

## 第1次助成先報告



宮城県  
養殖用資機材等緊急整備事業



南三陸町  
水産業基盤施設緊急復興事業



宮城県  
高鮮度水産物供給施設整備事業

### 第1次助成

	申請団体	事業名	事業概要	助成金額 (単位千円)
1	宮城県	海底清掃資材 購入支援事業	底引き網漁船によるガレキ撤去のために開発された海底ガレキ回収装置で早期に漁場を再生するため、漁業協同組合等へ購入費用を助成する。	99,856
2	宮城県	高鮮度水産物 供給施設整備 事業	魚市場の早期再開と鮮魚流通に必要な氷を確保するための製氷機購入及び設置費用等を助成する。	600,000
3	宮城県	養殖用資機材 等緊急整備事 業	養殖業の早期復旧に向け、養殖事業が必要とする養殖用資機材の整備及び設置費用等を助成する。	500,000
4	岩手県	水産加工事業 者生産回復支 援事業	水産加工業者が必要とする機器類購入及び、設置費用等を助成する。	1,565,635
5	岩手県	魚価安定緊急 対策事業	水産加工協同組合等に、需給調整能力の回復を図るための凍結・冷凍保管能力の確保費用を助成する。	193,761
6	特定非営利 活動法人 よつくらぶ	よつくら港 地域振興施設 「交流館」 復興事業	いわき市四倉漁港の道の駅で、地域の農水産物の販売と地域情報の発信基地として年間60万人以上の人々が利用する施設の改築費用を助成する。	210,000
7	財団法人 ふくしま 海洋科学館	「アクアマリン ふくしま」熱源 設備改修事業	年間100万人が利用する地域観光の中心拠点であるいわき市小名浜の水族館「アクアマリンふくしま」の、基幹設備である水槽温度管理の熱源設備の改修費用を助成する。	80,000
8	すかがわ岩 瀬農業協同 組合	農業生産再生 事業	被災した6カ所の農業倉庫を1カ所に集約、再編することで地域農業の復興再生を図るため、改修費用を助成する。	275,000
9	南三陸町	水産業基盤施設 緊急復興事業	魚市場、漁船、生産施設、加工施設の仮設を含めた早期復旧費用を助成する。	370,495

## 宮城県 海底清掃資材購入支援事業

## ガレキ撤去専用の底引き網の製作を支援、各漁協に計18網を納入

宮城県の漁業生産能力の回復には、湾内や沖合に流出したガレキ撤去が不可欠である。いままでクレーンを搭載したガット船などで作業していたが、これでは水深の浅い所でしか回収できない。そこで本助成で「ガレキ撤去専用の底引き網」を製作し、各漁協に計18網を納入した。この網は回収・仕分けがしやすいように目あい(網の目)を大きくし、摩耗に強い素材を採用している。回収用袋を装着すれば60t船で最大約20㎡のガレキを回収できる。

2012年3月12日より仙台湾内の海底のガレキ撤去が行われ、18日からは各漁協より計18隻の底引き網漁船が出動し、水深30m超の沖合いでの本格的なガレキ撤去も始まった。すでにガレキを回収した場所に別のガレキが海流で流されてくるなど、いろいろと苦労も多いが、それでも根気よく回収作業を続けている。

【以上、2012年7月10日版掲載情報】



回収されたガレキの山



専用の底引き網を使用

## 宮城県 高鮮度水産物供給施設整備事業

## スラリーアイス製氷機で、高級魚の付加価値向上を目指す

牡鹿半島の先端、金華山を横に見る鮎川漁港は、周りに遮る物がなく、何百隻の漁船や水産施設、そして民家が津波の引き波に持ち去られ、海はガレキの山と化してしまった。「津波は三段階で港を襲い、特に第三波はまるで悪魔の様でした」と牡鹿漁業協同組合の児玉信夫組合長は話す。鮎川漁港は銀ザケや塩蔵ワカメの養殖で有名であり、また水揚げされる魚も金華サバやヒラメと高級魚が多い。震災で水揚げ時の鮮度維持に不可欠な製氷装置を失ったことは大きな痛手であった。そんな鮎川漁港だったが、宮城県が行った高鮮度水産物供給施設整備事業で、2012年9月にスラリーアイス製氷機の導入を実現でき、市場を利用する多くの関係者の期待を集めている。

「魚体を傷めず鮮度保持できるスラリーアイスは、高級魚を扱う当漁港に実に効果的です。このスラリーアイスを市場のどこからでも気軽に利用できるようにと、取り出し口を多数設置しました。まだテスト段階ですが、銀ザケやカレイなどに使用いただいた評価は上々です」。

5t／日の性能を有するこのスラリーアイス製氷機は、鮎川漁港にとって仮設ではない建物として震災後初めて完成した記念すべき施設である。いまは定置網の水揚げも回復し、鮎川港のブランドである金華サバや銀ザケなどの評価を取り戻そうと、港は活気づいている。

【以上、2013年1月31日版掲載情報】



津波にあらゆるものが持ち去られた鮎川漁港



市場のどこからでも使えるように取り出し口を多数設置



児玉信夫組合長（左）と内海純業務課長（右）



水揚げに活気づく鮎川漁港



## 宮城県 高鮮度水産物供給施設整備事業

## 県内五つの漁港に製氷設備を支援、水揚げ機能の回復を図る

宮城県は本助成金6億円を活用し、津波の被害から復旧を図る県内五つの漁港の水揚げ機能を高める製氷設備の支援を進めている。中でも魚介の商品価値を高めるのに役立つとして期待されているのが“スラリーアイス製氷機”だ。スラリーアイスは、真水でつくる普通の氷と違い、海水中の水の分子を小さな粒状の氷の結晶にするため余計な真水を一切加えない。しかも殺菌処理した海水を混ぜてシャーベット状にするので、魚体を傷つけず、より素早く均等に最適な温度で魚全体を冷やすことができる。このスラリーアイス製氷機を最初に導入したのは志津川漁港、さらに石巻漁港、女川漁港の導入が完了した。

2012年3月にスラリーアイス製氷機を導入した**志津川漁港**の宮城県漁業協同組合志津川支所運営委員会の佐々木憲雄委員長は「カードを使えばだれでもスラリーアイスを使えるようにしました。タンク内のスラリーアイスは、配管を通じて構内4ヵ所の取り出し口の蛇口をひねるだけで水道水のように出てきます。これなら水を運ぶ面倒がなく、女性でも容易に使用できますよ」と話す。【以上、2012年7月10日版掲載情報】

**石巻漁港**は、カキやホタテやホヤ、カツオ、サバ、サンマ、スルメイカなど豊かな魚介類が水揚げされ、生産・加工会社が207社、約5000人が市場周辺で働いていた。地震と津波に襲われた市場周辺は、多くの建物が破壊され、地盤沈下により浸水も起きている。この土地のかさ上げ工事と並行して、スラリーアイス製氷機の建設が進められた。

「2012年6月にスラリーアイス製氷機が完成し、市場の機能は一つひとつ整いはじめています。今後は、いままで使っていた製氷、冷海水装置と性能の異なるスラリーアイス製氷機をどう活用するか。ユーザーにさまざまな魚種で試していただき、その声を反映して石巻魚市場で提供できる水産物の商品価値を高める方法を一つずつ探していきたい」と石巻魚市場（株）の須能邦雄代表取締役社長と及川耕吉常務は話している。

**女川港**も津波で各種施設が破壊され、地盤沈下にも苦しめられていた。「土地をかさ上げて仮設の水揚げ岸壁を作り、どうにか水揚げを再開できたのは2011年7月です。一刻も早く水産物を鮮度保持できる設備を必要としていましたので、スラリーアイス製氷機が導入できた時は、本当にうれしかった」と（株）女川魚市場の加藤実専務は話す。本助成でスラリーアイス製氷機が完成したのは2012年6月、本格的に稼働したのは7月から。現在、銀ザケは70%近くまで回復し、サンマ船も順調に戻ってきている。大型船の水揚げもできるようになった。

「定置網も3ヵ所まで設置され、1日の水揚げ量も約100tに増えています。と言ってもまだ震災前の水揚げの半分くらいですから、もっと水揚げを増やしていきたい。しかし、かつて備えていた冷海水装置が1日約100t供給できたのに対し、スラリーアイス製氷機は1日約40tと少ないので、さらに製氷設備を強化して、安心して水揚げができる市場としての受け皿機能を整え、水揚げ量を増やしていきたい」と加藤実専務は話している。【以上、2012年10月31日版掲載情報】



志津川漁港に導入されたスラリーアイス製氷機



カード1枚で自由に使用可能



石巻漁港に導入されたスラリーアイス製氷機



女川港に導入されたスラリーアイス製氷機



水揚げされたサンマはスラリーアイスで鮮度を保持

## 宮城県 高鮮度水産物供給施設整備事業

## スラリーアイス製氷機で作業も楽に、養殖業復活に大きな手応え

リアス式海岸で知られる三陸海岸の南部、志津川湾南岸の戸倉半島に位置する戸倉地区にある波伝谷漁港は、カキ、銀ザケ、ワカメなどの海面養殖業で栄えていたが、津波により荷捌き施設などが壊滅的な被害を受けてしまう。

「最大で高さ38mの場所まで津波が襲ったと聞いています。組合員の8割の家屋が半壊、9割近くの漁船が流されてしまいました」と宮城県漁業協同組合志津川支所戸倉出張所の阿部富士夫所長は話す。当時はもう食べるだけで精一杯。それでも負けずにガレキ撤去を行う漁協の姿に引っ張られ、一人また一人と動きはじめた。

「漁船の中には津波で山まで流されていたものがあり、調べてみるとこれがまだ使えるとわかりました。港まで運び入れた時は、思わず涙が出ました。この漁船が操業再開への希望だったのです」と話すのは銀ザケ部会長の須藤正一さん。3ヵ月後にはガレキ処理を終え、2011年11月に山にあり無事だった銀ザケの稚魚養殖施設の稚魚を放流した。

「2012年の銀ザケの水揚げは例年の半分くらいでしたが、今年は8割を目標にしています」と須藤さん。この銀ザケにスラリーアイスが最適だと評判である。スラリーアイス製氷機の導入で、震災前の製氷供給量と同量の10t／日が供給可能となった。

「いままでは製氷した氷を砕いて箱に詰める手間がありましたが、スラリーアイス製氷機ならホースから必要な量を取り出すだけ。随分と作業も楽になりました。いまもうひとつ荷捌き施設を、さらにカキ処理場の建設も計画しています。これらが完成したら、そこでもスラリーアイスを活用していきたいですね」と阿部所長は話している。

【以上、2013年10月31日版掲載情報】



1日10tのスラリーアイスを供給（波伝谷漁港）



宮城県漁業協同組合志津川支所戸倉出張所のみなさん（波伝谷漁港）



今年の銀ザケの水揚げは1000tが目標



海上の養殖プールへ餌を与えに向かう



助成で荷捌き施設も完成



## 宮城県 養殖用資機材等緊急整備事業

## 宮城県の水産業復活に向けて、本助成を使い県が養殖業者を支援

養殖用資機材は、国の支援対象とならず多くの養殖事業者が震災からの復旧に苦勞している。そこで宮城県は、本助成に申請して支援を開始した。

宮城県漁業協同組合 七ヶ浜支所運営委員会 齋藤吉勝委員長のノリ生産工場も、この助成で再建を果たした一つである。

七ヶ浜町は国内ノリ生産の最北端の主産地として、震災前は全国5位の水揚げ量（6億8000万枚）を誇り、宮城県のノリは“みちのく寒流のり”として愛されてきた。しかし、震災によりノリ生産工場の大半が損壊し、大勢いたノリ生産者も散り散りとなる。助成により毎時7000枚のノリを生産できる機械を導入した齋藤委員長は「これで働く場所が、帰って来る場所ができた」と話す。現在、ノリ生産業に係る仲間も87名までが戻ってきている。

【以上、2012年7月10日版掲載情報】

宮城県漁業協同組合石巻地区支所は、カキの養殖を柱にタネガキなども含めて全国に出荷していた。「カキもそろそろ終わりかな」などとみんなと談笑しながらカキ処理場で殻むき作業をしていた時に、地震に襲われる。津波が来る前に組合員は無事に避難できたが、石巻湾にあった約60のカキの養殖棚は全滅してしまった。あまりの被害の大きさに落胆し、養殖業の再開をあきらめて故郷から離れる組合員も現れた。

「あの時はもう目の前が真っ暗になりました」と石巻地区支所のみなさんは振り返る。力を合わせてガレキ撤去を行い、他地区よりタネも入手。通年の1ヵ月遅れながら植え付けを行うことができたが、2011年の生産量は例年の約4割に過ぎなかった。助成でカキ処理場に必要な資機材を揃え、組合員が共有する用具倉庫やトラックも導入。養殖業復旧に向け体制を整えてきた。

「2012年のカキは身が大きく育ち、素晴らしいできになりそうです」。石巻地区支所では、7割以上の生産量を目標に頑張っている。

【以上、2012年10月31日版掲載情報】

2013年5月24日、ヤマトホールディングス（株）木川 眞社長が、この助成で復旧を進める宮城県の養殖業の状況を視察に七ヶ浜町を訪れた。宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所運営委員会 齋藤吉勝委員長のノリ生産工場で齋藤委員長の説明を伺いながら、助成で再生した加工作業所、周辺機器、全自動ノリ製造装置、軽トラックなどを見学。視察を終えた木川社長は「財団で助成をさせていただいたことが、この地域の復興の先導役として実際に動きはじめた姿を見て、本当にお役に立てて良かったと感じています。今後は作ったものが流通をしていけるかどうか、そこからあともグループ全体でサポートしていければ良いと思います。みなさんと一緒に頑張ってやりましょう」と話している。

【以上、2013年10月31日版掲載情報】



齋藤委員長のノリ生産工場を視察（左からノリの熟成機械、全自動ノリ製造装置、乾燥・袋詰め機械）



パワーアップしたノリ乾燥機（七ヶ浜町）



細かく粉碎したノリの熟成機（七ヶ浜町）



助成で購入したトラックと石巻地区支所のみなさん



カキ処理場に必要の資機材を共同利用できる用具倉庫を購入（石巻地区）



齋藤吉勝七ヶ浜支所運営委員長のノリ生産工場で（左より加藤佳之東北支社長、小野誠司七ヶ浜町産業課長、齋藤吉勝七ヶ浜支所運営委員長、木川社長、相澤良弘のり部会部会長）

## 宮城県 養殖用資機材等緊急整備事業

## 資機材を揃え、養殖業の復旧へ向けて前進する鮎川漁港

牡鹿半島の先端にある鮎川漁港は、周りに遮る物がないため、想像を超える津波の被害を受けてしまった。ここはホエールウォッチングの人気スポットでもあり、船の形をした博物館が名所となっていたが、震災で博物館としての機能を失い、いまだ閉館状態にある。

「沖に避難した船は無事でしたが、港に係留していた約170艘の船は全滅です。養殖の生け簀なども陸に打ち上げられていました」と牡鹿漁業協同組合の児玉信夫組合長。巨大な力の引き波に持ち去られた住宅や建物、漁船などがガレキとなり、海の様相は一変していた。それでも我々の海を自分たちの手で取り戻そうと海のガレキ撤去を開始する。

「海をきれいにしないと養殖の筏も張れませんからね。6月くらいにやっと手をつけられるようにできて、夏にはこの助成を受けてワカメ、銀ザケの資材の手配を開始しました」と児玉組合長は振り返る。

助成を受けて真っ先に水揚げを再開したのがワカメの養殖である。「全滅した養殖資機材や棚は助成で用意できましたが肝心の種がなかった。そんな時、金華山沖の定置網に流された種が付いていると聞き、ほっとしました。鮎川の種が残っていたのですから、嬉しかった。種の植え付けを再開したのは震災から4ヵ月後です」と**牡鹿漁協わかめ養殖団**の熱海秀人さん。種を植え付けてから2ヵ月ほどで収穫することができた。

一方、銀ザケの養殖もほぼ同時期に再開に動き出す。ここではサケの稚魚を放流するのではなく、海に作った養殖の生け簀で稚魚を成魚へと育てて出荷している。「海の養殖生け簀は津波でやられてしまいましたが、稚魚を育てる山の養殖施設は無事でした。海のガレキ掃除が終わってすぐに助成を活かして再開し、1kgぐらいに育ったものから順次出荷しているのですが、風評被害のため魚価が安定していないのが辛いです」と**牡鹿漁協銀ざけ養殖団**の安部勝敏さんは話す。この銀ザケの品質価値を高めるために、高鮮度水産物供給施設整備事業（第1次助成）でスラリーアイス製氷機を導入。さまざまな試行を重ねながら、鮎川漁港は復旧の努力を続けている。

【以上、2013年1月31日版掲載情報】



鮎川漁港近辺にはいまだ津波の被害があちこちに残る（2012年11月）



ワカメ刈り入れとともに仲間も帰ってきたと熱海さん



銀ザケのエサ倉庫を前に復旧の様子を話す安部さん

## 岩手県 水産加工事業者生産回復支援事業

## 漁師と力を合わせ、水産加工会社107社の一つが動き出す

「新鮮な魚介を活かした魅力的な商品開発で、企業と漁師が協同して地域漁業の復興を図る」そんな目的で動き出しているのが越喜来地区の**（有）三陸とれたて市場**である。岩手県では、この助成を使い事業再建に必要な真空レトルトパックの機械や冷蔵機器を設置するための資機材を支援。インターネットも活用し、リアルタイムに三陸の旬の食材をアピールする方法は、全国の消費者から注目され、着実に注文を増やしている。【以上、2014年4月30日版掲載情報】



アジフライやだし付きの茶漬けなど、商品化の研究中



設備が整って、いよいよ始動



## 岩手県 水産加工事業者生産回復支援事業

## 岩手県の水産業再生に向けて、民間の水産会社107社を支援

震災で大打撃を受けた岩手県の水産業の再生には、漁業・養殖業・水産加工業を一体とした復旧が必要であり、そのどれが欠けてもかつての豊かな岩手県の水産業の活気を取り戻すことはできない。しかし、震災当時、民間の水産加工会社への国からの早期助成はまだ難しい状況にあった。そこで岩手県は本助成に申請し、助成金16億円を使って107社の民間企業に支援を進めてきた。各企業は、津波や地震で破壊された各種設備などを購入し、工場再建に向けて前進を続けている。

その助成先の一つ、久慈市に四つの工場を構えていた**八戸缶詰(株)**は、震災で全工場が壊滅した。「近くにあった丸太置き場の丸太が建物や設備に突き刺さってきました」と担当事業部の大西石勝部長は震災の恐怖を振り返る。従業員は全員無事にバスで避難できたが、出荷を待っていた約2万パックの冷凍食品や缶詰も流されてしまう。今回の助成で修理可能な機械の修繕を行い、必要な機材の購入もできた。それでも今年の4月再開できたのは、一つの工場だけである。それまで約150名いた従業員も再スタートではわずか17名に減少した。「稼働を開始した工場では、さんまの立田揚げという新たな商品の製造を行っています。久慈のものでより魅力的な商品を発信していきたい。目標はできれば1日3t。従業員もお盆までには35名くらいには増やしていきたいと考えています」。

洋野町にある八木市場の近くでサケのフィレ加工を行う**(株)カネセ関根商店**も津波により、工場、冷蔵冷凍施設、倉庫が被害を受けた。「工場の骨組みは残ったので建物の外側を自社でなんとか修理しましたが、流された設備はとても購入できません。正直、ガクッと来ました」と関根博文常務取締役。今回の助成で設備を整え2011年8月に事業を再開できたが、いまの生産量は震災前の7・8割程度。震災で生産できなくなった時期にいくつかの売り先が離れたのが原因である。それでも工場再開とともに従業員25名全員が無事に復職できた。「いまは震災前の状態に一刻も早く戻せるように、みんなで力を合わせて頑張っています」。

同じく洋野町にある**(株)三浦商店**は、主にシメサバを取り扱っている。原料のサバは凍結して倉庫に保存し、1年を通して作業ができる量を確保していた。この倉庫と加工作業所が津波の被害に遭い、保存していた原料もすべて駄目になる。「一階の設備などがすべてやられてしまい、かろうじて2階だけが残りました」と西英栄営業部長。被災後は再開の目処が立たず、従業員には全員必ず復職させると約束し、一時解雇しなければならない厳しい状況だった。「助成を受けて必要な機材も購入でき、2011年の9月5日には再開することができました。半年かかりましたが、従業員にも、お客さまにも戻ってもらうことができ、ほっとしています」。9月の新漁期から仕入れた魚介で1年分の原料も無事に確保できた。いまは、取引先の注文に応じて、1日4～5tのサバを処理している。「仕事があること、みんなと一緒に働けることがなによりうれしいですね」と西営業部長は話している。

【以上、2012年7月10日版掲載情報】



サンマ加工機械を新たに導入(写真上)、新工場での再スタートを誓う八戸缶詰



工場を再開でき、みんなに笑顔が戻ったカネセ関根商店



助成でコンベアなどを購入。1日に4～5tのサバを処理する三浦商店

## 岩手県 水産加工事業者生産回復支援事業

## 津波で施設や機械などを流された民間水産加工会社に助成

**森下水産(株)**は、サンマとイカを中心にフライや唐揚げの冷凍加工食品を作り、全国のスーパーやコンビニなどに販売していた。工場を襲った津波は本社2階にまで到達。1階にあった設備や資機材、冷蔵庫などすべてを押し流してしまう。「ちょうど震災前の2月に大型の冷蔵庫を購入して、1年分の原材料約3億円分を貯蔵していたのです。これが全部津波にやられてしまいました」。しかし、なによりも打撃を受けたのは生産の要となるトンネルフリーザーを破壊されたことであった。幸い1台は修理でき、震災から4ヵ月後の2011年7月にワンラインを稼働することができたが、この間に離れてしまったお客様もいる。一刻も早くお客様の信頼を取り戻したいと、本助成で新しいトンネルフリーザーをもう1台購入。震災前と同様に2ラインで生産できるようにした。

「現在、8割ぐらいまで生産能力は回復しています。再開時の従業員は、販売担当も合わせて約30名でしたが、いまは85名ぐらいまで復職できています。これからが勝負です」と森下専務は話している。

スルメイカのフライ、唐揚げなどの冷凍加工食品を製造販売する**(株) 國洋**も津波により、三つあった工場すべてが被害を受け、保存していた商品や原材料、そして大切な設備の大半が損壊した。本社工場は2011年7月には修復し再開できたが、他の二つの工場は閉鎖を余儀なくされた。従業員175名のうち復職できているのは1/3程度で、売り上げも震災前の40%ぐらいである。

「どうやっていこうかと悩んでいる時に助成のお話があり、本当に助かりました」と濱田浩司代表取締役。助成で皮すき機、自動計量包装機、リングカッター、シャトルコンベアなどを購入した。「いまはできる限り機械化を進め、作業効率を上げようとしています。また、いままでは水揚げされたスルメイカを仕入れて一から加工していましたが、これからは切り身になった物を仕入れてフライや唐揚げにするなど分業化も視野に入れたと思います」と新たな方法に意欲的にチャレンジしている。

市場に水揚げされるサンマやサバ、アミエビなどを顧客の要望に応じた冷凍製品として加工・供給する**東和水産(株)**は、三つの工場すべてが津波により壊滅的な被害を受けた。「正直、廃業まで考えました。しかし、従業員の生活がかかっていますから、簡単にあきらめる訳にはいきません。それに長年築いてきたお客様、地域のみなさんとの信頼関係をなんとしても守りたいと、再建の決意を固めました」と後藤勘二郎常務取締役は当時の心境を振り返る。

助成で購入したのは、サンマ加工処理作業を行う上で必要不可欠な縦並べ装置3台、コンベア・フリーローラー、氷供給装置など。この装置導入で震災前に比べサンマ一日あたりの処理量は60～70%まで回復した。現在はマグロ漁に使用する冷凍サバの加工も行えるようになっている。

「震災時に焼失した3000tの冷蔵庫に代わる冷蔵施設を建設できるようにと検討しています。一刻も早くすべての従業員が復職できる体制を取り戻したいのです」と後藤常務取締役は話している。

【以上、2012年10月31日版掲載情報】



トンネルフリーザーを助成で購入  
(森下水産)



津波で工場の中に流れ込んだ看板の前で。森下幹生社長(左)と森下幸祐専務(右)



助成で購入したイカリングカッター(國洋)



國洋の濱田浩司代表取締役



東和水産が導入した鮮魚定量縦並べ装置



焼失した冷蔵庫に代わる設備を整備できるよう検討中(東和水産)



## 岩手県 水産加工事業者生産回復支援事業

## 取り引き先の信頼回復と新たな市場拡大を図る釜石市の水産加工会社

三陸漁場の海の幸を信頼できる品質の高い商品として全国の学校や病院へ。釜石市内に本社を構え、大槌町には缶詰工場や冷凍食品工場などの三つの工場を持つ**(株) 津田商店**は、学校給食を主とした自社ブランドの冷凍食品と、サバやサンマの缶詰などのOEM製品を製造していた。しかし、津波により本社、工場の設備はすべて破壊され、大切な製品レシピのデータが入ったパソコンも海水に浸かり使用不能になる。

「まずは社員やお客様、取り引き先と連絡を取れる場所を確保しようと、釜石市内に仮事務所を借りることにしました」と津田社長。ネットすらつながらない仮事務所。ガレキと化してしまった工場。再開まで我慢してほしいと製造加工員は一旦解雇した。運良く破壊されたパソコンからハードディスクを取り出すことができ、会社の命ともいえる製品レシピを復元することができたが、このままでは工場の再建は不可能である。そんな時、助成で県の支援を得られることを知る。

「原材料を煮る、殺菌する機械など、水産加工に必要な各種設備を整えることができ、2012年4月に釜石市鶴住居町に工場を建て直し、再出発しました。製造加工員を含め約190名の従業員を再雇用できました」と津田社長。「風評被害の影響もあり、再開当初の売り上げは、約1割という惨憺たる状況でした。それでも社員全員でコツコツと営業活動を続け、毎月毎月数字を伸ばしてこられました」。現在、津田商店は缶詰の製造を含めると、震災前の約8割まで売り上げを回復している。

**小野食品(株)**は、サケやサバ、マスなどを釜石市内の二つの工場で焼魚や煮魚に調理し、商社や問屋を通じて、全国のホテルや外食産業に卸していた。だがバブル崩壊後、これからは新たに自社ブランドを開発し通販事業の拡大に取り組んでいこうと、2011年に大槌町の既設工場を買い取り全面改修し開所式を行った。「その2週間後、津波に襲われてしまったのです。開所式を行った2階には船が飛び込んでいました」と小野昭男代表取締役は、当時を振り返る。三つの工場すべてが被災してしまったが、点検してみると一番高いトンネルフリーザーやレトルトの装置など大きな機械はオーバーホールで済むとわかった。そこで辛うじて建物が無事だった一つの工場を改修し、2011年6月に製造を開始した。

「風評被害もあり離れていく取り引き先もありましたが、それでも学校給食と病院施設関係、そして通販事業で獲得したエンドユーザーは私たちの商品を買ってくれました」。再開後、通販事業のお客様は5000件ほどに伸びる。ならば本格的に事業の柱にしようと、2012年7月にこの助成で必要な設備を整え、全壊した一つの工場を再建。4ヵ月後の11月には約1万4000件と順調にお客様が増えていった。

「地元各社が工夫して自社ブランド商品を作り出すことで、釜石ならではの世界を確立できたらいいですね。そしてファンが増え、うちにも扱わせてほしいと全国の通販会社からオファーも入り、販路も広がっていく…。そんな流れが作れたら復興の一步につながるのではと考えています」と小野代表取締役は今後の抱負を話している。

【以上、2013年1月31日版掲載情報】



津波で無惨に破壊されてしまった（株）津田商店の工場



蒸気で殺菌も調理も行える機械を4台導入（津田商店）



津田保之代表取締役社長（左）と平内浩史課長代理（右）（津田商店）



震災前に開所したばかりだった小野食品（株）の大槌工場



加熱、調理、殺菌、冷却までできる圧力容器（小野食品）



小野昭男代表取締役（小野食品）

## 岩手県 水産加工事業者生産回復支援事業

## 従業員のため、地域復興のため、工場再建に必要な設備を購入

三陸漁場の“産直”にいち早く乗り出した**阪神低温(株)**は、釜石、山田、唐丹の三つの工場で素材を1次加工し、新潟の工場や西宮市にある本社工場に送り最終製品にして全国に出荷していた。「産地で最初の素材を作ることが大事。水のきれいな環境の良い所で、産地の素材を知り加工に手慣れた従業員が作るからこそ良いのです」と西明義晃専務。最初は学校給食からはじめ、生協、量販店へと販売ルートを拡大し、これからだという時に津波に襲われた。阪神低温は、阪神淡路大震災でも被災しているが、先の震災から立ち直った不屈の精神で復旧に乗り出す。

「2011年12月に釜石の冷凍工場を再建しました。助成で凍結庫、冷凍機、真空包装機、金属探知機、製氷機、製氷庫設備を購入でき、製品の品質維持や保管に欠かせない設備を整えることができました」。

現在、アメリカオオアカイカ、本紫イカ、真イカの1次加工に特化し、1ヵ月約130tの生産量を実現。西宮の本社工場をはじめ自社グループで加工する分は生産可能になった。工場は一つに減ったが、生産効率を高め、今後は外部への出荷も視野に入れながら、釜石ブランドの産直展開の復活に励んでいる。

業務用イカ素材の製造・販売を主事業にする**(株)井戸商店**。釜石と大槌にあった三つの工場はすべて損壊し、組合の冷蔵庫に預けていた原料も全部使い物にならなくなった。震災直後、大橋武一社長は避難所にいる従業員のために、毎日リュックを背負って食料の調達に歩きまわる。しかし、状況は厳しく自力での工場再建は不可能と判断。従業員も一旦解雇しなければならなかった。それでもお客様の声に励まされ、震災から1ヵ月後に外注先の工場を借りて仕事を再開。地道に努力を続ける中、2012年5月、釜石に新工場を建設、本助成による県からの支援を受けて、各種機器類を配備できた。

「一度は断念した工場を再建できて本当にうれしかったですね。まだ売り上げは震災前の4割ぐらいですが、現在、自社ブランドのイカウインナーを開発し、新規お客様を開拓しています。以前の事業規模まで回復させ、全従業員が戻れるように頑張ります」と大橋社長は話している。

**(株)伊藤商店**は、大槌町にあった3棟連なる工場を津波に破壊された。「工場に流れ込んだガレキの撤去を終えたのは6月でした。しかし、周辺はまだ大変な状態なので、続けて近隣のガレキの片付けに取りかかりました」と伊藤治郎常務、伊藤三郎部長。仕事を再開できるようになったのは、秋サケの水揚げがはじまった2011年11月。まだ壁が抜けたままの工場にブルーシートを張り、助成で購入した冷蔵庫と凍結庫を導入しての再開だった。工場の壁などの修復が完了したのは2012年1月、本格的に工場を稼働できたのは震災から約1年後の3月である。

「塩蔵ワカメ、イサダやサバ、サンマなど、時期の魚を冷凍し加工できるように処理して地元の加工業者に卸しています。大槌市場が再開してからは、うちが水揚げの90%以上を買っているでしょうか。仕事を増やせば雇用も増え、地域活性化にきつとつながります」。周辺はまだ復旧の見通しがたっていないが、伊藤商店には復興の明かりが灯りはじめた。

【以上、2013年1月31日版掲載情報】



「仕事が再開できてうれしい」と従業員みなさん（阪神低温）



西明義晃専務取締役（左）と和田亘工場長（右）（阪神低温）



助成で自動梱包機、真空包装機、フードカッターなどを購入（井戸商店）



（株）井戸商店の大橋武一社長



（株）伊藤商店では導入してから凍結機をフル稼働し続けている



従業員と力を合わせて復旧に励む伊藤治郎常務（右から4番目）と伊藤三郎部長（同3番目）（伊藤商店）



## 岩手県 魚価安定緊急対策事業

## 県内外の冷凍倉庫への水産物の輸送費、倉庫使用料などを助成

岩手県の沿岸部は、豊かな水産物が獲れる全国有数の漁場である。しかし、震災により物流の拠点となる冷凍倉庫の大半が損壊した。「このままでは漁を行っても水揚げした水産物の鮮度を保持できず、魚価は暴落してしまう…」急ぎ県内外の被災を免れた冷凍倉庫を持つ事業者に協力を仰ぎ、水産物を保管できる体制を整えなければならないが、そのためには、水産物の輸送費、保管する倉庫の使用料などが必要となる。

そこで岩手県は本助成に申請し、2011年11月より県内四つの団体（久慈市冷凍水産加工業協同組合4社、宮古水産加工業協同組合13社、釜石流通団地水産加工業協同組合10社、大船渡湾冷凍水産加工業協同組合9社）の計36社に支援を行った。

助成を受けた団体の一つ**大船渡湾冷凍水産加工業協同組合**は、いままで二つの冷蔵庫を所有し、組合各社で共有できるようにしていた。しかし、津波により二つとも大破。凍結能力、冷蔵保管能力を失ってしまう。

「10mを超える津波に襲われ、二つの冷蔵庫のドアが破られて中の荷物もすべて駄目になってしまいました。2100tはあったでしょうか」と鈴木憲助参事は話す。

大船渡湾冷凍水産加工業協同組合の組合員の一つ**鎌田水産株式会社**は、水産物の冷凍冷蔵品の生産・出荷を主事業としている。ところが震災で事業を支える重要な施設である五つの冷凍倉庫のうち、三つが壊滅的な被害を受け、残りも修理しなければすぐには使えない状況となってしまった。だが鎌田仁代表取締役は、決して悲観的にはならなかった。

「まだ立ち直れる環境にあるのですから、やるしかない。“8月のお盆前には再開できるようにしよう”と、従業員と話し合いガレキ処理からはじめました」と振り返る。

従業員が力を合わせて工場の復旧を進め、なんとかサンマの秋漁までには再開できるようにした。だが冷蔵庫が使えないため買い付けた水産物の鮮度の維持ができない。他所の冷凍倉庫を持つ事業者に協力を依頼したが、そのコストは大きな負担となってしまう。

「沿岸部の近くの倉庫は大半が被害を受けていますから、仙台、盛岡、八戸、銚子などの冷凍倉庫にご協力いただきました。問題はそこまで運ぶ輸送費、保管料、入出庫料です。この費用を本助成で支援していただき本当に助かっています」と鎌田代表取締役。

いまは自社の冷凍倉庫施設を建設するため準備を進めているが、地盤沈下などもあり、建設地の確保にも苦労している。

同社の鈴木由也常務取締役は「困っているのはうちだけではありませんからね。いまはみんなで互いのことを思いやり、力を合わせることで、前に進めると思っています」と話す。

大船渡湾冷凍水産加工業協同組合の鈴木参事は「おかげさまで大船渡湾の秋漁のサンマの水揚げは前年比15%減で済みました。組合の冷蔵庫の一つはなんとか修理できましたので、今後はさらに体制を整えて水揚げ増強と魚価安定に努めたいと思います」と話している。

【以上、2012年10月31日版掲載情報】

冷凍保管倉庫を失った釜石流通団地水産加工業協同組合の組合員である小野食品(株)、(株)伊藤商店、(株)井戸商店をはじめとする10社も、原材料を保管する冷凍倉庫の使用料や輸送費の支援を受けて、事業再開を果たしている。

【以上、2013年1月31日版掲載情報】



水揚げした水産物の鮮度維持には凍結能力、冷蔵保管能力が不可欠



津波に破壊され使用不可能となった鎌田水産の冷凍倉庫(大船渡市)



お借りしたまるか冷蔵庫に製品を輸送し保管



津波で破損した大船渡湾冷凍水産加工業協同組合の冷蔵庫(永沢冷蔵庫)

## 特定非営利活動法人よつくらぶ よつくら港地域振興施設「交流館」復興事業

## 地域復興のシンボル、日本で唯一“港の中にある道の駅”が復活

地域の新鮮な農水産物を安心・安全に提供する重要拠点であり、直売所やレストランなどを有する働く場、また地域交流の場として地元の方に親しまれてきた『道の駅よつくら港「交流館」』。しかし、地震によりその機能の大半を失う。交流館をなくした上に、さらに原発事故による農水産物の出荷停止、風評被害により地元農水産物生産者は窮地に追い込まれる。そこでNPO法人よつくらぶは、本助成を活用し、地域復興のシンボルともなる交流館の再建に動き出した。

2012年1月に地鎮祭が行われ、現在着々と工事は進行中である。原発事故による農水産物の風評被害を乗り越え、地域振興や経済基盤の復興、雇用の拡大、流通経済の復興を図る新拠点『道の駅よつくら港「交流館」』の建設が進むとともに、地元の期待も高まっている。

【以上、2012年7月10日版掲載情報】

2012年8月11日、NPO法人よつくらぶが運営する『道の駅よつくら港「交流館」』が竣工し、完成式典並びにオープニングイベントが開催された。当日は、復活を待ちわびていた多くの地元市民や観光客が詰めかけ、行列ができるほどの大盛況となった。

「被災直後は食物もままならなかったもので、会津から野菜などを分けてもらい、交流館で炊き出しを行いました。温かい食べ物を手に喜ぶみなさんの笑顔を見て、なんとか交流館を再開しなければと誓ったのです」と佐藤雄二理事長は振り返る。震災から約1ヵ月後には仮設店舗で土日の営業を再開。7月には平日営業も再開できたが、道の駅としての物販機能を完全に取り戻すまでには至っていなかった。

「なによりも困っていたのは、ここで直売することで生計を立てていた地元の農産物生産者です」と白土健二駅長。国の助成を待っている時間はない、一刻も早く交流館を復活させたいと本助成に申請を行った。

生まれ変わった交流館は、鉄骨作りの2階建て、黒と赤を基調にした外観。1階は地元生産物の直売スペース、2階は地元ならではの食事を楽しめるフードコートとなっている。また、震災での教訓を生かし、各種防災設備も整えている。もしもの時には2階が避難所に、保存の効く加工食品などで食糧も当分の間はまかなえるようにと配慮がされている。

交流館の外側の柱にはめ込まれた約600枚の陶板には「海がすき、四倉がすき」「明るい未来をつくっていこう」「幸せはこころの中に」など、地元復興を願う市民からのメッセージが描かれている。これはそもそも2009年のオープン時に地元小学校の児童たちが寄贈した陶板が、厳しい津波にも負けずに残っていたものをヒントに作成したものである。

完成式典で佐藤理事長は「人が集まれる場、働ける場、販売・流通の場となるこの交流館が、地元復興のシンボルとなるように、みんなで力を合わせて盛り上げていきましょう」と挨拶した。

原発事故による農水産物の風評被害を乗り越え、地域振興や経済基盤の復興、雇用の拡大、流通経済の復興を図る新拠点『道の駅よつくら港「交流館」』の完成に、地元の期待も高まっている。



防災設備も備え生まれ変わった『道の駅よつくら港「交流館」』



盛大に行われた完成式典



完成式典でテープカットを行う有富理事長（写真中央）



完成を待ちわびた多くの人がオープンに駆けつけた



「みんなの期待に応えたい」と陶板を前に語る佐藤理事長

【以上、2012年10月31日版掲載情報】



## 特定非営利活動法人よつくらぶ よつくら港地域振興施設「交流館」復興事業

## ますます活気づく交流館、来訪者数は100万人を突破

2012年8月に行われた『道の駅よつくら港「交流館」』のオープニングイベントには、予想を超える多くの来訪者が集まり、地元の期待がいかに高かったかを証明した。その後も地域復興の旗印として、地元有志たちの手によりさまざまなイベントが開催され、つねに活気に満ちた活動が続けられている。そんな交流館を運営するNPO法人よつくらぶを再訪し、近況を伺った。

「2012年11月にバググヤードの工事も完了しました。また、被災者15名の新たな雇用も行え、運営体制をより充実できています。おかげさまで2013年3月には、来館者数も100万人を超えることができました。今後も、東日本大震災津波被災地、原発事故被災地である四倉から全国に復興のシンボルとして情報を発信しながら、原発事故の影響による農水産物の風評被害の払拭を目指すとともに、震災前より活気ある地域振興施設となるように頑張っていきたいと思います」と白戸健二駅長は話している。【以上、2013年10月31日版掲載情報】



1階の直売店では、新鮮な野菜や特産加工品なども販売



2階のフードコートでは、地元の食材を使った料理を楽しめ、多くのお客様で賑わっている



交流館前の公園でさまざまなイベントが開催されている

## 財団法人ふくしま海洋科学館 「アクアマリンふくしま」熱源設備改修事業

## 水族館の心臓部である熱源装置を導入し、魚を安定的に飼育展示

福島県の観光シンボル『アクアマリンふくしま』の地震による被害は深刻だった。それでも日本全国、さらに世界各地の水族館の支援を受け、2011年7月に再オープンを果たす。だがこの時、熱源装置の改修はまだ行えていなかった。熱源装置がなければ水温・空調の管理は難しく、水族館の約9割の魚を安定的に飼育展示できない。そこで本助成を活用して急ピッチで工事を進め、2011年12月に熱源機器の本格稼働を実現でき、運用開始式も行われた。

今回の工事で水温や空調管理を従来通り行えるようになり、熱帯魚などの南方系生物やアザラシなどの北の海の家獣や水鳥の飼育展示も安定させることができた。なお、この水族館の心臓部ともいえる熱源装置は、もしも津波が襲って来ても被害を避けられるように以前よりも高い位置に設置されている。

【以上、2012年7月10日版掲載情報】



熱源装置はより高い位置に



2011年12月16日に運用開始式開催

## すかがわ岩瀬農業協同組合 農業生産再生事業

## 最新鋭の放射線測定機器も備えた大型低温倉庫が完成

すかがわ岩瀬農業協同組合は、地元農家が生産するブランド米をはじめ野菜や果物などを全国の消費者に提供している。しかし、震災で多くの農家が被害に遭い、六つの農業倉庫も損壊した。そこで今回の助成を活かし、崩壊した旧式の六つの農業倉庫をもとに戻すのではなく、新しい機能を備えた大型の農業倉庫を一つ作り集約することにした。この新倉庫には、いままではなかった低温保管の機能があり、また放射線測定機器も常設することで、より安心・安全に農産物を提供することができる。

2012年1月30日に行われた農業用低温倉庫の起工式で、橋本克也市長は「基幹産業である農業の復興なくして地域の復興はあり得ない。風評被害に負けずに須賀川市を復興していきましょう」と挨拶。現在、7月の完成に向けて工事は着々と進められている。【以上、2012年7月10日版掲載情報】

2012年8月2日、新しい農業用低温倉庫が完成し、竣工式が開催された。新倉庫の収容容量は米2万5200俵、建物は1394.58㎡、敷地は9060.52㎡と大幅にスケールアップしている。さらに、導入した放射線測定機器は、従来までの一部のサンプルを検査するタイプではなく、ベルトコンベア式でスピーディに一袋をそのまま全量検査できる最新式。損壊した六つの倉庫を一つに集約化・大型化したことで、今後は検査・流通の効率化を図っていく計画である。

竣工式で橋本正和代表理事組合長は「これからはこの高機能な倉庫を有効に活かして、農産物の信頼回復に努めます」と挨拶を行った。

須賀川市の農業生産者は、新しい大型低温倉庫を地域農業復興の基盤の一つとし、消費者に安心・安全なお米を提供できるよう新たな一歩を踏み出していく。【以上、2012年10月31日版掲載情報】

昨年末、すかがわ岩瀬農業協同組合よりうれしい報告が届いた。

「おかげさまで無事にお米の収穫を終えました。昨年の夏が暑かったため例年よりも収穫量が多く、完成した低温農業倉庫の収容量である2万5200俵を大きく上回る、約2万9000俵となりました。現在、フォークリフトが通る通路もふさいでお米が積み上げられている状況です。検査場に据えられた放射線測定器もフル稼働させています」。

これだけの収穫量でも、米所の須賀川市の地元農家にとっては驚くほどの大豊作とまでは呼べないのだが、それでも今後の農業再生へ向けての確かな手応えを感じるものであった。

【以上、2013年1月31日版掲載情報】



いままでは6カ所あった常温の倉庫を低温管理できる一つの大型の倉庫に集約



新農業倉庫の完成を祝いテープカットが行われた



倉庫の標準収容量は米2万5200俵



コンベアに載せるだけで1分間に30kgのお米約6袋を検査



予想以上の収穫量で倉庫にあふれるほど米袋が積み上げられている



収穫されたお米は袋単位で一つひとつ全量検査されてから倉庫に保管される



## 南三陸町 水産業基盤施設緊急復興事業

うみぎょう  
海業復興へ、仮設市場や仮設作業所などを支援

アワビの産地であり、シロザケの漁獲量では宮城県一、カキやワカメの養殖でも名高い南三陸町の海岸沿いには、市場、作業場、加工場が立ち並んでいた。しかし、その大半が地震と津波により破壊され、多くの漁師や地元の人たちが仕事を行う術を失ってしまう。漁業組合と南三陸町は、水産施設の早期復旧のため国に助成を働きかけたが、仮設の市場や作業所では承認されにくく、しかも1/3が自己負担となる。苦労して育て放流したシロザケが9月下旬には遡上してくるため、それまでに体制を整えなければ、水産業復興の大切な機会を逃してしまう。そこで南三陸町は民間の本助成に申請を行った。

産業振興課水産業振興 太齋彰浩係長は「助成が決まった時は、正直助かったと思いました」と振り返る。

2011年10月21日、志津川漁港に仮設魚市場が完成し、24日には初セリも行うことができた。仮設市場の他にも2012年5月に仮設ワカメ作業所も完成した。また、9月の完成を目指して塩水取水塔の建設も進められている。この施設からは、同じく9月に完成予定の仮設カキ処理場（カキむき場）や周辺で建設中の水産加工場に、地下のパイプを通して海水を送る計画である。さらに、漁師の命ともいえる漁船も数は少ないが購入する目処が立ち、町の経済循環の流れも徐々に回復しつつある。

しかし、震災のダメージは大きく従来のままでは南三陸町のかつての活気を取り戻すことは難しい。そこで水産振興課では、水産業という町の資源を活かし、学校などを対象にして、カキの殻むきやワカメの作業などの生産現場を消費者が体験・見学できる観光事業のしくみ作りに取り組むことにした。これからの町を担う人材を育成しながら、水産業だけではなく観光を含めた複合的な“海業（うみぎょう）による復興”をテーマに、町の再生は進められている。

なお、この『水産業基盤施設緊急復興事業』は、本助成の中でどこよりも早く復興に向けて動き出した事業であり、助成の効果が目に見える形で着実に進んでいる事例のひとつと言えるだろう。

【以上、2012年7月10日版掲載情報】



セレモニーでプレートを贈呈



仮設ワカメ作業所



待ちに待ったサケの水揚げ



ここにトラックが入り集荷する



市場のみなさんにも笑顔が戻る



漁船購入の目処もたった



「どこよりも早く、効果のある助成の良いモデルとなっていますね」ヤマトホールディングス（株）木川社長が南三陸町を視察。

## 南三陸町 水産業基盤施設緊急復興事業

## カキ養殖の改革を進め、カキ王国の復活へ確かな手応え

「塩水取水塔の完成で衛生管理体制も整い、本格的に仮設カキ処理場が稼働しはじめました」。そんな連絡を受け、南三陸町を再訪したのは、ゴールデンウィーク明けの2013年5月。折しもカキ出荷の真っ最中。仮設カキ処理場には、30名ほどの作業員がカキの殻むきに追われていた。

「立派なカキが育ったでしょう」と満面の笑顔で出迎えてくれた佐々木憲雄運営委員長。震災前は、これほど良質のカキは育ちにくかったと話す。「南三陸町は、カキ養殖が盛んな町ですが、養殖用イカダの数が多くなり過ぎて大変混み合った状況になっていました。イカダとイカダの間隔が狭いため、このままではカキの成長が遅くなり、とても満足できる品質のカキを育てられない。もっといいものをつくろうと、改革案は出るのですが、なかなか実行できないでいました」。そんな時、震災に襲われ、津波により養殖用イカダも資機材もすべてが流されてしまう。

「なにもかも失いましたが、きれいな海だけは残った。復旧にあたって我々が目指したのは、“若者が定着できる、魅力ある漁業”です。それには、より良いものをつくらなければならないと、養殖業の改革を決断しました」。養殖用イカダの間隔を広くし、カキの成長に適した養殖を可能にするため、震災前の約1/4まで数を削減。これでは収穫量が大幅に落ちてしまうのではと不安の声もあったが、この英断が好結果をもたらす。カキの成長はこれまでの数倍早くなり、身も大きく上質なものに育った。

「今年は、水温の変化など好条件が揃いましたからね。これが南三陸町のカキだと自慢できるものができました」と佐々木運営委員長。

南三陸町では、住民の約1/3が漁業に関わり生計を立てている。カキ養殖業が復活すれば、養殖から加工まで多くの人が仕事に復帰できるようになり、町の復興の大きな足がかりとなる。

また、南三陸町がはじめたこのカキ養殖の改革は、かつて全国2位の出荷量を誇ったカキ王国・宮城県の復活への弾みにもなると期待されている。 **【以上、2013年10月31日版掲載情報】**



本格的に稼働をはじめた仮設カキ処理場



中に入ると全60台の作業台でカキ打ち（殻むき）が行われていた



待望のカキ打ちを再開。みなさんの笑顔が印象に残る



例年より大きく育ったプリプリのカキの身