
| | | | |
|-------|------|--------|----------------|
| 報告者名 | 俵木 悟 | 被調査者生年 | 1954年(男) |
| 調査者名 | 俵木 悟 | 被調査者属性 | 海苔生産グループ「月光」代表 |
| 補助調査者 | 大沼 知 | | |

月浜の海苔養殖業の再開と協業化の背景

震災以前、月浜には11世帯(11経営体)の海苔養殖業者があったが、そのうち4世帯は震災後これまでに廃業を決めた。残った7世帯のうち、1世帯を除く6世帯(6経営体)の7名が、海苔生産グループ「月光」として協業化し、養殖を再開した。残る1世帯は、月光の立ち上げ以前から里浜の海苔養殖業者と協力してすでに事業を再開していたため、現在もそちらに参加している。廃業した4世帯からも2名が月光の工場にアルバイトとして働きに来ている。

参加しているのは、震災以前から宮戸西部漁協のなかでは水揚げの規模が大きかった生産者が中心である。メンバーは30～50代で、従来の海苔生産者からすると比較的若い。これは震災とその後の協業化を機に、漁協組合員の名義を変更して経営者として参加したからで、それ以前は彼らの親世代が組合員であった。つまり震災・協業化によって海苔生産に携わる主要メンバーが一世代若返ったということである。ただし現在も繁忙期には親世代の人たちがアルバイトとして手伝いに来ている。

海苔養殖を再開するにあたって協業化を選んだのは、従来通り世帯ごとの再開には、設備投資などで一軒あたり2億円弱ほどの資金が必要になり、当初、それに対する補助金の話などはほとんどなかったからである。それでも再開したいということで、協業であれば資材の購入資金等が少なくすむのではないかと考えた。その後、国の方針で、3名以上のグループには補助金が出るということになって、計画が実現可能と思われ、2011年の秋頃、工場の土地の選定から動き出した。工場の操業開始はそれから約1年後の2012年11月28日であった。

工場は宮城県水産業共同利用施設(養殖等関連施設)復旧整備事業の補助金で建設した。海苔乾燥機はじめ機械類もこの補助金でまかなえた。震災後、県漁協に北部・中部・南部の施設保有漁業協同組合という下部組織が設けられ、月光はその南部施設保有組合に所属している。工場、施設機械等はその組合の所有となり、月光では施設等の利用料をこの組合に支払っている。養殖に使う船も、3名以上のグループによる共同利用船としてこの資金で新調できた。補助金は事業費の6分の5で、残りは自己資金となる。工場の建物は15年、機械類は10年ないし5年が減価償却期間で、その期間使用料を払いつづけると、その後は自分たちの所有になる。またこの利用料も、以下に説明する「がんばる養殖」の経費で負担することができる。したがって、当初の自己資金はかなり少なくてすんだ。

上記のハード面に対し、ソフト(経営)面で月光の事業を支えるのが、水産庁の「がんばる養殖復興支援事業」(以下「がんばる養殖」)である。「がんばる養殖」は、国が事業実施者(漁協等)に事業費を支払い、事業実施者が生産者のグループと契約を結んで経費を支払い、その水揚物を引き受け、それを販売することで支払われた事業費を返還していく仕組みで、当面の事業資金をまかなえるほかに、水揚げがかかった事業費に満たない場合(つまり赤字)、その最大9割を国が助成するというメリットがある。ただし黒字になった場合は利益の半分を国に納めなければならない。生産者は、最大3年間はこの枠組みで支援を受けることが可能となる。月光の場合は、宮戸西部漁協が事業実施者となり、その海苔部会に所属する。

「がんばる養殖」の共同経営にはいくつかのパターンがあるが、月光の場合、最初から法人化はしていない。理由は、漁業に関しては激甚災害法の支援が受けられるが、それが法人には適用されないことを考慮してである。た

だし実際には現時点でも、グループのメンバーには宮戸西部漁協から給料が支払われており、資材等も一括購入している。将来的には法人化を考えているが、当面「がんばる養殖」の3年間はこのかたちでやってみて、それが終わったときにグループのメンバーがどう考えるかで判断するつもりである。

海苔養殖の変化

操業スケジュールは、自然相手でもあり以前とほとんど変わらない。筏をいれる場所は、以前はくじ引きで決めていたが、現在は、月光に参加しているメンバーの中ではどこに設置しようと一緒である。

現在は全量陸上採苗になり、同じ種網で二期作を行う。種苗の半分は秋に出し、半分は冷凍して冬眠させておく。秋に入れた網は3、4回摘むと、水温が高くてダメになってしまう。そこでいったん引き上げ、空になった筏に冷凍しておいた網を入れる。同じ種網でも、秋に入れた網と冷凍の網ではできる海苔の質が違ってくる。秋摘みは11月から12月いっぱい、冷凍の方は1月から、条件が良ければ4月まで。栽培する品種もグループで決めている。品種は大きくはスサビノリだが、細かい品種は多数あり、その時々で選ぶ。種は漁協から買っている。

事業の規模としては、協業化前の各世帯のそれを合計したよりも小さくなっている。工場全体で一時間あたり最高1万枚を生産しているが、これは協業化以前の3軒分の生産量にも満たない。一軒あたりで働く人数が少ないのが理由。以前は網張りなど人手が必要なおときには一家総出でやっていたが、今はそうはいかない。頼めば来てくれるかもしれないが、給料を出していない人に仕事を頼むのは遠慮している。家族経営だったときには、繁忙期には徹夜で生産することも珍しくなかったが、今は夜遅くに工場を稼働させることもできない。これからはもっと増産するつもりだが、むしろ品質を高めていかないといけない。

月浜の複合的な生業

従来の海苔養殖は、複合的な生業の一部であった。かつて海苔養殖業者が携わっていた他の生業のうち、磯漁は津波の被害が大きく、砂浜の砂が流されてアサリが取れなくなり、その砂が岩礁地帯に流れたので、ウニやアワビも取れなくなった。そちらの収入は、現在でもゼロに近い。アワビは、宮戸西部漁協にアワビ組合があり、そこで口開けを決めている。通常は6月と7月に10回ほど口が開くが、いまは稚貝を育てる施設が津波で流されてしまって買えず、当面はあまり採らずに資源保護に努めている。他にヒジキ、天然ワカメ、アサリ、ウニなどで口開けが決まっている。刺し網などの小漁をやっている人はいるが、放射能汚染などの影響で思うように魚は売れない。民宿は、集団移転地内に商業施設は建てられないという制約がある。そういうわけで、現状では海苔専業のようになっている。

今後この複合的な生業を、できるかぎり守っていきたいと考えている。協業化によって通年給料が出るようにはなるが、実際には繁忙期と閑散期がある。通常は4月いっぱいまで海苔の生産は終わり、5月中に片付けをして、あとは次回の生産の準備に入る。その期間はそれほど忙しくもないので、この閑散期をどう過ごすか。月光メンバーの多くが「体験ネットワーク」（月浜の観光復興を中心となって進めているグループ）にも入っている。去年は活動できなかったが、今年は海苔の生産が終わったら参加できるのではないかと考えている。今後もメンバーを月光の仕事だけに縛るといったことは考えていない。収入的には「がんばる養殖」をやっている期間は大丈夫だと思うが、地域を盛り上げるという意味でも、観光の仕事にも積極的に関わっていききたい。

話者自身は、震災前は、3月からアサリ、4月から定置網などで魚取り、4～5月に天然ワカメを採集し、夏場は民宿もやっていた。網漁は民宿で客に出すためにやっていたので、民宿ができなくなると意味はなくなる。同様の事情で、月光に参加している人たちは今後、海苔を専業とし、それプラス多少の副業という感じになるだろう。

協業化のメリット／デメリット

協業化のメリットの一つは安心感である。以前の家族経営では、誰かが病気になったりケガをしたりすると上手く回らなくなってしまった。とくに経営者がケガをしたりすると、実質的には休業状態になってしまう。そうしたリスクは少なくなった。一方デメリットとして、協業化することで甘えが出るだろう。責任が分散し、がんばってもがんばらなくても同じ給料がもらえる。そういった甘えが一番の問題と認識している。

「がんばる養殖」期間はともかく、独立した後は、海苔だけでは年によって良不良があり、悪い年にはアルバイトなどをしなければならない。不作のときにどうするかが大きな問題で、法人化して毎年給料が違っては困るから、良いときにある程度ストックをしておいて、悪いときにはそこから引き出すということをしていないとならない。「がんばる養殖」はある意味でぬるま湯みたいなもので、それに気持ちが慣れてしまうと、いざ3年後に独立するときに大変なことになる。これからは生産者だけではなく、経営者にもならなければならない。「がんばる養殖」が終わって法人化したら、直販を増やすなど販路も工夫しなければならない。

総じて、仕事自体は震災前と大きく変わったという感じはないが、仕事に対する面白みが薄くなる感はある。個人であれば、自分の責任の範囲で様々な工夫をし、他の家と生産枚数や品質を競っており、そういう部分での面白みがあった。協業化して責任の所在があいまいになると、良い海苔も悪い海苔も全部一緒に摘んでしまう。網なども、前にメンテナンスをした人と、次にメンテナンスをした人が違うと、それぞれの個性がわからず、結果としてどのようなメンテナンスをしたかが見えなくなってくる。それが製品の質の低下になって出てくる。今は月浜で1グループになったのでライバルがなく、気持ち的に張り合いがない。もう少し視野を広げて他のグループと比べれば良いのだが。



写真1 海苔生産グループ「月光」の工場外観



写真2 工場での海苔生産の様子