

ひとめぐり

きらめき人

豊かな海を守り、繋ぐのは俺たちの役目。

後藤新太郎さん(◎波伝谷)・後藤伸弥さん(◎若宮出身)



「年々変化していく、自然環境に不安と難しさを感じている。過酷な環境になろうとも『おいしい』の一言を励みに、より良いものを目指す」と話す後藤新太郎さん(写真左)と後藤伸弥さん(写真右)

SHINTARO GOTO・SHINYA GOTO

震 災後、日本初となるASC国際認証の取得。そして去年行われた、農林水産祭で天皇杯を受賞した戸倉力キ生産部会。「俺たちが守り、次に繋ぐのだ」と意気込むのは、戸倉力キ生産部会で活躍している後藤伸弥さんと後藤新太郎さんの若い漁師2人だ。
高校卒業と共にそれぞれ家業であった、漁師の世界に足を踏み入れた。右も左もわからず、忙しく作業をひたすらこなす毎日、漁場や品質などを考える余裕はなかったと当時を振り返る。漁師の仕事にも慣れ始めた頃、町を襲った東日本大震災。自宅はもちろん、船や養殖筏は被災し、一時は漁師の世界から離れた。それでも「生まれ育った大好きな海で仕事をしたい」との思いから、再び漁師の世界に戻ることを2人は決断。
震災後、漁師達の度重なる話し合いの末、大きく漁場改変をした戸倉力キ生産部会。2人は先代達が震災後に築き上げた豊かな漁場を維持していくことが最低限の役目だと話す。
3人の子どもを持つ後藤新太郎さんは「子どもに綺麗な海を見せたい、海の良いところも知ってほしい」と次世代への想いを語る。後藤伸弥さんは「生産者の顔が浮かぶくらい、消費者と近い生産者でありたい」と話す。荒波にもまれ、一人前の漁師になるまで2人の挑戦は続いていく。

休耕田を活用した「仲間づくり」で10周年。

休 耕田を活用して「仲間づくり」と「ちよっとした小遣い稼ぎ」ができたらよいよね、と2009年に結成されたのが「ビーンズくらぶ」。

入谷地区のお母さん6名が集まって活動を開始した。2015年には念願の加工場も設立。自分たちで育てた豆を使って、余計な添加物を使わずに作る「手づくり豆腐」は産直に並ぶとすぐに完売してしまう人気商品となっている。

11月末に大豆を収穫し、12月から豆腐作りは始まる。収穫した豆の状態だけでなく、加工する日の気温や湿度などによって微妙な調整が欠かせない豆腐作り。「正直こんなに難しいと思っていなかった」と笑うのは阿部恵美子さん。

ビーンズくらぶは昨年で10周年を迎えた。「2019年度宮城県農村活性化女性グループ表彰」で地域社会参画部門「最優秀賞」を受賞するなど、その活動は内外に認められている。

「メンバーは80代後半から50代前半までさまざま。活動開始したときからみんな10歳年をとって身体がしんどいこともあるけれど、わいわいがやがやとお話しながら作業できるのがなにより楽しいんです」と話す。活動を通して得た利益は、メンバーで旅行に行く費用にあてるという。「今年はどこに行こうかね」と話しながら、2020年の豆腐作りも始まっている。

EMIKO ABE



「ミヤギシロメとアオバタマメからなる2種類の豆腐を作っています。豆の濃厚な味わいを楽しんでください」と話す阿部恵美子さん(写真右端)

ビーンズくらぶ 阿部恵美子さん(◎童子下)