KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

2 月 18 日、日本大学第一高校において開催された国際ロータリー第 2580 地区の「インターアクト地区合同活動」にて、「気仙沼フードマイスター講座」を担当しました

ローターアクター（ロータリークラブの青年部。20 代）が気仙沼仕事創出プロジェクトのスタッフとして、ローテックス（ロータリーの青少年交換プログラムの OBOG。大学生）とともに、インターアクター（ロータリークラブの中学・高校のボランティア部）を対象に、マーケティングの基礎知識のレクチャー、マーケティングの知識を活かして「高校生が気仙沼の水産加工品を買うためにはどうすべきか？」のワークショップ、そして、ワークショップの内容を模造紙にまとめて発表を行いました。当日は、インターアクター、40 名が参加してくれました。ローターアクター、ローテックスのファシリテーションのもと、ワークショップにて、高校生から「柔軟で」、「こわいものなし」、「チャレンジ精神のある」さまざま意見を引き出すことができました。ワークショップの題材は、マルトヨ食品さんの「さんまくん」（さんまの燻製）とマルヤマさんの「なまり節」でした。意見としては、「さんまくんは高校生が帰宅してすぐに食べることができて便利。ただし、高校生向けのパッケージにはなっていない。「天皇杯」受賞をもっと前面に出すべきでは？」、「なまり節は保存期間も長くて、主婦に便利。ヘルシーであること、国産であることをもっとＰＲするべき。また、インバウンド向けになるのではないか」などでした。また、「さんまくんを使ったジャム、パイを作れないか？」、「さんまくんを使ったザクザクした食感のスナック菓子「さまっち」を作れないか？」という提案もありました。短時間ではありましたが、「東日本大震災被災地のために自分に何ができるか？」の共通認識のもと、高校生、大学生、20 代社会人の活発な交流を行うことができました。

高校生、大学生、20 代社会人が一緒になって、自分たちで具体的に東日本大震災被災地のために何ができるかについてワークショップを行い、アウトプットすることができました。アウトプットについては、気仙沼の水産加工会社にお伝えして、商品開発・販路開拓のヒントにしていただきます。また、気仙沼の東陵高校生にお伝えして、モチベーションの向上と東京と気仙沼の高校生の交流のきっかけにつなげます。

2 月 24 日、板橋区の仲町地域センターの調理室にて、アレンジレシピ考案会を開催！

気仙沼フードマイスター講座第 5 期にて、東陵高校生が考案しました「さんまくんのクリームパイ」、「なまり節春巻き」、「なまり節丼」をブラッシュアップしました。それぞれ、「さんまくんポテトパイ」、「なまり節を使った白菜とたけのこの春巻き」、「なまり節を使ったそぼろ三色丼」となりました。ポテトパイについては、市販のパイ生地次第で、生地が強調されたり、具が強調されたりすることがわかりました。春巻きと三色丼は春を意識したレシピとなりました。調理、試食の後、スタッフにて意見交換を行いました。
後日、スタッフにて、2 月 18 日講座の高校生からの提案、また、アレンジレシピ考案会の意見交換をもとに、さんまくんを使ったスイーツができないかという着想により「カスタードクリームパイ」を試作してくれました。カスタードクリームは大根と絹ごし豆腐でした。「かなりの美味しさです」とのことです。

1 月 23 日、池袋の「バー クオーレ」にて「気仙沼を食す会／第 35 回」を開催！

士業のみなさまに多数ご出席をしていただきました。今回は「ワイン×変わり種たこ焼き」でした。たこ焼きの中に、マルトヨ食品さんの「さんまくん」（さんまの燻製）、マルヤマさんの「なまり節」（亀節）、三陸産の「おきあみ」などを入れてみました。焼き手は気仙沼仕事創出プロジェクトの「たこ焼き店長」らが担当しました。いずれもたこ焼きに飢えていた、みなさまにご好評でした！　また、九品仏の「旭屋酒店」さんに、たこ焼きに合うワインを選んでいただき、マリアージュと飲み比べを楽しみました！

2 月 27 日、東上野「そば酒房 蕎麦しん」にて「気仙沼を食す会／第 36 回」を開催！

気仙沼の水揚げの「モウカザメ」を使ったお料理をメインとしました。モウカザメの煮付け、モウカザメの唐揚げです。サメの身ですが、ほとんど臭みはなく、鶏肉と間違うほどです。美味です。また、気仙沼の水産加工会社「大弘水産」さんの「まかじきのスモーク」、「まかじきのオイル漬け」、「ほやのスモーク」もご提供できました。いずれも好評でした。お酒は気仙沼市の酒蔵「角星」の「喜祥」、「水鳥記」。また、ご参加者から、富谷市の酒蔵「鳳陽」の「わた雪」（うすにごり酒。年間数十本限定の希少品）をいただきました。

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

4 月 7 日、戦略経営研究会／第 121 回にて「気仙沼仕事創出プロジェクト」のプレゼン！

戦略経営研究会は専門性のあるビジネスパーソンのグループです。当日のテーマは「20 代の起業家／社会起業家の見る 20 年後の日本」にて、発表者の一人として、当プロジェクト理事の小笠原聡が招かれ、プレゼンテーションを行いました。気仙沼の水産加工品の東京圏への販路開拓とこれができる人材の育成について、「社会企業」として進めていることを聴取者に熱くお伝えしました。

4 月 8 日、板橋区蓮沼町にある「南蔵院」さんの花まつりにて、気仙沼の水産加工品の販売ボランティアを行いました（5 年目）！

本年も「花まつり」に合わせてテントをお借りすることができました。販売した気仙沼の水産加工品は、マルトウさんの「笹かま」、「チーズちくわ」、マルトヨさんの「さんまくん」、マルヤマさんの「春わかめ」でした。マルトウさんの「チーズちくわ」、マルヤマさんの「春わかめ」が売れ筋でした。こちらのお寺の名物である枝垂れ桜のピークは過ぎていましたが、たくさんのお客様にお買い求めいただきました。

4 月 24 日、荒川遊園地商店街「おうちごはん いずみや」さんにて「気仙沼を食す会／第 37 回」を開催！

マルトヨさんの「さんまくん」、ひまわり食品さんの「さんまのなめろう」、「さんまの寒干し」、マルトウさんの「茎わかめ」、「春わかめ」など水産加工品のフルコースをご提供しました。「さんまくん」にサルサソースとバーニャカウダーをつけて、リッツに乗せて、パーティ食のような感じで召し上がっていただきました。好評でした。お酒は気仙沼市の酒蔵「角星」の「喜祥」、「水鳥記」でした。こちらのお店は気仙沼を食す会に参加した中小企業診断士さんからご紹介をいただきました。こちらのお店にて水産加工品の取扱いの検討や商店街のマルシェでの水産加工品の販売ボランティアの企画が進んでいます。

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

6 月 21 日、池袋の「バー クオーレ」にて「気仙沼を食す会／第 38 回」を開催！

マルトヨさんの「さんまくん」(さんまの燻製)、ひまわり食品さんの「さんまのなめろう」、「〆さんま」(柚子風味) など、さんまの水産加工品のフルコースをご提供しました。「さんまくん」にサルサソースとバーニャカウダーをつけて、リッツに乗せて召し上がっていただきました。「さんまのなめろう」はアボガドとチーズを加えて洋食風としました。たこ焼きの中に、「さんまくん」、三陸産の「おきあみ」などを入れてみました。また、九品仏の「旭屋酒店」さんに、さんまの水産加工品に合うワイン（甲州、シャルドネ、ピノ・ノワール）を選んでいただき、マリアージュと飲み比べを楽しみました！

定期購買事業「買おう！ Made in 気仙沼」第 6 期がスタート！

気仙沼の水産加工品の定期購買事業「買おう！ Made in 気仙沼」第 6 期（1 口 2 万円にて申込み受付中！)がスタートしました！　気仙沼の水産加工会社 4 社にご協力をいただいています。各会社の売上とその予測に貢献にするとともに、美味しいものをいただきながら、気仙沼の応援ができます。また、気仙沼の高校生や当プロジェクトのスタッフの考えた水産加工品のアレンジレシピ（一手間加えるレシピ）もご提供しています。このアレンジレシピは各会社の商品開発や販路開拓に一役買っています。

新企画「気仙沼の小学生を対象とする夏休みの自由研究サポート」企画がスタート！

本年度より新たに、気仙沼の小学生を対象とする「食育」、「仕事」の企画にチャレンジしております。夏休みの自由研究のテーマとして、「水産加工品」についてわかりやすく伝えます。「気仙沼にはどんな水産加工品があるのかな？」、「気仙沼の水産加工品はどんな人たちが作っているのかな？」、「気仙沼の水産加工品はどんなふうに作られて、売られているのかな？」などです。

7/21 土、1500-、気仙沼市にあります「やまちょう小野寺商店」さんの店舗内スペースにて開催する予定となっております。

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

7 月 21 日、気仙沼にて「小学校高学年を対象にした夏休み自由研究教室」を開催しました！

気仙沼市東新城にあります「やまちょう小野寺商店」さんの店舗内スペースにて、「小学校高学年を対象にした夏休み自由研究教室」を開催しました。「やまちょう小野寺商店」さんには、定期購買「買おう！ Made in 気仙沼」にて連携いただいています。当日のスペース提供だけでなく、集客についてもご協力をいただきました。この教室は、夏休みの自由研究のテーマとして「水産加工品」のアイデアを提供するものです。「水産加工品」、「水産加工会社」を通して、「食育」や「お仕事」について考えるきっかけも提供しました。

当日は、小学校高学年の親子、3 組にご参加をいただき、東京からの 20 代スタッフ、2 名がアイデア提供を担当しました。内容は、「気仙沼のお魚とそのお料理の仕方」、「お魚が家庭に届くまで」、「なぜ、お魚を加工するのか」、そして、「水産加工品を使ったアレンジレシピを考えてみる」（水産加工品のアレンジレシピ＝水産加工品はそのままでも美味しいですが、一手間を加えることでさらなる需要を生み出そうという趣旨です）でした。気仙沼のお魚としては、「メカジキ」、「ホヤ」、「モウカザメ」、「カツオ」を取り上げました。小学生にわかりやすいように、ビジュアル主体のスライドを使って説明しました。また、水産加工品を使ったアレンジレシピは、「やまちょう小野寺商店」さんの商品である「海ごはん」（こだわりのふりかけ）を題材に使いました。親子で一緒に考えていただき、「海ごはんのちくわ揚げ」、「海ごはんパスタ」、「海ごはん餃子」のアイデアが出ました。

小学校の親子が地元のことを一緒に考える機会を提供することができました。また、「やまちょう小野寺商店」さんからは「気仙沼の良さを再発見できる一日になりました」と感想をいただきました。

8 月 5 日、板橋区の仲町地域センターの調理室にて、アレンジレシピ考案会を開催！

気仙沼仕事創出プロジェクトの定期購買事業「買おう！ Made in 気仙沼」の第 6 期のスタートに合わせまして、マルトヨ食品さんの「さんまくん」、マルヤマさんの「なまり節」、「わかめ」、「茎わかめ」のアレンジレシピの調理と試食を行いました。さんまくんを使った「生春巻き」は盛り上がりました。「茎わかめと豚肉のもやし炒め」は調理中に、どんどんつまみぐいが進みました（笑　このほか、「シーフードのハーブサラダ」、「わかめと長芋のさっぱりサラダ」、「わかめのトマトスープ」、「なまり節マカロニサラダ」もありました。いずれも、とても美味しかったです。

ちなみに、kesemo さんの「三陸まるっとわかめドレッシング」（ノンオイル）が生春巻きにとても合いました。

定期購買事業「買おう！ Made in 気仙沼」の第 6 期スタート！

定期購買事業「買おう！ Made in 気仙沼」は、気仙沼の水産加工品の東京圏への販路開拓、気仙沼の水産加工会社の売上げの向上と予測の貢献のために行っています。東京圏の消費者は美味しいものをいただきながら、気仙沼の応援を行うことができます。

8 月より、第 6 期をスタートすることができました。今期も、マルトヨ食品さん、マルヤマさん、やまちょう小野寺商店さん、ひまわり食品さんにご協力をいただいています。このほかに、ご協力いただく水産加工会社が新規に増える予定です。また、水産加工会社の新商品や気仙沼ならではの商品（たとえば、地魚）などバリエーションも増やしていく予定です。

8 月のマルトヨ食品ご担当分には、「さんまくん」（さんまの燻製）といった定番のほかに、新商品として、「赤皿貝のうま煮」が加わりました。赤皿貝の形状は小さいホタテ貝です。赤皿貝は地元の漁師がみそ汁などに入れて料理しますが、出荷・流通されているのは、気仙沼市の唐桑町の赤皿貝だけです。まさに気仙沼ならではのものです。磯の香りを楽しめる商品となっています。

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

9 月 4 日、東上野の「そば酒房 蕎麦しん」さんにて「気仙沼を食す会／第 40 回」を開催！

気仙沼市階上地域の「藤田商店」さんの「ワカメ」、「煮タコ」、「剥きホヤ」をいただきました。ワカメの養殖をメインにされているので、さすがの厚み・弾力があり、とても美味でした。煮タコはお刺身仕立て、ワカメと合わせた酢の物でいただきました。うま味、たっぷりです。剥きホヤは藤田商店さんお薦めレシピにて、焼き物でいただきました。新しい感覚でした。また、気仙沼水揚げの「カツオ」もカルパッチョでいただくことができました。
お酒は、角星さんの「喜祥」、「水鳥記」とともに、富谷市／内ヶ﨑酒造さんの「大吟醸　鳳陽山田錦」、「特別純米酒　源氏（輸出仕様）」をいただきました。5 本の四合瓶があっという間になくなりました。

10 月 19 - 21 日、気仙沼の水産加工会社を訪問し、ヒアリングを行いました

唐桑町の漁火パークから、内湾、大島を遠望

マルヤマさんの工場にて、かつお節製造のレクチャー

マルヤマさん：
当法人の代表理事の所属する東京板橋セントラルロータリークラブでは、前年度に続き、気仙沼への親睦旅行を行いました。気仙沼市唐桑町のかつお節製造会社「マルヤマ」の熊谷智範社長のご厚意により、唐桑町の視察のアテンドをしていただきました。気仙沼と大島を結ぶ鶴亀大橋や、三陸自動車道の工事現場などを視察しました。来年 4 月、鶴亀大橋は開通します。これにより気仙沼と大島の間を運行するフェリーは廃止になります。しかし、現在、

フェリー乗り場に新しい商業施設が建つなど開発が進んでいます。ちぐはぐを感じました。ついで、唐桑町の早馬神社、漁火パーク、鮪立港を回りました。当時の津波の被害とともに、道路の復旧・新設、住居の高台移転、防潮堤工事などの状況を見聞することができました。高移転や防潮堤により、生活と産業が海と切り離されることがわかります。また、工場も見学させていただき、かつお節の製造工程の説明を聴く機会もいただきました。こちらのかつお節は、楢の木を使って、手作業で煤乾しています（10 回ほど繰り返します)。ですので、スーパーなどで販売されているものとは味・風味がまったく異なります。かつお節の製造のほか、わかめ・こんぶの養殖・加工もされています。当法人では、マルヤマさんのかつお節、わかめ・こんぶの加工品を取り扱っています。

マルヤマさんのほか、下記のヒアリングも行いました。
ひまわり食品さん：
　会社のあった南気仙沼地区は津波で壊滅し、設備や機械、そして、大切なレシピも流されてしまいました。震災後、避難をしていた実家の台所にて再開をしました。これは、原料の保管庫が無事だったからです。気仙沼仮設商店街南町紫市場が設置されることになり、こちらへ入居されました。仮設商店街の加工場・店舗にて、さんまやするめいかの加工品を製造し、販売を行っていました。
　現在、常設の社屋に移転されました。仮設商店街時代の外部とのつながりにて、ご商売を継続しています。さんまの加工品は製造・販売できていますが、するめいかの漁獲がほぼないため、ほたて、ぶり、かつおなどの新商品開発を進めています。当法人は、こちらのさんま一夜干しを荒川遊園商店街の食堂にご紹介を行い、定番メニュー化を進めていただいています。

やまちょう小野寺商店さん：
　干物や海苔、昆布などを扱ってきた老舗の乾物屋さんです。津波により、店舗のあった鹿折地区は壊滅的な被害に遭いました。そして、やまちょう小野寺商店さんの店舗も全壊しました。しかし、2012 年 3 月、仮設商店街「鹿折復幸マルシェ」にて営業を再開しました。その後、鹿折地区の全面的なかさ上げ工事に伴い、仮設商店街「鹿折復幸マート」に移転して、営業を行っていました。仮設商店街からの情報発信の中心的存在でした。「海ごはん」というこだわりのふりかけを開発し、販売しています。
　現在、比較的内陸の地域に、常設店舗をかまえることができました。開店して 1 年が経ち、やっとご近所に認識してもらえるようになりました。しかしながら、気仙沼の住民は、地元の個人店で購入は行わず、東京資本のスーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストアで商品の購入を行うことがほとんどです。そのため、仮設商店街時代の外部とのつながりが営業上とても重要になっています。当法人が実施しましたアレンジレシピコンテストでは、東京の高校生が「海ごはん」を使ったレシピ（海ごはん炒飯やハンバーグなど）を応募してくれました。

唐桑漁協さん：
　現在、気仙沼市唐桑町の特産である「赤皿貝」の加工品化を行い、販路の開拓をされています。「赤皿貝のアヒージョ」が 1 番人気です。保存料、調味料を使っていません。このほか、「赤皿貝のトマトチャウダー」、「赤皿貝の炊き込みご飯の素」もあります。いずれも湯煎にていただくことができます。赤皿貝は、牡蠣の養殖ロープに付着します。これを手作業にてはずします。秋から春先にかけてが旬です。地元では浜茹でをします。味が濃いですので、素炊きで美味しくいただくことができます。当法人では、定期購買「買おう！ Made in 気仙沼」の 11 月 発送分に、「赤皿貝のアヒージョ」を取り扱うこととしました。

気仙沼水産加工業協同組合さん：

こちらは、気仙沼の水産加工会社が組合となり、さんま、するめいかなどの共同購入をされています。さんまの漁獲について伺うことができました。さんまの水揚げは最盛期 20 万トン、通常でも 15～16 万トンはあったそうですが、昨年は 8 万トンでした。今年は 10 万トンに届くかもということところです。マスコミが喧伝しているように、今年のさんまの漁獲が、「豊漁」、「大漁」でないことがわかりました。ちなみに、今年のさんまは脂が乗っているとのことです。たとえば、当法人の取り扱う水産加工品ですと、マルトヨ食品さんの「さんまくん」（さんまのくんせい）は脂があったほうが良いですが、「さんまの味噌煮」は脂がないほうが良いとのことです。また、するめいかは、震災以降、漁獲が先細りになっています。現在、ほとんど水揚げがありません。震災以前は、1 キロ 100 円が相場でしたが、その後、600 円になり、1000 円になるときもあります。しかし、気仙沼の塩辛加工会社は欠品できません。欠品すれば、販路がなくなるからです。ですので、赤字でも塩辛を造り続けています。また、めかぶを入れたり、松前漬けなどの販売量を増やすことでしのいでいます。当法人は、こちらの組合の若手後継者の会との交流を企画しています。東京圏のニーズ情報の提供や、販路開拓のサポートを行うことができればと考えています。

気仙沼水産加工業協同組合付近
手前が防潮堤の工事、奥が三陸自動車道の架橋工事
自動車道は気仙沼湾をまたぎます

唐桑町鮪立の唐桑御殿「つなかん」
この建物の 2 階部分まで津波が来ました
こちらは、ランチと民宿をされています
海鮮丼をいただきました

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

11 月 11 日、関東第一高校において、「気仙沼フードマイスター講座」を開催しました

関東第一高校、北豊島高校、愛国高校、潤徳女子高校の生徒を対象として、気仙沼と水産加工会社の被災と復旧・復興状況をレクチャーするとともに、マーケティング視点で行うワークショップ、そして、気仙沼の水産加工品のアレンジレシピ（一手間加えるレシピ）の料理と試食を行いました。当日は、高校生 25 名のほか、オブザーバーとして経営者 15 名が参加してくれました。

ワークショップの題材は、マルトヨ食品さんの「さんまくん」（さんまの燻製）とマルヤマさんの「なまり節」、やまちょう小野寺商店さんの「海ごはん」（こだわりのふりかけ）でした。それぞれの概要をマーケティング視点により把握し、各グループにて題材の選定の後、「水産加工品の特徴」、「水産加工品の強み」、「水産加工品の価値を感じてくれる人」、「水産加工品のプロモーションをいかに行うか」についてアイデア出しを行いました。真剣そのものでした。熱心に考えてくれたことにスタッフが驚くほどでした。

アレンジレシピの調理は、「さんまくん」と「なまり節」を使った生春巻き、「海ごはん」を使った炒飯でした。生春巻きは、気仙沼の東陵高校の生徒が考案し、炒飯は、関東第一高校の生徒が考案しました。「さんまくん」はさんまが丸ごと 1 本なので、おっかなびっくり包丁を入れる高校生もいましたが、てきぱきと作業を進めていました。その後、試食となりました。とても美味しい料理が完成していました。

料理、試食を踏まえて、ワークショップの内容について、オブザーバーとしていらした経営者に向けてプレゼンテーションを行いました。「価格が高い。しかし、その価格に見合う美味しさがある」、「料理をしない人にも簡単に食べられる利便性がある」、「賞味期限が

長い。保全性が高い」などの特徴、また、「着色料や保存料を使用していない。安心できる点をPRする」、「パッケージにQRコードを付けてアレンジレシピを閲覧できるようにする」、「パッケージにインパクトのあるキーワードを入れる」、「開封後も保存できるようなパッケージにする」などのプロモーションについてのアイデアが発表されました。

最後に、今後の活動につなげるために、「アレンジレシピコンテス第2回」の募集を発表しました。気仙沼の水産加工品に一手間を加えるレシピを高校生に考案、料理してもらい、その写真とレシピをインスタグラムに投稿してもらいます。プロモーションの実践になります。なお、今回料理した「海ごはん」を使った炒飯は、今年 2 月に実施した「アレンジレシピコンテスト第1回」の応募レシピです。

高校生が、大学生、20 代社会人のサポートのもと、水産加工品への東京圏の高校生の視点、プロモーションのアイデアなどをアウトプットすることができました。

12 月 11 日、気仙沼水産加工業協同組合の若手後継者の会へ報告

11 月 11 日に開催しました「気仙沼フードマイしたー講座」のワークショップとプレゼンテーションの内容を気仙沼水産加工業協同組合の若手後継者の会の会長へ報告しました。東京圏の高校生が気仙沼の水産加工品についてどのようなイメージを抱いているか、また、高校生の母親たちがどのようなニーズを持っているかご理解いただけました。また、水産加工品のパッケージデザインにご興味をお持ちいただきました。水産加工会社の若手後継者を対象として、パッケージデザインをベースにしたマーケティング講座を開催する方向でお話しが進み始めました。

11 月 13 日、目白のフランス料理「ラ・ムジカ」さんにて気仙沼を食す会／第 41 回を開催

ラ・ムジカさんは、オーナーシェフが食を通して東日本大震災被災地の支援などを行っています。常連客のロータリアンからご紹介をいただきまして、つながりました。
当日は、気仙沼市階上地域の「藤田商店」さんから食材をご提供いただきました。藤田商店さんは、メインのわかめ養殖のほか、旬の気仙沼の水産物を取り扱っていらっしゃいます。11 月中旬でしたので、「煮蛸」、「鮑」、「秋鮭」となりました。ラ・ムジカさんにはこれら食材を「真蛸とキタアカリのテリーヌ、タプナード」、「鮑のヴァプール、その肝のソース、秋茄子のマリネ」、「秋鮭、イクラ、ポルチーニ茸のリゾット仕立て」などにお料理いただきました。

素材の良さを活かして、工夫していただきました。「気仙沼フルコース」、とても美味でした！　ご参加のみなさまに、たいへん満足いただきました！