

[経済同友会賞]

水産業への思い

～そして私にできること～



岩手県立大船渡東高等学校 農芸科学科2年 及川里桜

私の家は水産業を営んでおり、市場に水揚げされたカツオやサンマ、サバ、ホヤなどを日本全国のスーパーやデパートに販売しています。

工場には、仕入れ担当や営業担当、そして事務担当がいます。仕入れ担当は、市場から魚介類を仕入れ、その魚介類を工場内で計量し箱詰めします。また、営業担当は、魚介類をスーパーやデパートに販売するための商談を行っています。さらに事務担当は、伝票作成から入金処理、支払い処理などを行います。私は、時々工場に入り働いている人たちの姿を見て思うことがあります。それは、仕事をする社員たちの真剣さです。

仕入担当の人たちは、仕入れた魚介類を間違わないように正確に計量し、キズを付けてしまったら売り物にはならないので丁寧かつ素早く箱詰めをしていました。私はその姿を見て、物を商品として売り出すためには、慎重に作業を進めなければならないのだと思いました。また、営業部門の仕事としては、多くの消費者にたくさんの魚を食べてもらえるように、スーパーやデパートの売り出しで対面販売しているところを見ました。魚の特徴やおいしい食べ方、魚を取り扱うプロだからこそ知り得ることを熱心に伝え、お客様が笑顔で魚を次から次と手に取って購入してくださいました。私は相手が納得する対面販売の大切さを強く感じました。自信をもって説明したものが売れていく様子を見るのは、とても嬉しいものでした。事務部門は、パソコンに向かい黙々と作業をこなし、あまり目立たない裏方の仕事です。しかし、私は事務の仕事が一番大変ではないかなと思いました。なぜなら、仕入れた魚や出荷する魚の

数が合わなかったり、入金処理が間違っていたりすると、また一からやり直さなければならないからです。

このように、それぞれの部門の仕事は違いますが、私はどの部門もミスがあれば信用問題や時間のロスにも繋がるので「責任を持って慎重にやらなければいけない」ということを痛感しました。そして、私は以前、両親に「この仕事のやり甲斐は何？」と聞いてみたことがあります。すると父は、「お客様に『魚が新鮮で買ってよかった』と喜ばれること」と話してくれました。また、「三陸の海や魚のことをこの会社を通してもっとお客様に知ってもらえるようにしていきたい」とも話していました。私は父のその言葉に、この職業はすごくやり甲斐のある仕事なんだなと思いました。

そんな時、思いがけないことが会社を襲いました。それは、あの震災津波です。工場にあった機械や貯蔵タンク、パソコンや顧客リストが全て流されてしまったのです。何もかもが無くなり「もうこの会社は終わってしまうのかな」と思ってしまいました。そんな時、「もうやらないの？ 大力水産の魚は食べられないの？ また食べたい」という声が全国のお客様から届いたのです。回り一面が瓦礫と化し、辛い状況下でも父は「お客様の笑顔をもう一度見たい」と、また工場を再建することにしました。そして瓦礫を撤去し、少しずつできることも増えていきました。そこには父や従業員の方々の「絶対に復興したい。また三陸の海産物を全国で待っているお客様に届けたい」という強い思いとその思いを応援して下さる取引先や、お客様の協力があったのです。そして震災後

はじめて魚を出荷できた時、父は「応援して下さい、全ての皆さまの思いがとても有難く、初心に戻りみんなで乗り切ることができた」と話していました。

このような体験を通し私は、現在、震災前と同じようにお客様に商品を手にとってもらい喜んでもらえることがすごく嬉しく、従業員の方々の復興にかける思いや、この仕事がお客様に笑顔をお届けしているのだということを改めて実感することができました。

私はこのような父や従業員の方々、取引先の方々の姿から、「自分には何ができるのだろう」と考えるようになりました。そして食品の加工に興味を持っていたことから、食品製造について学ぶことができる本校農芸科学科に入学しました。そして現在は食品製造専門分会に所属し、味噌やブドウ液、ジャムなどを製造しています。また、課題研究として北限のお茶といわれる気仙茶を使ったクッキーやパン、ラーメンなど地域の特産品を活用した食品開発を目指し取り組んでいます。

私は、これらの様々な実習を行いながら、「うちの会社で規格外により販売できなかった魚介類でも何かできないだろうか」と思いました。なぜなら仕入れの際にキズが付いたり、小さすぎる魚は販売せずに自宅で消費したり、近所の人たちに分けても処理しきれない時があるからです。また魚嫌いの子供たちに魚を好きになってもらいたい、三陸の海産物を一年を通して美味しく食べてもらえるように加工してみたいと思ったからです。

そこで食品製造班のメンバーにも協力してもらい、冷凍庫に眠るサンマを活用した加工品を作ってみることにしました。はじめに、サンマをすり身にしてハンバーグを作ることにしました。サンマはそのままでは青魚特有の臭みが気になるため、香味野菜を加え練りこみ焼きあげてみました。しかし、でき上がったサンマハンバーグはサンマの魚臭さが残り、さらにパサパサ、ボソボソの食感で普段食べなれているお肉のハンバーグとは全く異なり、多くの課題が見つかり、その改善策が必要だと感じました。

次に、サンマのすり身を餃子の皮で包んで焼く、秋刀魚餃子に挑戦しました。餃子は餡に色々な野

菜を多く混ぜ合わせ焼き上げた後、しょうゆベースのタレにつけ食べてみましたが、ハンバーグよりも美味しく子供たちでも魚ということに気にせず食べられるのではないかと思いました。

また、おかず以外で手軽に食べられるものはないだろうかと悩んでいたとき、担当の先生から「サンマにより大船渡が元気になるアイデア交換会があるよ。出てみない。」と誘われました。そこで私は、今までにないサンマを利用したお菓子を作りたい。そしてサンマを利用したお菓子の感想を知りたいと思い、お菓子部門の発表に挑戦してみることにしました。サンマについて多くの人が連想するのは、サンマを丸ごと焼いた塩焼きではないでしょうか。そこで私は、サンマ丸ごと一匹の形をしたお菓子を作ってみたらどうだろうと考えました。またサンマは英語でsauryということから、私が考案したお菓子は「saury焼き」です。サンマの形をしたこの焼き菓子は、季節に応じて中の餡も変えます。また夏は冷たいsaury焼き、冬は熱々のsaury焼きにします。そして表面には「大船渡名物saury焼き」の焼印を付け、かわいいサンマのイラストのラッピング用紙で包むというものです。

7月末に行われたアイデア交換会では、残念ながらサンマの焼き型が用意できず、模型を用いての発表となってしまいました。参加者は一般企業やNPO法人の方々が多数であり、経営者側から見ての厳しい指摘やこのプロジェクトを進めるに当たってのアドバイスをいただくことができました。

現在は「saury焼き」の餡の研究に加え、本校機械科にも協力してもらい、秋刀魚の型や焼印の試作にあたりデザインを考案しているところです。

私が今、抱いている夢は、三陸の美味しい海産物や気仙の特産品を無駄なく活用し、その味を全国に広めることです。そのために今後も試行錯誤を繰り返しながら失敗を恐れず、商品開発に携わっていきたいです。そして、父のように自分が開発した商品を通し、三陸の海、魚のことを多くの人たちに伝え、笑顔と喜びを届けられたらいいなと思っています。