



宮城 新昌
(三養水産株式会社提供)

「海のミルク」と呼ばれている「かき」。宮城県は、かきの生産量が日本で二番目に多い県です。宮城県で、かき養殖が盛んになったのは、ある人が努力を重ね、今も続いているかき養殖法を発明したからです。その人物こそ、宮城新昌なのです。

宮城新昌は、明治十七（一八八四）年、沖繩で生まれました。地元の学校を卒業後、アメリカで勉強し「世界で活躍したい」という夢をもち、明治三十八（一九〇五）年にアメリカへ渡りました。このころのアメリカの漁業は、「とる漁業」から「育てる漁業」へと大きな時代の節目をむかえていた時であり、新昌にとって大変幸運なことでした。

新昌がワシントン州の「オイスターファーム」という施設を訪れた時、かきに魅了されてしまったのです。「何という豊かな味だ。高い栄養価は世界中の人々に受け入れられるはずだ。」

と確信しました。新昌は、アメリカで養殖を始めようと考え、粘り強くお願いしましたが、日本人であることを理由にかき養殖の許可がおりることはありませんでした。ならば近くにある別の国でやろうと考え、カナダへ渡りました。カナダではすぐに許可がおり、バンクーバーで大成をおさめました。かき養殖に自信をもった新昌は日本に帰国し、日本で養殖を始めようことを決意しました。新昌二十九歳のときです。新昌は、いずれ日本もアメリカのように「とる漁業」から「育てる漁業」へ変わる時代が来ると予想し、大正二（一九一三）年、バンクーバーでの経験を基に神奈川県にかきの養殖場と研究所をつくり、養殖したかきを販売し始めたのです。そんなとき、アメリカでは漁場があれはて、かき養殖が大ピンチになっていました。アメリカとさえ、かき養殖の許可を新昌に

魅了：人の心をすっかり引きつけて夢中にさせてしまうこと。

バンクーバー：カナダ西海岸にあるカナダ第三の都市。二〇一〇年に冬季オリンピックが開催された。

与えてくれなかった国です。仲間の中には、

「どんなに頼んでも養殖の許可をくれなかったアメリカを助ける必要はない。」

と話す人もいました。しかし、新昌は、

「アメリカのかき養殖を救うのは大変なことかもしれない。だが成功すれば、世界中へかきのすばらしさを広める第一歩となり、いずれ日本から世界へかきを輸出するのに役立つ。」

と新しい大きな夢をもち、救うことを決意しました。それは大変な苦難の始まりでもあったのです。

新昌は、あらためてかきについて勉強しました。そこで分かったことは、アメリカのかきは日本のかきと比べると病気に弱く、成長も遅いということでした。様々な方法を考えましたが、日本のかきを船でアメリカに輸出し、養殖するのが一番よいと決断しました。しかし、当時の船は、速さも遅く冷蔵設備もありません。そのため、アメリカまで船で三週間以上もかきを生かしておく必要がありました。最初は、親がきを生きたままアメリカまで届けようと思いましたが全滅してしまいました。次に、海に近い状態で運べばよいのではと考え、途中何度も海水をかけながら運びましたが、生き残るかきはほんのわずかでした。生き残ったかきを、養殖場で栽培しましたが量が少なく採算がとれません。アメリカへのかきの輸送に関わった仲間からは、

「アメリカのためにがんばる必要はない。もうやめたらどうか。」

という声も強くなってきました。そんな仲間、新昌は何も言わず頭を下げたのでした。

あるとき、アメリカの養殖場を観察していると、親がきにかきの稚貝がついていることを発見しました。もしかして稚貝ならば生きたまま運べるのではないかと考え、稚貝を船で運んでみました。すると、稚貝は乾燥にも強かったため、生きたままアメリカに到着しました。ついにアメリカのかき養殖を救うことに成功したのです。そこまで四年もの歳月を必要としました。

次に新昌は、日本全国で食べてもらえるようにすることを決意し、よりよい養殖方法の研究を始めました。乾燥に強い稚貝を一度海からあげ、成長をおさえながら強くする「抑制法」の実験を始めました。その方法は、アメリカに稚貝を運んだことがヒントになりました。そして、大正十四（一九二五）年、ついに現在も使われている「垂

冷蔵設備：冷蔵庫と同じ働きをする機械。
親がき：生育したかき。
採算：損をしないようにすること。

稚貝：生まれたばかりのかき（ホタテ貝などにつく）。

「下式養殖法」の原型を生み出しました。新昌は、稚貝をより強く育てられる場所を日本中回って探しまわりました。条件は、潮の満ち引きが大きいことでした。選んだ場所は、宮城県石巻市の万石浦です。石巻の萩浜も適していることをつきとめ大規模な養殖を始めました。これが成功すれば「世界中にかきのすばらしさを広める」という願いをかなえることができると思いました。

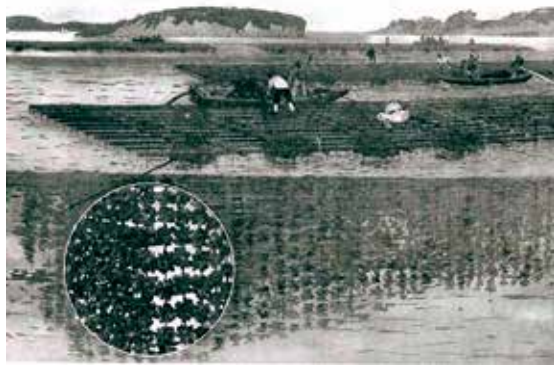
しかし、その養殖方法は最初からうまくいきませんでした。今と違い、かきや樽をつなぐロープはわらで作っていたため、海水の影響ですぐにくさってしまいました。浮き樽もいかりも必要でした。人々は口々に「わらを使えなければお金がかかる。樽を作る木だって高い。いかりは、どこも作ってくれない。やっぱりかきの養殖なんて無理だ。」

と、いつてやる気をなくしてしまいました。新昌は、「必ず、よい方法があるはずだ。あきらめてはいけない。わたしは、アメリカではできなかったことをカナダで成功させた。希望をもとう。」

そう言い聞かせて、問題を解決する方法を考えました。新昌自身も（かきを豆腐のように安く手軽に食べられるようにしたい）という、より大きな夢をもっていました。そのうち、わらにコールドールをしみこませることで、がんばるうにできると分かりました。当時、農家はわらの処理に困っており、農家は大きに喜びました。浮き樽には、値段の高い木を使わず間伐材を使いました。これまで売れず、間伐材の処理に困っていた木材会社が喜びました。いかだを固定するのに鉄も必要です。鉄工所にお願ひしましたが

「かき養殖のいかりなんて作りたくないよ。船のいかりを作るだけで十分暮らしている。」

そう言って作ってくれません。



万石浦で行われていた養殖の様子
(三養水産株式会社提供)

下式養殖法：
種がきを縛ってつなげ、いかだから水中につり下げて行う養殖方法。
種がきとは、かきの卵がホタテなどに付いたもの。

コールドール：
石灰をつくる時にできる黒いねばりけのある液体。

間伐材：
成長した木が混み合わないよう間をあけるために切り出した木。細いうちに切るの、使い道が少ない。

「かき養殖が成功すれば石巻に住んでいる人々を必ず豊かにできる。石巻の人々のためだ。何とか作ってほしい。何度も何度も頼みこんでいかりを作ってもらいました。そして、「垂下式養殖法」のおかげで、粒の大きい、おいしいかきが大量に養殖できるようになりました。その結果、石巻の様々な産業が大いにうるおい、石巻全体の発展に役立ったのです。」

新昌がかきの様子を見に行くと、大勢の人たちが笑顔で働いていました。新昌は、その姿を目を細めて見つめていました。

昭和六（一九三二）年、新昌は石巻に「国際ようれい」という会社をつくり、その取組によってさらなるかき養殖の発展に努めます。「国際ようれい」という会社は、その後、かき養殖だけでなく、海藻の養殖、ホタテの養殖にも挑戦し、三つの養殖から「三養水産」と名前を変更し、現在も石巻市万石浦で地域資源の活用事業を行っています。

新昌は、昭和四十二（一九六七）年に亡くなるまで、かきの研究を続け、「世界のかき王」として世界中にかきのすばらしさを広める努力を続けました。人々は、その功績をたたえ、昭和五十四（一九七九）年、萩浜に顕彰碑を建てました。



石巻市萩浜にある顕彰碑

国際ようれい：
後年、絶滅の危機にあったフランスのかき産業を救った。

顕彰碑：
個人の功績などをたたえて建てられる石碑。

顕彰碑は、平成二十三年（二〇一一年）の東日本大震災で被災したが、平成二十五年（二〇一三年）再建された。

宮城 新昌

宮城 新昌は明治十七（一八八四）年、沖繩で生まれた。かき養殖に興味をもちアメリカやカナダで勉強した。日本に戻ってからは、現在も日本全国で使われている「垂下式養殖法」を発明し、石巻市の万石浦や萩浜で養殖を始め、日本全国に広めた。