

1974年創業のまるき水産。当初は三陸産のホタテやカキなど海産物の卸しが中心の会社でした。千鶴子さんが継いだのは約7年前。当時代表だった父が急逝し、他の会社に勤めていた千鶴子さんは思い悩みましたが、跡を継ぐことを決意。現在は、水産加工業にも力を注いでいます。

「山田町はホタテの養殖が盛んで、以前は殻つきで販売していました。しかし、殻つきは調理が面倒との声があり、貝柱だけの商品を作りました。すると、貝ひもなどは捨てる事になるので、何とか利用できないかと商品開発を進め、やつとも思いで販売の良い返事をいたいた矢先に東日本大震災に遭ったのです」と千鶴子さん。それでも決してあきらめませんでした。



◆代表取締役 佐々木 千鶴子さん

## 山田湾の自慢の海産物を出荷

今回のレポート先  
有限会社 まるき水産

〒028-1331  
岩手県下閉伊郡  
山田町北浜町96-3  
TEL / FAX 0193-82-5511



# とうほく元気レポート

## 父の想いを受け継いで、 三陸山田の美味を全国へ

岩手県山田町にある有限会社まるき水産は、リアス式で有名な三陸海岸のほぼ中央にある山田湾の前にあります。東日本大震災で甚大な被害を受けましたが、建物は奇跡的に残りました。代表の佐々木千鶴子さんは『ここで頑張れ』という亡くなつた父の想いを感じました」と話します。多くの方々の協力によつて復旧し、新商品も開発しましたが販路はまだまだ不十分。海底がはつきり見えるほど青く澄んだ山田湾の海と共に、「新鮮な海産物を全国に届けたい」と千鶴子さんをはじめ従業員が一丸となつて奮闘しています。

大勢のボランティアの方々が「まるき水産」の片付けを手伝ってくれました



防潮堤よりも海側に位置している「まるき水産」



東日本大震災直後の「まるき水産」周辺の様子

日本大震災の発生時、仕事中だった千鶴子さんは、かなり大きな揺れだったので、いつたん山田町役場の近くにある自宅に戻り、様子をみるとしました。

役場の駐車場で、集まつた人々と話していると、頭上から「逃げろ、逃げろ」と叫ぶ声が聞こえ、役場の屋上へ向かいました。すると、津波が防潮堤を何度も乗り越え、家や車を押し流していくのです。津波が引いた後は火の手が上がり、火は勢いを増して山田町の大部分を覆い尽くし、千鶴子さんもご自宅を焼失しました。

その後、千鶴子さんは、隣町の中学校に避難し、会社の様子を見に訪れることができたのは、震災から2、3日後のことでした。

### 様々な奇跡と、多くの人々の支え

まるき水産は、防潮堤よりも海側にあるため、千鶴子さん自身、会社は津波で流されたと思っていたそうです。「宮古方面から会社に向かい車を走らせてきたら、建物が残っているのが見えて感激しました。後に、建設した方から聞いた話では、建設時に父が基礎工事にこだわり、だいぶ深くまで杭を打つたそうです」と、感慨深げに話してくれました。奇跡は、さらに続きました。瓦礫の中から、開発した商品のレシピや包丁、営業許可証が出てきました。

の

そして、大勢のボランティアの方々が会社の片づけを手伝ってくれたり、建設関係の団体が重機で大きながれきを運んでくれたりと、しだいに営業再開の兆しが見えてきました。

## 津波が防潮堤を何度も乗り越える

## 震災復興第一弾「漁師の生ふりかけ」

多くの人に支えられ、これまでの努力を無駄にすることはできないと水産業の仲間同士励ましあいながら、避難所で助成金などの申請書を必死に用意しました。

そして、震災復興第一弾として誕生させたのが「漁師の生ふりかけ」です。ホタテの貝ひもの食感が楽しめる、しっとりした半生タイプのふりかけです。第二弾として、間引きしたしいたけの芽を使つた「漁師の生ふりかけ ピリ辛味」も完成させました。販売当初は、山田湾が被災していたため、地元産の海産物を利用できず、「味で勝負」と、北海道や青森からホタテを取り寄せて商品を作りました。食品添加物を使わず、手作りにこだわった商品は絶品です。

### 山田町をもっとアピールしていく

震災当時、山田町の養殖業は壊滅状態でしたが、今はだいぶ復旧してきました。千鶴子さんは、地元特産のめかぶを使った「まるきのめかぶ丼」など、次々と新商品を開発して、山田町の「道の駅やまだ（ふれあいパーク山田）」などで試験的に販売しています。

また、東京の大手スーパーと協力して、山田湾のカキを使った「かきしぐれ煮」を生み出しました。「開発中に、『東京でカキといえば、広島』と聞いて、山田町の海産物をもっとアピールしなければ、と思いましてね」と千鶴子さん。



開発した「まるきのめかぶ丼」には、「ほたてとめかぶ」、「ほたて・うに・いくら」、「いくらとめかぶ」の3種類があります。(盛り付け例の写真は、「ほたて・うに・いくら」)

震災復興第一弾として誕生した「漁師の生ふりかけ」。ご飯との相性は抜群です

ピン詰めにされた「漁師の生ふりかけ」はしっかりと加熱殺菌されます



手作業で一つ一つ丁寧にピン詰めしています

# 有限会社 まるき水産

<http://marukisuisan.net/>

この度、ホームページをリニューアルしました！

全国の皆様の温かいお力添え心より感謝しております。  
また山田町の美味しいやuzuをお届けいたいと思います。

十数のプロダクトラインで販売  
新鮮が一歩！

リニア海岸

震災前の山田町

あの震災から2年が経過しております。当社も山田町の日の前に位置し、大変な被害を受けましたが、全國の皆様の力添えを頂くこと立ち上がり必ず復興へ邁進してまいりました。この度ようやく新商品を出すこととなりました。新鮮で美味しいyuzuは依然とまったく変わることはありません。

今後ともご愛顧のほどよろしくお願い申します。

お問い合わせ

★2013.05.22 ホームページをリニューアルしました。  
★2013.04.01 第53回全国観光土産品、優秀な観光土産品に推薦された。  
★2012.03.03 復興！「漁師の生ふりかけ」新発売！  
★2013.02.08 2013第47回全国スーパー・マーケットトレードショウ参加。  
★2013.02.08 第53回全国観光土産品大賞において受賞。

ホームぺージからのご購入はこちらからどうぞ

## 「まるき水産」の商品をご購入いただけます

### ●道の駅やまだ(ふれあいパーク山田)

〒028-1371 岩手県下閉伊郡山田町船越6-141  
TEL:0193-89-7025



販売されている商品はどれも新鮮。山田町にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

### ●やまだ観光物産館「とっと」

〒028-1311 岩手県下閉伊郡山田町大沢2-19-1  
TEL:0193-77-4890



## 有限会社 まるき水産

〒028-1331 岩手県下閉伊郡山田町北浜町96-3  
TEL / FAX 0193-82-5511  
E-mail / [tiko@marukisuisan.net](mailto:tiko@marukisuisan.net)



「まるき水産」は三陸山田湾とともに  
にがんばっています（写真は震災前に  
従業員と撮影）

## これからの中標は「恩返し」

数々の奇跡と、多くの人々に支えられながら、会社は再開しましたが、やはり課題もあります。原材料の値上がり、販路の開拓、設備投資、運転資金など、考えなければいけないことがたくさんあります。

「でも大きな生産体制をとろうとは思っていません。小さいながらも、キラリと光る存在になりたいですね」。そして、「目標は恩返しです。これからも皆さんに喜ばれる商品をつくりたい」と、千鶴子さんは力強く話してくれました。

三陸山田湾と共に歩むまるき水産は、多くの方々への感謝の気持ちを胸に、頑張っています。今後のまるき水産の発展は、山田町復興の大きな力となるに違いありません。