

陸で芽吹く、 海の彩り。



県政運営の基本指針「新・宮城の将来ビジョン」に基づき、各分野で魅力的な活動を展開する県内の企業や団体などを紹介するコーナーです。今回のテーマは「自然と調和した県土づくり」。南三陸町で陸上養殖業に取り組む株式会社阿部伊組の専務取締役で、同社の海藻ブランド「SEASON」の代表を務める阿部将己さんにお話を伺いました。

写真：カフェから望む陸上養殖施設と伊里前湾



タオヤギソウへの
栄養投与
大きく育った
タオヤギソウ
マツモの種苗

未知の領域へ

「東日本大震災からの復興が進む中、残していける産業は何か」。時代が令和に移る頃、南三陸町の老舗建設会社、阿部伊組の四代目となる阿部さんは、地域の未来を描きながら大きな問いに向き合っていました。

ある春の日、食卓にずらりと並んでいたのは旬のワカメやヒジキなどの地物の海藻たち。「海藻だけでこれほど豊かな食卓が成立するのか」と感動を覚えたことをきっかけに、海藻の世界に引き込まれていきました。そこから水産業という全くの異業種の挑戦が始まったのです。

自然相手の難しさ

最初に着目したのは、震災後に水揚げが激減していた三陸の希少海藻「マツモ」。海洋環境に左右されない「陸上養殖」で安定供給し、再び多くの人に食べて



株式会社阿部伊組の専務取締役・阿部将己さん。県外の大学と大学院で環境学を学んだ後、化学商社へ就職。東日本大震災をきっかけに帰郷を決意し、平成30年に阿部伊組へ入社。同社海藻ブランド「SEASON」の代表として、南三陸だからこそできることにこだわり、地域の資源や魅力を全国に発信する取り組みを行っています。

もらいたいと考えたからでした。

まずは岩手県を拠点に、マツモ養殖の知見を持つ大学との共同研究を令和2年から開始。試験養殖を始めて程なく、陸上でのマツモの生育に成功したもの、それをいかに効率よく量産できるかという高いハードルに直面しました。マツモは、成長段階に合わせて、光、水温、栄養塩などの条件を変え、最適な環境を整えることが必要です。試行錯誤を繰り返して、数年かけて最適条件を見つけ出しました。

次に課題となったのは、寒い時期を好むマツモの通年生産です。光合成のため屋外に設置する水槽は、天候により気温が左右され、夏場は冷却という膨大なエネルギーコストがかかります。そこで阿部さんは、夏場は高温に比較的高い「タオヤギソウ」を採用。「二毛作」を取り入れることで解決を図りまし

た。こうしてコストを抑え、年間を通じて海藻を安定生産する、持続可能な経営の土台を築き上げました。

「育てる」その先へ

阿部さんには、海藻のことを知るにつれて芽生えてきた思いがあります。それは、若い世代にとって海藻が身近ではなく、海藻食の文化がどんどん縮小していくという危機感です。生産だけでなく、魅力を伝える場所が必要だと考えた阿部さんは、令和6年春、町内の高台にカフェ「SEASON」をオープン

ンしました。

「海藻の美しさを生かして、『地味』というイメージを覆したかった」。その言葉通り、店内には色鮮やかな海藻アートが飾られ、海藻をふんだんに取り入れたメニューが並びます。この空間が目指すのは、自社の取り組みだけに留まらない地域循環の拠点です。町内の農園で採れた新鮮な果物を食材に取り入れるほか、地元漁師グループが考案したメニューを提供するなど、新たな循環の輪が広がり始めています。さらに、海藻を使ったワークショップや、地元の小中

海藻を学びの題材に

学校での出前授業なども開き、次世代へ海藻の魅力を伝えていきます。

50年先でも続くような産業をつくりたい――。阿部さんがそう語る背景には、止まらない人口減少の流れがあります。限られた人数で事業を回していくことが求められる中、陸上養殖はその解決策の一つになると思います。水産業は肉体労働が多く、ときに危険が伴うこともありま

すが、陸上養殖の技術を活用することで、女性やシニア、障害を持つ人にとっても安心して働くことができるという希望を見出しているのです。

今夏、県の事業を活用し、念願だった陸上養殖施設がカフェと同じ敷地内に完成しました。阿部さんが目指すのは、この地を「海藻のテーマパーク」にすること。海藻を食べるだけでなく、実際の養殖現場を見学することで、海藻を通じて「食」や「環境」を学ぶための生きた教材にしていきたいという願いが込められています。

一度地元を離れたからこそ気づいた「当たり前すぎる豊かさ」。海藻が秘める可能性を信じて、今日も南三陸から発信を続けています。



SEASONのスタッフの皆さん。年齢を問わず、カフェや工房で活躍しています。



(左) 三陸海藻バター
(右) 海藻チップ モッカ！

モッカ！のパッケージは、町内の福祉作業所の皆さんが描いた、ポップで温かみのあるデザイン。中身も外装も地元産にこだわりました。

五十年先まで

地域に残せる産業を



上：カフェの店内と看板メニューの海藻パフェ
下：ワークショップの様子(左)、海藻染め体験(右)



株式会社阿部伊組

阿部伊組

SEASON

ホームページ

Instagram

