



織笠かき帆立養殖組合会長

湊 洋造さん  
(織笠・65歳)

## つながりが大切 カキを皆さんに

再開の話聞いたときは、わたしたち養殖業者も手助けをしたい、観光産業をなくしては駄目だと思いました。また、今までのつながりを大切にしたいという気持ちが強かったので、少しでも多く取れるように絡まっていなにかきを慎重に選びながら水揚げを行いました。

漁船団の皆さんには、現在も船を出していただき、水揚げまで助けていただいています。皆さんのご協力があったからこそ、かき小屋へカキを出荷できたと思います。カキが育つまでには3年かかります。これからは山田の美味しいカキを、今までのように皆さんに食べてもらうために、早く生産・出荷できる環境を整えていきたいと思っています。



山田町観光協会事務局長

湊 敏さん  
(織笠・62歳)

## ここから始まる 愛される観光へ

かき小屋をもう一度との声を数多くの方からいただいていたが、養殖施設などが流出したため、ことしの再開は諦めていました。しかし、織笠かき帆立養殖組合の皆さんや漁船団の方々の頑張りや、再開へ向けて大きく前進することができました。同組合には震災前からかき小屋へカキを提供していただいています。震災後も復旧作業が大変な中で、貴重なカキを届けていただき、組合員の皆さんには感謝の気持ちでいっぱいです。

10月29日に無事、オープンを迎え「ここから始まりだ」と、身も心も引き締まる思いでした。これまでのかき小屋よりも良いものにして、地元の人に愛される観光を培っていきたくです。



カキを焼くテーブルなども使用できず、何もない状態からのスタート。海の悲惨な状況を見ても、食べ放題が売りであるかき小屋の再開は、極めて困難な状況でした。

そのような中、震災前からカキを提供されていた同組合へ問い合わせたところ、何とかカキの水揚げは行っているとの回答。組合員と漁師さんたちの懸命な作業のおかげで、営業再開へ向けて大きく動き出しました。

再開場所は、観光客に山田のきれいな海を見てほしい、復興していく景色を見てほしいと山田湾が一望できる浦の浜に決定。

### 震災を乗り越え

急ピッチでの建設、観光協会職員の手を徹した準備で、10月29日、無事オープンを迎えることができました。

オープン初日、山田のカキを待ちわびていたお客さんは、蒸しあがったばかりのたぐさんのカキに目を細め、堪能しました。

震災で被害を受けても、カキを食べてもらいたい一心で水揚げを続けた織笠かき帆立養殖組合、かき小屋の再開を最後まで諦めなかった山田町観光協会。今、震災を乗り越え、共に大きな一歩を踏み出しました。