

事例3-8 朝市開催と水産加工品開発の取り組み（福島県相馬市）

- 1 被災者が集まる賑わいの場として朝市を開催
- 2 リヤカー一行商隊を組織、被災者の雇用創出、仮設住宅の見守り機能も果たす
- 3 本物志向の商品を次々に開発、安定的な販路として惣菜宅配会社を選択

事業の全体工程と現況



事業主体	NPO法人はらがま朝市クラブ
プロジェクト規模	売上約3,000万円（平成24年3月～25年2月）
事業費	福島県地域協働モデル支援事業補助金（約740万円）、「緑の分権改革」被災地復興モデル実証調査委託費（920万円（受託者相馬市））

(1)事業の概要

ヒラメ等高級魚の水揚げ港として知られる福島県相馬市の原釜港。津波で船や自宅、水産加工場など生活手段を失い、原子力発電所事故の影響で漁業再開の目処が立たない状況に、「NPO法人相馬はらがま朝市クラブ」（以下、朝市クラブ）理事長高橋永真氏も、一度は他県への移転を考えたという。しかし、何もすることがなく無為に時間を過ごすだけの仲間たちを前に「このままではいけない」という思いが首をもたげてくる。平成23年4月、宮城県名取市でいち早く再開された「ゆりあげ港朝市」を手伝っ



リヤカー一行商「海援隊」

たことをきっかけに、地元で朝市を開催することを思い立つ。浜の出身である立谷市長はNPO法人の立ち上げを高橋氏に提案し、応援を確約。地元の魚は獲れないが、仙台の市場から魚を仕入れることで、5月3日、第1回「はらがま朝市」を開催する。会場となった長友グラウンドは、避難所暮らしが続き、新鮮な魚介類を切望していた数千人の人々で賑わった。その後、朝市では行政が手配しきれない支援物資の配布やボランティアの受け入れも行い、現在（平成25年3月）までほぼ毎週、95回開催されている。6月、被災者の仮設住宅入居が完了すると、今度は「買い物難民」「孤独死」といった問題がクローズアップされる。そこで朝市クラブは、絆づくり応援事業（福島県緊急雇用創出基金事業）で雇用された被災住民により、リヤカー一行商「海援隊」を組織。相馬市内にある仮設住宅（1,500戸約3,000人／飯館村、南相馬市住民含む）を、毎日全戸「声かけ訪問」することで「見守り役」をかねて野菜や飲料、日常雑貨を販売する事業を開始する。このメンバーが、朝市では無償でボランティアとして協力している。平成24年、全壊を免れた知人の加工場を好意で借り受け、メンバーで瓦礫を片付け、最低限の設備を整えた上で、無添加の醤油や麴を使った珍味、漬け魚等、水産加工品の製造販売をスタート。生協など復興支援団体に絞って販路を開拓した。被災地支援の盛り上がりが一段落した頃から、水産加工品の売上は低迷。平成24年末からは、安定的に惣菜宅配会社へ漬け魚を納品し、売上の6割程度を確保しているが、事業全体の収支は、まだ厳しい。一方、商品開発にも力を入れた。震災前は市内で割烹料理屋を営んでいた参加メンバーの腕を活かした企画は、インターネットの復興デパートメント等で評判を呼ぶ。松前漬け、イカの塩辛などをセットにした「相馬報徳『絆』セット」

をタイムリーに企画・販売したことで、一時は生産が追いつかないほどだったという。朝市クラブでは、開発商品の販路開拓のため、現在、仮設店舗に飲食施設兼アンテナショップとして「報徳庵」をオープン。東京などでのイベント参加、キッチンカーによる実演販売など模索を続けている。

(2)プロジェクトが直面した課題と解決のポイント

1 被災者が集まる賑わいの場として朝市を開催

「はらがま朝市」は、宮城県名取市の関上港でいち早く再開された朝市からヒントを得た。相馬市が復興し、賑わいを取り戻した暁には、輪島の朝市と並ぶ観光スポットとなることを期待している。第1回の朝市は、新鮮な魚を切望していた地域住民など約2,000人の人出で賑わい、3日間で約300万円を売上げる大盛況。また、震災後に連絡が取れなかった親戚や友人たちの安否確認の場としても活用された。避難所では魚を調理することが難しかったことなどもあり、朝市の売上自体は、始めた頃に比べかなり減少したが引き続きやる気のあるボランティアと一緒に運営を続けている。



はらがま朝市

2 リヤカー行商隊を組織、被災者の雇用創出、仮設住宅の見守り機能も果たす

仮設住宅には、車を持たない人や高齢者など、多くの買物弱者も存在する。その対応策として組織されたリヤカー行商「海援隊」は、仮設住宅にこもりがちだった被災者をスタッフとして雇用。「被災者が被災者を支援する」グループとして運営される。仕事の基本は「声かけ」や「買物代行」のため、収益は期待できない。平成23年8月、朝市クラブがNPO法人として認可され、助成金等を受け取る体制が整ったため、福島県地域協働モデル支援事業補助金を受けて、復興支援センターMIRAIを設立、職員2名を雇用し、市と連携して事業を進めている。

3 本物志向の商品を次々に開発、安定的な販路として惣菜宅配会社を選択

平成23年末、商品企画ができる料理人と加工場など商品開発の条件は揃った。とはいえ、地元の魚が使えない状況で、自信を持って販売できる商品を開発することは難しい。「緑の分権改革」被災地復興モデル実証調査委託費を活用、神奈川県小田原市と連携し商品開発等を開始。販路を模索する中で知り合った生協と商品の共同開発を行った経験から、無添加の醤油や味噌を使用する「本物のこだわり」を学び、水産加工品を組合せた“絆セット”“絆・巧セット”等を商品化した。販路については、価格競争力では勝負できない大手チェーンストア等での販売は行わず、インターネットの復興デパートメントや支援団体等へ絞り込んで販売する一方、安定的な取引先として大手惣菜宅配業者を確保している。

コラム：復興支援“ブーム”が終息した今、次の一手を模索する

水産加工品商品開発のきっかけは、松前漬けだった。平成23年12月、相馬市を支援に訪れた北海道松前町町長（当時）は、必要な物資があれば提供する旨を申し出る。ちょうどその頃、仮設住宅では年末に欲しい物資のアンケートを実施しており、上位に松前漬けがあった。この話を聞いた町長は、即座に松前漬けの材料であるイカや昆布を提供。朝市クラブのメンバーである料理人の手で松前漬けに加工され、仮設住宅で暮らす人々に無料配布される。これが好評だったことから、商材としての生産に踏み切り、「復興報徳松前漬け」と名付けて販売を開始した。

「初めは驚くほどよく売れましたよ。でも、一時は月に1万パックあった注文はすぐに千パックになり、今では思い出したように注文があるくらい。東京の復興支援イベントへ行っても、最近では以前ほどは売れません。現実には甘くないですよ」と語るのは、朝市クラブ理事長の高橋氏。

今後は、商品アイテムを増やすために、これまで支援してくれた各地のネットワークはもとより、他の被災地との連携企画などにより新たな商品開発や販路開拓への取り組みを進めていくという。