

【いわて三陸】夢あふれる漁業モデル創成プロジェクト  
「この大海原で再び、仲間たちといっしょに操業したい」  
製氷冷凍荷捌き施設の竣工式が執り行われました

5月11日、公益財団法人ヤマト福祉財団(本部:東京都中央区、理事長:有富慶二、以下:ヤマト福祉財団)「東日本大震災 生活・産業基盤復興再生募金※」の第5次助成先の一つである三陸漁業生産組合は、建設中であった三陸漁業生産組合製氷冷凍荷捌き施設の完成を祝い、竣工式を執り行いました。

岩手県大船渡市にある漁師町・岩手県大船渡市三陸町越喜来地区は東日本大震災で572隻あった漁船のうち500隻を失いました。壊滅的な惨状に『失った漁船を購入できたとしても、後継者不足で悩むこの町で漁業を再生できるのか』と、この海で生きてきた漁師たちは悩みます。そんな時『自分たちが獲った魚介を自ら加工・販売する六次産業化』で再生を果たした他県の漁協があることを知り、それをヒントに自分たちの再生の糸口を見つけます。まず、三陸漁業生産組合を立ち上げ、自分たちで獲ったタコ、カニ、ノドグロ、ツブ貝など、いわて三陸海岸の豊富な魚介類を自分たちの手で加工し、販売することを計画しました。

ヤマト福祉財団では、平成24年4月、三陸漁業生産組合の新たな漁業再生の取り組みが、漁師の元気を取り戻し、地域水産業の復興への原動力となると考え、高鮮度な水揚げを可能にする機器設備、漁具資材、漁船、車両の購入、製氷冷凍荷捌き施設建設の費用1億3000万円の助成を決定しました。

昨年夏には漁の再開に向けて漁師自ら漁具作りをはじめ、今年1月には、組合の共有使用船舶“第十七天王丸”の進水式も行われました。

竣工式で三陸漁業生産組合の瀧澤英喜組合長理事は、「私たちの夢がより多くの方々の夢となるように、東北が再び元気に豊かな場所となるように。ご支援いただいた多くの設備を整えて、本日からこの場所で業務をスタートします」と挨拶されました。



1月に進水式を行った組合の共有使用船舶『第十七天王丸』次のたこ漁の準備中



水揚げ、生産の拠点となる製氷、冷凍荷捌き施設



挨拶される瀧澤組合長理事



水揚げした魚類を鮮度を保ったまま急速冷凍をするCAS機能冷凍保管庫

【新施設の概要】

- 平屋鉄骨造
- 建築面積: 49.5坪
- 海水氷製氷施設、CAS機能冷凍保管庫、活魚保管水槽2機
- 生産能力: 紫外線殺菌ろ過海水氷 2t/日 貯水5t
- 保管能力: -35℃環境にて25t