

ひよりやま
日和山から見た震災当日の宮城県・石巻市街。津波は旧北上川を逆流し、石ノ森萬画館のある中瀬も水没した
1 火災が発生した石巻市門脇町。煙が消えたのは震災から4日目のこと 2 石巻市中央1丁目・坂下通り。車や泥、がれきが道路を覆う 3 石巻市中央2丁目・橋通り。街中の商店街にまでモーターボートが流れ着き、交通を遮断

写真提供／石巻日日新聞社（P2～5）

2011.3.11 14:46



aff [あふ] 3

agriculture forestry fisheries

March 2016

平成28年3月1日発行(毎月1日発行)

CONTENTS

2 特集 1

東日本大震災からの復旧・復興

あれから5年

PART 1 復興のフロントランナー

明日を拓く水産業のプロたち

PART 2 本誌掲載42団体からの近況報告

たくさんの応援ありがとう

PART 3 スペシャル対談

私たちが今、できること

16 特集 2

「ふるさと納税」で
東北を応援！

20 MAFF TOPICS

NEWS

産地と品質を保証する
地理的表示(GI)に7産品が登録

4月23～24日 G 7 新潟農業大臣会合開催

「ディスカバー農山漁村の宝」(第2回選定)
選定地区をご紹介します

地域再生のために
新たな資金調達法「ふるさと投資」

23 読者の声

表紙／福島県指定天然記念物「塩ノ崎の大ザクラ」。エドヒガンザクラの古樹で、推定樹齢600年(福島県本宮市白岩字塩ノ崎)

広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1
TEL.03-3502-8111 (代表) FAX.03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

編集協力 株式会社 KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見 2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>

アートディレクション/ 樋口貴信 (THE HIGUCHI)

デザイン/ 石割 亜沙子 (lamp)

編集スタッフ/ 西上 範生

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

東日本大震災からの復旧・復興

あれから 5年

2011年3月11日に発生した東日本大震災から、今年で丸5年。
壊滅的なダメージを受けた被災地は、復旧・復興に向けて
今日まで一歩ずつ着実に歩んできました。
未来を切り拓く力強い取り組みをリポートします。

日和山から見た現在の宮城県・石巻市街。がれきが撤去され、
整地を終えた街に、人々の日常が戻っている（2015年12月～16年1月、P2～3の写真と同じポイントから撮影）





仲卸



市場



漁師



写真提供／石巻市

PART 1 復興のフロントランナー

明日を拓く

水産業のプロたち

津波で全壊し、再建中だった宮城県石巻市水産物地方卸売市場石巻売場が、昨年竣工しました。世界三大漁場に数えられる三陸にあり、目の前には栄養豊富な北上川の水が流れ込む魚影濃い海。「仲間と力を合わせて世界一の魚市場を目指す」。復興の「丁目一番地」である新しい魚市場には、プロたちの熱気がみなぎり、街全体を活気づけています。

三浦政洋さん

20人の従業員で年間9億7,000万円（2014年度）を売り上げる株式会社三政商店の代表取締役。「ライバルの仲買も市場を一步出れば頼もしい仲間。力を合わせて石巻を盛り上げていきたい」。50歳



須能邦雄さん

大手水産会社の北洋サケマス船団長などを経て、2001年に石巻魚市場株式会社代表取締役就任。敷地面積6万3,445㎡の市場を「人の集う市」として賑わいの場、海の文化・魚の文化を伝える拠点にしたい」と話す。72歳



山根睦寛さん

株式会社山根漁業部の沖帳場。「寒流の親潮と暖流の黒潮がぶつかる三陸にあり、しかも後背地に多くの加工業者があって、確実な需要が見込める。産地市場として最高の立地条件」と石巻の魅力語る。45歳



建て替えが終わり、昨年9月に全面供用が始まった宮城県の石巻市水産物地方卸売市場石巻売場の外観は、まるで空港のターミナルのよう。震災前から「東洋一」と称されていた水揚げ棟はさらに拡がり、全長は実に87.6mに達します。何台ものフォークリフトが走り回る内部は、底引き網船や定置網船など、水揚げの形態や魚種ごとにゾーンが分けられ、200種類もの魚を効率的に仕分けられる構造になっています。

地域ブランド「金華さば」の味を届ける技術と心意気

約10万tの同市場の年間水揚げ量のうち、約4割を占めるのがさばです。そのブランド化を狙い、金華山周辺で獲れた高鮮度で脂のりがいい大型の真さばを「金華さば」として売り出したところ、人気に火が付きました。東京の築地市場では、1尾1万円の値がつくことも。

地域ブランドの価値を支えるのが、関係者たちのプロ意識です。60名の従業員を擁し、三陸の定置網漁でその名をはせる山根漁業部の山根睦寛さんは「漁業者のやりがいにもつながる金華ブランドを守るため、常に良い物を出しながら、水揚げ高を毎年更新していきたい」と抱負を語ります。金華さばの選定は、仲卸業者の

目利きにすべて任せられています。200社に及ぶ石巻の仲卸業者の中で、トップクラスの鮮魚の取扱量を誇るのが、今年で創業101年を迎える三政商店です。代表取締役の三浦政洋さんは新技術の導入に意欲的で、「都会の消費者に魚本来のおいしさを知ってほしい」と、昨年、超低酸素状態で移送する技術を採用しました。また、香港の物販施設で働いた経験があるという三浦さん。「将来は流通のノウハウや和食文化をアジアに輸出したい」と言います。

欧米への輸出を視野に HACCP 対応に取り組む

新たな魚市場は、EU（欧州連合）や米国などへの輸出を見据え、国際的な食品衛生管理方式である HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の取得を目指しています。施設は鳥獣類やほこりの侵入を防ぐ閉鎖型の構造になっているほか、トラックのタイヤ滅菌自動洗車場を設けるなど、衛生管理を徹底しています。運営にあたる石巻魚市場代表取締役社長の須能邦雄さんは「あらゆる漁業種がそろった石巻で、高度衛生管理型の産地卸売市場のモデルをつくらうとがんばっている。この素晴らしい器を活かし、港の仲間とともに世界一の市場を目指します」と目を輝かせました。