

漁業の6次産業化のモデルケースをつくりたい。石巻市雄勝町の実家で営んでいた養殖漁業が東日本大震災で振り出しに戻った伊藤浩光さん(54)は仙台市宮城野区には、そんな思いを抱いて奮闘している。2011年秋、自らが育てたカキなどを販売する株式会社「海遊」を設立、飲食店への飛び込み営業で販路拡大に取り組み。昨年11月には仙台市青葉区国分町にオイスターバーを開店させ、カキの生食文化の普及にも挑んでいる。

### 殻付きで出荷

仙台での会社勤めに区切りを付け、養殖漁業の後を継いだのは43歳の時。「何でこんなに収入が少ないのか」と思った。

漁業の6次産業化企業  
「海遊」社長

## せんだい ひと模様

伊藤

浩光さん(54)

「収益を上げるには自分で売るしかない」。震災前からの独自に小売店を回る営業活動に取り組んでいた。津波で4隻の船と新築したばかりのカキ加工場、自宅を失った。現在は仙台と実家を行き来する生活だ。

震災で大半のものをなくしたが、得たものもある。人と人とのつながりだ。「支援に来てくれた人が取引先を紹介してくれ、その輪が次々と広がっていく」。今は人脈を頼りに、首都圏や関西を中心に営業に回る。

震災前、養殖の主力はホヤだった。だが、輸出先の韓国が原発事故を理由に輸入を制限した。それでカキに重心を移した。三陸ではむきカキが中心だった。

### オイスターバーから生食文化を普及

## 新鮮なカキ 全国に発信



4年もの「夢社債」(左)と2年ものカキを持つ伊藤さん(仙台市青葉区)の三陸漁師のオイスターバー「オストラ・テ・オイ」

だが、加工場はなくなり、むき手もいなくなつた。そんな事情もあり、全殻付きのまま出荷もしている。水揚げしてもカキは3日間は生きる。クール便で送れば、新鮮な味がどこでも楽しめる。

**米紙で記事に**

「世界的にはカキは生食が中心。おいしいカキを生で食べて

たが、加工場はなくなり、むき手もいなくなつた。そんな事情もあり、全殻付きのまま出荷もしている。水揚げしてもカキは3日間は生きる。クール便で送れば、新鮮な味がどこでも楽しめる。

「世界的にはカキは生食が中心。おいしいカキを生で食べて

「震災後は漁師仲間と水産物加工販売などを展開する「合同会社OH(オーカッツ)(休業中)」を設立した経緯もあり、後援に販売先も紹介する。飲食店や行政との交流会を率先して開くなど、かつては希薄だった浜の連携強化にも力を尽くす。

震災から丸4年のこと3月11日。米ロサンゼルス・タイムズの1面に「津波で破壊された日本の町に希望の種」という見出しの記事が載った。6次産業化で、三陸のカキ養殖、漁業復興に取り組み伊藤さんを紹介したルポだ。

記事を読んだ米国のカキ研究者からリクエストがあり、10月にマサチューセッツ州で開かれる「世界かき学会」に参加し、震災からの復興の歩みを報告する予定だ。

土曜日掲載