

水産で拓く復興の道

請戸港を担う

海とともに歩む

福島県浪江町請戸の有限会社柴栄(しばえい)水産は主に加工・卸売を行う水産企業。1897(明治30)年創業以来、長きにわたり請戸の海とともに歩んできた。3代目の柴孝一さん(84)と4代目の柴強さん(56)に復興への取り組みや会社の概要を取材した。(取材班・室井結妃 郡山高1年、岡崎有志 行健中1年、遊佐友裕 西袋一小6年、清水萌結 富田東小5年、佐藤正和 平野小5年、木須勇吹 中村二小5年)

「新鮮な魚、全国に」柴栄水産



強さん(右から3人目)から説明を受ける取材班

柴栄水産は、2011(平成23)年の東日本大震災の影響で工場・市場が全壊。また、原発事故により避難指示が出され、孝一さんたちは避難を余儀なくされた。一時は別地域での事業再開も検討したが、浪江町や漁業者からの強い要請に心を動かされ、地元再開を決意した。2020(令和2)年4月、孝一さんらは「高級で品質の良い新鮮な魚をもう一度食べてもらうために、流通できる場所を取り戻したい」という思いで、柴栄水産を再スタートさせた。

「鮮度が命」の水産業。特に、ここ柴栄水産では、港から社屋まで2分という強みを生かして出荷している。そのため、より新鮮さを保って魚介類の加工ができる。特に干しシラスや干しシコオナゴ、干しシラウオなどが売

社屋が海にほど近いということから、海の青色や、大漁旗の行書体から考えました。(室井結妃、清水萌結)

本紙題字に込めた意味



再建した柴栄水産の外観

りで、北は北海道、南は兵庫まで輸送が可能。震災から11年経った今でも、全国各地からの人気は高い。

柴栄水産は加工に力を入れており、水洗いから蒸すところまで直結した日本に数少ない機械を活用している。実際に加工ラインで使われている技術は今の時代を感じさせるものだ。漁師の数の少なさや風評被害など多くの問題もあるが、浪江町の人の必要としてくれる声聞き、今でも柴栄水産は挑戦し続けている。

困難乗り越え再建

柴さん親子インタビュー



インタビューに応じる孝一さん(右から3人目)と強さん(同4人目)

A もう一度再開するかは迷った。しかし、「震災があったから」「建物が流されたから」と言っ、こんなに質のいい魚が市場に回らないのは、もったいないとも感じた。それと同時にスーパーなどに請戸の魚を置いて欲しいという、お客さんの要望もあり、再開を決心した。業界紙で取り上げられた際には、大々的に取り上げられ、京都や名古屋などの震災以前の取引先からの電話が殺到した。

「柴栄さんの魚を使う」と他の魚はもう使えない」という声はとても嬉しかった。

Q これからの夢や、展望は。

A 浪江町に人々が帰ってきて、おいしい魚を味わってほしい。魚をとる漁師も震災時に避難し、漁船の数は今なお震災前の3分の1ほど。新規就労者も少しずつ増えていくとすれば、

編集後記

真剣な思いを受け取ることができてよかった(室井結妃)復興への思いに心打たれた(岡崎有志)会社が港から近くて魚が新鮮なことがすごいと思った(遊佐友裕)震災から

の復興の現状がとても勉強になった(清水萌結)生きた魚に初めて触れたのが印象的(佐藤正和)安心できる商品をつくるのがすごいと思った(木須勇吹)