お待たせしました！真崎わかめが復活しました！

いわて生協が、1975 年から販売してきた産直の「真崎わかめ」。その産地である田老町漁協（岩手県宮古市）は、東日本大震災で甚大な被害を受けました。そうした中、復興に向けて取り組みが進められ、この 3 月下旬からついに販売が開始されました。

●漁業施設のほとんどが失われた田老地区

大津波で甚大な被害を受けた宮古市田老地区。田老町漁協でも、わかめ加工場の工場長や従業員数人が亡くなり、組合関係者全体では 80 人を超える犠牲者がでました。963 隻あった漁船のうち残ったのはわずか 80 隻足らず。また、7 カ所あった漁港の堤防や岸壁が破壊されたことで、わかめの養殖施設や加工工場をはじめ、魚市場や製氷工場、コンブ、アワビの養殖施設など、多くの漁業生産施設を失いました。

真崎わかめ

●復興に向けての取り組み

漁業生産施設の復旧とともに、大きな問題となったのは人材の確保でした。田老町漁協組合長の小林昭榮さんを筆頭に、漁協職員による懸命の説得で、わかめの生産者 94 人のうち、72 人が生産を再開。また、新たに生産に加わる若い仲間も 6 人増えました。

こうして立ち上がった生産者の「決してあきらめない」という強い気持ちが、養殖施設や加工施設を驚異的な早さで復興させ、2012 年 3 月 16 日、わかめの収穫初日を迎えることになりました。初日に水揚げできた養殖わかめは 4 トン。徐々に増え、22 日には 45 トンになりました。例年は 1 日に 80 トン、ピーク時には 120 トンあり、それに比べると少ないですが、4 月末日の収穫終了までに合計 1,300 トンを目標に取り組んでいます。これから本格的な復興が始まります。地元経済を動かす原動力の漁業が動き始めました。

●真崎わかめ「収穫を祝う会」を開催！

3 月 24 日、いわて生協は、「田老町漁協　収穫を祝う会」を開催し、漁協関係者 26 人といわて生協組合員・常勤者 65 人が参加しました。組合員は、わかめのボイル加工場・パック工場を見学した後、田老町漁協本所にて、盛りだくさんの料理を堪能したり、「真崎わかめの歌」の合唱などで懇親を深めました。またこの会では、真崎わかめの試食やレシピの説明もあり、参加者はあらためて、わかめが味わえることの喜びを噛みしめていました。

いわて生協理事長　飯塚明彦さん

待ちに待った真崎わかめの収穫と製品の出荷が始まりました。本当にうれしいです。いわて生協では、宅配での注文が、受付開始 1 週間で 2010 年の売上高の半分を超えるなど、組合員がいかに真崎わかめを心待ちにしていたかがうかがえます。このわかめの出荷は、復興に向けての大きな第一歩。そこに至るには田老町漁協の皆さまの大変なご苦労があったと思います。心から敬意を表します。

選別作業を体験。

田老町漁協組合長　小林昭榮さん

本当に漁業を再開できるのだろうかと思ったこともあります。しかし、皆さんに支えられてやってまいりました。いわて生協さんとの 36 年のお付き合いが田老町漁協の組合員の誇りです。皆さんの真心が希望となり、前へ進む力になっています。田老地区は過去にも津波や火災などによる被害に遭いましたが、そのたびに立ち上がってきました。今回も必ず復興を成し遂げたいと思います。

田老町漁協　収穫を祝う会。