

# カキ養殖 震災で得た人生訓

東日本大震災の津波で船や加工場を失い、裸一貫から再出発した石巻市雄勝町の漁師伊藤浩光さん(56)が、カキの養殖から加工、販売までを行う会社を設立し、年商2億円を超えるまでに成長させた。殻付きカキに特化し、首都圏などの飲食店に直送する手法で、「漁師がもうかる漁業で雇用を増やす」と、3年後の上場に意欲を見せる。

(河合正人)

## 震災6年

設立したのは、殻付きカキ専門の会社「海遊」(石巻市雄勝町水浜)。1日最大2万個を処理できる加工場を備え、自ら水揚げするほか、漁師仲間から相場以上の価格で買い取り、全国約350以上の飲食店に直接出荷している。

伊藤さんは2004年、運送会社を辞め、父からカキ漁師を

## 一貫で再出発、雇用増も意欲

震災直後は救援物資の運搬などに明け暮れ、漁業を再開する余裕はなかった。だが、被災地支援に訪れた企業関係者やボランティアらとの人脈を生かして販路を開拓し、11年12月に海遊

を設立した。従業員は妹とおいの2人。伊藤さんが営業に駆け回り、創業から5年間で年商2億5000万円になった。14年11月からは仙台市中心部でオイスターバーも経営し従業員は38人まで増えた。

独自の販売網で飲食店とじかに取引することで、産地直送のカキとして付加価値が高まり、店側も被災地の復興支援に協力する姿勢がイメージアップにつながるといった双方のメリット

が見込まれる。伊藤さんは「復興支援に甘えてばかりではなく、全国を歩いて雄勝のカキのおいしさを必死でアピールした」と話す。

昨年末、県内でカキからノウイルスが検出されて以来、評価被害が続く。伊藤さんは仲間と協力し、今月25、26日に仙台で初の「三陸オイスターフェスティバル2017」を企画する。漁師の間では評判の春力をPRし、信頼回復に努める。

上場した暁には経営から引き、世界を旅してカキ養殖を及ぼせるのが夢だ。「いい意味でも悪い意味でも人生は思い通りにならない。だから一生懸命になれる」。震災で得た人生訓だ。



雇用を増やす」と奮闘  
浩光さん(2月27日、  
雄勝町水浜)