

# 逆境に負けず、 こだわりの銀鮭で 日本一を目指す

## 浜で過ごした幼少期

女川町尾浦浜で生まれた鈴木真悟さん。忙しい両親に代わり、幼い鈴木さんの面倒を見てくれたのは、銀鮭養殖の第一人者として活躍する祖父でした。幼稚園から帰ると祖父の船に乗り、銀鮭の餌やりを手伝う“おじいちゃん子”に育ちました。やがて進学のため上京し、卒業後は食品商社に就職。商社マンとして忙しく働く中「品質よりも、安さ重視」「安く仕入れて大量に売る」という流通のあり方に、疑問を感じるようになっていきます。そんな時、大震災が東北を、沿岸部の町を襲ったのでした。

## 稼業を継ぐ！じいちゃんと海で仕事がしたい！

震災直後、勤務地の気仙沼から車を走らせた真悟さん。家族は無事でしたが、そこには変わり果てた故郷の姿がありました。女川の町は跡形もなく流され、海は瓦礫で埋まり、養殖施設も壊滅。しかし鈴木さんの祖父は、震災1週間後には前を向き始めました。浜に残った船を使い、イケスの用意ができれば養殖を再開できるのではないかと、動きはじめます。苦境の中、誰より早く立ち上がった祖父の背に、真悟さんは刺激を受けました。「どうせなら、じいちゃんと一緒に仕事がしたい！」6月には商社を辞め、稼業を継ぐ決意をしたのです。



銀鮭養殖ベテランの祖父

宮城県女川町 鈴木真悟さん

## 震災を機に脱サラ、商社から海へ

リアス式海岸の美しい海が広がる、宮城県女川町。豊かな三陸の海域は、日本有数の好漁場として知られ、牡蠣や銀鮭の養殖が盛んに行われています。この女川の海で、祖父と共にブランド銀鮭の養殖を行っているのが鈴木真悟さんです。品質と、鮮度にこだわった自慢の銀鮭は、生産、加工、販売まで鈴木さん達が一貫して行います。貴重な国産銀鮭は臭みもなく、お刺身で楽しめると大好評。こだわりの銀鮭で日本一を目指したい！震災に負けず、故郷の海で生きる鈴木さんのお話をご紹介します。



## 目指すのは日本一。銀鮭の王様へ！

自分たちが育てた銀鮭で日本一を目指したい。その思いを含め、ブランド銀鮭を「銀王」と名付けました。自分たちが生産、加工までこだわったものを消費者に届けたい。商社で営業力を磨いた鈴木さんは、風評被害に負けず、高い品質と安全性を売り込みます。餌や水揚げにもこだわった銀鮭は、次第にファンを増やしていきました。「祖父が現役のうちに銀王を日本一のブランドにする！」と決意する鈴木さん。見守る祖父は、「孫がどこまでやるか見届けてから死ぬ」そう目を細めます。

## 銀鮭の健康情報

身は赤い色ですが、白身魚に分類される銀鮭。寿司ネタとしても人気の銀鮭は身近な健康食材です。

### アスタキサンチンで 老化予防

銀鮭の身の赤い成分であるアスタキサンチン。抗酸化作用があり老化予防に期待できると言われています。

### 体をつくるタンパク質

良質なタンパク質を多く含む銀鮭。タンパク質は三大栄養素の一つで、人の体を形成するのに不可欠な栄養素です。  
(出典：北海道漁連、農水省のWEBサイト)



## 「今月の絶品」 「銀鮭の手鞠寿司」

- ①ラップを広げ、薄いそぎ切りにした銀鮭を乗せる
- ②銀鮭の上に青じそ1/2、酢飯大さじ山盛り1を乗せる
- ③ラップを包み、絞り固めるように丸く形を整える



## 「食」つうしん。

いつも弊社の商品をご利用いただき、誠にありがとうございます。

「食」つうしんは、東北で活躍している漁師さんや農家さんを集め、東北復興を応援しております。また、あなた様の健康を「食」からもサポートしたく、東北の漁師さんや農家さんと協力して旬の健康食材を集めます。ぜひ、健康な毎日をお過ごしいただくためにお役立ていただければ幸いです。「食」つうしん。編集部一同