

【復興の現状とまだ見えてこない街と産業】

岩手県宮古市：古須加商店

■古須賀商店

◆待ち望んでいた養殖ワカメ

2012年春、震災後初めて収穫される田老町漁協の養殖ワカメを待ち望んでいる人が宮古市にいた。古須賀商店の社長、古舘誠司（ふるだて せいじ）さんだ。

漁業が宮古市の主要産業だが、第2次産業の人口も多い。昭和初期から発達してきた合板事業や銅精錬などによるところもあるが、もう一つ水産加工業に従事する人が多い。宮古湾で水揚げされる新鮮な魚介類を材料に、加工業者たちは工夫を凝らした多くの加工品を開発してきた。

宮古湾にそそぐ閉伊（へい）川沿いにも多くの水産加工業者の加工場が並ぶ。古須賀商店もその一つだ。サンマを酢で締めた「秋刀魚」、同じくサンマを秘伝のみりんダレに漬けて干した「秋刀魚味醂干」、イカの切り身をタレに漬けもろみ味噌と和えた「いかもろみ漬」などなど、地元のおみやげ店やいわて生協の店舗でなじみの商品だ。田老町漁協の真崎ワカメの茎（中芯）を使った「味付け茎わかめ」は、いわて生協のPB、アイコープ商品にもなっている。

古須賀商店の本社と加工場は、閉伊川の河口からすぐ近く、川沿いの防潮堤のすぐ南側にある。津波はこの防潮堤を乗り越えてやってきた。

「これだけ大きい地震が来たので、これはもうダメだ。絶対に大きな津波が来る。車は置いて逃げろと、全員、山田線の線路の上のほうに避難させました」

当日の様子を語るのが古舘誠司さんの父親、善一さんだ。

加工場から南へ向かい、200メートルほど先にあるJR山田線を超えれば、そこから向こうは小高い丘になっている。高低差はそれほどないが、行けば助かる。善一さんが確信できたのは、この土地で何度となく災害に遭ってきたからだ。1947年には日本での死者が1,000人を超えたカスリーン台風を経験し、翌1948年のアイオン台風では、善一さんは母親と弟を亡くしている。その後も1952年には十勝沖地震が起き、1960年にはチリ地震によってこの辺りは津波の被害を受けた。

自動車を置いて逃げろとは、1994年、北海道南西沖地震により200人以上の死者を出した奥尻島の津波の映像を見ていたからだ。車で逃げようとした人は逃げ遅れた。遠く離れた北海道の離島の出来事だったが、善一さんにとっては自らの経験を補強する材料だった。何よりも安全な場所へ逃げるのが最優先事項と確信できたのだ。

そしてその確信通り、善一さんと奥さんの篤子さん、そして息子さんの誠司さんの3人、加工場で働いていた従業員たちはいち早く高台へ逃げ、無事だった。その間、津波は防潮堤を軽々と乗り越え、海底のヘドロを巻き込んだ真っ黒な水が本社事務所と加工場、隣接する善一さんの自宅、道を一本はさんだところの第二加工場とその上の誠司さんの自宅をすべて飲み込んだ。

◆家と工場が残ったことが支えだった

「（被災後）初めてここへやって来た時、『ああ、家が残っていた』という言葉が自然について出ました。加工場が残ったことが一番でした」

篤子さんがガレキで埋め尽くされた町を抜け、何とか家と加工場のある場所にたどりついた時に見たのが、ガラスはすべて割れ、シャッターは凹み、中へ入れば床、壁すべてが泥まみれのポロポロの我が家と加工場だった。だが、傷だらけになりながらも、家も2つの加工場は形を保っており、

【復興の現状とまだ見えてこない街と産業】

岩手県宮古市：古須加商店

それが気持ちの支えになったと語っている。

後片付けを始めたのは震災から10日ほど経った3月20日前後からだ。「(後片付けに)ひと月ぐらいかかるかな」。当初、誠司さんはそう思ったが、実際にすっかり終えるのには5カ月以上かかっている。

春休みだったこともあって、学生だった篤子さんのお孫さんたちが集まってきて片付けを手伝うことになった。従業員の中にも手伝うと申し出てくれた人がいたが、トイレもない中、女性に重労働を強いるのは心苦しいと断った。

篤子さんは、ご飯は電気が通っているところで炊き、お湯は現場に卓上ガステーブルを持ち込んで沸かした。辺り一面ドロと海藻が散らばっている中、みんなで昼食を摂り、夕方は早めに終えた。まだ、すぐに暗くなる季節だったからだ。

家の中にあったベッドはひとつもなくなり、ピアノはとんでもない場所で倒れていたが、ちゃぶ台はもとの位置にあり、上に置かれたものもそのままだった。仏壇もほぼもとの位置にあった。いずれの場所にも水は満ちたはずだが、回り方や勢いが違っていた。不思議な思いだったと篤子さんは語っている。濡れた畳がいやに重かった。

水道は意外と早く回復したが、水圧が十分ではなくチョロチョロ出る程度では、壁や床のドロを落とすには足りなかった。4月10日ごろになって電気が通じると、貯めた水をポンプで出すことで対処できるようになった。そのころになると、道路を埋め尽くしていたガレキの撤去も進んできた。

やっとスペースを作ることができて大型の冷凍庫を開けることができたのは、震災からひと月ほど経ってからだ。3月から製造予定だった鮭の昆布巻きの原材料と、それまで作っていた製品、合計30トンは、当然、解けて使い物にならなくなっていた。そのうち半分以上は2月末に仕入れたばかりのものだった。

◆早くから機械を注文、再開へ

後片付けの作業を進めれば、被害の大きさと直面しなければならなくなる。つらい日々だったが、誰も廃業は考えなかったという。一つにはすでに述べたように家と加工場が残ったことで、何とかなると考えたこと。もう一つは、従業員から1日も早い会社の再開を期待されていたからだ。

だから、まだ混乱のさなかでも、誠司さんは失われた設備の注文を早くから進めていた。最低限必要な加工機械類は4月には発注し、その早い対応が後に生産を軌道に乗せるためにも一役買った。

また、早くから補助金の申請も行い、グループ補助金(中小企業等グループによる施設・設備復旧整備補助事業)は第1次で採択され、真空包装機やラベルプリンター、製品中の異物を検出する金属探知機の購入にあてることができた。5月中旬にはキューピクル(変電設備)と関連する電気設備を回復させることができたが、この修理にもこの補助金が使われている。通電したことで機器類や冷凍庫が使えるようになり、6月には一部の製品の製造が再開可能になった。

ヤマト福祉財団(東京都中央区)の寄付を受けて岩手県が配布する「水産加工事業者生産回復支援事業」の助成も受けることができ、鮭をおろすことのできるサケフィレマシーンやフォークリフトなどの購入にあてた。

後片付けは実際には8月のお盆直前までかかったのだが、製造体制が整ったことで、6月には鮭の昆布巻きの製造を並行して取り掛かることができた。2011年3月からの製造予定だったが、3カ

【復興の現状とまだ見えてこない街と産業】

岩手県宮古市：古須加商店

月遅れで始めることができたのだ。

嬉しかったのは、従業員が一斉に戻ってきてくれたことだった。

「6月2日にみなさん揃ってくれました。一斉に来ていただいたんです。本当に感激でした」と篤子さんは当時を振り返っている。

震災から3カ月弱。その間、仕事を失った従業員を退職扱いにしたほうがいいのか迷ったという。仕事がなければその間、雇用保険を受け取ることができる。だが、早くに回復できると信じてそうはしなかった。

「昆布を切って、鮭をかんぴょうで巻く。もっぱら人海戦術でした」（誠司さん）

7月になって真空包装機が手に入り、8月になると田老町漁協から天然ワカメが入ってきた。そこで作り始めたのが「茎わかめ生姜漬け」だ。田老町漁協では、養殖ワカメを作るために施設を作り直し、船を再び建造して揃うのを待つ必要があったが、天然ワカメは数少ない船を共同で使うことで早くから収穫することができたのだ。「茎わかめ生姜漬け」はその茎の部分为原料にする。いわて生協が待ち望んでいた製品と同じものだったが、PBの「味付け茎わかめ」は田老町漁協の中でも特に真崎地域で穫れる養殖ワカメ为原料にする。そのため、この時はNB品として製造・販売した。

「天然（ワカメの茎）は、最初は硬くて食べられたものではありませんでした。柔らかくするのにずいぶん工夫しました」（誠司さん）

天然と養殖は性質が違い、加工に苦勞したという。それでも2011年8月から盛岡にあるいわて生協の店舗であるベルフ仙北青山とベルフ牧野林で開催された「みやこうまいもの市」に出品することができた。

2011年度が終わってみれば、売上は7割まで回復していた。

◆2011年は7割まで回復、だが、厳しい2012年

2012年春になると田老町漁協の養殖ワカメが回復した。3月から入り始め、今度こそいわて生協のアイコンとしての製品が復活させることができた。

一安心だったが、事態はそう簡単ではなかった。大手水産加工メーカーの依頼で作ってきた水産加工品の注文がはたと途絶えてしまったからだ。

「やっぱり、大手を頼りにしちゃダメだなと思いました。いろんな加工品を自分たちで作っていかなければ。自分の仕事を大事にしていかなければならないということですね」（誠司さん）

2011年度は生産が3カ月もできなかったにもかかわらず、売上は例年の7割程度まで回復させることができたのに、原料の供給体制も回復した2012年度のほうが、むしろ売上を落とすことになってしまったという。

この傾向は、古須賀商店だけではなく、また、2012年度だけでもない。

岩手県が震災後から沿岸部の事業所を対象に3カ月に1度の頻度で行っているアンケート「いわて復興ウォッチャー調査」の最新版（2013年5月発表）によれば、地域経済の回復度は、「回復した」が2.3%、「やや回復した」が40.6%で合計は42.9%にとどまっている。これは比較するのが3カ月前の状況なので、これだけで復興の遅さがわかるわけだが、震災前と比較すると傾向ははっきりとする。

岩手県が2013年初めに、沿岸部の事業所を対象に行った別のアンケートによれば、業績が震災前

【復興の現状とまだ見えてこない街と産業】

岩手県宮古市：古須賀商店

より「良い」か「同じ程度」と回答した事業主は 11.7%にとどまった。復旧には早くとも数カ月、長ければ1年以上がかり、その間、得意先は別の業者と取引を始めていた。他の業者は得意先にとって商品がなくなったところを助けてくれた恩人であり、被災地の事業者の生産体制が回復しても、おいそれと元に戻すわけにはいかない。背景には風評被害もある。被災地の水産加工業は大きな壁にぶち当たっている。

誠さんは 2012 年、2 つのことに乗り出した。

一つは新しい商品の企画だ。

調理師の免許を持つ人を雇い、その人の知恵を借りながら新しい製品開発を行う。惣菜がヒントだ。今以上に加工度の高い製品の開発に挑んでいく。すでにいわて生協から新製品開発の依頼が入っており、それにももちろん応えていく。アイディアを出しあい、検討しあえる人とのつながりを大切にしていきたいという。

もう一つが新しい販路の開拓だ。

2012 年 2 月には、東京国際展示場（東京ビッグサイト）で開催された第 46 回スーパーマーケット・トレードショーに参加した。宮古市をはじめ近隣の山田町、大槌町、さらに一関、盛岡など内陸からの 42 の事業者とともに岩手県のブースの中での参加だったが、ここで自慢の商品を出品した。

また、復興をテーマに岩手県など自治体が開催する商談会にも頻繁に参加するようにしている。これまで取引のなかったデパートやスーパー、宅配業者などとのつながりができつつある。

ネット販売にも乗り出した。震災後に立ち上がった NPO による EC サイトを含めいくつかのサイトから声をかけられた。ネットを通じて直接、全国の消費者とつながっていく。もちろん以前から付き合いのあるいわて生協でも、従来以上にイベント等へ参加していく。

以前ならば、宮古港で水揚げされたばかりの新鮮な魚介類は、地元にいることで安く大量に買うことができた。だが、今は水揚げ前からどの船がどの港に入るといった情報を手に入れることができ、地元になくとも取引は可能だ。現に大手水産加工メーカーはじめ、大手流通会社は、船ごと契約して水揚げされたばかりの魚介類を港から直自社倉庫へ直送する。消費者が得られる情報も増えた。ネットで全国どこの食品も 1 年中おいしく食べられると思っている消費者は多い。

だが、現実はずう。水揚げされる魚種には季節性があり、その加工品にも「旬」がある。1 年で一番おいしいそれら「旬」の商品を届けられるのは、新鮮な魚介類が水揚げされる港のすぐそばで事業を営む加工業者だ。

その利点を最大に生かす時が来た。

大手の依頼で半加工製品を作るだけでなく、自分たちで商品を企画し、製造し、販路まで自分たちで作る。そのため一事業者だけでなく、宮古の全事業者が復活し、全く新しい発想で仕事をする。古くから水産加工業に携わってきた歴史や伝統を生かしつつ、自立して製造、販売を行うという全く新しい本当の「自分の仕事」をしていく。

ずっと以前からの課題だったが、震災をきっかけに、取り組まなければならないことがはっきりとした。すべての水産加工業者が直面している大きな課題に、今、古須賀商店は挑んでいる。