

政務活動報告書

1. 政務活動名「東日本大震災からの復興について・岩手県山田町視察研修」

視察日時：11月28日(金)

視察先：岩手県下関郡山田町八幡町3番20号 山田町役場

2. 政務活動内容

○山田町の沿革

岩手県山田町は、東北の太平洋側のちょうど中央部に位置し、美しい自然と豊かな海に恵まれ、山と海の自然が調和した魅力あふれる町です。山田町は複雑に入り組んだリアス式海岸が特徴です。特に、全国でも有数の美しい景観を誇る山田湾は、訪れる人々を魅了します。波の穏やかな湾は、養殖業にも適しており、豊かな海の恵みをもたらしてくれます。海だけ



でなく、背後には豊かな森が広がっています。森の恵みは時に海の栄養となり、山田町の生態系を豊かにしています。

山田町の代表的な海の幸といえば、やはりホタテです。美しい山田湾で育ったホタテは、肉厚で甘みが強く、多くの人に愛されています。養殖が盛んで、町の主要な産業の一つにもなっています。ホタテ以外にも、カキやワカメ、鮭など、四季折々の海の恵みが豊富にあります。そして海だけでなく山の恵みも豊富です。旬の野菜や山菜など、季節ごとに様々な恵みがあります。

○山田町の地勢

山田町は、岩手県沿岸部のほぼ中央、美しい三陸海岸に位置する町です。東西23.03km、南北18.55km、面積は262.81km²と、比較的広い町であると言えます。その地勢は山と海が織りなす特徴的な景観が魅力です。



山田町の北部、西部、南部には北上山地の支脈が伸びており、急峻な山岳地帯を形成して

います。町域の大半が山林原野で占められており、平地は極めて少ないのが特徴です。高滝森、十二神山、霞露ヶ岳といった山々が主な地形として挙げられます。

東部には、典型的なリアス式海岸が広がっており、山田湾と船越湾という二つの代表的な湾を擁しています。このリアス式海岸は、三陸復興国立公園にも指定されており、壁岩、磯、赤松など、海岸特有の原生的な自然景観が学術的にも高い価値を持っています。特に、重茂半島と船越半島に抱かれた山田湾は波が穏やかな内海であり、船越湾はより開放的な湾です。

山田町は太平洋に面しているため、夏期には「やませ」と呼ばれる冷涼で湿潤な風の影響を受けることがあります。これにより、気温や見通しが急激に低下することもあります。年間平均気温は10.3℃、年間平均降水量は1,513mmで、降水量が最大となるのは9月、最小となるのは1月から2月にかけてです。

平地が少ないため、生活拠点や産業は海岸沿いの比較的平坦な場所に集中しています。しかし、そのことが過去の津波による被害を大きくした一因でもあります。東日本大震災後も、高台への移転や新たな産業拠点の整備など、地形を考慮したまちづくりが進められています。

○山田町の四季と食

山田町は四季折々に異なる表情を見せる自然豊かな町です。太平洋に面しているため、東北内陸部の地域とは異なる気候の特徴があります。

春は山々に新緑が芽吹き、桜の開花は内陸部よりも遅く、4月下旬から5月上旬にかけて見頃を迎えます。海ではワカメやコンブの収穫が始まり、ホタテやカキの養殖も活発になる時期です。



春の終わりから夏にかけては、「やませ」と呼ばれる冷たい北東風が吹くことがあり、これが原因で気温が上がらず、山田湾船と越湾には霧が発生することもあります。

夏は漁業が最盛期を迎える季節です。ウニやアワビ、イカなどが水揚げされ、新鮮な海の幸を堪能でき、海水浴やマリンスポーツも楽しめます。

「やませ」の影響もあり、内陸に比べると比較的涼しい夏となることが多く、猛暑日になることは少ないので過ごしやすい気候です。

秋には山々が赤や黄色に色づき、美しい紅葉が楽しめます。海ではサケやサンマ、イクラなどが水揚げされ、秋の味覚が豊富です。山田町ならではの海の幸と山の幸、両方を楽しめる時期です。

冬は内陸部と比較すると降雪量は少なく、厳しい寒さの中で育った海の幸は特に美味で、カキやホタテはより一層甘みを増します。

○東日本大震災による山田町の被災状況

2011年3月11日、東日本大震災によって発生した津波は、山田町の市街地の約5割（約209ヘクタール）を水没させました。津波の高さは8～10メートルに達し、船越地区では15メートルほどの津波が観測された場所もあります。津波の後には、プロパンガスや車への引火により大規模な火災が発生し、深夜まで爆発が繰り返される状況でした。



山田町では、当時の人口約19,270人のうち、死者・行方不明者が825人にのぼりました。これは町全体の約4.3%にあたる犠牲者数です。家屋の被害も大きく、全壊が2,762棟、大規模半壊・半壊が405棟、一部損壊が202棟に及び、合計で7,199戸が被災しました。

山田町役場は高台にあったため庁舎への直接的な被害は免れましたが、地下室が浸水したことで電源や通信機能が失われました。これにより、震災直後は町全体の状況が把握できず、全国ニュースで「町が壊滅状態」と報じられるほど情報が錯綜しました。

震災から数年経っても、元の町並みを思い出すことが難しくなるほど、町の様子は大きく変わってしまいました。

○10カ年の復興計画と山田町の今

2011年12月に策定された「山田町復興計画」では、10カ年の復興ステップを定め、津波から命を守ることを最優先に掲げています。この計画では、将来の山田町が目指す姿を明確にし、その実現に必要な具体的な事業や施策、事業期間が示されています。



復興へ向けた基本理念は、「津波から命を守るまちづくり」「産業の早期復旧と再生・発展」「住民が主体となった地域づくり」の3つです。

具体的な復興事業として、UR都市機構も協力し、復興市街地整備事業と災害公営住宅整備事業を全地区で実施、多くの災害公営住宅が建設・引渡し済みとなり、これにより住まいの復興基盤が整いました。

また、復興市街地整備事業として、大沢・織笠・山田地区などで区画整理や津波復興拠点整備などが行われました。

そして、津波による犠牲者を二度と出さないため、更なる防潮堤の整備が行われました。

山田湾全体で高さ9.7mの防潮堤が復旧されています。また、防潮堤を越える津波に備え、避難路の整備も進められています。

壊滅的な被害を受けた中心市街地の再生に向け、新たな「道の駅」を賑わいの拠点とする計画や、その周辺に住宅や商業施設、公共施設などを集約し、生活に必要な機能が近くに揃う「コンパクト」なまちづくりが進められました。

○政務活動を終えて

東日本大震災による教訓として、特に「津波てんでんこ」の考え方が再認識されました。「地震がきたら、てんでんばらばらに一刻も早く高台に逃げろ」という、代々受け継がれてきた教えの重要性が再認識されたのです。自分で判断し、率先して避難することの大切さを私自身再認識させられました。

津波警報が出ても、「まさかここまで来ないだろう」といった思い込みや、家族を待つ、荷物を取りに行くといった行動が、逃げ遅れにつながったケースも多くあったとのことで、当町に於いても警報や避難指示が出たら、すぐに避難を開始する「空振りでもいいから逃げる」という意識を広く周知し、徹底する必要があります。また、自宅や職場から安全な避難場所までの経路を事前に確認することの徹底、地域住民参加型の実践的で大規模な防災訓練の実施が必要であると考えます。



政務活動報告書

1. 政務活動名「岩手県洋野町北三陸ファクトリー視察」

視察日時：11月29日(土)

視察先：岩手県九戸郡洋野町種市第22-133-1「株式会社 北三陸ファクトリー」

2. 政務活動内容

○洋野町の沿革

2006年(平成18年)1月1日に、九戸郡種市町と大野村が合併し、現在の「洋野町」が誕生しました。歴史豊かな地域であり、縄文時代の遺跡が数多く発見されています。土器や石器などが出土しており、この地域で古くから人々が生活を営んでいたことがわかります。



特に、東日本大震災の復興事業に伴う発掘調査では、太平洋側で初めて環状列石が見つかった遺跡もあり、その重要性が示されています。

中世には、現在の青森県から岩手県にかけての一带を指す「糠部郡(ぬかのぶぐん)」に属していました。古くから馬の産地として知られ、馬は交通や運搬、軍事において重要な役割を担っていました。1664年(寛文4年)に八戸藩が創設されると、洋野町がある地域はその八戸藩の領地となりました。この時代には、鉾山開発も盛んになり、日払い処と呼ばれる鉄山の事務所が置かれ、鉄の鑄造業や運送業、炭焼き産業が栄えました。



明治時代には、洋野町の種市地区が「南部もぐり」発祥の地として知られるようになります。貨客船の座礁をきっかけに、地元の漁師がヘルメット式潜水技術を習得し、多くの潜水夫を育てました。こ

の技術は、今日の海洋土木や漁業に活かされています。

2011年(平成23年)3月11日の東日本大震災では、洋野町沿岸部も津波により甚大な被害を受けました。しかし、日頃からの防災意識の高さや、迅速な避難により、奇跡的に人的被害はありませんでした。その後、国や県、全国からの支援を受けながら、復旧・復興を進めてきました。

○洋野町の地勢

洋野町は青森県との県境に位置し、東は雄大な太平洋、西はなだらかな高原地帯が広がる「海と高原のまち」です。総面積の約7割を山林が占めています。

太平洋に面した東部海岸地域は、海食崖や岩礁が発達したダイナミックな景観が特徴です。春から夏にかけては「ヤマセ」と呼ばれる偏東風が吹き、濃霧が発生しやすく、比較的涼しい気候です。

西部の高原地域には、標高200mから500mののどかな丘陵地帯が広がっています。夏は沿岸部より気温が高く、冬は積雪が多いという内陸型の特徴的な気候です。広大な牧草地では牛が放牧され、美しい田園風景も楽しめます。

洋野町の海は世界三大漁場の一つである三陸沖に面しており、豊かな海の幸に恵まれています。特にウニやアワビ、ワカメなどの海産物が豊富で、新鮮な魚介類は訪れる人々を魅了します。また、岩手県における天然ホヤのほとんどは洋野町で水揚げされており、その漁には「南部もぐり」と呼ばれる伝統的な潜水技術が用いられています。これは世界でも珍しい潜水技術であり、地元の高校には潜水土養成課程もあります。

○洋野町の四季と食

春には多様な花が町を彩り、山には様々な山菜が芽吹きます。6月には久慈平岳山開きが行われ、久慈平岳の山頂からは360度のパノラマを楽しむことができます。7月には種市海浜公園周辺で「たねいちウニまつり」が開催され、新鮮なウニを堪能できます。久慈平岳は秋には山全体が美しい紅葉に染まり、山頂からの眺望は特に素晴らしく、岡谷稲荷神社や中野白滝でも、美しい紅葉が楽しめます。冬は大雪が降ることもありますが、美しい白銀の世界が広がります。種市漁港の雪景色や年末年始の静けさは冬ならではの光景です。そして冬には身が引き締まった新鮮な海の幸が水揚げされ、地域の食卓を彩ります。



洋野町の食文化を語る上で欠かせないのが「ウニ」です。特に「洋野町うに牧場®」で育つ「四年うに」は、高品質なブランドウニとして知られています。毎年夏には「たねいちウニまつり」が開催され、新鮮な生ウニやウニ尽くしの料理を楽しむことができます。

岩手県で水揚げされる天然ホヤのほとんどは洋野町産で、その漁には伝統的な潜水技術「南部もぐり」で採捕されます。新鮮なホヤは、その個性的な風味と食感が特徴で、酢の物や刺身で楽しめます。ウニやホヤ以外にも、アワビ、イカ、サケ、ワカメ、コンブなど、四季折々の海の幸が豊富です。それぞれ刺身はもちろん、煮付け、焼き物、揚げ物など様々な調理法で楽しまれています。

海だけでなく、西部の高原地帯では豊かな大地の恵みも育まれています。高原地帯では、酪農や畑作が盛んで、新鮮な牛乳や乳製品はもちろん、じゃがいもや玉ねぎなどの野菜も収穫されます。毎年秋には「洋野町農業祭」が開催され、地域の特産品である牛肉や新鮮な農産物が販売されます。



海と山の食材を組み合わせた郷土料理も洋野町の食文化の特徴です。いちご煮はウニとアワビを使った贅沢な潮汁で、お祝いの席にも登場するはれの日の料理です。その名の通り、器に盛り付けられたウニが朝霧の中に霞む野いちごのように見えることから名付けられました。また、ひつつみ汁も有名で、小麦粉を練って作った団子（ひつつみ）を鶏肉や野菜と一緒に煮込んだ汁物で、寒い季節には体が温まる一品です。

その名の通り、器に盛り付けられたウニが朝霧の中に霞む野いちごのように見えることから名付けられました。また、ひつつみ汁も有名で、小麦粉を練って作った団子（ひつつみ）を鶏肉や野菜と一緒に煮込んだ汁物で、寒い季節には体が温まる一品です。

○北三陸ファクトリー見学

北三陸ファクトリーは、会社および事業を経営・運営していくに当たって、以下を明確にしています。

ミッション：北三陸から、世界の海を豊かにする。

ビジョン：北三陸の自然と人が産み出す最高の食材で最高の製品を創り、世界中の食を愛する人たちから、北三陸ファクトリーの製品が熱狂的に支持されている未来を目指す。



バリュー：人の記憶と人生に残るウニを届け、「美味しい」「安心」「安全」&ストーリーがあるワクワクする製品を届ける。北三陸ファクトリーに確固たる自信を持ち、地域の力を底上げする。全ての仕事において、世界の海を本気で豊かにする

このように、ミッション・ビジョン・バリューを明確にしている企業であり、その理念は地域にも浸透し、地域産業の創出や雇用の促進にも貢献し、地域と一体となって豊かな海と町を次世代へと繋いでいくことを目指しています。また、2023年にはオーストラリアに現地法人を設立するなど、長年培ってきたウニ再生養殖のノウハウを世界に広げ、世界の海洋環境問題の解決にも貢献していこうとしています。

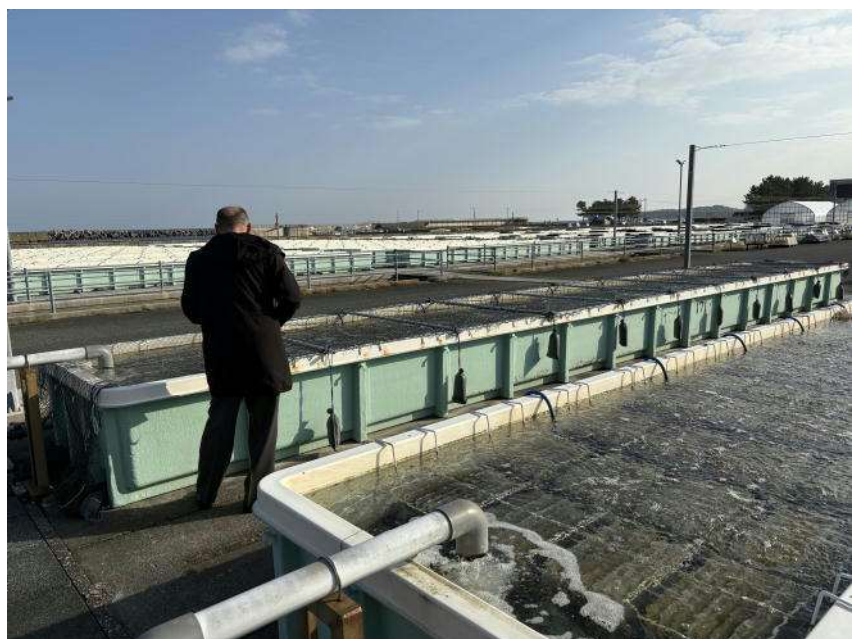
近年、沿岸の海藻などが育まれる藻場が枯れてしまう「磯焼け」が全国各地、当町でも

問題視されていますが、これは海洋生物が海藻を食べ尽くしてしまうこともその原因のひとつとされています。この磯焼けの進行を止めるため、全国でうにの駆除が推奨されていますが、既に藻場の枯れてしまった海底にいる「痩せうに」は、実入りが悪く商品価値が無いため廃棄されているのが実情であり、藻場の枯渇とともに、商品としてのうにの漁獲量も減少してしまう



悪循環に陥っていました。北三陸ファクトリーではこの「磯焼け」対策として、痩せうにを廃棄するのではなく、美味しいうにとして商品に変える取り組みを行っています。それが「はぐくむうに」です。一時期、海藻以外に他の飼料を与える養殖なども話題になっていましたが、これまでの「養殖うに」は、食味や実入り改善までの期間など様々な課題もありました。うに再生養殖を通じて水産の未来を創るこのうにを、“豊かな自然と地域を

様々な人と一緒に育む”という願いを込めて「はぐくむうに」と名づけ、統一ブランドとして出荷している。「はぐくむうに」で活かされている養殖技術は、漁業研究に強い北海道大学をはじめとした研究機関と、北三陸ファクトリーが「うに牧場」を通して長く「うに漁業」と向き合ってきた知見とノウハウを合わせたことで、他には無い特別なメリットを生むことができたとのことです。



○政務活動を終えて

北三陸ファクトリーでは、「うに再生養殖」という革新的な技術を通じて、地域の活性化と環境保全を目指しています。人口減少や高齢化で活気を失いつつあった洋野町を再び活性化するため、洋野町発の今までに無いビジネスモデルで水産業を盛り上げています。当町に於いても「磯焼け」や環境変化に伴う漁獲量の減少は水産業の衰退へ繋がる重大な問題であります。水産業が衰退するということは地域が衰退する事と同じ意味であります。今こそ当町に於いても、このビジネスモデルを参考に企業誘致を行い、官民一体となって漁業で食える町として新たなビジネスモデルを構築するべきではないかと考えます。