

# 被災地も 卒業した その先に

地元の人たちの働く場所を作りたい。  
そんな思いで陸前高田（岩手県）の  
再建に貢献してきた「あんしん生活」。  
こだわりの材料と製法でかき揚げを作り続けている、  
その現場を訪ねました。

牡蠣やホタテ、わかめの養殖なども盛んな広田湾を高台から見渡す。高田松原と呼ばれる美しい海岸が広がる。



# おいしく 安心なもの この街から

## 手揚げで 心を込めて

フライヤーに浮かぶのは、リングが三つ並んだかき揚げ用の型。左手でタネを計量して手早くリングに投入すると、箸を持った右手で、タネを油の中で混ぜ合わせます。流れるような作業はまさに職人技。株式会社あんしん生活岩手県陸前高田市のかき揚げは、「手揚げ」がこだわりです。ヒーターがある手元の部分の油は170度ほどで、はじめに高温で一

気に揚げた後、コンベヤーの上を流しながら低音でじっくりと揚げていきます。

カラリと揚がったかき揚げは、今度はマイナス40度で急速冷凍。原料の細胞を壊さず、揚げたての品質を保つことができます。ムラなく冷凍するために、同社では3Dフリーザーを用いています。

こうした工夫は素材のうまみを生かすため。オキアミは三陸産、小松菜は南三陸町(宮城県)の星農場のものを使用しています(後述写真4、5)。「原料はほぼ生鮮食品しか使っていない。玉ねぎの甘みとか、人参のちよつとした土臭さとか、そういうものを感じ取れるように素材感を大事にして作っています」

案内しながら説明してくれたのは、昨年末に社長を継いだばかりの津田勇輝さんです。

「家で揚げ物をやるのって面倒だし、特にかき揚げは手間ですよね。その手間を肩代わりするので、気軽に安心して食べてもらいたい。かき揚げはうちの代名詞のような商品なので、

よりよくするためにずっと研究は続けています」

現在では1日50000〜60000パックを製造する規模にまで成長しましたが、ここまでの道のりは決して平坦なものではありませんでした。

## 地元の再建に 貢献したい

あんしん生活の原点を作ったのは、勇輝さんの母で現会長の津田信子さん。もともとは、陸前高田で保険の仕事をしていました。仕事柄、地域の人たちの不安や悩みを聞く機会が多かった信子さん。保険業のかたわら、地域の高齢者と地元企業を橋渡しし、働く場所を斡旋する活動も始めたのです。NPO法人として認可が降り、いよいよ本格的に活動を開始しようという矢先に、東日本大震災が起きました。

NPO法人の事業は白紙に戻りましたが、「地元の再建に貢献したい。そのためにできることを」との思いで、株式会社あんしん生活を立ち上

げました。

創業は13年11月ですが、震災後の混乱の中、数年間は会社を継続するためにどんな仕事も引き受けていたそうです。水産加工の手伝いなど、下請けとして取ってきた仕事が9割以上。

縁があり、天ぷら加工などを行っていた地元企業からノウハウを引き継ぎましたが、販売ルートもなく最初4〜5年はほとんど自社商品を出せない状況だったと言います。

14年の1月に、現社長の勇輝さんが参加。勇輝さんは大学で福祉を学び、その後気仙沼で福祉の仕事に従事していました。福祉の仕事に思い入れがありましたが、震災後、地元母の会社を手伝う決意を固めました。

もともと地域の人たちへの仕事の場を作ることが目的だったため、下請けの仕事でもいいと信子さんは考えていたようですが、勇輝さんは自社の商品を売れるようにならなければ会社の将来はないと考えていました。当時の経営陣と何度もぶつかり



被災地最大級の造成工事が行われた陸前高田。かさ上げされた造成地はまだ空き地も目立つ。(2015年撮影)

あんしん生活の社屋。この10年で会社の規模はだいぶ大きくなった



笑顔で働くスタッフのみなさんと津田社長(後列中央)。ミャンマーからの実習生も多く受け入れている。



1 かきあげの材料は、玉ねぎ、人参、ささがきごぼう、小松菜、小アミです。



2 3 野菜は冷凍ものではなく、入荷したものを工場内でカット。新鮮さが自慢。



合いながらも、販路を一から開拓してきました。

「うちの商品をどういうふうにか売込んでいかも全然わからず、企画書の作り方、営業の仕方、物流の動きなど、周りの方々に頼んで教えてもらいました」

下請けの仕事を発注してくれていた会社、復興支援で地元企業のサポートに入っていた会計士さんなど、様々な人にアドバイスをもらい、励まされながらやってきた勇輝さん。繋がった縁の一つで、大地を守る会とも取り引きが始まりました。

## もしまた津波が来たら

徐々に事業は順調に回り始めましたが、震災が残した爪痕はなかなか消えはしませんでした。「会社がうまく行っても、どうせま

た津波が来たら終わりじゃないか、また何かあったらダメになるんじゃないか、という思いがずっと心の片隅にありました」

なかなか前を向くことができなかった勇輝さんが気持ちを切り替えられたのは、お客さんのレビューがきっかけでした。あんしん生活の商品を楽しみにしてくれているお客さんたちの声を読んで、「こんな気持ちで作っていたらダメだ、胸を張れる商品を作っていこう」と考え直すことができました。

勇輝さんは母・信子さんを「原動力がある人」と表現します。会長に就任し第一線は退いたものの、保険業のほうはまだ続けているとのこと。「きっかけ作りをし、人と人を繋げてくれるのが会長なんです。地元の人たちが幸せになれるようにという会長の思いで始まった会社です。この10年は、会社が継続していくこと

4 5 小松菜は、土作りにこだわる宮城県南三陸町の星農場のものを使っている。星農場も震災の被害から再建を遂げた仲間だ。津田社長(左)と、星農場の星達哉さん、綾子さん。



だけを考えて一生懸命走ってきましたが、改めて地域に根ざした会社になれるように、認知を広げて雇用の創出につなげていきたい」

震災から12年。三陸の復興は今どんな段階にあるのでしょうかと質問すると、勇輝さんはこんなふうにご答えてくれました。

「陸前高田は、震災で有名になってしまった町です。テレビをつけても、被災者、復興という言葉がついてま

わり、ネガティブな印象がついている。そのことに私自身は、これじゃないかという気持ちを感じていません。純粋な商品力で、陸前高田でこんなにいいものが作られているんだということを広げていきたい。そのためには私が前向きに引っ張っていかなければと思っています」

被災者から、その一歩先へ。新社長の、未来を見据えたチャレンジが始まります。



6 8 1枚ずつ成型しながら丁寧に揚げられる。野菜の甘みとオキアミの香ばしさが引き立つ。

7 粗熱が取れたらすぐに急速冷凍される。自宅食べる前にオーブレンジで温めるとサクサク感が増すそう。



4種の国産野菜を使用。温めるだけのミニかき揚げ

4種の国産野菜と小あみのミニかき揚げ

1517 円

140g(4枚) 552円(税込596円)

小麦

あんしん生活(岩手県陸前高田市)



# ソーシャルレポート

フェアトレード商品の産地と  
福島を支援する活動についてレポートします。

編集後記

海沿いに建てられた高さ12・5メートルの巨大な防波堤に、整備された綺麗な道路。一方で人が少なく、がらんとした街並みに複雑な気持ちになりました。各地で様々な災害が尽きませんが、3月は東日本大震災のことを思い出して振り返りたいと思います。(編集部・仲庭)

## 「互恵のためのアジア民衆基金」でフェアトレード商品の産地を支援

### 互恵のためのアジア民衆基金とは？

「互恵のためのアジア民衆基金(以下、APF)」とは、主にアジア各地のフェアトレード商品の産地を支援するための融資基金で、2009年12月に大地を守る会をはじめ18団体によって設立されました。バン格拉ディッシュのグラミン銀行が始めた農村振興のための少額融資(マイクロクレジット)の考え方を基礎に、それぞれの産地が抱える問題を解

決すべく、各産地が提案してきたプロジェクトに融資を行うというものです。2022年11月20日、インドネシアのスラバヤで総会が開催され、各融資先からの報告を受けました。融資は4か国8団体に行われ、農業支援などに役立っています。今回は融資先の一つ、インドネシアのエコシュリンプの生産性向上プログラムをご紹介します。

### 自然に育て、環境を守るエビを応援

エコシュリンプとは、伝統の粗放養殖によって自然な形で育てられたエビです。インドネシアの養殖池で自然に発生するプランクトン等を食べて育ちます。一般のエビはより安く大量に養殖するため、薬剤や人工飼料が使用されています。その結果、養殖池が汚染され、産地は様々な国に移動してきました。APFでは、このエコシュリン

プの生産性を向上させるためのプロジェクトにも融資を行っています。7億ルピア(約630万円)の融資は、エビの仲買人グループになされ、養殖池を自然な状態で安定させる微生物資材等の購入に充てられ、その資材等がエビの生産者に安価で販売されます。この融資によりエビの生産性が向上し、環境負荷軽減にもつながります。



1 融資先のスラウェシ島では、定置網を利用したエコシュリンプの収穫が行われています。産地により収穫方法が異なります。  
2 スラウェシ島のエコシュリンプ養殖池。広々とした海水と真水の混ざる汽水池です。  
3 仲買人のイルワンさん。生産者と粗放養殖でエコシュリンプを守り育ててきました。  
4 収穫されたエコシュリンプは、その場で選別され、氷詰めにされて加工場に運ばれます。



伝統の粗放養殖で薬剤不使用  
自然にのびのびと育てたエビ  
エコシュリンプむきみ  
(ブラックタイガー)

1227 円 26  
200g 1,730円(税込1,868円)  
⑦えび  
⑧オルタートレード・ジャパン  
(東京都新宿区)  
※売り上げ金のうち10円は、  
「互恵のためのアジア民衆基金」  
として積み立てます。

## 福島と一緒に未来へ 「ふくしまオーガニックコットンプロジェクト」

### 福島でオーガニックコットンを栽培

東日本大震災から1年後の2012年春、「ふくしまオーガニックコットンプロジェクト」は、福島県いわき市で有機農法によるコットン栽培という取り組みをスタートさせました。なぜコットンなのかという理由は、当時、風評被害で、農作物を作ることができなくなるのではないかと不安を抱える農家を支援するため、また、一部

の畑では津波の被害もあり、塩害にも強いコットンは最適だと考えたためです。当時、大地を守る会の生産者のいわき夏井ファーム(福島県いわき市)がふくしまオーガニックコットンプロジェクトのメンバーとして活動していたこともあり、2016年より大地を守る会は援農などでこのプロジェクトの支援を始めました。



1 設立からずっと明るく、エネルギーに活動し続けている代表の吉田恵美子さん。  
2 備中茶綿という在来品種のコットンを中心

### 昨年秋のコットンの収穫は無事終了

ふくしまオーガニックコットンプロジェクトでは、5月に種を播き、10・11月にコットンを収穫します。2022年秋の収穫量は、種子がいたままのシードコットンで670kg、種子を取った原綿で167kg。昨年は綿繰り機の状態がよくなく原綿にできる量が少し減ってしまいましたが、1枚300gのTシャツ(本プロジェクトのコットン5%使用)で換算する

と11133枚分になります。大地を守る会ではふくしまオーガニックコットンプロジェクトのコットンを使用して作った雑貨を取り扱っています。また、コロナ禍以前は当社の社員と会員の皆さんで、生産者を訪問してコットンを収穫する援農イベントを開催してきました。状況を見ながらイベントも再開を目指しています。



心で育てています。収穫はすべて手作業です。  
3 昔から日本で使われてきた手ぬぐいに、それぞれ想いを込めたデザインを合わせました。

『NEWS大地を守る』は  
WEBでもご覧いただけます。  
イベントの詳細・お申込みも  
WEBからどうぞ。

大地を守る会

検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している  
取り組みは、主に大地を守る会の  
宅配サービスの年会費・利用料で  
運営されています。

お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部  
TEL●050-5306-8513  
E-mail●ord\_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。  
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、  
ソーシャルコミュニケーション部へ  
お問い合わせください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社  
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階  
TEL 050-5306-8513