KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

1 月 27 日、オンラインにて、「気仙沼を食す会」第 54 回を開催しました！

2021 年 1 月 27 日、Zoom にて、「気仙沼を食す会」第 54 回を開催しました。東京圏の経営者にご参加いただきました。気仙沼の水産加工会社の若手後継者を対象に開催しました「気仙沼フードマイスター講座」の報告会も兼ねました。報告者として、大弘水産の小野寺大輔さん、また、城西国際大学大学院の国際アドミニストレーション研究科の黒澤武邦准教授と中国人ゼミ生にもご参加いただきました。

大弘水産の「かじきスモースライスク」「ぶりスモークスライス」「薫香炙りさばスライス」「かじきスモークオリーブオイル漬け」とともに、気仙沼市の地酒、男山本店「蒼天伝　特別本醸造」、角星「別格純米」と、富谷市の地酒、鳳陽「純米酒」をいただきました。

気仙沼の美味しいものをいただきながら、大弘水産の小野寺大輔さんからのご報告をいただきました。

「気仙沼は数年ぶりに雪が多く降りました。積もるというよりは、路面の凍結がやっかいです。海は時化にはなっていないです。穏やかです。しかし、今の時期に収穫しているワカメについては、色がつかず、実も厚くならないということになっています。新型コロナウイルスについては、近隣のアパートの住民が感染しました。身近になってきています。大弘水産の売上状況は業務用向けがまたダメになりました。Go To で持ち直したのですが・・・。その代わり、家庭向けが伸びています。スーパーなどに卸す用として、パッケージを刷新しました。シリーズ的な感じにしています。先日、宮城県の品評会にて、三陸燻香炙りさばのスライスが受賞しました。商談会は Web が増えています。来月、幕張にてスーパーマーケットトレードショーが予定されていますが、どうなるでしょうか？　気仙沼港の水揚げですが、原料となるまかじきは、めかじきが水揚げの主流ですが在庫を持てています。さんまの水揚げはほんとうに減りました。さんまの水産加工品からは撤退しました。いわしは好調です。ぶりも大きいのはないですが揚がります。養殖物はぶりは厳しいのではないでしょうか？　飲食店向けだからです。三陸に揚がるぶりは評価が高くないですし、加工品にしづらいです。関西のお客様用に加工品を製造しています。製法のこだわりについてです。スモークには時間をかけています。味を浸透させるためです。良い状態のものを出荷しています」。

城西国際大学大学院の国際アドミニストレーション研究科の黒澤武邦准教授より中国人ゼミ生の紹介がありました。「観光に興味を持って留学しています。一昨年より、気仙沼の

食と観光のフィールドワークをしています。日本の地方を知ってもらう意味もあります。日本人にとりふかひれといえば気仙沼ですが、中国人にとってはどうでしょうか？　実は中国人のほとんどはふかひれを食べたことがありません。広東省などの一部地域で食べる高級品だからです。こういった中国人に視点が大切と考えています。昨年 8 月、気仙沼に訪問予定でしたが、新型コロナの影響で中止となりました。その代わりに、オンラインにて開催された気仙沼フードマイスター講座に協力をしています」。また、中国人ゼミ生（2 名）から自己紹介がありました。「海南省出身です。海がきれいなところです。海鮮物、たくさんあります。生ものも大丈夫です。刺身もいけます。観光まちづくりをテーマにしています。海南省の歴史的な建物を活用できないか考えています」。「湖北省という内陸部出身ですが、お刺身が大好きです。観光における景観美を研究しています」。

中国人ゼミ生からの大弘水産の水産加工品へのコメントは以下のとおりです。

・かじきスモークはもっと価格が高くても良いのではないでしょうか？　今の倍の価格（500 円）でも購入してくれるのではないでしょうか？
・ワインと合います。北京、上海などの大都市であれば売れるのではないでしょうか？
・お刺身は大好きですが、生ものはあまり食べられないです。かじきスモークよりも、ぶりスモークのほうが好きです。生ものとは異なるというのがわかるからです。

1 月 21 日、練馬区のイタリアン「イル・トンシオーネ」にて、気仙沼を食す会／第 53 回を開催！

「イル・トンシオーネ」さんのオーナー・シェフである頓所さんは気仙沼の支援を継続されています。コロナ禍の中、豊洲市場から気仙沼産のホタテとカキを仕入れて、次のとおりのお料理にしてくださいました。

「オレンジのサラダ ホタテと真鯛のソテー／カブのピュレとアメリケーヌソース」

「牡蠣と春菊のクリームソース／イカスミパスタ柚子の香」

いずれも、一手間も二手間もかかっています。ソースの味わいも絶品です。新鮮な気仙沼の水産品とたいへん美味しいイタリアンを堪能しつつ、気仙沼の現状について共有することができました。

なお、参加者少人数、ソーシャルディスタンス、時短要請をすべて遵守して開催しました。

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

4 月 28 日、オンラインにて「大弘水産」さんへの経営状況ヒアリングを行いました！

オンラインにて「大弘水産」さんへコロナ禍の経営状況ヒアリングを行いました。趣旨としては、本年 8 月、定期購買「買おう！ Made in 気仙沼」第 9 期の募集開始にあたり、その販売促進の素材にするためです。

大弘水産さんは、かじきスモークを主力商品として、外食・ホテル旅館・ウェディングなど業務用需要に対応しています。

質問と回答は下記のとおりです。東日本大震災からの経営的な復旧も不十分な中、新型コロナの影響を被っていることがわかります。

現在、販路開拓や新商品・新ブランド開発の情報提供のために、流通経済研究所の主席研究員さんによるマーケティング講座を開催企画中です。

Q1. コロナ禍における経営状況（売上・販路の変化など）

・新型コロナの影響にて外食・ホテル旅館・ウェディングなど業務用需要が減少しました。
・Go To キャンペーンが中止になると、顕著に業務用食材の注文が減少しました。
・スーパーやネットショップを介した家庭需要が増加しています。
・業務用商品の一部をスーパー向けの量目・パッケージに刷新しました。
・現在では、スーパー向けの商品の割合が高くなりました。
・商談会は Web が増えています。

Q2. 新商品などのご紹介

・令和 3 年 1 月末に開催された宮城県水産加工品品評会にて、「三陸燻香炙りさば(桜燻し)」が宮城県知事賞を受賞しました。
・令和 2 年 11 月に開催された全国水産加工品総合品質審査会にて、「蔵造り本漬 気仙沼産グリルメカジキセット」が農林水産大臣賞を受賞しました。令和 3 年 2 月に表彰式が東京で行われる予定でしたが、新型コロナの影響で中止になりました。
・今年春先より、「サバなまり節」と「かつおなまり節」の製造販売を開始しました。廃業する水産加工会社から事業承継しました。
・「サバなまり節と春の山菜を炊いたもの」は山形県のソウルフードです。

Q3. 大震災 10 年経過のコメント

・量販店向けで工場を回しています。業務用需要が戻ってきたらどうするか？とも考えますが、いまは先のことの対応はできない状況です。
・新商品を開発していますが、製造の段取りを組むまでが難しいです。
・気仙沼の大谷海岸に道の駅が初めてできました。注文をいただいています。週 2 回、配達しています。

Q4. 定期購買申込者へのコメント

・いつもありがとうございます。次回定期購買のために新しいアプローチを考えています。

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

気仙沼の水産関連グループ「三陸未来」さんによる板橋区内の子ども支援団体・施設への食品提供を取次ぎしました

「三陸未来」さんは、東日本大震災以降に立ち上がった気仙沼の漁師・水産加工会社・流通業者によるグループです。「三陸未来」さんのメンバーは東日本大震災による被災をされました。その際の支援への恩返しとして困窮世帯の子どもへの食品提供プロジェクトを行っています。このプロジェクトはクラウドファンディングで資金調達をされました。

主に仙台市内の子ども食堂などへ食品提供をされていますが、気仙沼の支援を継続しているご縁でお声掛けをいただきました。板橋区社会福祉協議会を通して板橋区内の子ども支援団体・施設への食品提供の意向調査をさせていただきました。

結果として、児童養護施設、子ども食堂、フードパントリーなど板橋区内の子ども支援団体・施設、8 ヵ所にサワラの竜田揚げの冷凍品を提供することができました。合計 86.5 kg になります。油調だけで美味しくいただくことができます。児童養護施設では給食に、子ども食堂ではお弁当に使っていただきました。なお、現在、子ども食堂はお弁当の提供に切り替えての運営となっています。

板橋区内の児童養護施設、子ども食堂（現在、お弁当配布に切替え）からの感想は下記のとおりです。子どもたちだけでなく、スタッフからも好評をいただきました。また、子どもと魚食について、また、食品提供において魚を使いづらいことについても気付きを得ました。

1. 味について
・さわらの竜田揚げ、しっかりいい味がついていて、美味しくて好評でした。
・小さいお子様にも好評でした。
・魚自体の味がおいしかった。
・味付けが良かった。
・ふわふわで美味しかった、との意見がありました。

2. 調理の工夫について
・野菜の甘酢あんかけをかけてみました。
・子ども達が食べてくれるようにタルタルソースにしました
・油調しただけのものと南蛮ソース味の 2 種類を調理しお渡ししました。
・片栗粉がしっかりまぶしてあり、調理しやすかったです。

・大根おろしにポン酢をかけて食べました。
・パンにはさんで食べたい。

3. 子どもと魚食について
・子どもたちも竜田揚げだとお魚にも抵抗が少なく、喜んでおりました。有難うございました。
・あまり魚が得意でない現代っ子たちですが、とても美味しそうに食べておりました。中にはもっと食べたいとおかわりをしてくる子もたくさんおり、あっという間でした。
・骨等もなく小さな子どもたちでも安心していただくことができました。
・魚は子どもたちが得意でないのと、スーパー等でも単価が高いため、なかなか提供できる機会が少ないので、この度ご提供いただきました竜田揚げはとてもありがたく、冷凍でしたので保管もでき、また、揚げるだけでしたので職員の調理の手間もなく大変ありがたいものでした。
・グループホームでは子どもが揚げました。少し多めに揚げましたが、ペロリと平らげました。
・「おいしい」「お肉みたい」と、骨もなく食べやすかった様子でした。

4. 魚の使用について
・魚は原価高くなかなか使って上げることができなかったので、良かったです。
・しっかり味がついているので、弁当には最適。どうしても肉に偏りがちの弁当なので、久しぶりの魚は大人にも、子どもにも好評だった。

なお、児童養護施設を卒園した若者の居場所支援を行う自立援助ホームでもご利用いただき、好評を得ました。下記の感想をいただきました。「食卓に並んださんまの竜田揚げに「これなに？　魚？　肉？」と見慣れない食材にぶっきらぼうな質問があり、「春の魚と書いて鰆だよ」、「魚だったらいらない」と、いつものお決まりのやり取りがありました。どうしても魚の独特の香りや骨に抵抗のある子どもたちですが、竜田揚げを一口食べると「美味い、おかわりないの？」と想像以上の美味しさに感激していました」。

6 月 22 日、オンラインにて、「気仙沼を食す会」第 55 回を開催しました！

東京圏の経営者にご参加いただきました。ゲストに三陸未来の藤田さん（ワカメ、ウニ、タコ漁師）をお招きしました。藤田さんご提供の煮ダコ、ホタテのしぐれ煮をいただくとともに、気仙沼市の地酒、男山本店さん「純米吟醸」、角星さん「別格純米」、富谷市の鳳陽さん「純米酒」をいただきました。

藤田さんからのお話しは下記のとおりでした。

①煮ダコについて：

気仙沼では、真ダコと水ダコが獲れ

ます。真ダコは力が強いです。筋肉質なので歯ごたえがあります。地元の人はこちらが好みです。煮ダコのために、タコ用の 2 層式洗濯機があります。片方でぬめりをとり、もう片方ですすぎを行います。その後、炊きます。残った煮汁を冷凍保存しています。次、炊く時に使っています。長く使っていた煮汁がありましたが、大震災の津波で流されてしまいました。現在の煮汁は大震災以降のものです。それでも、10 年になります。

②ホタテのしぐれ煮について：
　三陸産のホタテを使っています。最近、貝毒が出続けています。マヒ性の毒です。殻付きでは出荷できません。貝柱だけの出荷になっています。ホタテ漁師にとり、貝毒の影響は大きいです。

③藤田商店について：
　私で 5 代目の漁師です。ワカメ、ウニ、タコを主としています。現在、44 歳です。大震災前は、海の家の経営や地引網漁も行っていました。

④新型コロナについて：
　コミュニティが狭いので影響が大きいです。すぐにクラスターが発生します。1 日 30 人の感染者を出したこともあります。地方のほうが危機感があります。これは大家族だからです。地元の飲食店にはすごい影響になっています。ほとんど家飲みになっています。気仙沼の飲食店は遠洋漁業の乗組員向けのところもあります。一時は下船ができない状況になったこともありました。飲食店へ協力金が出ていますが、関連業者への影響も大きいです。

⑤経営状況について：
　ワカメの単価が安くなっています。飲食店、宿泊施設向けの需要が低下しているからです。さらに漁獲量も少なくなっています。波が穏やかだったことが影響しています。エビがワカメに卵を産み、穴が開いてしまいます。家庭需要はそれなりにあります。リピート客やギフトからのつながりです。昨年、今年と、大震災時期の物販イベントが開催されていません。影響が大きいです。中目黒にある五本木ラボの共同購入の取扱いがあります。こちらは売れています。

⑥三陸未来について：
　気仙沼の水産業者、3 人で設立しました。大震災後の経営者向け講座の受講者同士です。初めは名前も顔も知りませんでした。講座のワークショップにて、事業構想が共通していました。「お客さんを笑顔に」です。設立度、2 人が加入しました。現在、業務用が 90%です。量販店に卸しています。宮城県利府町に新しくイオンができます。東北最大です。そちらに卸すことにもなっています。宅配向けの商品もあります。大手百貨店のギフト用です。このため、パッケージがおしゃれに、わかりやすくなっています。

⑦パッケージについて：
　昨夏、パッケージについてのマーケティング講座を受講しました。ワカメの袋について専門家に入ってもらって改善を行っています。宅配向け、量販店向けに、使い分けられるようにします。
　当プロジェクトの講座担当より：　「講座により変化が生まれているのは嬉しいです。パッケージはおしゃれである必要はないです。ただし、ターゲットごとに使い分けができるのは良いことです。1 歩が生まれたのは嬉しいことです」

⑧コロナ禍で困窮する家庭の子どものためのクラウドファンディングについて：

大震災で何もなくなりました。心も折れそうになりました。小学生低学年と入学前の子どもいたのでがんばらなくてならないです。しかし、がんばりたいけどがんばれない状況です。そのような時に、全国からボランティアが来て、支援してくれました。全国とつながることができました。全国の人々が被災地を思ってくれることを感じることができました。ほんとうに感謝です。10 年が経ち、何かしたいと考えていました。ある晩、テレビを観ていて、コロナ禍により困っている子どもが多いことを知りました。ワカメを送りたい、旬のものを食べてほしいと考えました。これが食品配布につながりました。当初、クラウドファンディングで 30 万円を集める予定でしたが、80 万円を集めることができました。300 人分の予定でしたが、2000 人分とすることができました。宮城県内だけでなく東京都内にも食品配布をすることができました。また、地元の漁師仲間も協力してくれました。食品配布の際には、漁師 8 人が写った写真も同封しています。やって良かったです。感想を聞くと、お米や乾物ばかりだったので、ワカメや魚は変化があったとのことです。

⑨今後について：

気仙沼も海焼けが進んでいます。ウニが増え過ぎて、海藻の食害が起きています。このため、アワビがいなくなっています。海が酸性化しています。ウニを陸上で畜養して、実入りを良くする取組みが始まっています。このウニは東京で販売します。お客さんを笑顔にするために、海をなんとかしないといけません。

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

7月1日、目白のフレンチ「ラ・ムジカ」さんにて気仙沼のウニ尽くしコースをいただきました！

こちらのお店には気仙沼を食す会でお世話になっています。ウニは気仙沼の藤田商店さんから鮮度の良いものをご提供いただきました。
当日のメニューは次のとおりです。アミューズ「殻付きウニ、人参のムースと地鶏のコンソメジュレ」、前菜「熊本産桜肉とサマートリュフのカルパッチョと生ウニ」、メイン「外房産スズキとウニのパイ包み焼き、ソースショロン」、お米料理「猿払産帆立貝のグリエと生ウニ、サフラン風味の十五穀米リゾット」。
旬のウニを堪能しました。まん延防止期間でしたが、楽しい時間を過ごすことができました。

7月7日、オンラインにて気仙沼の水産加工会社の経営者らを対象にマーケティング講座を開催しました！

折笠俊輔さん（公益財団法人流通経済研究所 農業・環境・地域部門部門長 主席研究員）から「新時代の水産業における販路、新商品・新ブランド　～新たなバリューチェーン構築のヒント～」の講義をしていただきました。内容は、消費者の変化、流通の変化、生鮮（水産）の販路の考え方、水産の商品づくり、生鮮（水産）のブランドづくり、水産業に求められる持続可能性でした。新型コロナの影響とからめつつ、販路、新商品・新ブランの背景・ヒント・アイデアをご提供いただきました。

また、城西国際大学大学院国際アドミニストレーション研究科の黒澤武邦准教授と中国人ゼミ生にもご参加いただき、受講者である大弘水産さんの「かじきスモークスライス」「かじきスモークオリーブオイル漬け」などの試食をしていただきました。講師の折笠さん含め

て、美味しさやアレンジ、パッケージなどのワークショップを行いました。

ちなみに、中国人ゼミ生の１番人気は「かじきスモークオリーブオイル漬け」でした。

8 月 23 日、オンラインにて気仙沼の水産加工会社の経営者らを対象にマーケティング講座を開催しました！

城西国際大学大学院国際アドミニストレーション研究科の黒澤武邦准教授と中国人ゼミ生にご協力をいただきました。中国人ゼミ生から、①「中国における商品のネーミングと気仙沼への提言」と②「持続可能な水産業と企業活動」のプレゼンテーションが行われました。①については、商品ネーミングの共通点とともに相違点の指摘がありました。相違点としては、日本の商品が擬音を使うのに対して、中国の商品は同音語を使うことです。中国人向けのネーミングについて、海産物の味、食感、外形の特徴などを生かして、海産物の名前と組み合わせるとともに、中国人でも覚えやすい、興味を引くネーミングとするために、中国人の若者にサポートを頼んではいかがでしょうか？との提言がありました。②については、中国人の Z 世代も SDGs やマイクロプラスチックへの関心が高いことがわかりました。

また、気仙沼の水産加工会社、阿部長商店さんから「気仙沼の概要」、「会社の概要」、「観光事業」、「水産加工品の原料・コンセプト・ターゲット・商品開発プロセス・課題」の説明がありました。中国人ゼミ生には事前に阿部長商店さんの水産加工品を召し上がっていただき、阿部長商店さんと美味しさやアレンジ、パッケージなどのワークショップを行いました。

ちなみに、中国人ゼミ生の１番人気は「気仙沼チャウダー」でした。また、賛否は分かれましたが、「ぶりと大根の炊き合わせ」、「いわしの蒲焼き」がご飯に合って美味しいとする中国人ゼミ生が複数いました。

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

2021 年 9 月 18 日、19 日、東京女子学院高校の文化祭にて、ボランティア部が気仙沼の水産加工品の販売ボランティアを行いました

緊急事態宣言の延長や台風が前日に襲来しましたが、東京女子学院高校の文化祭が開催され、ボランティア部の販売ボランティアにより気仙沼の水産加工品を完売しました（1 日目にほぼ完売）。

ボランティア部顧問の江藤照美先生からお声掛けをいただき、気仙沼の阿部長商店さんの水産加工品を取り扱っていただきました。水産加工品は次のとおりです。いわし甘酢煮、さんま生姜煮、ぶりと大根の炊き合わせ、ふかひれ濃縮スープ広東風、気仙沼チャウダー、おさかなソーセージブラックペッパー、おつまみさばチップ。江藤先生には、前職の北豊島高校の文化祭でも、気仙沼の水産加工品を取り扱っていただいてきました。

生徒さんから下記のとおりの感想をいただきました。
「この度は芙蓉祭、ボランティア部の企画開催にあたり一方ならぬご尽力を賜りまして、誠にありがとうございました。　2 日間の開催でしたが嬉しいことに 1 日目でほとんどの商品が完売という予想以上に、良い結果となりました。ご協力のおかげで気仙沼市の水産加工品の現状について活動を通して知ることができました。「これ美味しいね」、「気仙沼ってどこだろう」と食から始まる認知の輪もあるのだと自分の目で見ることができました。また、企画準備の段階でどうしたらさらに盛り上げられるかと考えることや責任を感じることのできる貴重な経験となりました」。

なお、東京女子学院高校のボランティア部は、来年から、東京ワセダロータリークラブがスポンサーとなりインターアクトクラブ（ロータリークラブの中学生・高校生部門）になります。

KESENNUMA
SHIGOTO-SOSHUTSU
PROJECT

気仙沼仕事創出プロジェクトレポート

2021 年 12 月 9 日、目白のフレンチ「ラ・ムジカ」さんにて、気仙沼を食す会第 57 回「気仙沼のモウカザメ・メカジキをフレンチでいただく」を開催しました！

モウカザメは気仙沼のサメ屋「カネヒデ吉田商店」さんにご提供をいただきました。

当日のメニューは次のとおりです。「モウカザメのカダイフ巻きソテー、グリビッシュソース」、「メカジキのグリエ、エスカルゴバターのソースで」、「唐桑産殻付き生牡蠣、フランボワーズ風味のエシャロットで」などです。いずれも、とても美味でした！　その中でも「モウカザメのカダイフ巻きソテー」が大ヒットでした！　カダイフ麺で巻いて揚げたものです。パリパリの食感です！

気仙沼の旬を堪能しました。緊急事態宣言が開けて、たいへん楽しい時間を過ごすことができました！

2021 年 12 月 25 日、26、城西国際大学大学院国際アドミニストレーション研究科の准教授と院生の気仙沼訪問をアテンドしました！

この訪問の目的は「気仙沼の食と観光×SDGs」動画の作成です。そのための情報と素材の収集を行いました。院生は 6 名。そのうち、5 名は中国人でした。大寒波ということで、気仙沼には珍しく雪が積もりましたが、テンションをとても上げていました。

1 日目は、気仙沼観光推進機構の「牡蠣クルーズ」を利用し、気仙沼大島の「マルエ水産」さんにて牡蠣養殖の見学とレクチャーでした。現在、剥き牡蠣の出荷のピークです。また、春の殻付き牡蠣出荷のための選別をされています。漁船に乗せていただき、養殖中の牡蠣を見ることができました。作業場にて、牡蠣養殖における山からの栄養分の大切さ、雪解け水が春の牡蠣の美味しさにつながることなどのお話しをいただきました。また、牡蠣のアヒージョや味噌漬けの試食もすることができました。

宿泊先の気仙沼プラザホテルでは、もうかの星（モウカザメの心臓）をいただくことができました。生魚が苦手な院生も「美味しい。これは食べられる」とパクパクいっていました。

2 日目は、気仙沼観光コンベンション協会の「気仙沼魚市場ガイド」を利用しました。気嵐ツアーも組み込んでいましたが、残念ながら不発。未明から、雪積もる中、海岸通り岸壁の大型船を眺めながら気仙沼魚市場まで歩きました。魚市場では、見学デッキから、正月の風物詩「ナメタガレイ」の入札をまずは見学しました。その後、密閉型の新施設に移動し、メカジキ、マグロ、サメの競りを見学しました。正月前をということで、たくさんのメカジキ、マグロ、サメが揚がっていました。院生たちは「ああ、これが昨晩食べたやつか」と、モウカザメの姿を見ることができました。

院生たちは、楽しみながら、動画作成のための情報と素材の収集をすることができました。これから作成される動画がとても楽しみです。

院生たちから「忘れられない経験になった」と感謝をいただきました。