

8年前のあの日。
未来へ向かう道のりが始まっていました。
宮城県南三陸町戸倉地区で
カキを育てる生産者の、
阿部徳治さん・民子さんを訪ねました。

南三陸、
また海と
ともに

始まりは あの日から

何台ものダンプカーの後ろに連なって車を走らせ、建物の骨組みが残った南三陸町防災対策庁舎の周辺に未だ広がる、平らにならしただけの土地を抜けると、志津川湾がどっしりと構えていました。透明度の高さから映し出されるさまざまな碧色と、雲の隙間からこぼれ落ちる朝日が穏やかな海面で交じり合い、何色とも言いがたい色合いを醸し出しています。その美しさに思わず驚嘆していると、「ねえ、綺麗でしょう」と笑顔でこちらに歩いてきたのが、宮城県南三陸町戸倉地区でカキを育てる生産者の阿部民子さんです。

8年前となる2011年3月11日。カキの養殖をはじめ水産業が盛んな南三陸町では、大津波により、住宅はもちろん船や養殖棚、剥き場など何もかもが失われました。民子さんは周りの皆と高台に避難する際、集団の後方にいました。後から一人のおばあさんが来るのを見て、声を掛けながら一緒に走っていたところ、次に振り返った時にはそのおばあさんはいません。民子さんの義理の父・徳太郎さんも、違う場所と同じ状況となり、帰って来ることはありませんでした。一方、民子さんの夫・徳治さんは船で漁場に出ていたところで、津波が来ると察知すると、周りの船とともに沖に出ていきました。翌日、船から見た陸地には何もなくなり、変わり果てた町の姿がありました。

「私たちが住んでいる浜で残った船は1艘だけ。着の身着のままの状態です。復旧作業をしながら、養殖や地域をこれからどうしていくかと毎日皆で話し合いました。そして、カ

どっしりと構えながら繊細な色合いを醸し出す志津川湾。カキの養殖棚は、船が悠々と通れる間隔で設置されています。



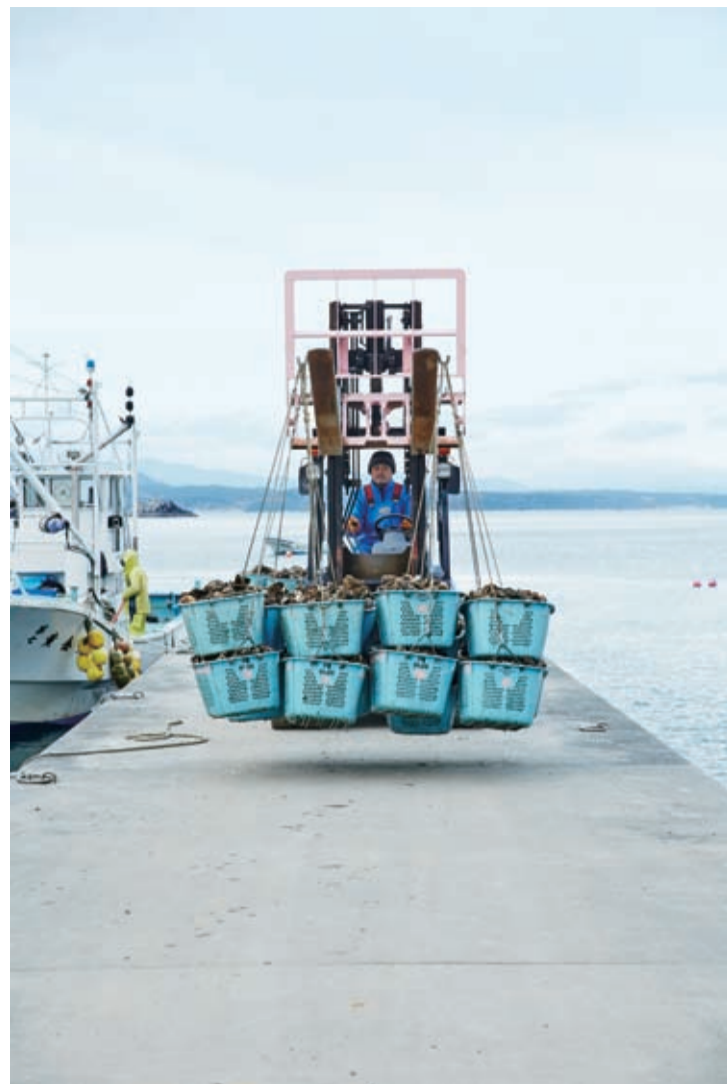
1 阿部徳治さん(左)と息子の瑞輝さん(右)。「息子がいて2人の時は楽です」。
2 カキがびっしり付いたロープを機械につなぐまで手で持つのが「すげー重い」。



海に
生かされてるんだ



一つも落とさず、正確かつパワフルに運びます。



今では1年ほどでこれだけ大きくなり、出荷できます。



3 甘みが濃く、渋みの少ない澄んだ味わい。
4 寒中、石油ストーブで徳治さんが焼いてくれたカキの味わいは格別。



5 むきガキは、一つ一つ剥いてくれる人がいるからあるのです。
6 たくさんあるため、いつも日の出前から行われるカキ剥き。
7 終わらなさそうな人がいると皆でお手伝い。

海と人を守る ASC認証

キ漁師37人が悩み抜いて出した結論が、ASC認証[※]を取得したカキを生産することでした。

昼過ぎ、船に乗り込んだのは徳治さんと息子の瑞輝さん。「養殖棚は船が悠々と通れる間隔で設置して、各棚にぶら下がっているカキが付くロープも5m間隔だね」と徳治さんが話します。震災前は、養殖棚もカキが付くロープも間隔が狭く、カキは過密状態でした。とにかく水揚げ量を多く得るためです。複雑に入り組んだリアス式海岸で山から栄養が流れ込み、植物性プランクトンが豊富でカキ養殖に格好の場所である志津川湾も、過度の養殖により、次第に堆積物が海底に積もり、栄養と酸

素の循環が滞るようになりました。カキの身入りは悪くなり、出荷できるまでの期間は1年から3年にまで延びていたのです。それに漁師たちは気付いていました。しかし、生活がかかっていることもあり、養殖方法を変えることは容易ではありませんでした。そこで起きた東日本大震災。津波は奇しくも過密養殖のツケ



8 もっと伝えるために手作りした紙芝居。
9 イベント開催や情報配信なども行う民子さん(左から2番目)の場所は、女性が働く場所にもなっています。

自然にも人にも“おいしい”
ASC認証
南三陸戸倉っこかき(加熱用)
1326 歳 50
150g 968円(税込1,045円)

※同時配布のカタログ『タッチオーネ』112号も合わせてご覧ください。

C O L U M N

※ASC認証とは?

水産物には大きく分けて、海や川で獲られた「天然」ものと、人の手で育てられた「養殖」ものがあります。養殖の水産物が、環境に大きな負担をかけず、労働者や地域社会にも配慮し、責任を持って育てられたものであることを示す認証がASC認証です。水産養殖管理協議会(Aquaculture Stewardship Council)が認証し、国際的なエコラベルをつけています。持続可能な水産物の取り組みを応援する際、このラベルが一つの目印となります。



「今は1年くらいで出荷できる大きさになります」とは息子の瑞輝さん。心配されていた水揚げ量も以前と変わっていません。翌朝の日の出前。海の目の前に建てられた共同のカキ剥き場には明かりがついていました。現在は大半の漁師がここで、午前中までカキ剥きを行っています。「たくさんあるからいつもこの時間からやっているの」と言う皆さんの手は、休みなく動いています。徳治さんと民子さんも自

らの剥き場で同じ時間にカキを剥いています。「食べてみて」とすすめられて口に入れたカキは甘みが濃く、渋みの少ない澄んだ味わいです。養殖版の海のエコラベルとも呼ばれるASC認証は、戸倉地区のカキ生産者たちが国内初の取得者です。すべてを失って震災の痛みを抱えながら、皆で丸となり、125におよぶ審査項目をクリアしてASC認証まで手に入れたことは、自然や自分自身と向き合い、並大抵ではない努力を重ねてきたからこそです。実は、以前は徳治さんと船に乗っていた民子さんは、震災の経験から今もまだ船に乗ることができません。しかし、南三陸町戸倉地区のこの状況をなんとかして伝えたいという想いで、養殖体験イベントやインターネットでの情報配信なども積極的にを行っています。「海が憎かった。でもね、気付いたの。私たちは海に生かされてるんだって。動植物が棲む海に、人間も寄り添うように共存しないとイケない。消費者の皆さんもぜひ一緒に取り組んでほしいです」。民子さんはまるで海のように澄んだ表情で言いました。自然、人を敬う心を持ち、食をいただきますように。

痛みも抱きしめて
歩んでいく

イベント

編集後記

毎日のカキ仕事や情報配信、イベントの企画・開催など、常に熱心に取り組んでいる阿部民子さんと徳治さん。その姿と合間に見せてくれる笑顔に、生きるといふことの美しさを感じました。カキひいては食をいただく私たちも、そういられますように。(編集部・大塚)

北国の短く美しい春、雄大な自然、人々のやさしさを満喫

第7回 山形村短角牛の山上げ&森林体験ツアー

2019.5.10(金)～5.12(日)

冬は人里、夏は山の上で育つ山形村短角牛。母牛と子牛たちが今年初めて山に放たれる瞬間を見にいこう！と始まったツアーです。広々とした牧野をうれしそうに駆け巡る牛たち。年に一度、この時季しか見ることができない感動的な光景です。また、かつて短角牛を放牧していた牧野にて、地元のネイチャーガイドの案内で自然と触れ合いながら、東北の短い春を楽しみましょう。短角牛生産者との交流や、現地ならではのバーベキュー、短角牛を使ったお惣菜の工場での製造体験・試食もご用意しています。



旅行企画・実施

株式会社トビムシ
〒106-0032 東京都港区六本木7-3-13
トラスティ六本木ビル5階
東京都知事登録旅行業 第2-6290号
国内旅行業務取扱管理者 占部やよい
TEL●03-6447-0721
お問合せ受付時間●10:00～18:00(土日祝休み)

DATA

訪問先…… 岩手県久慈市山形町
※JR「二戸駅」集合・解散です。
旅行代金…… 大人(中学生以上)●30,000円、
子ども(小学生)●18,000円、
未就学児●無料(食事・ふとんなし)
※未就学児で食事・ふとんが
必要な場合、子ども料金となります。
※代金はすべて消費税込みです。
定員…… 20名(最少催行人数13名)
申込締切…… 3月29日(金)まで
企画・協力…… (有)総合農舎山形村、
大地を守る会・
森と木の住まいづくりフォーラム、
岩手県久慈市、JA新いわて

スケジュール(予定)

5月10日(金) [朝食×昼食×夕食○]

JR二戸駅にて集合▶山上げ見学▶
牛舎見学▶民泊

5月11日(土) [朝食○昼食○夕食○]

総合農舎山形村工場見学▶
成谷牧野でのアクティビティ
(雨天:内間木洞見学)▶宿「平庭山荘」着▶
短角牛生産者とのBBQ交流会▶
平庭山荘泊

5月12日(日) [朝食○昼食○夕食×]

バッテリー村にて炭焼き・まき割り体験▶
JR二戸駅にて解散



1 今年初めて山に放たれる瞬間は、牛たちもわくわくときどき。
2 自然や牛たちとふれあう、ゆったりとした3日間です。
3 森林散策やアクティビティで、東北の短い春を満喫します。
4 現地で生産者と一緒に食べる山形村短角牛の味は格別!

【旅行条件】

- 下記の「イベント参加申込書」に、参加希望者全員のお名前、性別、大人(中学生以上)等の別、生年月日、メールアドレス(文書添付が可能なもの)、ツアー中に連絡がとれる携帯電話番号(1家族1台分)をご明記ください。
- 参加を申し込まれる皆さんと旅行会社との通信は、電子メールを利用します。お持ちでない方はその旨をお知らせください。
- 定員を超えるお申し込みがある場合、抽選となります。抽選結果とツアーの詳細は、4月5日(金)までに旅行会社から電子メールでお知らせします。旅行条件を確認の上、指定日までに旅行代金を指定口座にお振り込みください。
- 小学生以下は3名につき大人(中学生を除く)1名の付き添いが必要です。
- この旅行は現地集合・解散です。集合・解散場所であるJR二戸駅までの往復交通手段は、各自でご手配ください。ツアー中の移動は貸し切りバスを利用します。
- 旅行代金は、「スケジュール(予定)」で○のついた食事代、宿泊代、貸切バス代を含みます。飲み物代などは含みません。
- 宿泊は民泊と平庭山荘の各1泊となります。参加者構成により、男女別相部屋になる場合があります。
- 添乗員は同行しませんが、オイシックス・ラ・大地(株)の社員が同行します。
- その他特別な配慮を必要とする方は、お申し込みの際、参加にあたり特別な配慮が必要となる旨をお申し出ください。また、状況により別に参加条件を付与させていただく場合があります。



いま、学校給食について考える

春の学校給食学習会

2019.4.14(日) 13:00～16:30

アレルギーへの対応や民間委託・センター化、食材のあり方など、現在、学校給食の現場は多くの課題を抱えています。『給食の歴史』の著者・藤原辰史さんと、アトピッ子地球の子ネットワークの赤城智美さんに、学校給食の今についてお話しいただきます。後半は意見交換会、終了後は懇親会(事前申込、有料)も行います。



子どもたちに安全でおいしい給食を。

DATA

会場…… 日本財団ビル 会議室(港区)
※東京メトロ「虎ノ門駅」「溜池山王駅」
「溜池山王駅」より徒歩5分
講師…… 藤原辰史さん
(京都大学人文科学研究所准教授)、
赤城智美さん(認定NPO法人
アトピッ子地球の子ネットワーク)
参加費…… 1,500円
定員…… 50名
申込締切…… 3月29日(金)まで
※直接、全国学校給食を考える会に
お申込みください。
主催…… 全国学校給食を考える会、
認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク
お問合せ…… 全国学校給食を考える会
TEL●050-5306-8513
E-mail●kyushoku@member.daichi.or.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、イベント等を旅行業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、当社ウェブサイト上の個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuha.daichi-m.co.jp/information/8>

お申込みはWEB
または右記申込書を
注文書と一緒に
ご提出ください

大地を守る会 イベント 検索



お問合せ

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●csr@member.daichi.or.jp



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



開催しました! /

有明海海苔摘み交流ツアー2019

2019.1.12(土)～14(月・祝) 福岡県柳川市

有明海に船でくり出し、海で育つ海苔を見て、さわって、味わいました。さらに、それが干し海苔となり、等級付けを経て焼き海苔となるまでの見学も! 漁師と皿垣漁協の皆さん、成清海苔店の成清忠さんから現場のお話も聞き、海苔のおいしい理由を実感しました。おいしいものは多くの人の努力を経てできるのですね。

海苔は、漁師さんが毎日海に出て世話をしていることや等級が500以上もあることなどに、皆さんびっくり。



2019年3月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名				参加人数	会員番号			
				人				
参加者の氏名	性別	学年・年齢	アレルギーの有無	参加者の氏名	性別	学年・年齢	アレルギーの有無	
メールアドレス(事前連絡が可能で添付ファイルが受信可能なもの)				携帯電話番号(当日連絡が可能なもの)				

*ご家族の場合、代表者の分のみをご記入ください。

備考(会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)

*複数のイベントにお申込みされる場合や記入しきれない場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。