

大津波でも流せないテロワールと 人の底力 ——復興最前線の挑戦者たち

岩手県陸前高田市

菅野隼氏 陸前高田市役所 / 田村満氏(株)醸(カモシー)
熊谷晃弘氏(有)神田葡萄園 / 上岡修氏(一社)ピーカン農業未来研究所
大林孝典氏 陸前高田しみんエネルギー(株)
小出 浩平氏 ワタミオーガニックランド(株)

藻谷 浩介 (もたに こうすけ)

山口県生まれの57歳。(株)日本総合研究所 主席研究員、一般社団法人スマート・テロワール協会理事。平成合併前の全3,200市町村、海外114カ国を自費で訪問し、地域特性を多面的に把握。2000年頃から精力的に、地域振興や人口成熟問題に関する研究・著作・講演を行なっている。著書に『デフレの正体』『里山資本主義』(共にKADOKAWA)、『世界まちかど地政学Next』(文藝春秋)など。共著に『進化する里山資本主義』(Japan Times)、『東京脱出論』(ブクマン社)。日本農業新聞のコラム「論点」に、2014年以来、年2回寄稿中。

2万人以上が亡くなった東日本大震災から、今年で10年となる。しかし今この話題といえはコロナで、震災への関心は風化したようだ。「復興五輪」も、復興との関係がうやむやのままに終わってしまった。

しかしこの間も三陸の津波被災地では、肅々と、復旧(＝元に戻す)、復興(＝以前よりも良くする)に向けた取り組みが続けられてき



た。三陸ならではの、奥深い山と澄んだ海のもたらす恵みは消えていない。コンクリートの防潮堤は100年もたないが、百年後、千年後にもそこに、土地の恵みを受けて楽しく元気に暮らす人が住んでいるのであれば、復興は成ったことになる。

挑戦し冒険する傾向を持つ者は、人種・民族・文化を問わず一定数生まれて来る。彼らが、守り、根付く性格の者とセットになって相補うことで、人間という生物種は、地球の隅々にまで生存領域を広げてきたのだ。

被災後の三陸には、そうした挑戦心、冒険心に富んだ人が、義侠心にも駆られて多く移り住んだ。彼らが、震災の惨劇を経験してなお故郷を守り、根付いている多く

の地元民とセットになって相補う先に必ず、他所以上に創造的な成果が表れてくるのではないか。

挑戦する者、守る者に指針を与えるのが、何度大津波が来ても流されることのない、三陸という土地のテロワールだ。復旧から復興にステージが移るにつれ、被災地の未来はますます、土地に根差した農林水産業と不可分になっていく。そこに以下の一文を、雑誌『農業経営者』に掲載する意義があるだろう。

テロワールに根ざして 未来をつくる

陸前高田市は、岩手県南東部の太平洋沿岸にある、人口1万8000人の町だ。

三陸とは、陸前、陸中、陸奥の

3つの旧国にまたがるリアス式海岸地帯の総称だが、陸前が宮城県、陸中が岩手県、陸奥が青森県におおむね該当する中で、この町は陸前を名乗りながら岩手県に属している。しかし南隣の宮城県気仙沼市から、この高田を挟んで、北隣の大船渡市までは、「気仙地方」とも呼ばれ、県境に関係なく共通の風光と地域文化を持つ。

気仙地方の気候は、「東北」という先入観に反して穏やかだ。湾入部の波の静けさも大きな特徴で、東京からの訪問者なら、伊豆あたりの荒波の太平洋と、余りにイメージが違うことに驚くだろう。鏡のような海面には随所に筏が浮かび、寒流の親潮のもたらすプランクトンと北上高地からの流れのもたらす栄養分を受けて、世



被災直後2011年6月の陸前高田市街

界最高級のホタテやカキなどの養殖が営まれている。

大津波は、人間活動の一切合切を引き流したが、湾底に溜まったへドロも掃除され、他方で斜面の上の山林は何ら変わらずに残って栄養を生み続けているため、養殖の水揚げはかえって増えたともいう。ただし小さな湾では、新設された防潮堤の堅固な土台が地下水流を遮断し、養分の流入が減るのではないかという懸念もある。

3市のうち、北の大船渡と南の気仙沼は切り込んだ湾に面する港町で、前者は太平洋セメントなどの立地する工業港、後者はかつては遠洋漁業の基地、その後は沖合漁業の拠点として発展した。他方で気仙地方では最も大きな気仙川

の河口の、三陸では最大の平野部にある高田は、名前に「田」が付いていること自体が示すように、農業と不可分の町である。周辺の農産物と、気仙川上流の山林から出荷される木材の、集散地として栄えるミニ商都だったのだ。大らかで商売熱心な気風が、この町を特徴づけている。

林産資源や商売の繁栄を背景に、「気仙大工」と呼ばれる職人集団も、江戸時代から形成された。彼らは冬場は各地の工事に出向き、土産を持って帰郷するというサイクルを繰り返してきた。

陸前高田の被災と復興ビジョン

以下は、震災後に復興の志を持つて当地にUターンし、現在は市役所の政策推進室係長として、「SDGs 未来都市」を推進している菅野隼氏のプレゼンから情報をピックアップしてお伝えする。

気仙地方を含む三陸は、沖合の日本海溝付近で起きる地震に伴う津波の来襲を、繰り返し受けてきた。1886年の明治の大津波（死者行方不明2万1000人）や、1933年の昭和の大津波（死者行方不明3000人）クラスのものが

レベル1（L1）。さらに波高が高く被害の範囲の大きい2011年の東日本大震災クラスがレベル2（L2）とされる。L2の津波は、江戸初期の1611年の慶長大津波、平安時代の869年の大津波を含め、過去3500年に少なくとも7回発生していることが、三陸各地での堆積物の研究から判明している。

陸前高田の場合、400年前に起きたL2の、慶長津波の被害が恐らく大きかったのだろう、その後には植えられ始めた松原が天然の防潮堤となつて、L1だった明治や昭和の大津波からは、見事に町を守った。

しかし400年ぶりのL2である東日本大震災は、東西2km以上、南北も700mほどの厚みの中に7万本の黒松の生えていた高田松原を、たった1本を残して消し去った。そればかりか、建物の4階以下を水没させ、市街地の97%を洗い流したのである。筆者はその2カ月後にレンタカーを運転して訪れたのだが、鉄道線路も駅前商店街も見渡す限り更地か瓦礫の山となり、どこがどこだったかまったくわからなくなった光景に、深く衝撃を受けた。

市民の死者行方不明者は1761人と、人口の7%余りになった。しかし、あれだけの破壊を受けながら、93%弱の命は守られたという事実には、感慨を禁じ得ない。当日は雪模様だったが、5階以上の高さの数カ所の建物に逃げ込み、あるいは市街北側にある高台に走り、老人や子どもを助け上げ、市民のほとんどが生き延びたのである。

10年を経た今、松原のあった場所には、L1の津波を防御できる高さ12・5mの防潮堤が設けられ、その周囲は「高田松原津波復興祈念公園」となつて、4万本の松が植樹された。うち600本は、地元的女性が浜辺を散歩しては拾い集めていた松ぼっくりの中の種から育ったものだという。

より大きいL2への対処としては、平野部の数分の1ほどにあたる、かつての鉄道線路より北の部分分を9〜12m高上げし、そこに市街地を再建することとした。残る低地部分には住居を建てず、6次産業に利用する計画である。

かつての密集市街地を埋葬しての嵩上げをどう評価するか、市民の意見も分かれるようだ。だが造成された新市街地には、様々な有

名建築家の協力で、公共施設、観光施設、公園などが新設されつつある。建物はいずれも低層で、この地方で産する気仙杉を多用した、和風で柔らかなデザインだ。ただ、道路幅含めた街路の区画形状に、車道が広がって街区は四角形という昭和の様式が全面的に採用されている点は、全国の地方都市でそうなっているように賑わい創出のネックとならないか、筆者はその点を少々心配している。

民間プロジェクトの先頭を走る「発酵の里CAMOCY」

他方で、高上げの行なわれなかった部分、つまり500年に一度程度の浸水は免れないがそれを除けば安全な低地部分に、どのように「6次産業」を構築するかは、これからの課題だ。これを受けて、地元や首都圏の民間企業の活力を導入した様々な取り組みが、試行され始めている。

「発酵の里CAMOCY」は、その先頭を走るプロジェクトだ。カモシーとは「醸す」から来た愛称で、土地土地にある酵母菌を醸すようにじっくりと、地元ならではの味わいを出して行く意図が感じられる。

2020年12月に、気仙杉を用いた気仙大工の建てた木造平屋が完成し、発酵をテーマとする8店舗がオープンした。中央部分は木の椅子とテーブルが並び、木の天井の下に明るく陽の射すフードコート状のホールで、店で買ったおいしいものを楽しめる。続けて周囲に、庭園と自社農園を整備していく計画だ。

CAMOCYがあるのは、市街地の西、気仙川を挟んだ対岸で、創業2000年超の八木澤商店の味噌・醤油工場が、震災まで立っていた場所だ。八木澤商店は、化学調味料などの

添加物を一切使わない本物の味で、古くから全国に知られていた。だが津波は、建物の外壁を残しただけで、伝家のものも、気仙杉の仕込み桶も、全てを洗い流してしまった。そんな中にもかかわ



建物も調度品も気仙杉でつくられたCAMOCY

らず、同社の河野社長（現会長）は、直後の4月1日に予定通り新入社員2名の入社式を行ない、全国に流れたそのニュース映像は、筆者を含めた多くの人に勇気を与えたのである。

7万本の松の中からたった1本だけ、「奇跡の一本松」が残ったように、その川向いの当所でも奇跡は起きた。三陸北側の釜石市の水産技術センターの職員が、その放送を見て、微生物の研究のために預かっていた同社の「もろみ」を館内から探し出してくれたのだ。研究所も2階まで津波の被害を受

けたのだが、瓦礫を掻き分けたところ1つだけ倒れていないロッカーがあり、その上から4kgのもろみが無事見つかったのだという。

そのもろみを増やし、県産の大豆や小麦を使い、一切の温度調節をせずに夏場を二度経験させる天然発酵で醸したのが、「奇跡の醬」だ。河野会長の子息を9代目社長に、内陸部に工場を再建した同社の、各種の良質な商品とともに、このCAMOCY内の同社のお店で購入できる。

だがCAMOCYの売りは、醤油や味噌だけではない。パンやチヨコレート（チヨコレートもカカオを発酵させた食品だ）が大人気で、発酵食を使う総菜店や、クラフトビールの店もある。

3セクではなく純民間出資の同社は、八木澤商店も主要株主だが、河野会長と同年代の盟友であり、県の中小企業家同友会代表幹事でもある田村満氏が、最大株主で社長だ。陸前高田市ほか県内数カ所でドライビングスクールを営む田村氏は、陸前高田独自のテロワールを活かした本物づくりに強い情熱を持ち、多年地域おこしに取り組んできた。

このように地域を深く愛するべ

テラン実業家が、若者や女性に十分に創意を發揮してもらいつつ運営しているCAMOCYの店内には、よくある道の駅のようなコンセプトの揺らぎや、質の面での手抜きといったものが、みじんも感じられない。

八木澤商店以下、ここで取り扱う商品には通販でも購入できるものも多く、ぜひサイトも見ていただきたいところだ。しかし「この施設があるからこそ高田に行つて、味わってみたい」と思わせるだけの魅力が、ここにはある。

魚介に合わせるためだけのワインに挑戦する葡萄園

同じ陸前高田でも、CAMOCYとは反対方向の市街地の東にある老舗企業が、神田葡萄園だ。日露戦争のあった明治38年（1905年）の創業で、震災の直前にUターンして跡を継いだ現社長の熊谷晃弘氏は6代目である。

葡萄園の始まりは明治22年、気仙大工だった初代が、工事に出た先の宮城県から生食用のブドウの苗を持ち帰ったことだったという。大工は職人でもあるが、菜園も営む農業ベンチャーでもあったわけだ。しかし当時の当地の嗜好では



生食ブドウは売れず、上記明治38年にブドウ果汁と、甘味果実酒の製造を始めたという。酒類醸造はいったん戦後に取りやめたのだが、その後も生果ではなく果汁生産に特化した全国でも珍しいブドウ園として、今日まで続いてきた。

ローカル炭酸飲料が各地で隆盛だった高度成長期に、当時の技術の限界から無果汁で発売された「マスカットサイダー」は、今でも土地っ子のソウルドリンクとして製造され続けている。「ノンアル派のための100%ジュース」を謳う「カンダクラフトジュース」も人気だ。

高台にあるブドウ園は、津波の際にもぎりぎり浸水を免れた。しかも現社長は、これをきっかけ



神田葡萄園の商品ラインナップ

に、ワイン醸造を復活するという攻めの手に出たのである。現在の農場は2.9ha。白ワイン向けには、ナイヤガラやシャインマスカットのほか、ケルナー、ソーヴィニヨンブラン、リースリンググリオン、サニールージュを栽培し、さらに、スペインのリアス地方で栽培が盛んなアルバリニョを主力とすべく取り組んでいる。赤ワイン向けには、キャンベルアーリー、アルモノワール（カベルネ・ソーヴィニヨン×ツッバイゲルト）のほか、マスカットベリーAも導入した。

陸前高田の年間日照時間は、1700時間と県内他産地よりは多い。しかし雪があまり降らず寒暖差が少ない海洋性気候は、生育期の降水量が1000mm前後と多め

なことや、肥えた粘土質褐色森林土の土壌などと合わせ、ブドウ作りにはむしろデメリットだ。だが、海風を豊富に浴びる生育環境がもたらすミネラル感・潮味・爽やかな果実味は当地独自のテロワールである。

そこで熊谷社長は、「魚介と合わせるためだけに造る『シーフードワイン』を掲げ、『リアスワイン』を開発した。『ペアリングが目的』と言い切っているのはワインの世界では潔いが、極上のシーフードを産する三陸でそう述べることもできるのは、品質への深いコミットメントがあればこそだろう。三陸のホタテ貝や牡蠣はアジアの各地にも輸出されているので、このワインもそれに合わせて海外に販路を拡大していけるのではないか。

30代の熊谷社長は、自社園地拡大に加え、他のブドウ農家も育成し、生産量拡大を図ろうと考えている。三陸一帯のワイナリーと連携し、スペインのリアス地方同様の、ワイン産地としての文化を根付かせたいというのが願いだ。このような思いが、震災を契機に花開き始めている姿は、まさに「復興」の王道を行くお手本ではないだろうか。

この記事で紹介する各氏が登壇したZOOMセッションの、ちょうど1週間後、筆者は偶然にもこのリアスワインを賞味する機会を得た。岩手県内陸部の一関市で、参加者をワクチン接種者に限定した懇親会に出たのだが、料理も酒も地産地消がコンセプトで、リアスワインも有名な地元日本酒や地ビールと一緒に並んでいたのである。ペアリングにぴったりな味だったのはもちろんだが、果実感あふれる切れのいい酸味、そして何よりもブドウの強い芳香は、それだけで飲んでもじゅうぶんにおいしいレベルだった。一関の面々も、三陸の青い海に、飲みつつ思いを馳せていたようだ。

ピーカンナッツの 国産化に向けて

米国では、「ピーカンパイ」という菓子が、アップルパイなどと並んで普通に売られている。原材料はピーカンナッツ。北米原産のクルミの一種だが、殻が薄く、若い薄皮やアクもない。従って生食にも向くが、チョコレート類にもよく使われる。ナッツ類の中でも酸化作用が最も高く、今世紀に入ってから米国では市場が急拡大してい



研究開発が進むピーカンナッツ

るといふ。しかし日本では、年間300tと、アーモンドの1%にしかならない量が、輸入されているだけだ。

このピーカンナッツのユーザーである、関西発祥の老舗チョコレート店・サロンドロワイヤルと、東京大学、それに6次産業振興を旨とする陸前高田市の三者が、2017年に共同研究契約および連携協力協定を締結、当地での国産ピーカンナッツ生産に乗り出した。21年4月には、苗木の育成管理を行なう場として、一般社団法人ピーカン農業未来研究所が設立されている。

陸前高田にはクルミが自生するが、ピーカンナッツの栽培実績はない。しかも収穫までは最速で7

年、安定生産には10年を要するという。どの品種をどのように育成するか、大規模な研究の助言を受けつつ手探りの研究開発を担うするのは、社団の上岡修代表理事である。

上岡氏はもと、JTの研究者として、コメの新品種の開発を行なっていた。研究所で開発した「たかたのゆめ」は、JTの社会貢献として陸前高田市に30kgの種モミとともに権利贈呈され、当地だけで栽培される銘柄米として、生産販売量を拡大している。「あきたこまち」「ひとめぼれ」と同等の食味を持ち、炊き立てはもちろん、冷めてもおいしくつややかで、どんなおかずとも相性が良いと言われており、東北新幹線のグランクラスの食事にも用いられているという。

その縁から陸前高田市の皆さんとの交流を深めた上岡氏は、退職後に、気候が良く食材が極上の当地に移住、悠々自適の生活を楽しもうとしていた。しかし農業技術

者としての腕を見込まれて頼み込まれ、ピーカンナッツの苗木栽培というフロンティアに挑むことになったのだ。

地域特産品の常道に反して、ピーカンナッツは、サロンドロワイヤルのチョコレート商品という川下の販路が先に確保できているのに、川上部分がゼロからのスタートだ。だが考えてみれば、前記の神田葡萄園の創業期などは、川上も川下もなかった。そういう取り組みを試してみたくなるのも、北上高地の大山塊と太平洋に挟まれた小天地である陸前高田の、テロワールのなせる業なのかもしれない。

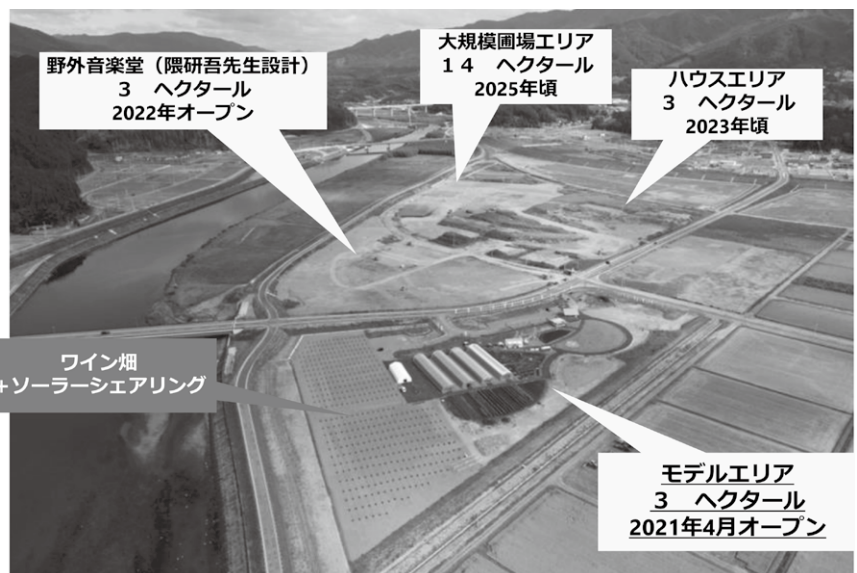
上岡氏は今日も飄々と、第二の故郷に選んだこの明るい風土の町で、新たな産業の小さな芽を育てている。

20年計画を進める ワタミオーガニックランド

以上に紹介してきた取り組みは、しかし、いずれも「6次産業用地」として確保されたメイン部分以外で営まれている。メイン部分を利用する旗艦プロジェクトとして進行中なのが、体験型有機農業テーマパーク「ワタミオーガニックランド」だ。予定の敷地は

23 haあるが、うち3 haが21年4月にモデルエリアとして開業した。ワタミオーガニックランドの親会社は、飲食チェーンのワタミである。全国に居酒屋などを展開する同社は、2002年から自社仕様の食材の有機栽培を手掛け始めた。現在は全国に9つの有機畑作の農場と、2つの放牧酪農の農場をもつ、日本最大級の農業法人で

を、住民とともに体感する試みである。来春にはさらに2000本を植樹、同時にソーラーシェアリングも開始する予定だ。オーガニックランド社長の小出浩平氏は、一級建築士であり、バイオクリンルームを設計するゼネコンマンだったが、09年からワタミで、再エネ開発や林業等の新規事業に取り組んできた。19年よ



被災地が広大なテーマパークに生まれ変わるワタミオーガニックランド

もあるという。モデルエリアでは、アーチ型の木造屋根の下で、岩手めんこい黒牛、南部どり、県産豚肉を揃って味わえるBBQ施設や、ハンバーガーショップのほか、野菜収穫の体験ができる「木づかいハウス」が営業を開始した。畑のエリアではサツマイモを栽培中のほか、地元の人たちの参加を得て、マスカットベリーA500本を植樹した。25年の初出荷を目指して、ゼロからワインを造るプロセス

り、東京と陸前高田を行き来しながら、20年がかりでの構築を掲げるこのプロジェクトに取り組んでいる。土づくりからのスタートのため投資負担がかかるなど、オーガニックという理想と経済性という現実のギャップは大きい。大手企業のプロジェクトなので、そのままでは地域内の様々な主体との連携も進まない。だが小出社長は、03年に設立されたNPO法人サステイナブルコミュニティ研究所に事務局長として加わり、大企業社員でありながら、地域に深く寄り込んでかかわってきた人物だ。とにかく出会いと人の話を聞くのが大好きで、早稲田大学のMBA、衛生工学の技術士も持つ文武両道のマルチ人材でもある。

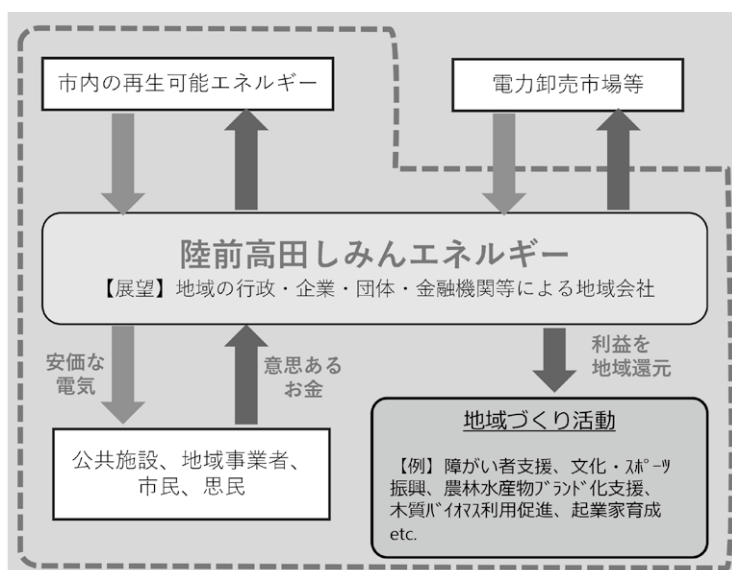
今般の陸前高田のセッションでも、小出社長は、6名の登壇者の選定・調整を一手に引き受け、被災地の今と未来を体感できる時間を準備した。その地域への没入の度合い、ネットワーク力は、得難いものである。コロナ禍で、集客交流事業そのものが危機に瀕している現在だが、耐え忍んで地道な努力を重ねたその先に、大輪の花が咲くことを心から期待したい。

地域内循環を担う 地域エネルギー

冒頭に「被災後の三陸には、挑戦心、冒険心に富んだ人が、義侠心にも駆られて多く移り住んだ」と述べた。そうした人物の典型が、陸前高田しみんエネルギー(株)総合企画部長の大林孝典氏だろう。

大林氏は、慶應大学在学中の2003年に、歌唱サークルの活動で陸前高田を訪問し、人間味のある当地の土地柄に惹かれて、今でいう「関係人口」となった。07年からは国際協力機構(JICA)職員となり、12年にはタンザニアに赴任、国家予算のない中で僻地農村の住民が自ら村への道路を建設するプロジェクトに関わった。

15年に帰国すると、第二の故郷とまで思う陸前高田の復興に関わるべく、市役所に転職。18年から陸前高田しみんエネルギー(株)の立上げに市担当として携わり、21年にはついに市役所を「卒業」して、自らしみんエネルギーに入社した。公共部門にお金がないタンザニアで学んだ、「地域の人々がみんな支えるべきと思えるものを支える」という仕組みづくりを、まず電気から始めて、様々な分野で実践し



電力を通じて地域づくりを支えあう陸前高田しみんエネルギー

ようと志している。被災で人口を大きく減らした陸前高田市だが、それでも毎年10億円が電気代として地域外に流出している。同社では、電力を公共施設や一般市民などに安価に提供する一方で、陸前高田の活性化を願う「思民」に「意思あるお金」を上乗せで払ってもらい、その利益を様々な地域づくり活動に還元するというミッションを持っている。大林氏の考えたキーワードは「ふるさと納電」だ。住民だけでは

プランなども構想できるだろう。電力だけではない。「思いやりと経済の循環」をキーワードにすれば、将来的には観光、福祉、地域交通、地域通貨などを支え合いの中で広げていく、プラットフォームとしての事業拡大が展望できる。しみんエネルギーの主要株主は在京の新電力会社だが、地元建設会社や陸前高田市のほか、前述のワタミオーガニックランドも出資しており、社長はオーガニックランドの小出社長が兼務している。

く、市外に住みながら陸前高田と関係を持つている全国の人たちにも、具体的な使途を掲げた同社の電力プランを購入してもらおうとの発想である。地元の自然エネルギー応援プラン、高齢者見守り促進プランといったものが購入されれば、細り行く財政を補うことができる。発酵まちづくり応援プラン、ワイン造りサポートプラン、ピーカンナッツオーナー

しかも事務所は、(資本関係はないのだが)最初に紹介したCAM O C Yの中に入居している。市だけ、在京資本だけ、地元資本だけがそれぞれ単独で動くのではなく、様々な協力・協調をしあいながら、地域の復興に向けて進む、陸前高田独特のつながりあいだが、この会社にも象徴されている。

主役は地元を身を投じた人と根差す人

最後に、まったくの個人話で恐縮だ。これまでに全国各地域振興に関し7000回以上の登壇を重ねてきた筆者の、人生初の登壇といえるものが、1991年に陸前高田市で、市民有志の集まった小さなパネルをコーディネートしたことだった。日本開発銀行(現株日本政策投資銀行)の3年目の職員だった筆者は、会社の変わり者の先輩に連れられ、当地で青年会議所OB有志の実施した会に参加したのである。

その20年後に襲った津波で、その際の会場、懇親会をした店、泊った宿、すべてが流された。ニュースを聞いたときに、筆者が真っ先に心配したのが、20年前の行事の中心だった八木澤商店、そのと

きに飲んだ「マスカットサイダー」を造る神田葡萄園、そして行事の後の深夜に一緒に飲んだ駅前のカメラ屋さんのことだ。残念にも、カメラ屋さんについては、その後のご消息を知らない。だが彼が筆者に語った言葉は、耳の奥に焼き付いている。

「都会からやってきて、お説教だけして帰る連中は、要すれば『仕切り屋』だ。偉そうに仕切ってるが、でも本当に大事なものはそっちじゃない。俺たち地元人間、ここから逃げずにへばりついてる人間たちが、主役なんだ」

恥ずかしながらその後の20年間、仕切り屋としか呼びぶような人生を送っている筆者だが、自分が「先生」ではなく仕切り屋に過ぎないことを、あの晩以来、片時も忘れたことはない。仕切り屋は、地元民がいてこそ意味がある。主役の地元民と、その子孫の未来のために、微力を尽くして仕切る

ところを仕切るのが仕切り屋だ。筆者の職業人生の原点ともいえる陸前高田と、そこに身を投じた人、根差す人、その子孫たちの未来が、大いなる幸せに包まれることを、ささやかな関係人口の一人として願ってやまない。