

組合員の食卓に 再び、産直「真崎わかめ」が届く その日まで

田老町漁協といわて生協が長い月日をかけて育て上げた、産直「アイコープ真崎わかめ」^{※1}。その生産基盤の多くは津波により失われた。しかし発災から3カ月後、生産者たちは、待っている人々のために、養殖わかめの復活に向けて動き出している。その傍らには、生産者を支援する、いわて生協の姿があった。



※2 べルフ牧野林に設けられた、田老町漁協への「軍手とタオル」提供を呼び掛けるコーナー。

生協産直が育てた「真崎わかめ」

岩手県宮古市田老

地区で生産される

「真崎わかめ」は、その味・香り・食感の良さから、生協はもとより全国的人気を誇るブランドわかめだ。

「ここまで有名になったのは生協さんのおかげです。塩蔵わかめを始めたころ、毎週土日には、盛岡市民生協（現いわて生協）・高松店まで通い、売場に立って販売させてもらいました」と、田老町漁協の組合長、小林昭榮^{※1}さんは言葉に力を込めた。肉厚でシャキシャキの塩蔵わかめは、組合員の支持を得て店の定番商品となり、1975



※2

年には、いわて生協の産直品となった。「真崎わかめ」のネーミングが決まったのもその時だ。

「真崎わかめは田老町漁協のけん引力になっていきます。長年にわたり、いわて生協と培ってきた産直わかめがあるから、いいものを作ろうと一生懸命になれるんです」と、小林組合長は生産者たちの思いを代弁する。

12年春の収穫を目指し、「やっぱり、わかめやっべし」

その真崎わかめが育つ海と町を、津波が襲った。

「963隻の漁船があったのですが、48隻しか残りませんでした。わかめ養殖



いわて生協



田老町漁協
組合長
小林昭榮さん

殖施設は621台全部なくなりまし
た」（小林さん）。加工場も冷蔵施設も
がれきと化した。ぼうぜん^{※1}と立ちつく
す生産者たちに、漁協は4月上旬、再
建方針を提示した。それは、生産者が
班をつくり、残った船を共同で使用す
ること。養殖施設・加工場などは漁協
が整備すること。さらに、天然わかめ
から種苗（わかめの子ども）を確保し
て育て、2012年3月には養殖わか
めの出荷を再開するというものだ。

田老町漁協には11のわかめ養殖組

※1 いわて生協のPBブランド名

※2 写真提供：いわて生協

合があり、いわて生協では最も沖合に位置する青野滝養殖組合を「アイコープ真崎わかめ」の産地に指定している。5月、その生産者たちは、いわて生協の店舗、ベルフ牧野林（滝沢村）で開かれた「復興支援 地産地消フェスタ」を訪れ、組合員に12年春のわかめ出荷を約束している。

他の生産者たちも動き始めた。「組合の青年部が天然わかめの収穫を始めたんです。約30トン収穫し、施



田老町漁協の建物に入ると、全国の生協組合員・職員からの応援メッセージが出迎えてくれる。

設や設備もない中、ボイルする機械を借り、約6トンの製品を製造しています。そのころから『やっぱり、わかめやっぺし（やろう）』と声が上がるとなったのです」（小林さん）

7月、収穫された天然わかめが、いわて生協の共同購入（宅配）チラシに掲載された。すると供給予定の1、500点に対し5、000点の注文があったというから、組合員の期待がいかに大きいか分かる。

「真崎わかめ、待ってます」の声が、生産者の背中を押す

震災後、いわて生協常務理事の阿部慎二さんは被災した産直産地のお見舞いに回ったが、中でも田老町漁協の被害は、けた違いだったという。

「被害総額90億円は途方もない額ですが、それでもわかめの養殖を再開したいという彼らの意志は強い。ですから私たちが組合員と共に生産者を支援しながら来年の収穫を待とうと、さまざま計画を立てています」（阿部さん）

例えば、6月下旬から7月にかけて、共同購入と店舗では養殖作業で使用する「軍手とタオル」を組合員から集める。7月22日、いわて生協理事長の飯塚明彦さんから生産者に手渡された（表紙写真）。また、わかめの養殖作業が本格化する9月には「励ます会」を開

催し、さらに11月には、組合員も参加して「わかめの巻き込み作業（後述）」を行なう予定だ。

他の地域の産直生産者からも支援が寄せられており、7月には内陸部の産直生産者たちから米や野菜、肉が届けられた。いわて生協・産直事業推進事務局の末藤雅也さんは、

「同じ産直の仲間だから……」と言って、皆さん自分のところの産直品を持ち寄ったんです。田老町漁協の皆さんも『何より気持ちがいい』と喜んでいました」と話す。また、アテルイ産直会（奥州市）では、直売会の売り上げで計量器を購入し、贈呈している。

田老町漁協では今、着々と養殖わか



同じ産直生産者仲間からの支援物資や応援メッセージに顔をほころばせる、青野滝養殖組合の皆さん。*2

めの再開に向けた作業が進んでいる。8月には天然わかめのメカブから種を取り、それを種系に移し海で成長させ、10月から11月には、1〜2cm程度に育ったわかめの幼葉を養殖施設のロープに巻き付け（巻き込み）成育させる。なお、養殖施設は1台約200m。それを439台作るという。また、骨組みだけとなった魚市場を改修して、わかめの一次加工場にし、製品加工場は廃校になった分校を借りて操業する予定だ。ゼロどころか、マイナスからの再スタートだ。

「私たち生産者は、食べる方の気持ちを思いながら、今年も変わらず、わかめをつくりまします」（小林組合長）。その背中を押すのは、いわて生協組合員の「真崎わかめ、待ってますからね」の声だ。

（文・写真 早坂恵美）



いわて生協
産直事業推進事務局
末藤雅也さん

いわて生協
常務理事
阿部慎二さん

*3 集まった軍手は2,500双、タオルは1万5,000枚。