

紀南の100人

79

地域おこしの旗手 脇口光太郎さん(45)

マグロを「原油」に例え、例外ではなく、グローバリ
 こんなふうにいる。「マグロ ゼーションの波が押し寄せ
 は勝浦の象徴、活性源。海か た。

冷戦終結後、世界規模で 口に起爆剤に自治体や漁
 市場経済が拡大、あちこち 協、各団体が結束して地域
 で地域産業が後退、地方都 の再生を目指す。

市の空洞化が進んだ。国内 そのけん引役の一人がこ
 屈指のマグロ基地・勝浦も の人。明治の中ごろ、祖母



那智勝浦町築地在住。ヤマサ脇口水産と南紀勝浦鮪販売の社長で
 あり、町観光協会の理事も務める。

が勝浦で魚の行商を始め、
 祖父が鮮魚店を開業。父は
 マグロの仲卸になり、東京
 や大阪などで売りさばい
 た。

地元高校を卒業後、大阪
 の専門学校を経て水産会社
 に就職、22歳の時、勝浦に
 戻り、父の仕事を見習った。

だが、状況は一変し、開港
 した関西空港に大量の冷凍
 輸入物が陸揚げされ始め
 た。グローバリゼーション

が進行し、昭和のシステム
 は平成の時代に合わなくな
 っていった。

技術駆使して漁業守る

「天然生ものの漁獲減、
 輸入物の増加、生マグロの
 価格低迷、漁師の廃業、減
 船……悪循環に歯止めがか
 からない。厳しい時代でし
 た」

30代半ばで社長を継ぎ、
 画期的な冷凍技術を目指し
 て酒造会社や大学の研究所

などの共同研究に着手し
 た。5、6年前にやっと
 「海桜鮪（かいおうまぐ
 る）」とマグロの薫製「海
 の生ハム」の開発に成功、
 いずれもヒット商品になっ
 た。

「マグロは冷凍すると細
 胞が破壊され、解凍後に血
 などと一緒にうま味成分が
 流れ出る。それを新技術で
 防いだ。生同様の味を封じ
 込めたのです」。10年前の

年商4億円は、14億円にな
 った。
 20年ほど前は年間1万6
 千ト前後あった勝浦の生マ
 グロの水揚げはいま約1万
 1千トに。国際的にも乱獲
 が問題になり、資源・環境
 の保護を求める声が一段と
 強まる。「限りある資源と
 の調和を図らねば。味を壊
 さずに冷凍できる新技術は
 大いに貢献できると期待し

ています」
 需給バランスで、生マグ
 ロは時に値崩れし、漁師さ
 んをも苦境に追い込む。新
 技術は漁師の安定収入にも
 つながった。「技術を駆使
 して日本の漁業を守る気概
 です」

商品は大手デパートやネ
 ットでの販売をはじめ全国
 展開する複数の居酒屋チエ
 ーンや外国航空会社の機内
 食などに広がっている。
 視線の先は勝浦
 を越え、三重県を
 含む紀伊半島全
 域、さらにアジア、
 中東、欧州へと向かう。紀
 南の若手経営者4人と共に
 商品開発に取り組む「熊野
 和道塾」のメンバー。年内
 には香港にすしと「世界一」
 と自負する新技術マグロの
 直販店を開店させる。

「自分に課すキーワード
 はエコへの責任。絶えずエ
 コを念頭に、愚直に勝浦発
 の本物を追っていきます」
 という。

(北)