

被災後に会ったお客様の声をヒントが新たな事業へ結びつく！

水産加工で培った塩こうじの技術×内陸との連携による鳥の胸肉×生協のネットワーク 『木村商店：“山田産塩こうじ”の鳥胸肉塩こうじ漬け』

【背景：木村商店】

当社は、消費者や同業者、仕入れ先となる漁業関係者、地域との関わりを大切に水産加工品の製造販売を中心に、いか徳利体験工房等を通じお客様とのふれあいを大切にして事業拡大を図って来ました。

しかし、山田町を襲った大津波と火事により当社の工場と売店すべてを奪われ、さらに水産業の水揚げと観光客の激減といった未曾有の危機に瀕することとなりました。

現在、当社の事業は国や自治体の支援等によって一部再開を果たしつつあるものの、復興したと言には程多い現状です。

このような状況において地域の復興に貢献するため、当社に何ができるかを模索してきた結果、新たな仕組みによる新規事業を立ち上げていこうと思いました。

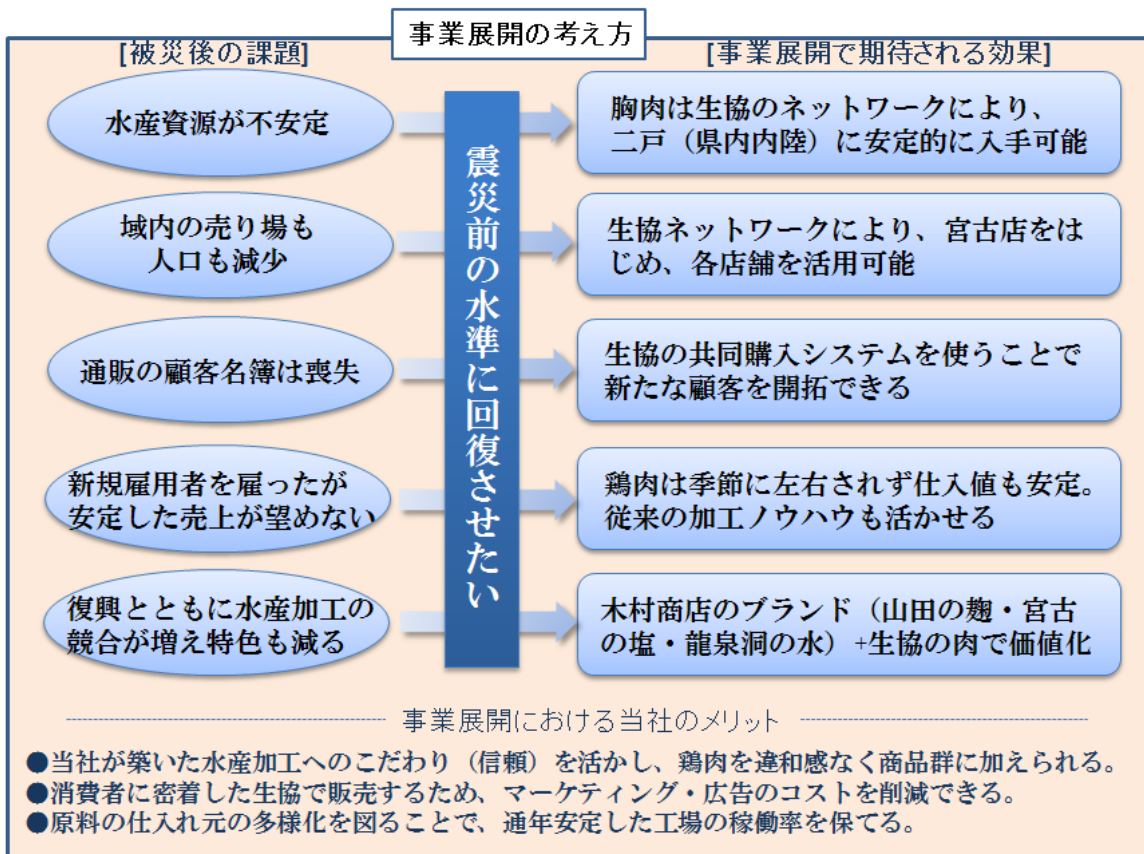


木村商店 木村トシ

＝事業を思いついたきっかけは、お客様の声＝

この夏、いわて生協ドラ店との連携で地元の塩こうじ（山田のこうじ、宮古の塩、龍泉洞の水）で味付けした焼き魚の試食会を行った際の意見交換会で、主婦のお客様から「魚も良いが、肉を塩こうじに漬けたものも美味しい。安価な肉でもご馳走として食べられる、そんな商品があったら購入したい」と意見を頂きました。その声にヒントを得た私とドラの店長で商品開発について検討を進めた結果が今回の事業案に繋がりました。

被災を受けた直後の状況下でしたので、お客様の意見を商品開発に活かすという当たり前のことが難しいと感じていました。水産加工業を営む我々にとって、魚介類ではなく肉を使うという発想は新鮮に感じられました。



事業展開を地域の復興に役立てます

- 沿岸部と内陸部の連携モデルの確立と、水産加工の復興モデルの構築。
- お客様の声+売り場、つくりば（加工）、生産者が一体となった商品づくりの仕組みを地域で共有。
- 農業と漁業が連携することで、震災で全国に伝わった“食料生産基地岩手の実直なものづくり”のイメージの定着化を図り、岩手県産全体の信頼と商品力を高める。

| | |
|------|-----------------------------------|
| 事業者 | 有限会社 木村商店 |
| 事業者名 | 代表取締役 木村トシ |
| 連絡先 | 岩手県山田町豊間根 7-30 電話：0193-83-5510 |

□いわて三陸観光復興プラットフォーム ホームページより

震災翌日にはレシピ起こし

木村社長は、地震後、山田町中心部、山田湾を一望できる高台にある自宅へ避難。波に飲み込まれる山田の街がハッキリと目に映った。その光景に声がでなかった。高台にある自宅近くまで津波が押し寄せ、その後火事が発生し火の勢いは隣の家まで襲い本当にギリギリのところまで自宅が残った。震災後すぐに、自宅を避難所にして11名を保護。

その夜、山田高校で一週間ほど避難生活。商売人としての務めから、翌12日には、山田高校の避難所にて、会社の心臓部ともいえる流されたレシピの書き起こしを行った。4月20日には、自宅前に小屋を建てて、商売を再開した。原料は被災を免れた冷凍庫にあったものを使用し、道具は自宅にあった包丁、まな板、ザルなどを使い、手作業で行った。

商売人として生きて行かねばならない

震災により長年苦楽を共に味わった従業員を亡くしたのが辛い。言葉を交わさなくてもわかる間柄だった。あまりにも大きなものを失って言葉にならない。震災により涙もろくなった。突然発作のように悲しみが襲ってくる。

しかし、商売人として生きていかなければならない。心の中に思っていることに囚われると落ち込んでしまうので、深く考えず、目の前のやるべきことに集中した。やるべきことを言葉に出して、やらなければならぬ状況を自らに作り出した。起きたものまじょうがない、どうしたらよくなるかを考えた。



負けねえぞ

五人姉妹の長女として育ち、幼いころから負けず嫌いだ。自己犠牲の精神で何事も諦めずにここまで生きてきた。震災によりたくさんものを失ったが、絶対にあきらめない。商売人として絶対に負けぬ。

食べるとホッとする味

素材は三陸産、味付けに使う麹は八幡平産、醤油・味噌は岩手県産、米は遠野の契約栽培のものを使うなど、昔から地産地消はこだわってきた。お客様から「食べるとホッとする」と言われるほどの昔ながらのおふくろの味。そんな木村商店の加工品をぜひ買いに来てください。そして、ご賞味いただき、大切な方への贈りものにもぜひ、ご活用ください。



木村商店の水産加工品

(2012年7月14日インタビュー)

