

# 時代の懸け橋 三重企業の挑戦

## 飲食業界の流れに新風

夜明け前、一隻の船が尾鷲の海に繰り出した。沖合に張った定置網を五人の船員が引き揚げ。カツオにサバ、アジ…。朝日が照らす水面から、銀色に輝く海の恵みたちが水しぶきと共に次々と姿を現した。

漁に励むのは、東京都内で居酒屋十店舗を営む「ゲイト」の社員たち。この日は船が満杯になる七百七十七キを水揚げ。一部は店の食材に使う。今年二月に尾鷲市須賀利町で漁業に参入したばかりだが、船出は上々だ。

「今は食の流通の川上と川下を分けて考えすぎなんです。五月女圭一社長(四〇)はさうりと言った。東京の下町生まれで、三重とは縁もゆかりもなかった。漁業を始めたきっかけは、友人が放った電話でのひと言だった。「三重の漁業が大変なことになっている」

### 東京・ゲイト 都内の居酒屋が尾鷲で漁業

#### ■日本の食に危機感

一昨年、実際に県内に足を運んで目の当たりにしたのは、船もまばらな漁港だった。農林水産省によると、二〇一三年の県内の漁業就業者は約七千七百人。五年で二千人のペースで減少しており、後継者不足も深刻だ。五月女さんは日本の食の危機を感じた。「僕らにできることはありませんか」。友人を介して知り合った漁師に問い掛けると、「定置網をやりましょう」と提案された。



漁業への思いを語るゲイトの五月女社長＝尾鷲市で

始めるには船や網を購入する膨大な初期投資が必要だったが、五月女さんに迷いはなかった。東日本大震災以降、食材の仕入れ値は年々上昇し、一億円を超えるようになっていた。「問屋さんに払っていたお金を漁業に回せばいい」と発想を転換。中古の船や網を約六千万円で購入し、操業にこぎ着けた。

#### ■鮮度を看板商品に

水揚げした魚は、まず近くの市場に卸している。店の食材に利用するのは、大きさや品種などから値が付かなかった魚だ。「僕らだけがもつかるうとは思っていない。海が作った物を分けてもらうのが漁業なのだから」と五月女さん。とれたてを加工して直送便で送り、店では仕上げの調理や盛りつけだけで終わるようにした。看板商品を尾鷲産としたことで、利用客か

始めるには船や網を購入する膨大な初期投資が必要だったという。

現在は食材調達先の一部にとどまり採算への影響も限定的だが、将来的には東紀州に本社機能を移転し直送分を増やすことも視野に入れる。漁業権の取得から事務所の手配まで世話をしてくれた地域の人たちの思いは強く、過疎に苦しむ地域の存続、発展を思い描く。

五月女さんは「大量生産、大量消費の飲食業界の流れが大きく変わることはないかもしれない。でも僕たちがそこから外れることはできる」と力を込める。新たな時代の荒波を乗り切るため、尾鷲からかじを切る。

#### 価格競争の打破を

取材後記

東京で暮らした大学時代、安さを競う居酒屋チェーンの店があちこちにあった。消費者にとってはありがたいかもしれないが、裏では過酷な価格競争があったのだろう。

五月女さんはかつて、その争いの真ただ中にいた。巨大な物流網の中で、多様で豊かなはずの地方から届く食材が、東京に着くころには均一的で高い料理に変わってしまう。その悪循環を断ち切りたいという思いも、漁業参入へ突き動かしたはずだ。

ゲイトは山梨県で農業にも取り組んでいる。一皿の料理から東京と地方の関係が変わっていくことに期待したい。

(吉川翔大)

### 定期券をICカード化

東京の居酒屋にも送る魚を定置網で取るゲイトの社員ら＝尾鷲市須賀利町で



の乗車券「emica(エミカ)」に、定期券機能を追加する。カード内に現金をチャージ(入金)してお

今年7月、三重外湾漁協と海野漁協、尾鷲漁協、大曾根漁協の合併調印式があった。これにより鳥羽・志摩地区と熊野灘地区にわたる大規模な漁協が生まれる。

こうした漁協合併への動きは、全国的にも進んでいる。漁業協同組合系統組織の事業および組織基盤の強化を促進するため、国が自主的な取り組みとして再編を推進した結果だ。各地にある小規模な漁協を「1県1漁協」または、経営が安定している漁協のみが残る「1県複数自立漁協」にする体制を目指している。

背景には、漁業就業者の高齢化と後継者不足による組合員の減少が漁協運営を圧迫している。2012年漁業センサスによ

### けいざい 展望台

試合に負けて悔いがないことは絶対にならないと思っている。ただ、充実感が敗北の悔しさをしのぐこととはある。夏の甲子園に初出場した県代表の白山の試合を取材して、そう思った。

三重大会では二年前まで十年連続で一回戦敗退だったチームが強豪校を破り、甲子園出場を決めたサクセスストーリーは、全国の高校野球ファンの心をつかんだ。当日は第四試合にもかかわらず

充実感

### 海藻「ヒロメ」 麺に練り込み



海藻のヒロメを練り込んだ伊勢

伊勢うどん 三重大と養殖業者ら商品

東紀州地域で養殖されている海藻「ヒロメ」を練り込んだ伊勢うどん用の麺が商品化された。豊富な栄養がありながら、知名度の低いヒロメを県の特産品にしよう、三重大(津市)が中心となって養殖業者や製麺業者、金融機関など力を合わせた。

完成した「伊勢ヒロメうどん」の試食会が、伊勢市神田久志本町の皇学館大であり、関係者二十人が集まった。麺を仕上げた「山口製麺」(伊勢市)の山口博司社長は「ヒロメの粘り気の強さが予想以上で練り込むのは難しかった。風味を生かした麺になったと思う」と説明した。

商品化は、三重州サテライトが中心だった。紀北町や大紀町など限定販売の店頭などで売定という。

本年度は五百食(500)の

