

2013.6.20



東日本大震災と大槌町

川 端 理 香

岩手県大槌町

・新巻き鮭発祥の地

・湧水

→大槌川・小槌川・いとよ(淡水魚)

・井上ひさし

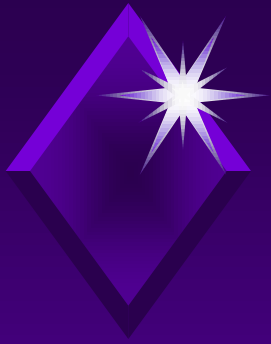
→蓬萊島(NHKひょっこりひょうたん島モデル)

→吉里吉里人
















天 最高の
瞬間を今

観





管理栄養士

・避難所の食事・栄養相談

→限られた物資・栄養不足・高血圧

・部活応援プロジェクト

→子どもたちへ補食支援・給食

・スポーツと食教室

→プロの選手とコラボ

・菜の花プロジェクト

→大槌川を元気な色でいっぱい









管理栄養士

・避難所の食事・栄養相談

→限られた物資・栄養不足・高血圧

・部活応援プロジェクト

→子どもたちへ補食支援・給食

・スポーツと食教室

→プロの選手とコラボ

・菜の花プロジェクト

→大槌川を元気な色でいっぱい

・大槌湾ほたて養殖プロジェクト

→ほたて養殖の復活

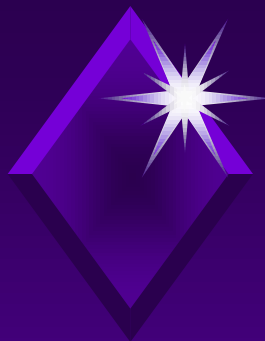
大槌湾ほたて養殖組合



4名がほたて養殖のみ

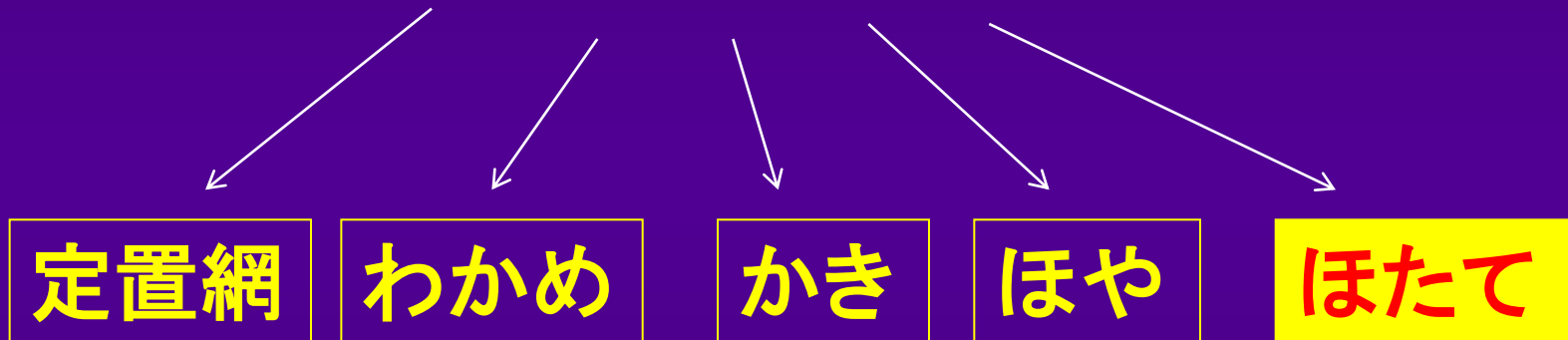
8名のほたて養殖業者

(40歳～75歳)



大槌湾ほたて養殖組合

新おおつち漁協



大槌湾ほたて養殖組合

ほたて養殖について

アゲピン刺し



1本15mのロープに75本



10万個以上



ほたて耳つり作業



ほたてドリル

直径5~7cmの半生貝



1枚ずつ1.5mmの穴



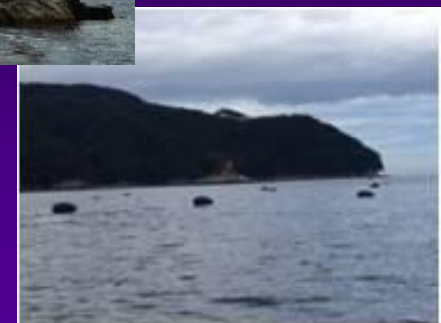


アゲピンに1枚ずつほたてを
刺す



1日7000～12000個/10日間

気温-10～0度。凍った貝を刺す。
22時～翌日10時頃までの作業。



アゲピンに刺したほたてを
ほたて養殖棚につるす

ほたて養殖棚は、ひょっこりひょうたん島の前



待つこと半年以上～

ほたて水揚げ



巻き上げ機がないため、
1本(30kg以上)ずつ
手で引きあげる



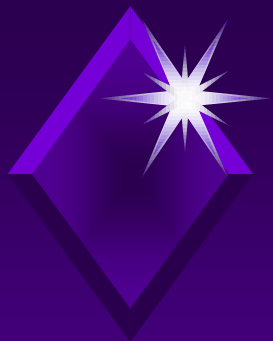
ムール貝
海藻

ほたて出荷作業



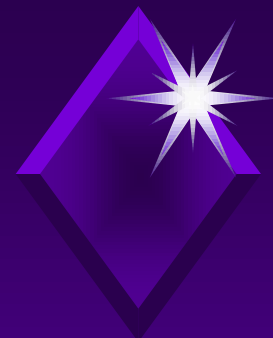
ほたて貝についた
ムール貝などを1枚ずつ
「なた」で削り取る



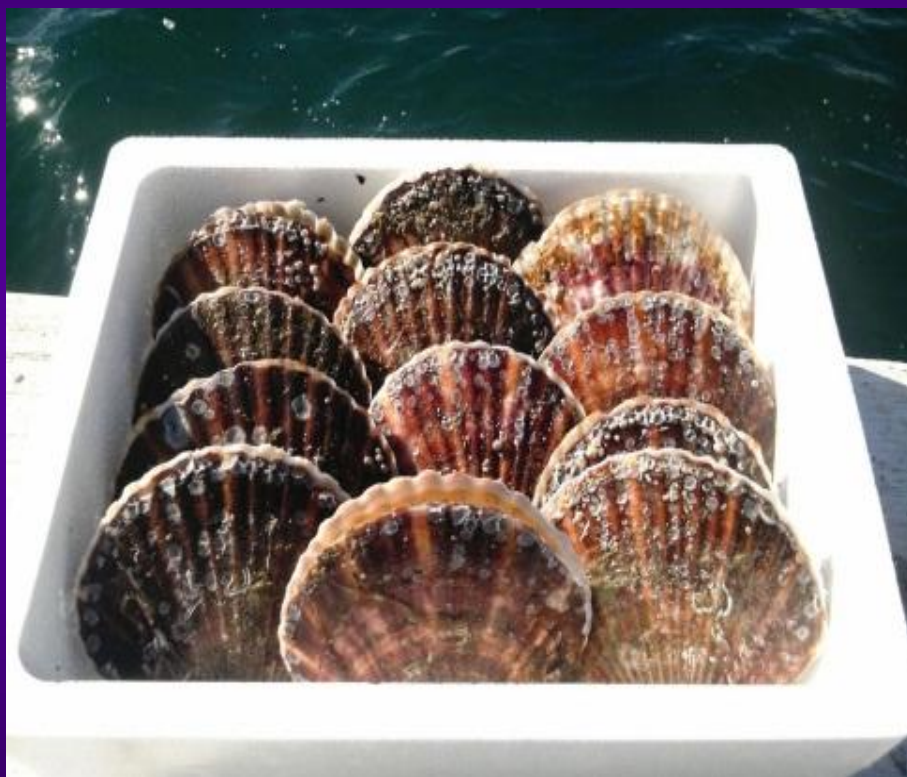


ほたてカッター





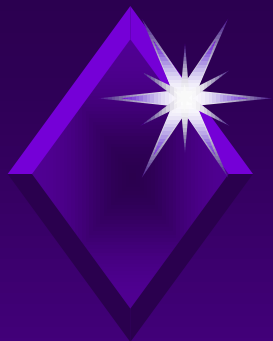
ほたて



震災前よりも

大きく甘いほたて！！





作業場



課題①



適正価格で取引されない

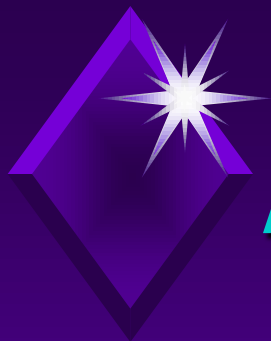


決まった仲買人によって

安くたたかれてしまう

ex) 1枚50円→店頭300円以上

生産者は利益がほとんどないことも。



課題②

大槌湾ほたての知名度が低い



これまで品質にばらつき。

漁師は生産するのみで営業をしたことがない。

震災で「大槌町」という名前が全国に広まっている。

これを機に「大槌湾ほたて」を広めたい。

現在の活動



イベントにてほたて販売

現在の活動

・取引先の拡大

→生産から販売までを行う、
六次化をめざす！

(市場、スーパー、飲食店等)

・海外への輸出

・個人購入の拡大

(自宅、お中元など)



本気で頑張る漁師が、ほたて養殖で生活できるように。
それが漁業の町、大槌町の復興につながる。