橋」を取材しました。

宮城県の「カキ」が美味しい理由





秘密は、理想的な漁場にあります！

　カキは、グリコーゲンや亜鉛などの栄養素を多く含み、「海のミルク」とも呼ばれています。

　宮城県は、全国第２位の生産量(令和2年漁業・養殖業生産統計)を誇る有数のカキ生産地であり、全国に出荷されています。

　宮城県がカキの名産地になった理由は、宮城ならではの地形にあります。

　入り組んだ静かな湾に栄養をたっぷり含んだ山からの水が流れ込んでおり、さらに沖合は親潮と黒潮がぶつかる潮目であるため、カキの餌となるプランクトンが豊富な理想的な養殖場が数多くあります。

　そんな宮城の最高の環境が、栄養豊富で濃厚な、おいしいカキを生み出しています。

　濃厚かつ上品な味わいと、プリッとした食感が魅力で、「小粒ながら濃厚」と、食通の方々からも高い評価を得ています。

「宮城県漁業協同組合志津川支所
戸倉出張所カキ部会」

震災直後の様子

震災を受けて、大きな局面に！

志津川湾の南部に位置する宮城県漁業協同組合 志津川支所戸倉出張所は、ギンザケ、ワカメ、カキ、ホタテ、ホヤなどの養殖業を中心に、東日本大震災前は、年間約12億円もの水揚げがありました。

一方で、南三陸のカキ養殖は、震災前から多くの課題を抱えていました。年々身入りが悪くなり、出荷できるサイズ（約10グラム）に成長するまでに3年もかかるようになっていたのです。

カキは比較的高く売れていたため、どうしても生産を増やしたくなり、養殖いかだが過密状態になります。そのため成長に時間がかかるようになって、もっといかだを増やそうという悪循環にはまってしまったのです。

そうした中で、震災に見舞われます。三陸沿岸の水産業は文字通り壊滅的な影響を受けました。戸倉出張所のカキ生産部会では、養殖設備も全て津波で流され、一時は再開が危ぶまれてしまったのです。

更に、津波は、船や車などをはじめ、生活基盤を何もかも奪ってしまったのです。

震災からの復興のために

返上したいかだの台数に応じ、他魚種を養殖できる区画漁業権へと振り替えることにしたり、
後継者のいる経営体に優先的に漁場を割り振るポイント制を導入するなどの取り決めをしました

戸倉カキ部会　部会長
後藤　清広　さん

養殖方法を変える大胆な決断！

津波は、志津川湾に当初あった養殖のいかだをすべて流してしまいましたが、その結果、海が過密養殖となる前の美しい姿を取り戻しました。この美しい海が、自然に負荷をかけないでカキの品質向上を目指す、持続可能型の養殖へと導いてくれたのです。

養殖を再開するにあたり、過密養殖を解消できる方法に切り替える大胆な決断をしました。
量より質を重視するため、震災前のおよそ3分の1以下まで養殖いかだを削減し、共同経営という形で運営することにしたのです。

当初は、決断を不安視する声も少なくありませんでしたが、復興のために、漁師の皆さんは何度も何度も話し合いを重ね、一致団結して取り組みました。

日本初の
ASC認証への挑戦

○ASCのジョン･ホワイト氏より認証状の交付

カキは、個数ではなく、重さで出荷します。
身が大きくなったことで、同じ重さでも、カキ剥きを行う個数が減り、作業時間が短縮されました。

持続可能型の養殖は、大成功となりました！

イカダを減らす決断により、品質向上による取引単価の上昇だけでなく、養殖期間の短縮による生産量の向上にもつながりました。
また、それだけではなく、水質の改善や、労働時間の短縮などの実現にもつながりました。

2016年には、取り組みが評価され、環境や地域社会に配慮した養殖業だけが取得できる、ASC国際認証を日本で初めて取得しました。

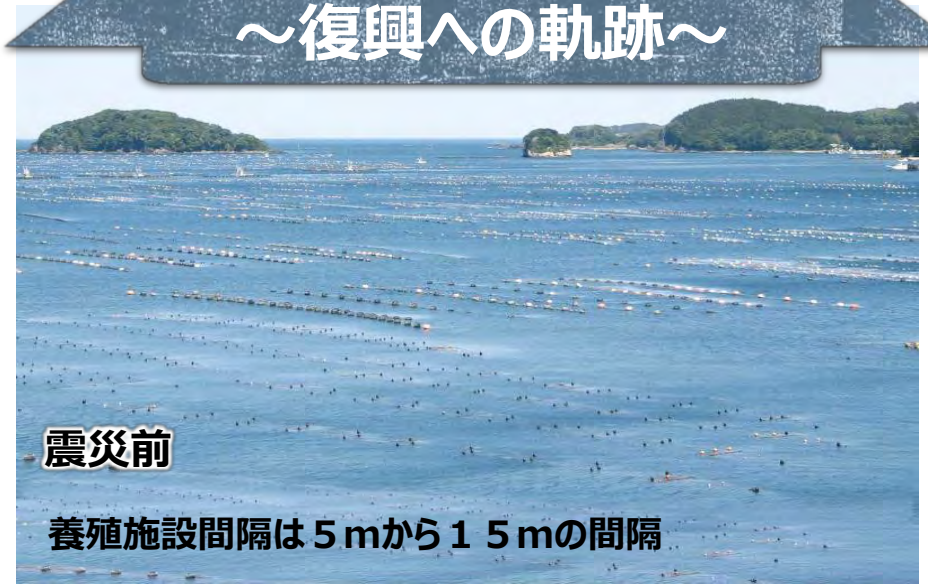
さらに、養殖施設の見直しという課題を乗り越え、経営改善と後継者確保に繋げた成果が評価され、2019年には、農林水産祭天皇杯を受賞しました。

ＡＳＣ認証
環境と社会に配慮した水産物の普及

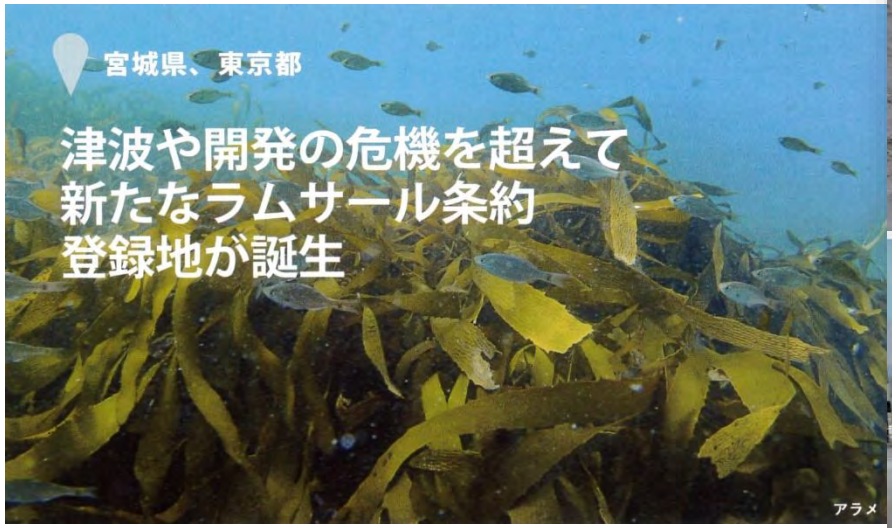
Aquaculture Stewardship Council
アクアカルチャー・スチュワードシップ・カウンシル
水産養殖　管理　協議会

責任ある養殖により
生産された水産物
asc
認証
ASC-AQUA.ORG
TM

志津川湾の様子 ～復興への軌跡～



平成30年10月18日に南三陸町志津川湾が ラムサール条約湿地に登録



ラムサール条約とは

環境の海をアピールすることで、「カキ」のイメージ向上をはかる！

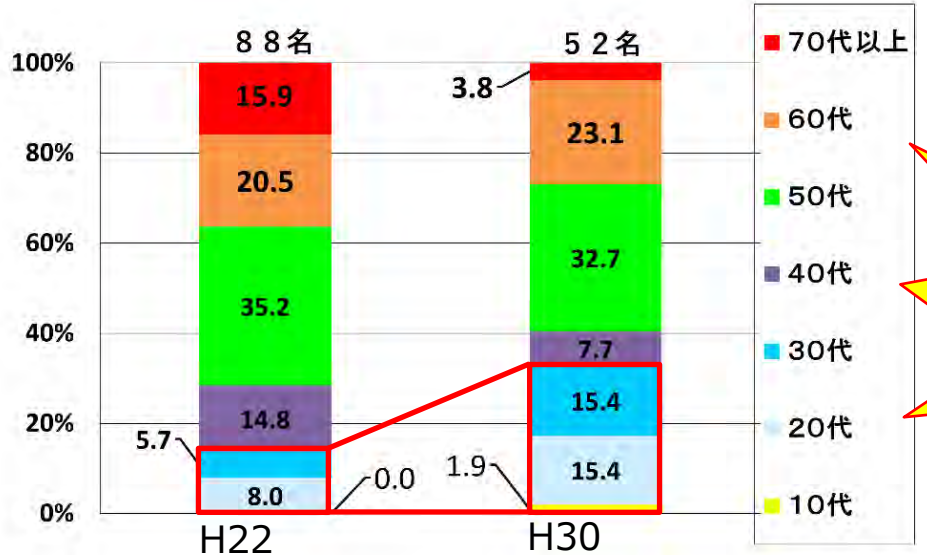
正式名称
「特に水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約」

条約の特徴
湿地の「保全と再生」と「ワイズユース（賢明な利用）」、そしてこれらを支え、促進する「交流と学習」を重視していることが特徴です。

登録の要件
次の要件を満たしている湿地を登録要件としています。
1.国際的に重要な湿地であること。（条約で示された基準のいずれかに該当すること）
2.国の法律（自然保護法、鳥獣法など）により、将来にわたって自然環境の保全が図られること。
3.地元住民などから登録への賛意が得られること。

若い世代の取組

一般の方向けに、カキ養殖の見学ツアーや、オンラインでのカキの食べ方教室などの企画を行っています！



戸倉カキ部会の就業者年齢構成の変化

30代以下の占める割合が13.7%から32.7%に増加

持続可能な生産に切り替えることで、働き方改革にもつながり、将来性に魅力を感じてくれる若い世代が増えているそうです。

後藤 清広さんの息子さん、伸弥さんもその一人です。
震災前から清広さんと共に、カキ養殖に従事してきましたが、震災がきっかけで一度、漁師をやめていたところ、再び海に出ることにしたそうで、現在では、若手漁師たちを中心「戸倉SeaBoys」を結成。様々な企画を行っています。

そのほか、この街への移住者がハブとなって、水産業、農業、畜産業、観光業…様々な産業がつながり、新しいビジネスのきっかけにもなっています。

メッセージ

戸倉カキ部会　部会長
後藤　清広　さん

震災直後は途方に暮れて、廃業を覚悟したこともありましたが、その時に消費者の皆様から、ボランティアとして色々と手伝ってもらったり、励ましてもらったりしたおかげで、少しずつ復興することができました。一般消費者の方々、企業や行政に支援していただいて、今は収入も安定して、生活が送れるようになっています。

この場を借りて、消費者の皆様には改めて感謝の気持ちを伝えたいと思います。本当にありがとうございました！これからも美味しいカキを生産していきますので、ぜひ皆様に食べていただければ嬉しいです！

戸倉出張所　出張所長
齋藤　正明　さん

出荷解禁時期だけでなく、春先にも牡蠣を多く出荷していますので、これから牡蠣の身入りがどうなっていくか、期待して見守っています。

牡蠣の収穫量が上がって、水揚げ金額も上がっていいなと考えています。

（ALPS処理水の放出について）風評被害は少し心配ですが、牡蠣は国内の需要がほとんどなので、あまり心配ないと思っています。