

平成 28 年度

テイラー・アンダーソン記念基金研究報告書



石巻専修大学 国際交流センター

分担執筆

理工学部食環境学科 2 年	酒巻 大和
理工学部食環境学科 3 年	及川 秀眞
経営学部経営学科 4 年	遠藤 巧
経営学部経営学科 4 年	斎藤 遥香
人間学部人間文化学科 3 年	佐藤 ひかる

監修

国際交流センター長・経営学部 教授 岡野 知子
経営学部 准教授 舩井 道晴

目次

1. 研究体制.....	2
2. 事前研究.....	3
2－1.石巻の水産業発展の歴史.....	4
2－2.石巻の魅力：牡蠣.....	6
2－3.石巻の魅力：旧北上川.....	7
2－4.水産業の復興.....	9
3. 交流事業を振り返って.....	12

1. 研究体制

「海」「川」「漁業」といった石巻に馴染みの深いキーワードに関して、歴史・文化を切り口として調査・研究を行う。テイラー・アンダーソンさんが日本の文化に強い興味を抱き ALT として石巻で教育に携わっていたことが、今年度このような切り口での調査を行う理由である。文化・のテーマ今年度は1つのグループで調査に当たる。

本研究の目的は2つある。一つは石巻の魅力を文化・伝統の観点からもう一度見つめ直す、あるいは若い感性を持って新しい魅力を発見することにある。そしてもう一つは、石巻の魅力を正しく伝えることである。そのために交流事業を通じて、以下の3つの内容を実践した。

○事前研究

石巻の歴史、伝統を文献や現地視察等を通じて調査する。特に、それらが東日本大震災をはじめ、数々の災害に対してどのような影響を受けてきたかに注目する。

○英語研修

調査内容を適切に伝えるためには、英語力をつけなければならない。そのため、英語力の養成もまた、本研究の目的の一つとする。英語に堪能な教職員に学び、プレゼンテーションやディスカッションの能力を養う。

○現地研究

各種施設を視察することを通じて、日米交流、米国の歴史や文化の理解を深め、災害に対しての備えなどを調査する。

また、ランドルフ・メーコン大学においては、事前研究の内容等について同大の教員および学生たちとディスカッションをする。これを通じて、新たな問題意識の発見や研究の改善点を明らかにする。

2. 事前研究

事前研究は、各学生が石巻の資源の中で、自分の興味・関心が引かれた部分をピックアップする形で行った。大きく分けると、次の2つのトピックである。

○石巻の伝統・文化

(遠藤巧・斎藤遥香・佐藤ひかる)

海や川などの地理的要因が石巻に与えた影響は産業だけではなく、文化、伝統にも及ぶ。有名なところでは、慶長遣欧使節がサン・ファン・パウティスタ号で牡鹿半島の月ノ浦から出航をするなど、現代にも残る興味深い歴史が石巻には存在する。また、歴史を紐解く過程の中で、雄勝硯などの伝統文化にも注目し、それらが東日本大震災で受けた影響や5年を経た今に至る道のりを調査する。

○石巻の産業

(及川秀眞・酒巻大和)

住民や旅行者に「石巻といえば？」と問えば、高頻度で「海の幸」と答えが返ってくる。石巻の漁業や水産業、水産加工業などの歴史を追うとともに、それらが石巻の産業やまちづくりに与えた影響を調査する。また、これまで幾度にもわたり石巻を襲ってきた地震や津波に対して、どのような影響を受け、どのように復旧・復興をして現在に至るのかを調査する。

2-1. 石巻の水産業発展の歴史

(遠藤巧)

水産業の発展の歴史を紐解くことで、現在の石巻の水産業を詳細に伝えることが可能になる。ここでは、石巻の水産業の発展の礎となった「渡波町」の明治・大正時代を追う。

・明治30年における渡波町水産加工業

1897年(明治30年)の六月から七月にかけて、水産製造業経理調査と試験実習を目的に宮木周市なる人物が宮城県渡波町(石巻市)に到来している。この人物が、渡波町での調査を終えた後、1997年の八月に「宮城県下出張中調査報告書 宮城県牡鹿郡渡波町へ実習試験ノ為メ出張中調査複申書」を作成している。

渡波町における水産加工品製造業者は、万石浦の岸沿いの、渡波町魚市場近辺

に集中していた。これは魚市場に水揚げされた水産物を、それぞれの水産加工場まで運ぶのに大変便利だったためである。当時、魚市場から各自の水産加工場まで水産物を運ぶ手段は荷車か荷カゴしかなく、当時の水産加工業者は自らの加工場を魚市場の近くに設置せざるをえなかった。このため、当該地域の製造業者たちは地租のほかに借用料を支払ってまで渡波町の町有地を借用し、そこに水産加工場を設置した。



図 1 : 1880 年ごろの渡波町の市場の様子

・明治 30 年から明治 45 年の渡波町水産加工業

1912 年(明治 45 年)に作成された渡波町水産加工業調査報告によると、明治 45 年に送り出された製品たちに竹輪、蒲鉾、節類、海苔などがある。明治 30 年代を通して新たな水産加工技術及び漁業技術が同町の関係業者によって積極的に導入されている。蒲鉾は明治 20 年代の後半から関西地方から技術伝播を受けることで展開してきた。同じころに土佐、さらには伊豆から教師を招いて製造技術の改良発展を行ってきた鰹節、さらには明治 30 年代後半に東京大森から職人を招いて導入・展開を図ってきた海苔が注目される。特に蒲鉾や海苔は 1897 年の調査の段階では、いまだ着手されていないか、あるいはほとんど注目するに値しないほどの展開しか見せていなかったと推測され、これらは 30 年代から 40 年代を通して発展してきたと推測される。

<石巻の近代的水産業の発展>

◎1878 年(明治 30 年)ごろ

石巻では水産加工品が有名である。なぜ水産業が石巻で発展したのか。起源は

渡波町にある。渡波町における水産加工品の製造業者は、万石浦の岸沿いの、渡波町魚市場近辺に集中していた。これは、魚市場に水揚げされた水産物をそれぞれの加工場まで運ぶのに便利だったから。当時は、魚市場から各自の水産加工場まで運ぶ手段が荷車か荷カゴしかなく、魚市場の近くに加工場を設置するしかなかった。その結果、魚市場が集中していたのがはじまり。これがベースとなり、水産業が発展していく。このころの渡波町から送り出された主な製品は田作（カタクチ・イワシの乾燥品。いわゆるゴマメと呼ばれるもの）、フカヒレ、鰹節などである。

◎1912 年(明治 45 年)ごろ

竹輪、蒲鉾、海苔などの製造が盛んとなり、今の石巻の水産加工業の形が見えてきた。

- ・竹輪・・・原料である鮫肉を岩手・青森・函館から仕入れ、地元の鮫肉も用いて竹輪を製造し、それを東京や大阪に出荷していた。

- ・蒲鉾…キス・タラを原材料とする。1893 年(明治 26 年)から生産が始まる。製造技術は関西地方から伝わったとされる。これらのことから、全国各地との交流が増えてきていた。技術も積極的に導入していた。

◎1915 年(大正 4)～1940(昭和 15)ごろ

近代的水産業が確立。1907 年以降、補助金制度が導入される。その影響で、このあたりの時代から漁船の改良や冷蔵庫の新設などがみられ、水産業の奨励に努める。明治 30 年から昭和 15 年にかけての技術や全国各地のネットワークを利用し、現代の石巻において有名な養殖産業がさかんになる。海苔や牡蠣などの人工ふ化などが開始された。

2-2. 石巻の魅力：牡蠣

(斎藤遥香)

牡蠣は石巻の財産の一つである。味はもちろんのこと、石巻の牡蠣は外国の牡蠣にも大きな影響を与えている。昭和 46 年にフランスの牡蠣がウイルス性の病気で壊滅状態になり、約 70 億（9000 万ドル）の損失を出した。そこで日本の

マガキの大量輸入を検討することになった。宮城県からフランスへ 3300 トン (7 億 5000 万) 相当の種牡蠣を輸出した。現在では在来種ではなくマガキがフランス全体の約 90% を占めている。このような歴史もあり、フランスを拠点とするルイ・ヴィトン社は東日本大震災でダメージを負った石巻の牡蠣の再生のために、資金を支援した。本節では、石巻の牡蠣養殖の歴史を紹介する。

石巻の牡蠣の養殖は宮城新昌によって確立された。宮城は、1884 年 (明治 17 年) 沖縄県大宜味村 (おおぎみそん) に生まれ、明治 38 年にアメリカ (ハワイ) オアフ島で砂糖キビ耕作などをはじめ農業に携わる。



図 2 : 宮城新昌

宮城は 24 歳のときにハワイから本土アメリカに渡り、ワシントン州オリンピアのオリンピアオイスターカンパニーに入社。そのときに、牡蠣養殖が有望な事業であることを知る。

当時まだワシントン州が日本人の漁場権取得を認めていなかった為に、宮城はカナダに渡り、水産会社の重役として就任し、日本種の養殖場をスタートさせる。その後、1913 年 (大正 2 年) 日本に帰国し、日本での牡蠣養殖事業の有望性を提唱し、神奈川県に養殖会社をスタートさせた。

1919 年 (大正 8 年) には、アメリカに輸出された種牡蠣のうち、大型の牡蠣はほとんど死滅する一方、貝殻に付着していた稚貝は生きている事を見つけ、稚貝の方が長期輸送に耐える事を発見した。

1925 年 (大正 14 年) には稚貝の付いた貝殻を縄に通し海中に垂下する方法「垂下式養殖」を考案した。同年、牡蠣の養殖と種牡蠣の養殖の最適地として石巻市の万石浦を選び試験筏を設置した。

1927 年（昭和 2 年）から万石浦において大規模な養殖を行い始めた。

1931 年（昭和 6 年）からは牡鹿半島東海域に位置する荻浜湾でも牡蠣養殖と種牡蠣の採苗が行われるようになった。

このように宮城は石巻の牡蠣養殖に多大な影響を与えた。この後、この方法が広く国内へ普及し、石巻よりアメリカやヨーロッパへ種牡蠣の輸出が盛んにされ、様々な人達の努力と知恵で現在の養殖方法へ移り変わり、外洋でも養殖の出来る形「延縄式垂下式養殖」になった。

2-3. 石巻の魅力：旧北上川

（斎藤遥香・佐藤ひかる）

石巻の魅力を語る上でもう 1 つ外せないものが、旧北上川である。旧北上川は石巻の発展の中心あったと言っても過言ではない。本節では、その旧北上川の歴史に触れる。

旧北上川の発展の歴史は江戸時代にさかのぼる。当時、南部藩や仙台藩からのコメを江戸に運ぶため「北上川」（この時点ではまだ「旧」ではない）は整備された。江戸に流通するコメの集積地としても、石巻は発展した。

そして、1622 年頃、川村孫兵衛が伊達政宗の命で「北上川改修工事」をし、石巻の港を開いた。これにより、盛岡からコメを運べるようになり、石巻のさらなる発展に繋がった。

この川村孫兵衛の功績は、今も石巻に語り継がれている。毎年開かれる石巻最大のお祭り、「石巻川開き祭り」は、今は東日本大震災で失われた命の鎮魂や復興への祈りを込めて行なわれているが、もともとは川村孫兵衛に対する報恩感謝の祭りとして始められた。



図 3：川村孫兵衛像（石巻市日和山公園）

1632 年には、仙台藩のコメの江戸回りがはじまる。江戸のコメの 9 割は伊達藩のコメだった。

明治時代になると 土砂が堆積し、川底が浅くなっていた。これを打開するため明治 44 年～大正 10 年 予算 800 万円計上し、北上川の工事を行った。（この間世界大戦により工事がストップした年がある。）北上川を追波湾にも流す。この流れが新北上川であり、石巻港に流れこむ方が旧北上川とされた。

この北上川の整備により、石巻圏域において水産業以外の産業、特に工業が発展していった。日本製紙、女川原発など水が必要な企業などが代表的である。

最後に、旧北上川を望む日和山について触れたい。日和山から日和大橋越しに見る旧北上川の河口と太平洋、そして中瀬の見える風景は、石巻の成り立ちと市民のアイデンティティそのものであるといえよう。



図4：日和山から望む石巻、太平洋

また、日和山は桜とツツジの名所とされている。



図5：日和山公園内の桜、ツツジ

2011年（平成23年）3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震（東日本大震災）の際は、市街地は広範囲に被害を受けた。特に、海を目の前にする南浜地区は、ほぼ全域を津波によって流されたが、同時にそこに住まう人々の命を救ったのがこの日和山である。

2-4. 水産業の復興

（及川秀眞・酒巻大和）

石巻の水産業は現在も復興に向かってあゆみを進めている。具体的にどのような支援を受け、そのような取り組みがなされているかは昨年度の研修で明らかにした通りである。そこで、本節では「復興が遅れた理由」を確認する。どこに問題があるかを明らかにすることで、復興の速度を早めることが目的である。

復興が遅れている理由は、以下の３点が大きな要因となっている。

（１）用地問題

水産加工業が展開していた地域は地盤沈下がはなはだしく、この土地のかさ上げが事業再開に向けた課題となったが、このことに関して二つの問題が発生。その第一は建築制限の問題である。防潮堤の高さや位置、それを踏まえた土地利用計画の策定が遅れたことから、結果として長期間にわたって建築が制限され、その後の水産加工業の復興に大きな影響を及ぼした。第二に、民有地のかさ上げ費用の負担問題も影響した。従来の整理であれば、民有地のかさ上げ費用を公費で負担することはできず、土地所有者である水産加工業者の負担で行う必要があった。しかし、加工施設の復旧資金等も二重債務問題が取り上げられたようにその調達は容易ではなく、さらに土地のかさ上げ費用も負担するのは困難な状況だったからである。

（２）資金調達と既往債務問題

また、再建に向けた資金調達問題も影響した。第一次補正予算は漁港や漁業の復旧が中心であり、第一次補正予算（18 億円）、第二次補正予算（193 億円）、第三次補正予算（259 億円）で措置された「水産業共同利用施設復旧支援事業」も主に漁協や水加協などを対象としたものであった。既往借入金の問題もある。いわゆる二重債務問題である。一般に水産加工業者は、被災・損壊した加工場や冷蔵庫等の施設や機器類の取得に設備資金を借入れ、あるいはリースを利用していた。これらの施設や機器類は津波によって被災したが、基本的に地震保険に加入していない限り補償は行われず、こうした借入金等の債務は残ったままである。

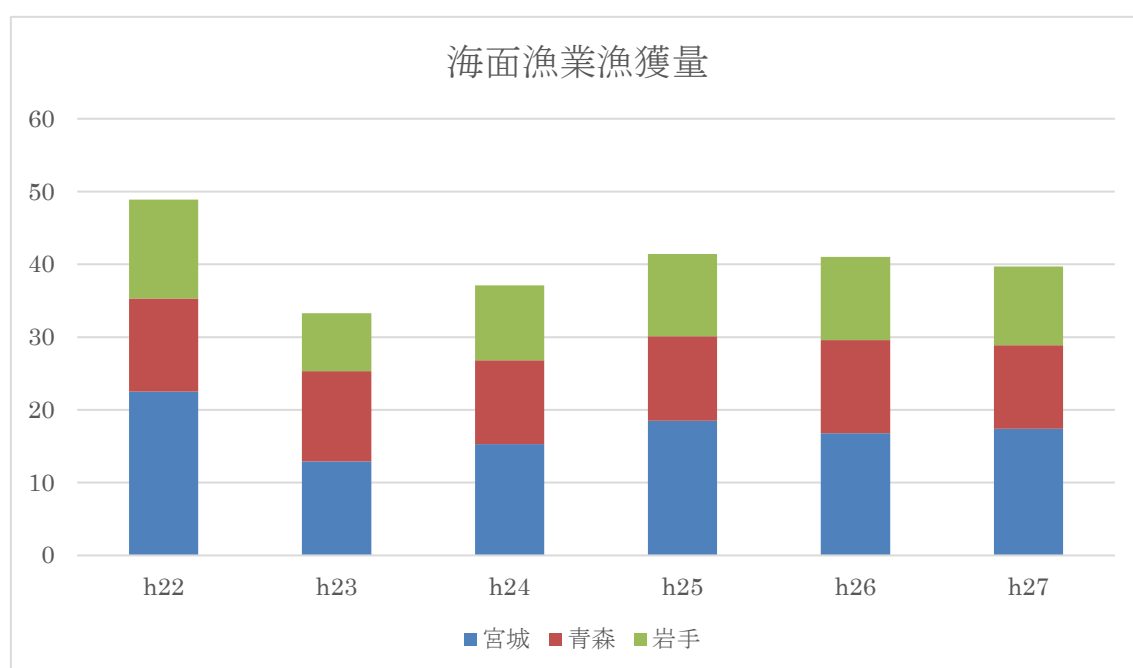
（３）従業員確保問題

沿岸域の市町村は総じて事業所数や従業員数の減少率大きい。水産加工業が展開している石巻市、塩釜市、気仙沼市の震災前の食料品製造業は、事業所数では全体の 2～3%を占めるにすぎないが、従業員数では 1 割 前後（7～13%）を占める。食料品製造業に分類される水産加工業の場合は、被害の大きかった沿岸部に立地するだけに、従業員数の減少はより大きかったものと思われる。被災した流通加工企業等では、事業再開のめども立たない状況では従業員の雇用を

維持できず、あるいは従業員の失業保険受給のためやむを得ず解雇した事例も多い。雇用調整助成金等で雇用を維持した企業はごく一部であり、水産加工業の復興に伴って、多くの企業では当然従業員の手当でも必要となる。

これらの問題以外にも様々な要因が複合的に絡み合うが、表 1 にある通り、海面漁獲量は震災前の水準にはまだ到達していないことは非常に残念なことである。

表 1：平成 22 年度から 27 年度の海面漁獲量の推移



今後の復興の加速には何が必要だと感じているか、現場の水産加工業社で働く従業員にインタビューを行った。

確かに国からの補助金や民間の資材によって施設面での補強はなされてきたものの、もっとも大事な「人」の関わりが薄れてしまっていることに、現場の人々は強く危機感を感じているという。

水産業のような一次産業を持続的に発展させていくためには、自然も含めた「環境」の整備も重要だが、それと同様に、「担い手」の問題を解決していかなければならない。

状況は異なるが、「担い手」の問題は石巻の持続的な発展にも当てはまる。若い世代が石巻から仙台などの都市部に流出していることは、震災前からの問題でもある。

本研究を通じて、石巻の持つ資源や魅力を再確認した。東日本大震災で大打撃を受けてから間もなく6年が経とうとしている。石巻に活力を与えるには、この地域にある資源をどのように活かし、自分たちと同じ若い世代を呼び戻すかを考えていくのは、この地で学ぶ石巻専修大学の学生の役割であろう。

3. 交流事業を振り返って

最後に、各学生が交流事業を振り返って、結びとする。

【遠藤巧（経営学部経営学科4年）】

私が滞在中に印象に残ったことの一つとして食文化の違いについて感じたことを発表したいと思います。こちらはレストランでの写真です。日本との食文化との違いで感じたことは大きく3つあり、（1）肉料理が多いこと（2）味付けが全体的に濃いめであること（3）テーブルマナーです。日本では肉料理だけでなく魚料理も多いですが、アメリカの料理は基本的に肉料理が多く、滞在中も何度かステーキをいただきました。味付けは全体的に濃い目で、食後の満足度はとても高いものでした。日本にもあるスターバックスコーヒーなどの料理にも味付けの違いがみられました。テーブルマナーに関してですが、日本料理店以外には箸がなく、基本はナイフとフォークで食事をしたり、食事の際には必ずナプキンがついていたり、様々な違いがありました。食べることが好きな自分にとっては、食文化の違いはとても興味深いものであり、今回の国際交流の中でアメリカの食文化に触れるという貴重な経験ができました。



【斎藤遥香（経営学部経営学科4年）】

メーコン大学でのプレゼンを見に来てくれた派遣学生の皆さんと撮った写真です。発表前はとても緊張していましたが、見に来てくれた学生の顔をみたら安心して緊張が解れました。私達と会うのは約2か月ぶりでしたが覚えてくれてとても嬉しかったです。忙しい中、時間を作って会いに来てくれて本当に感謝しています。

彼女たちとはフェイスブックで連絡を取ることができるのでこれからも引き続き交流していきたいです。テイラーさんがつなげてくれた縁を大切にしていきたいです。



【佐藤ひかる（人間学部人間文化学科3年）】

この写真はランドルフ・メーコン大学付近にあるアッシュランド駅です。私たちがアッシュランドで最初に降り立った場所でもあります。

この駅は普通の駅としてだけではなく、小さな資料館の役割も担っています。駅の中には19世紀の南北戦争の時代に実際に使用されていたという白人・黒人それぞれの待合室が当時の資料と共に残されています。

バージニア州は南北戦争と深い関わりがあり、アッシュランド周辺の街を訪れた際にも、このような黒人差別や奴隷制度などについて学ぶ機会が多くありました。ちなみに、私たちが滞在していたホテルにも、南北戦争を題材にした本が置かれていました。アッシュランドに限らず、アメリカにおいては過去の悲惨な歴史を繰り返すまいという戒めとして、後世に残すことを重要視しているのではないかと考えました。



【及川秀眞（理工学部生物科学科3年）】

これはランドルフ・メーコン大学で魚について研究している教授の実験室を訪れた際の写真です。私は大学で海洋生物コースを専攻しているので現地の研究室・実験室を訪問出来たのはとても楽しい時間を過ごすことができたのと同時に貴重な経験をすることができました。この写真に写っている教授は私たちに分かりやすい英語で魚について詳しく説明してくれました。今回の経験で魚についてもっと勉強してみたいという動機づけになりました。今回、アメリカで学んだことを今後の研究に生かしていこうと思います。



【酒巻大和（理工学部食環境学科 2 年）】

こちらの写真はアンダーソンさん宅にて最後のパーティーでとった集合写真です。今回この機会を作ってくださったテイラーさんご夫妻にはとても感謝しています。今回の研修で多くの繋がりができ、また被災地のことも伝えることができ、とても充実した日々を過ごすことができました。今回の研修を通して、伝えられないことをどう伝えるか考えて行動することの重要性を改めて実感しました。これからも多くのことに挑戦していきたいです。



2週間という短い期間でしたが、このように学生たちは非常に多くの刺激を受け、経験を積み、成長をして帰ってきました。本交流事業の成果は、単に「充実していた」という思い出となるだけでなく、彼らの今後の人生に大きな影響を与えていくこととなるでしょう。彼らの成長の機会をいただけたこと、大変感謝をしています。

経営学部 舩井道晴

この二年間の両校の素晴らしき交流に

感謝申し上げます。

国際交流センター長 岡野知子