

熊野の魚 都会へ海なし県へ



上：ゲイトが展開する居酒屋のメニュー
一にある熊野産の魚の干物。右：熊野産
のタイめし=いずれもゲイト提供

戸田さんは9月、廃業予定だった二木島町の水産加工場から事業譲渡を受けた。作るのは熊野産のタイ、サバ、ウルメイワシなどの干物。東京を中心には居酒屋を展開する「ゲイト」と業務契約を結び、12月から商品を同社の一部店舗に卸し始め、来年1月

からは16店で提供される。「この場所を街の産業に育て、雇用を増やしていくのが目標です」と話す。戸田さんは元々、甲府盆地にある山梨県山梨市で設備会社を経営していた。海にはあこがれていたが、水産業との縁は無かった。転機は3年



生産した干物を確認する戸田聰さん（左）＝熊野市二木島町

干物を産直「漁師も稼げるよう」

前。地元商工会が和歌山県を観光協会に聞いたりして、2年前の夏に移住し、定置網漁師に弟子入り。午前3時に起き、慣れないロープさばきに苦労しながら仕事を覚えた。漁業の現場に漬かるうち、魚を生かしたビジネスへの思いも募らせた。「漁港では規格外で値が付かない魚がたくさんある。山梨の頃はネットで魚を取り寄せていたので、消費者と直接つながる仕組みを作りたかった」

山梨県で農業生産法人を経営する中学の後輩に相談したのをきっかけに、今夏からゲイトとの縁が生まれた。二木島町を視察した同社の担当者は「食品偽装が問題になる中、顔の見える卸し先と一緒に努力したかった」と言う。水産加工場はゲイトの熊野支店として、各店舗と生産現場を直接つなぐ役割を担う。戸田さんら4人で1日約100キロの干物作りなどをし、各店で干物は490円から、タイめしは2500円で提供している。

人口260人余り、高齢化率70%の二木島町に、戸田さんは中学生の長女と2人で暮らす。漁船も購入するなど、熊野灘を拠点にビジネスを発展させる意気込みだ。「水産業は落ち込みが激しい。いい魚を直接消費者に送り、1次産業の漁師も稼げるようになたい」

（広部憲太郎）

山梨から移住の戸田さん 加工ビジネス開始

海がない山梨県から2年前に熊野市二木島町に移住してきた戸田聰さん(40)が、今秋から水産加工場の経営を引き継ぎ、東京の居酒屋グループに地元で捕れた魚の干物の出荷を始めた。山梨で企業経営をしていた戸田さんは、過疎の地に根を張り、ビジネスの荒海に再び出発した。

「山と海が両方近くで驚いた。漁師もいるし、新しいことを始めるならラストチャンス。将来は山梨に海の魚を売りたいと思った」

インターネットで調べたり

訪ねた二木島町に「一目ぼれし

た。「山と海が両方近くで驚

いた。漁師もいるし、新しい

ことを始めるならラストチャンス。将来は山梨に海の魚を

売りたいと思った」

インターネットで調べたり

観光協会に聞いたりして、2

年前の夏に移住し、定置網漁

師に弟子入り。午前3時に起

き、慣れないロープさばきに

苦労しながら仕事を覚えた。

漁業の現場に漬かるうち、魚を生かしたビジネスへの思

いも募らせた。「漁港では規

格外で値が付かない魚がたく

さんある。山梨の頃はネット

で魚を取り寄せていたので、

消費者と直接つながる仕組み

も作りたかった」

山梨県で農業生産法人を経

営する中学の後輩に相談した

のをきっかけに、今夏からゲ

イトとの縁が生まれた。二木

島町を視察した同社の担当者

は「食品偽装が問題になる

中、顔の見える卸し先と一緒に

に努力したかった」と言う。

水産加工場はゲイトの熊野

支店として、各店舗と生産現

場を直接つなぐ役割を担う。

戸田さんら4人で1日約10

0キロの干物作りなどをし、各

店で干物は490円から、タ

イめしは2500円で提供し

ている。