縁あって
三重に住んでます

No.5

養殖業

穏やかな志摩の海に育まれ 仕事も家庭ものびのびと

↑餌やり、刈り取り、植えつけなど早朝からハウスの仕事は山ほどある

前田 勉さん(40)

志摩市阿児町出身。名古屋の大学で応用化学を学び、電気関係の会社に就職。家業を継ぐために16年前に帰郷し、真珠や海ぶどうなどの養殖を手掛けている。

生まれ 志摩 ▶ 学校 名古屋 ▶ 仕事 名古屋 ▶ 仕事 志摩

就職した愛知から帰郷し住むなら自然のある故郷で

実家に戻って家業の「養殖屋」を手伝い始めたきっかけは？

「大学卒業後はそのまま愛知で電気関係の仕事をしていました。ただ、自分の知識が活かせる仕事があるなら帰郷も考えていましたし、何より住むのは自然に恵まれた場所がよかった。私の実家は伊勢志摩国立公園の中にあっていい環境なんです」

↑粒の中に粘り成分が多い志摩産は噛めば噛むほど旨みが出る極上の海ぶどう

英虞湾の水が合ったのか海ぶどうは順調に成長

本州で唯一の海ぶどう養殖を始めたきっかけは？

「9年前、ある縁で海ぶどう養殖を知り、真珠養殖の合間にイカダで試したのがきっかけです。水質が合っていたのか、海ぶどうは順調に成長し、もっと研究したくなりました。試行錯誤を重ねると徐々に美味しさも増してきて、そこから数年後に商品化が実現しました」

この地域は養殖はもちろん子どもたちにもいい環境

応用化学を学んだ大学での勉強が役に立っていますね。

「養殖の仕事に化学の知識が役立ってます。栄養バランスの調整や温度管理、餌の配合など、全て計算しています。これがまた性に合ってて面白いですね」

普段の暮らしは？

「忙しくなかなか休めませんが、子どもたちと過ごしたり消防団の活動には時間をとってます。

この地域は穏やかな環境のおかげか温和な人が多いように思います。さらに自然の中でのびのびと子どもたちを育てられるのもありがたい。本当に、私自身仕事も家庭もいい環境で働けていることを実感しています！」

↑長さ、粒の付き方、色、芯の太さで商品にできるものを分けていく作業

←地元のスーパーや通販、土産もの店でも購入できる

←アコヤ貝の稚貝を育てる冬期以外は、イカダで真珠を養殖

←養殖業は時間管理も重要です。タイマーは必需品。海ぶどう用のザルとピンセットと

前田さんの志摩ライフ

↑仕事場から見える英虞湾の風景 →年中、豪華な魚介が手に入ります。海の町の特権です

英虞湾で獲れる魚介は格別です！

アワビやサザエと物々交換することも

アワビ、カキ、ウニ、伊勢海老など高級食材が獲れる英虞湾。地元の海女さんから、大きなサザエやアワビをいただくことも。もちろん海ぶどうの季節なら収穫したてをお返し！

スタッフみんなで沖縄の養殖を視察もします

←海ぶどう養殖がきっかけで訪れた沖縄が好きになりました

年中温かい沖縄の海が羨ましい！

海ぶどう養殖を本格的に始めてからの社員旅行は毎年沖縄です。いろいろな海ぶどう養殖場の視察を兼ねながら、首里城や美ら海水族館など観光スポットにも行きました。

武道の精神も教えつつ子どもたちとスキンシップ

強くなれ！たくましくなれ！

元々の動機はカメハメ波が打ちたくて始めました(笑)。今は指導者として週に2回ほど子どもたちを教えています。空手を通じて今の日本に足りない精神を伝えていきたいですね。

→家の近くの空手道場に子どもたちと一緒に通っています

いつも豪華な英虞湾海鮮バーベキュー

4人の子どもたちも魚介は大好き！

↓新鮮でおいしい食材に恵まれいつも豪華な前田家のバーベキュー

仕事や消防団の活動で忙しすぎて、なかなか家族サービスができないのですが、休日にはよく軒先でバーベキューをします。メインはやっぱり英虞湾の獲れたて魚介です。

お財布事情

ザルはわざわざ東京の築地へ行って買い占めたし、便利な作業道具を見つけると買ってしまいます(笑)。家族と楽しむアウトドア用品や空手アイテムもよく買います。自分の趣味のものはほとんど買っていませんね。

たまには名古屋へ遊びに行きます

電車好きな子どもたちと、賢島からいろいろな種類の近鉄電車に乗って名古屋へ出かけたりします。

●名古屋へのアクセス／近鉄線鵜方駅まで2km。名古屋駅まで近鉄特急で2時間

たとえば、こんな 前田さんの1週間

早朝から夜、時には泊り作業も必要な養殖業。夏には45度以上になるビニールハウス内の作業はハードです。

Monday 仕事

7時半までに飲食店やスーパーに配達。その後はハウスで水質状態を見たうえで餌やり、刈り取り、植えつけなど、午後からはパック詰めをして配送作業に出かけます。

Tuesday 仕事

海沿いの休憩室が自慢。窓を開けると、まるで海に浮かんでいるような錯覚に。イカダから見る英虞湾の夕日も格別です。

Wednesday 仕事

出荷前最後の作業は、滅菌海水を24時間流し、さらに摘み取ってきた海ぶどうの中にいる甲殻類なども、二酸化炭素で除去します。顕微鏡でも細かくチェックしています。

Thursday 仕事

受精した岩牡蠣を付着させるためにホタテ貝の貝殻でコレクターを作ります。地元でもうちの岩ガキは美味しいと評判です。

Friday 仕事

海ぶどうのTVショッピングの連絡やネット販売のオーダーなどがメールに入ってくるので、時間があればパソコンをチェックしています。

Saturday 休み

海ぶどうも真珠養殖も、平日、休日は関係ないのですが、空手の試合や子どもの行事などには必ず参加します。

Sunday 休み

地域で25人いる消防団員をまとめる団長に就任。2か月に1度は1日かけて訓練しています。台風、火事、行方不明など、サイレンが鳴れば、仕事を中止してでも出動します。

取材メモ

自然あふれる志摩市は、昔も今も変わらず、人が優しくのんびりとしているから暮らしやすいと言います。この地域の養殖業をもっと発展させたいと休むことなく働く前田さんは、消防団長としての務めをしっかり果たし、4人の子煩悩パパぶりも垣間見られました。