

**「南三陸のテロワールを巡る旅」**  
**～志津川湾の海産物がおいしい理由を探す～**  
**報告レポート**

＜日時＞

2017年2月26日(日)～2月27日(月)

＜参加者＞

寿寿 石母田康範料理長  
オツドマーニ 米沢智也さん  
トラットリアカンパニオ 永井悠太

＜研修で学んだこと＞

- ① 震災を乗り越える南三陸町の今と、人が繋ぐ「海・里・山」
- ② 漁船上での志津川戸倉地区の牡蠣養殖体験から見たもの、なぜ国内初の海のエコラベル「ASC」認証を獲得できたのか、その背景と志津川湾の養殖業の現在
- ③ 南三陸杉にふれ、間伐見学や手のこでの伐採体験でわかった「山」の機能と海との連環性。  
山のエコラベル「FSC」認証取得と林業が目指す未来
- ④ 理人として私が成すこと

※「ASC」・・・(Aquaculture Stewardship Council・海の自然を守りながら責任ある養殖業と認められた事業者または、そこで生産された水産物へ与えられる国際的なエコラベル認証)

※「FSC」・・・(Forest Stewardship Council ・環境や社会に配慮して責任ある森林管理をしていることが認められた事業者または、そこで生産された木材・紙製品へ与えられるエコラベル認証)

## <旅の行程>

### 1日目

南三陸町志津川仮説魚市場特設会場

「第65回牡蠣まつり復興市」見学



志津川湾内

戸倉の漁師さんによる

漁船上での「戸倉っこカキ」収穫体験・養殖施設見学



漁師さんの番屋で昼食(牡蠣の蒸し焼きバーベキュー)



南三陸ポータルセンター

南三陸杉にふれながら山守さんのよる山と海のつながりの講座



まなびの里「いりやど」

志津川の海の幸、郷土料理をいただきながら

南三陸の方々との懇親会

### 2日目

志津川卸売市場見学



南三陸杉の山林見学、間伐体験



農家レストラン「ひころの里」にて里の料理体験



バスにて仙台至

## <気づき>

### ① 人がつなぐ「海・里・山」

南三陸町が注目されるきっかけになったのは元よりあの東日本大震災であった。「海と山が近い町」南三陸は、古くから海の養殖漁業と美しい山林をまもる林業の多大な恩恵に預かり豊かな自然環境を愛する人々が里の暮らしを築いてきた。ところが歴史上、常に津波の脅威と隣合わせの町でもあり、記憶にあたらしいチリ沖地震もあわせ5度目の津波であったという話も伺った。この震災で南三陸町内だけでも800人以上の尊い命が奪われ、その壊滅的な被害は人々の暮らしや仕事、養殖漁業の施設、漁船のほぼすべてをも飲み込みんでしまった。幸運にも林業によって守り続けられた力強い山林はその被害が少なかったという。

漁師の松岡さん親子の話のなかでは何度も「海と山と里が一体となって町をより良いものにしていく」、「山の環境が良いおかげで」、「林業に支えられていまの海がある」というように「海と山」との強い信頼関係をたくさん話してくれた。

一方で、林業に携わる佐藤さんも震災の被害の中で唯一残されたものは代々家業として受け継がれてきた林業を営む山林だけであったという。町を支える漁業をゼロから再出発させるにはそこに今一度対面し、「山を守りたい」、「海という山が育む資源を守る」「よい山でなくてはよい海ができない」「山と海で育まれた資源をもっと活用したい」、佐藤さんは海への理解と想いを溢れる情熱で語ってくれた。

観光協会の菅原さんも南三陸町の「海と里と山」というキーワードを軸として今回のツアーでその魅力を存分に引き出してくれた。観光協会では海・里・山を学ぶプログラムや、それぞれの観光PRと体験ツアー、講演会、そして食を通じての復興市など数十種類にわたるプロジェクトを手掛け、実践している。私たちのような料理人や観光客、ビジネスや研究で訪れる町外の人々へ情報を発信し続けながら、菅原さんはそのつながりを作る重要な使命を担っていることを実感した。



南三陸の方々との懇親会でも、お話を伺う中で「海」「里」「山」の3つの言葉は全員が欠かすことのできない合言葉であり、漁業者は山を身近に感じ、林業者は海を身近に感じ、里の人々は海と山の恩恵を共に享受していることに胸打たれた。

都市で暮らす私たちには一見バラバラの仕事を営んでいるように見えるが、「山・里・海」で暮らす人々の強い一体感こそが、被災した町を「元に戻す」という意味での「復興」を超えた、ここ南三陸の「新しく、よりよいまちづくり」を展開する原動力なのである。

## ② 志津川湾戸倉地区の牡蠣養殖の成功と、自然とともに生きていく養殖業をめざして

志津川戸倉地区漁船の上、このカキ棚に今回の旅の最大のドラマがあった。



東日本大震災以前、志津川湾の養殖漁業はカキだけでなく、ホタテやホヤ、ギンザケの漁業場が所狭しと並び、この地を潤す重要な産業だった。しかし、水産業の発展に伴う生産量の拡大と、利益の追求は少しずつ海への負担を積もらせていたのである。過度ともいえる養殖によって海の生き物たちの堆積物が海底を覆い海域の循環を滞らせるようになったのは、すでに1980年代のことだったという。

そんな折に訪れた悲劇が海に生きる人々の生活のすべてを奪ったが、自然の破壊力だけでなく、驚くべき再生力・恵みにも改めて気付かされるきっかけとなったのです。志津川の漁師、戸倉出張所カキ部会部会長の後藤さんはこう語ってくれました。

「震災の中で、自然の驚くべき再生力をも目の当たりにし、自然の恵みを得て生活していることを改めて認識しました。それまでは利潤を広げるために自然をコントロールしているような感覚にさえ陥っていましたが、自然と共に生きていくことこそが、最善の方法だと気付いたと言えます。」

そこで、思い切って1年で生産できる牡蠣(通常では2, 3年かかる)を目指し、勇気をもってカキの養殖いかだの数を「3分の1」に減らして再開するという決断をした。もちろん収入も3分の1に減る、漁師の集団はそれぞれが独立した自営業者であり、それぞれのこだわりを持っており、やり方を変えるというは大変なこと。97人の独立した漁師たちが一つにまとまるまでには、何度も何度も話し合い、時には大ゲンカになったこともあったのだとか。

間もない2011年の8月に本養殖。養殖可能な漁場は限られており、育ちの悪い場所しかなかったかみえた。ところが、4ヶ月後の12月には、かつて2, 3年で15グラムくらいにしか育っていなかったカキが4カ月で20グラムにも育っていることがわかった。これは漁師たちの骨身を削るような努力とち密な研究の成果の結晶であるが、奇しくもあの悲劇が密殖と積みきった堆積物をも洗い流し、リセットされた志津川湾には最良ともいえる漁場環境が生まれていたことにも起因している。

自然の再生力を活かした本来の漁業としての復興が始まり、「成熟した強い産業として再生することがこれまでご支援をいただいた皆様への恩返しだ」という想いから、日本初の「ASC」養殖場認証獲得へ動き出す。



「ASC」認証取得には養殖場建設による沿岸の自然破壊、排水や廃棄物による環境汚染、生物多様性の破壊等の環境負荷の低減が最重要課題である。そして、厳格な審査基準が何十も存在し、水質検査、海洋環境調査、エサとなる天然資源の魚の最小利用、省エネルギー、軽油やガソリンの利用量の計上……。さらに、健全な労働環境が整備されていることも求められる。

漁師たちは今までの実践や経験、知識をゼロにして、海洋研究、水産研究の話や研究者の論説を柔軟に受け入れて、よりよい方法をもとめて、勉強と研究と実践、地道な努力をつづけ、詳細な資料も何度も提出し、改善し、報告海外からの現地視察、検査もクリアして、2016年3月、ついに認証取得が達成。

「ASC」への取り組みによって、志津川湾の養殖環境は各段に向上し、この「間引き養殖」から収穫されるカキは震災前よりも高品質なものに生まれ変わり、その漁獲量も昨年一年で震災前の量と同等程度収穫できるようになったという。「戸倉のカキ」に目にみえる付加価値が与えられるとともに、加工流通の流れの中でわたしたち消費者もが「責任ある持続可能な水産資源」の利用に参加できる仕組みとなる。

ただ、認証ラベルがつくだけでなく、第三者の目で定期的に評価されるということが大切なことであり、地元の漁業者の数も減っていく中で「自然と共生した持続可能な漁業で収益を上げ続ける。」というメッセージを伝え続けている。

バーベキューで頂いた戸倉のカキは渋みや臭みがなく、加熱による身の縮みも少なく、とてもジューシーさがあり、そしてなんととっても香りの余韻が長く、噛み締めるほどに味わい深いものでした。

---

### ③「山」がもたらす海の恵み、養殖漁業との関連性を探る。

古くは400年以上前から杉をはじめとする林業も南三陸を支えてきた産業のひとつである。海と山が近いリアス式海岸特有の環境で営みを続けてきた林業者たちの間では「森林を適切に管理しないと結果的に里も海もだめになる。」、そんな思いを代々受け継いできたのだという。

一方漁業者も「林業のおかげで山がよく手入れされているために、健康な山の養分を持って地下水が湾内に湧き出している」とお話されており、山への感謝があり、山と海はお互いを支えあって暮らしている。

間伐体験をさせていただいて分かったことは、山と海の循環関係、そして信頼関係だった。間伐によって頭上から山に光が差し込む瞬間を目の当たりにし、さらにより多くの雨も地面に降り注ぐということであった。また良質な杉材を育てるため、野菜の間引きと一緒に定期的に入入れを行うことで、養分を目標の杉に集中させるというのが基本の目的でもある。

山に光とミネラルを含んだ海風と雨が降り注ぐ、その地面では様々な種類の下草が育ち、木の一本一本に複雑で力強い生命力が漲る。それによって、山で暮らせる動植物のバリエーションも増え、草が生え、花が咲き、虫や鳥がやってくる、それを獲物とする動物が生活する、落ち葉や動植物の死骸は山の養分となり地下水に乗って海に流れる、バランスよく山に手を加えずしては健全な生命循環が生まれえないのだ。

分水嶺に囲まれた町に降り注ぐ雨はすべて志津川湾へと流れる。山主に守り育まれた山林はミネラルたっぷりの海風・やませを受け豊潤な海の幸、カキやサケ、タコやワカメを育てる漁業を支える重要な役割を担っている。

---



※左；山里川海連環の町、南三陸のホームページでは上図のような絵でわかりやすく解説もされている。 右；FSCマーク

代々林業を営む株式会社佐久の佐藤太一さんは、「木材生産だけでなく山本来の機能を高めることまで考えた林業を実践しており、草木が成長することで土を掴む根が伸び、土砂崩れなどの水害防止になる。山に栄養が溜まる管理をすれば、川・海に流れる水の質も良くなる。分水嶺に囲まれている水源が完結した町だからこそ、木材以外の動植物の環境を整えることにこだわります。」と、生き生きと語ってくれた。

そして、震災から4年半の2015年10月に山のエコラベル「FSC」(環境や社会に配慮して責任ある森林管理をしていることが認められた事業体または、そこで生産された木材・紙製品へあたえられるエコラベル認証)を取得する。

山の職人はFSC取得をきっかけにして、南三陸の生態系、労働環境のことなどをきちんと考えて持続可能な林業の経営を目指す。今後は、さらに南三陸杉の付加価値を高めるべく家具や内装材などの優れたデザイン力を学ぶとともに、林業体験や研修プログラムを通じて外部と柔軟に連携をとりあい、山林の多面的機能を独自のストーリーを持って情報発信をすることで、「南三陸杉」のファンをふやし、あたらしいムーヴメントをおこしたいという熱い情熱を感じた。

#### ④<まとめ>

海と山と里の営みと、その密接な関わりを体感し、志津川湾の水産物のヒミツを探ってきた。そこには、海山里それぞれに営みを持つ人々が一体となって東日本大震災を乗り越え、失ったものを「元に戻す」のではなく「新しい何かを始めて発信する」というチカラ、その独自のストーリーを紡ぎながら大きく動きだそうとする南三陸町のエネルギーを強く感じた。

今後私がすべきことは2つある。

1つは「南三陸」の食材と木材を取り入れ、南三陸ひいては志津川ならではのメニュー作りと、南三陸杉を使ったカッティングボードや、テーブルウェア、インテリアの提案を進め、カンパニオに訪れるお客さまに南三陸の力強さと魅力ある取り組みをつたえ、楽しんでいただくこと。例えば、南三陸杉の丸太の輪切りをお皿として、戸倉の牡蠣、わかめや、志津川のタコを取り入れた前菜盛り合わせを提供するなど。

2つ目は、わたしたちコンセプトと南三陸の食材の生産者さん、林業に従事する方々、観光協会の方々とのつながりを強くし、相互に足を運んで頂けるような関係を築きお互いの情報発信の場を生み出すこと。たとえば、南三陸漁業、林業体験ツアーや、海の幸を食べ学ぶツアーを企画する。生産者さんを招いてのメーカーズディナーの開催など。

#### <おわりに>

「仙台で働き、料理を通じて地元を盛り上げたい」という私の想いにリンクするところがあり、内容が濃く収穫の多い研修でありました。

以上、長文失礼いたしました。

最後になりますが、この「南三陸のテロワールを巡る旅」を企画して下さった株式会社コバヤシライス的小林淳一様、株式会社流通研究所の松谷宏之様、仙台秋保醸造所の毛利親房様、ならびにご協力くださいました南三陸町の皆々様、今回のツアーにご一緒できた皆様、そして日曜日にもかかわらずシフト等調整していただきましたコンセプトスタッフの皆様、重ねて御礼申し上げます。本当にありがとうございました。

平成29年3月8日

株式会社コンセプト トラットリアカンパニオ 調理担当 永井悠太

---