

# カキ養殖 1 / 3 革命からの10年

後藤海産 戸倉SEA BOYS 後藤 伸弥

# 自己紹介



## 後藤伸弥

宮城県南三陸町戸倉漁師

- ・ 漁師歴：約20年
- ・ 生産物：牡蠣、ほや、わかめ
- ・ 趣味：釣り





# 1. 戸倉っこかきの取り組みについて



### ● 養殖施設台数の削減

#### [震災前]

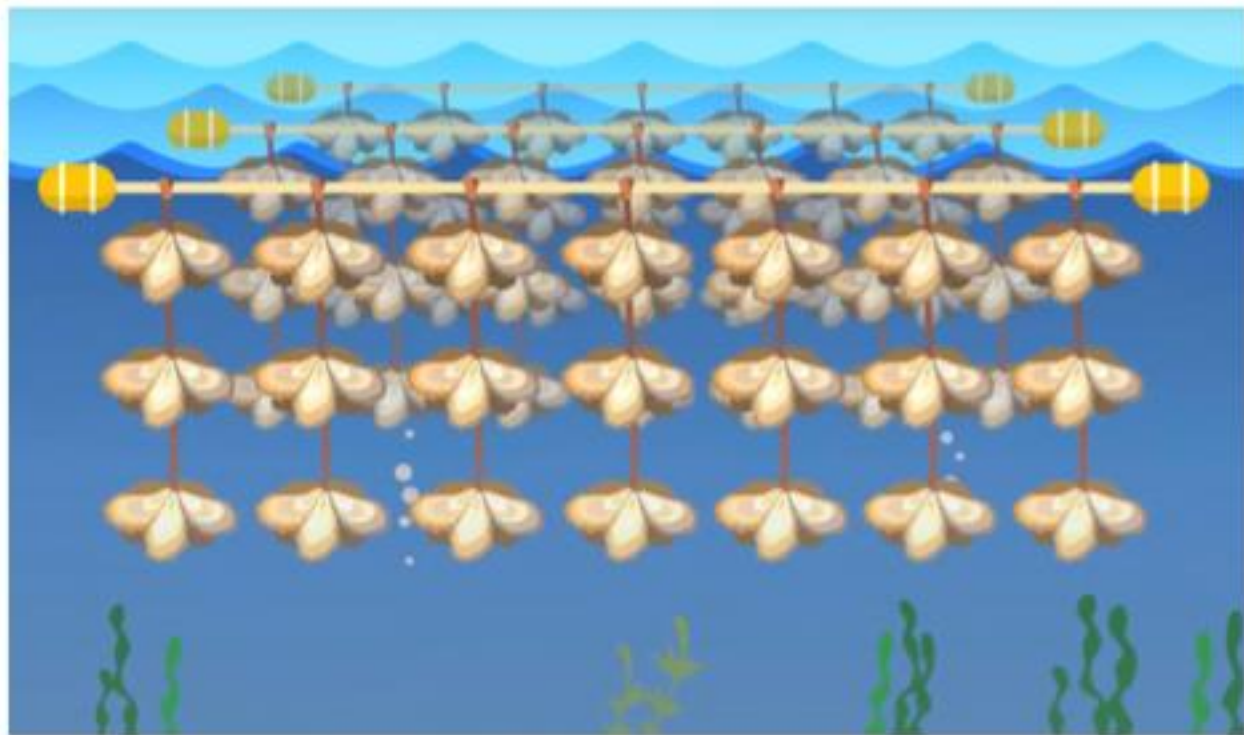
- 養殖施設間隔は5 mから15 mの間隔

#### [震災後]

- 養殖施設の間隔を約40 mへ拡大
- 施設台数を震災前の3分の1までに削減

# 漁場改革の取り組み

震災前



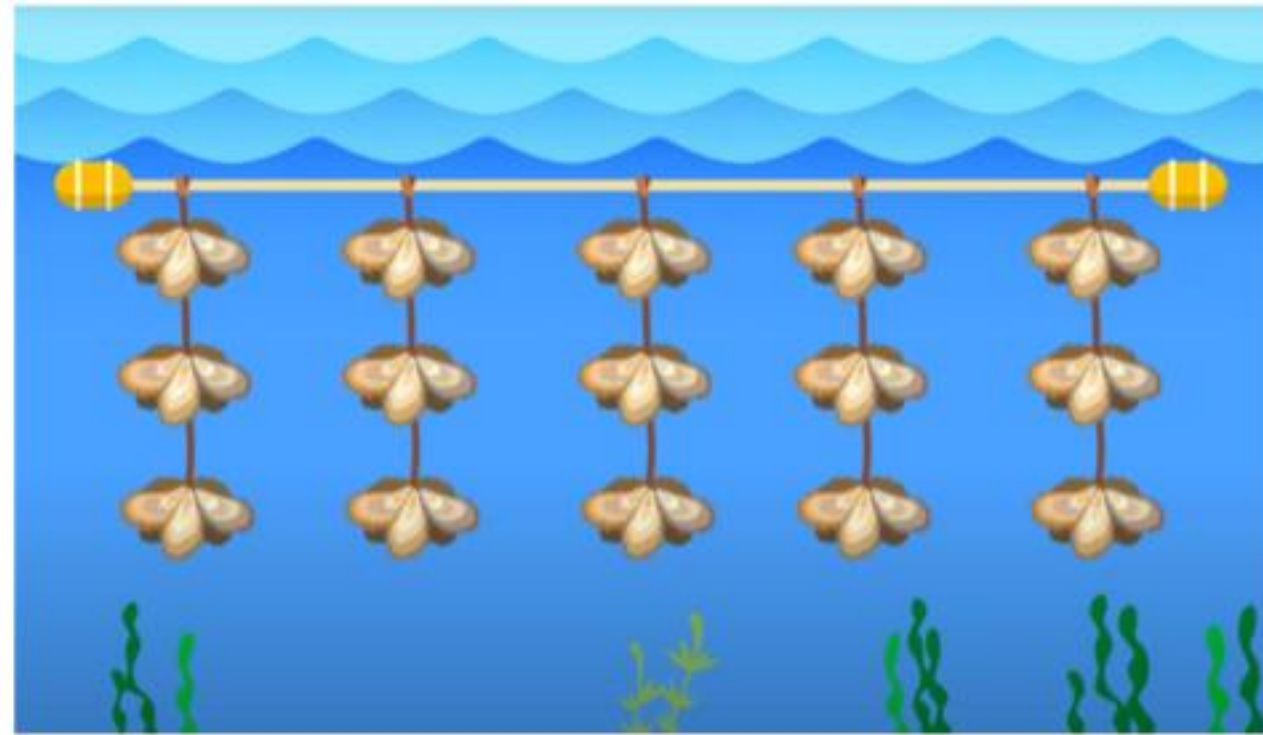
プランクトンの奪い合い



出荷までに**2~3年**を要していた

震災後

資料：WWFジャパン



一粒一粒にプランクトンが充分に行き渡る



**1年**で出荷でき、  
雑味の少ない**良質な牡蠣**  
が育つようになった



④ その他

➤ 波及効果～ 後継者の増加





## 2. 「環境に優しい養殖業」だけでは 解決できない課題

# 海面水温の長期変化傾向

全球  
(世界全体)

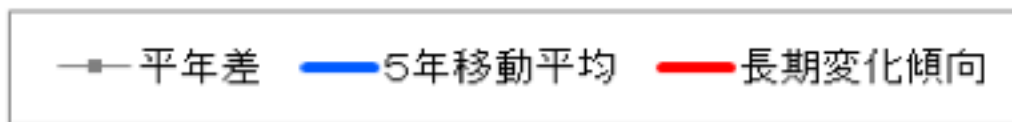
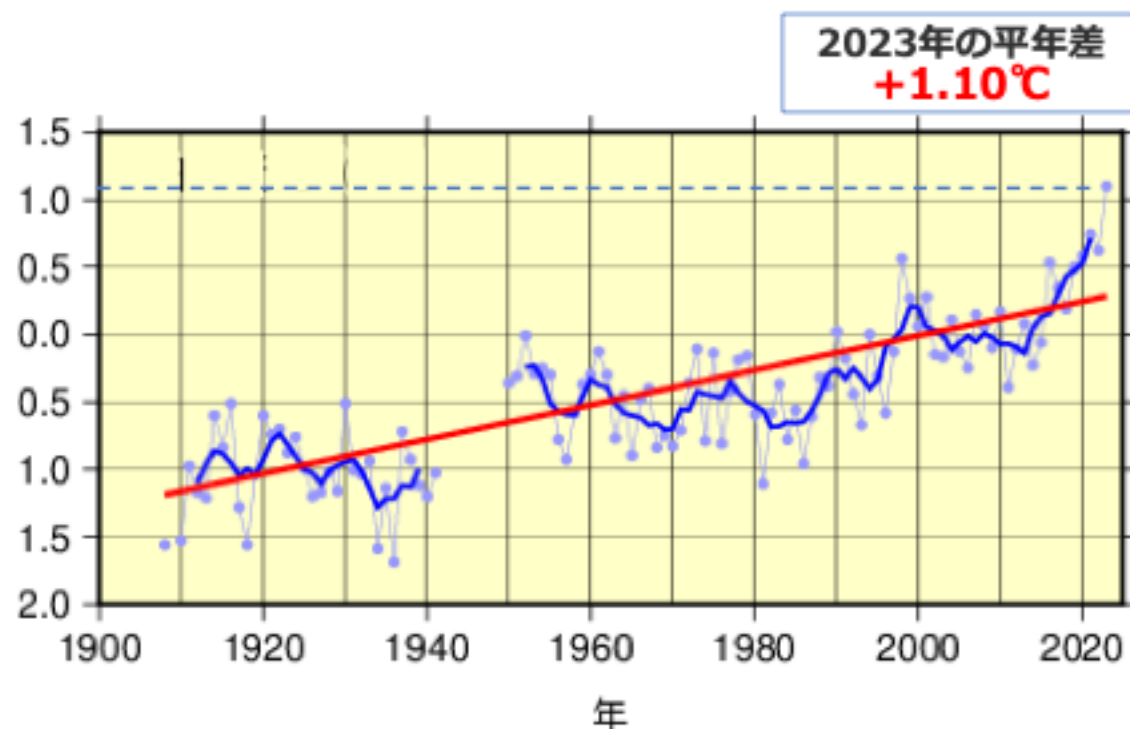
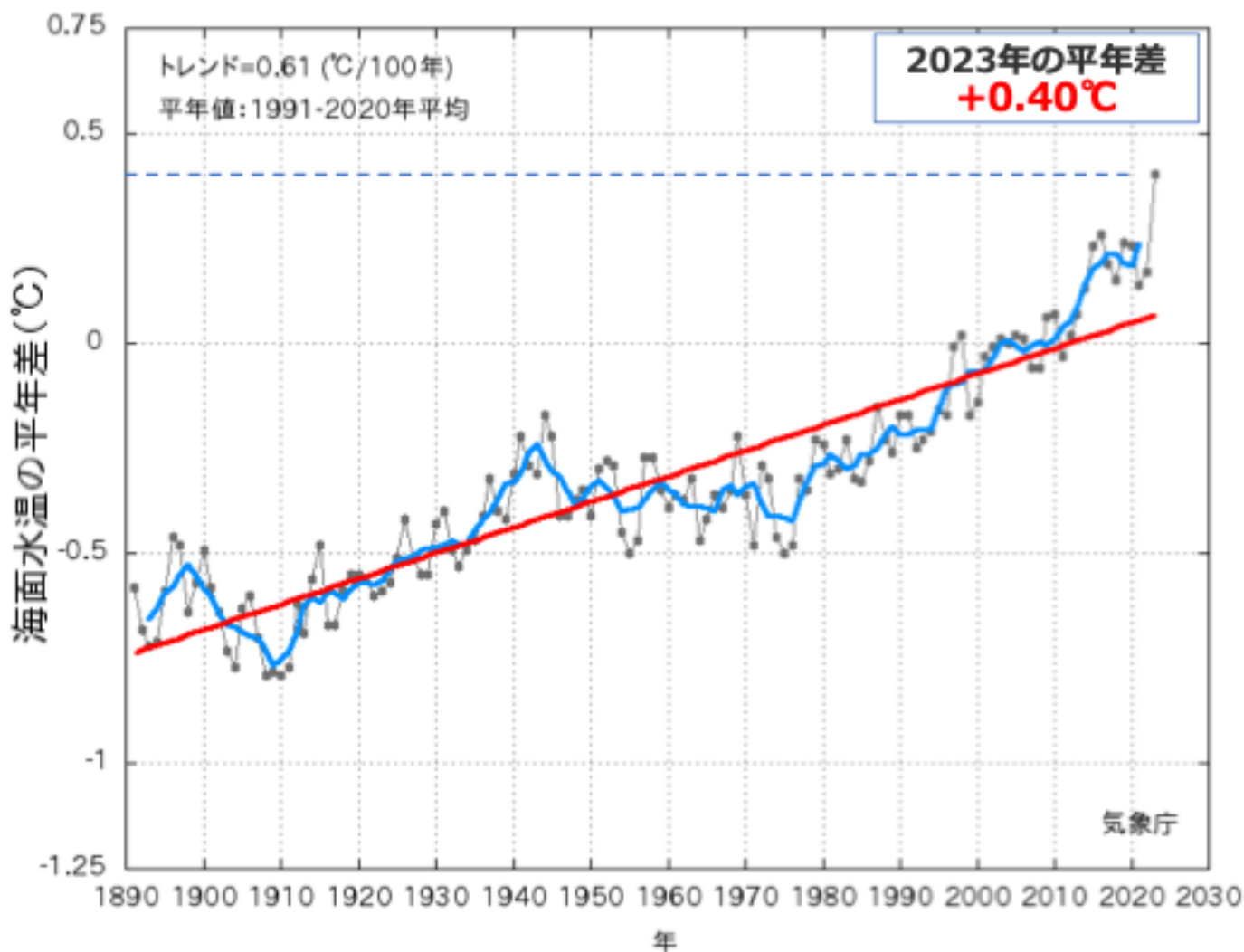
海面水温 (年平均) の上昇率:

**+0.61°C/100年**

日本近海

海面水温 (年平均) の上昇率:

**+1.28°C/100年**



資料: 気象庁







### 3. 戸倉SeaBoysの活動について



## 戸倉Seaboysとは

南三陸町戸倉の若手漁師のグループ。  
2018年2月「生産者と食べる人がつながる」  
ことを目的として活動を開始。



後藤伸弥（漁師）



後藤新太郎（漁師）



三浦将平（潜水漁師）



佐藤将人（漁師兼シェフ）

## 戸倉Seaboysの紹介

お客様の「美味しい！」の言葉が何よりの励み。

生産物がより美味しく育つよう試行錯誤を重ね、鮮度にこだわってお届けしています。



## 佐藤将人（銀鮭漁師・シェフ）

調理専門学校を卒業後、京都の老舗料亭や仙台の料理店で修業を積み、2020年春、南三陸町戸倉に戻り、家業である銀鮭養殖業を継ぎながら、シェフとしてその巧みな腕前を発揮させている。



## 活動その① 食のイベントの開催

【7回目】 2024年9月：南三陸町波伝谷港にて現地イベント。  
(漁場見学、漁師流BBQとシェフのお料理、Myお酒の海中熟成)



## 活動その① 食のイベントへの参加

2024年1月：全国規模の国産水産物料理コンテスト

「Fish-1グランプリ」にて、準グランプリ受賞。



## 活動その② 現地の様子を発信・交流

SNSを通して漁師の作業や海産物の成長具合などを発信し、お客さんと交流を深めている。

**後藤伸弥** 管理者 · 9月12日 21:16

おばんです！  
久しぶりの投稿になりました🥰  
シーボーイズメンバー全員が在籍してる戸倉青年部の作業の様子です👏  
アラメ養殖とアワビの中間育成をしている養殖イカダを固定してるイカリロープを  
掃除したりアラメ、アワビの成長具合を点検しました！  
9月30日のファンミーティングでお会いできるの楽しみにしています👏



あなた、中村 悦子、佐藤 哲人、他15人      コメント6件 56人が閲覧

👍 いいね！    💬 コメントする    📄 送信

**後藤新太郎** 管理者 · 9月20日 18:30

皆さんこんにちは！  
こちらは日中はまだ暑いですが、朝晩と少しずつ過ごしやすくなってきました👏  
👏  
只今牡蠣の作業は、養殖している牡蠣へのムール貝の付着が激しいので牡蠣の温度  
処理をしています👏👏  
自分もお湯に浸かったようにずぶ濡れです👏👏  
今年も9月30日にファンイベント開催予定ですので、ぜひご参加ください👏



あなた、中村 悦子、後藤伸弥、他14人      コメント6件 60人が閲覧

👍 いいね！    💬 コメントする    📄 送信

**togura\_seaboys**



あなた、中村 悦子、後藤伸弥、他14人      コメント6件 60人が閲覧

👍 いいね！    💬 コメントする    📄 送信

**これからも海との共存を大事にし、  
手間ひまと愛情を注いで育てた海産物を**

**自分たちの言葉でご説明しながら、  
多くの方に美味しく食べていただきたいです。**