

事例

3-4-1：株式会社 三陸オーシャン （宮城県仙台市）

（水産加工・販売）
 〈従業員2名、資本金1,000万円〉

「故郷が誇るホヤの魅力を知って欲しい」
 「三陸の海を愛する『ホヤおやじ』が地域の活性化に貢献する」



代表取締役 木村 達男氏

◆事業の背景

ホヤに魅せられた「ホヤおやじ」、
 滋味なホヤの伝道師として奔走する。

仙台に、ホヤに魅せられ、ホヤ商品の開発・販売に奔走する人物がいる。株式会社 三陸オーシャン代表取締役の木村達男氏である。

ホヤとは「海のパイナップル」とも称され、成体は海底に固着し、さながら植物のようだが、脊索動物の一種である。日本では主に東北や北海道で珍味な酒の肴として食され、海外にあっても韓国やフランス、チリなどで食用とされているという。しかしこのホヤ、独特の匂いから、東北・北海道以外ではあまり好まない方もいるようだ。それなのに、なぜホヤなのか。

「ホヤには、甘味・塩味・酸味・苦味・旨味が揃っていて、滋味な食材として平安時代から食されていました。ホヤが嫌いな人は、きっと新鮮なホヤを食べたことがないのでしょね。」と木村氏は意に介さない。

木村氏は、ホヤの水揚げ日本一を誇る石巻の出身。子どもの頃は、毎日のように食卓にホヤが上った。しかし、あまり好きではなかったという。この木村氏が、どのようにして、地元で「ホヤおやじ」と呼ばれるまでにホヤにのめり込んでいったのだろうか。

◆事業の転機

ホヤの加工商品を次々に開発・販売。
 販路も拡大し事業は順調に見えたのだが。

木村氏の前職は、生命保険会社の社員。支店長として全国を飛び回る、いわゆる転勤族であった。「全国で勤務するうちに、三陸の水産物の良さに気付いてはいました。」と、その頃から望郷の念はあったようだ。そして52歳の時、会社が外資系企業に買収されたのを機に、あっさり退職してしまった。退職のことは、家族にも相談せずに独断で決めたという。「サラリーマンとして先が見えたというか、このままの一生でいいのかという思いが強かったのです。生きている実感が欲しかったのかもしれません。」

これからは、地域や仲間と喜びを分かち合える仕



三陸で養殖されるホヤの収穫風景

事がしたいと、平成17年に株式会社 三陸オーシャンを設立。三陸の水産物の加工・販売を開始した。

その頃、ある友人から「三陸のホヤをもっと全国に広めては。」とのアドバイスを受ける。一生に一度の水産加工へのチャレンジ。そのメイン食材が三陸のホヤ。「これだ。」と思った。それからは脇目も振らずにホヤ一色の生活が始まった。

「ただ、横浜出身の家内や子どもたちはホヤが苦手なので、奇異な目で見ていました。」

ホヤは鮮度が命である。早朝から港に仕入に出かけ、すぐに皮むきなど下処理を行って冷凍し鮮度を保つ。その臭みの少ないホヤを使って、さまざまな加工商品を開発していった。



初心者でも食べやすい「焼きほやジャーキー」

「生のホヤは美味しいけど、鮮度が落ちやすい。全国に普及させるには食べやすく加工する必要があると思いました。」

ホヤ姿焼き、殻付ボイルホヤ、焼きホヤジャーキー、づけホヤ、ホヤ塩から、ホヤ三升漬、ホヤ味噌漬など、自ら開発し委託生産した10種類を超す商品を、展示会や通信販売を介して紹介し、全国に向けて販売していった。そのような地道な努力が実を結び、高速道路のサービスエリアや大手ホテルなどへ徐々に販路も拡大、リピーターも増えていった。

しかし、このまま事業が順調に伸びるかと思われた最中、平成23年、東日本大震災による津波が三陸を襲った。

◆事業の飛躍

東日本大震災で事業は壊滅的に。
故郷を守りたい一心で苦境を踏破。

想像を絶する津波は、漁師たちの船やホヤの養殖いかだ、作業小屋、生産を委託していた女川町の食品加工工場など、全てを呑み込んでいった。

「ホヤの在庫も加工商品も、一瞬にして失ってしまいました。それどころか、ホヤ自体が無くなってしまいました。無力感から廃業するしかないと思いました。」

それにも増して、船もいかだも、自宅さえも失った漁師たちの落胆ぶりは、それ以上であったろう。

「漁師の憔悴ぶりを見た時、三陸の水産業を守らなければと思ったのです。それには、事業を続けるしかない。自分が頑張るしかないと思いました。」

これまで開拓した販路を活用したり、仙台商工会議所が主催する「伊達な商談会」など販路開拓事業に積極的に参画したりして、三陸の水産物販売を拡大していった。また、全国の友人に商品のパンフレットを送ったりもしたという。

しかし一方では、ホヤへの情熱は冷めなかった。



一番の人気商品「殻付きボイルほや」

ホヤは、種付けから収穫まで約3~4年かかるといわれる。三陸のホヤが復活するまでどうするかを考えていた時、アカホヤとコノワタを漬けたお酒によく合う岐阜県の珍味「莫久来（バクライ）」を思い出す。さっそく、北海道根室からアカホヤを分けてもらい開発したのが「アカホヤ塩から」だ。この商品は、大手航空会社の機内食でも採用され、ビジネスマンに好評だという。

「せっかくホヤの味を広めたのに、商品を途切れさせてしまうのが忍びなかったのです。」

震災後、三陸のホヤの養殖も少しずつ復興し、平成26年からは出荷も始まった。三陸オーシャンも何とか危機を乗り越えて、新たな挑戦が始まっている。

◆今後の事業展開と課題

ホヤへの情熱はますます過熱。
「ホヤおやじ」のホヤ商品開発は続く。

ホヤ岩塩、ホヤ一夜干し、ホヤ焼汁、ホヤパウダー、ホヤ煮汁、だし用ホヤ殻など、今ではホヤ調味料もラインナップ。また、蔵王チーズを使ったホヤチーズ、笹かまのすり身を使ったホヤバーガーやホヤハンバーグ、大手食品会社とのコラボ商品であるホヤご飯の素、その他にもホヤ醤油、ホヤ味噌、ホヤマドレーヌ、ホヤパイ、ホヤあられ、ホヤラスク、ホヤ餃子などなど、これでもかと商品開発に暇がない。

「思いついたら自分で試作します。良ければレシピを加工会社に渡して委託生産します。故郷が誇るホヤの滋味を知ってもらいたいから、苦と思ったことはありません。悩みといえば、あまり儲からないことです。それでも、サラリーマン時代にはなかった、自分の仕事としての労働の喜びを感じています。」

最近では、ノウハウをオープンにして地域で助け合う姿に、ホヤ嫌いな家族もやっと理解してくれているという。

東日本大震災を乗り越えて、設立から11年目の三陸オーシャン。木村社長のホヤへの情熱は衰えることを知らない。