



かき小屋を 復興の一歩に 生産者と観光協会の取り組み

ゼロからのスタート

山田の特産品である殻付き力キ。津波は、この力キ養殖施設に壊滅的な被害をもたらしました。作業施設が軒並み流出し、今まで使っていた船や道具なども失つてしまいました。湾内等間隔に並んでいた養殖いかだは、ロープが絡み合い、折り重なっている状態でした。

震災後、織笠かき帆立養殖組合再開にあたり19人が集まり、再びスタートを切りました。その後、さまざまな理由で6人が廃業し、現在は13人で力キ養殖を行っています。

一番最初にしなければならないかつたのは、打ち上げられたがれきの片付け作業でした。気が遠くなりそうながれきの数々。それでも毎日作業を続け、養殖作業ができるまで片付けを終えることができました。

次に立ちはだかつたのが、船が無いという問題。海上の絡み

合った養殖いかだの解体作業を行うため、いかだまでたどり着くための船がありませんでした。

漁師さんたちの協力

「どうしたらいいか…」。その悩みを解決してくれたのは、漁船団の漁師さんたちでした。津波から逃れた漁船を出し、いかだの解体作業までも手伝ってくれました。

養殖いかだは、絡み合つたまま撤去する予定でしたが、無事に残っている力キを発見。いかだの解体と同時に水揚げも行い、力キを確保していきました。そのような時、かき小屋再開の話を耳にしました。

かき小屋を再開へ

震災前、町の観光名所として県内外から多くの観光客が訪れていたかき小屋。山田町観光協会では、観光産業復興の一歩として再開を決めました。しかし、かき小屋もまた建物は被災し、

10月29日、津波による被害で営業を停止していたかき小屋が、船越浦の浜地区にオープン。観光産業復興への第一歩を踏み出しました。震災前からかき小屋へ新鮮な力キを提供してきた織笠かき帆立養殖組合（湊洋造組合長）、再開に向けて動き出した山田町観光協会（大杉繁雄会長）の震災からかき小屋再開までの道のりをたどりました。