

シリーズ

# 新・漁業人

廃業した家業を継ぎ養殖事業に参入  
生産事業者団体も発足し  
全国の力キ生産地を結ぶ

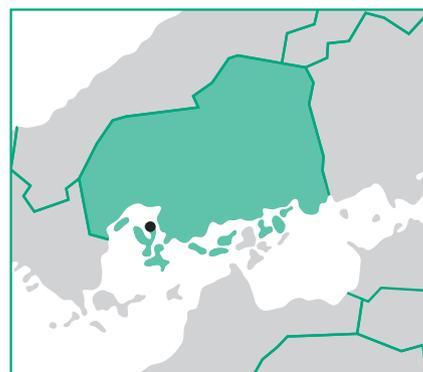
株式会社門林水産 代表取締役社長

かどばやし

かず

と

門林 一人 さん



株式会社門林水産  
 所在地 ●広島県江田島市  
 設立年 ●2014年  
 業種 ●カキ種苗販売業、カキ養殖関連業、  
 カキ養殖業  
 従業員 ●20人(アルバイト、技能実習生含む)  
 URL ●<https://etajimakaki.com/>

ホタテ貝の貝殻にカキの幼生を付着させた採苗連(右上)  
 採苗連はカゴに入れ海に沈める(右下)  
 カキの収穫風景。船に高さ約10mのクレーンを立て、ウインチで巻き上げて引き上げる(左)

## 選ばれ喜ばれるカキを

「選択肢の一品でなく、人から選ばれる一品に」——そんな Motto を掲げ、広島県江田島市でカキの養殖を手がける株式会社門林水産。代表取締役社長の門林一人さん(45歳)は、2代目として継いだ家業のカキ養殖関連事業に加え、10年前からカキ養殖事業も進める。味・品質・鮮度・安全性を追求し、良質なカキを育てたい一心で養殖場の環境を整え、カキ養殖の全工程を改善し続けている。

有名なカキの産地がいくつももある広島県だが、そのなかでも国内有数の産地として知られるのが、広島市から南に約10<sup>キロ</sup>沖に浮かぶ江田島だ。広島県では海を七つの海域に分け、塩分濃度や雑菌などを調査し、厳しい審査基準をクリアした海域を、生食用カキを出荷できる「清浄指定海域」として認定している。江田島はその一つだ。

門林水産では潮通しがいいこの海域に養殖いかだを連ねている。2023年も例年通り10月1日から、身が殻からはみ出すほど丸々と太ったカキの出荷を開始している。カキの養殖は毎年春先に始まり、

採苗↓抑制↓垂下↓育成↓収穫↓

浄化といった工程を経る。

まず、間隔を空けてひもでつないだホタテ貝の貝殻(採苗連)を海中に沈め、ふ化したカキの幼生(赤ちゃん)を付着させる「採苗」をおこない、丈夫に育てるために干潟の「抑制柵」に移す。その後採苗連からホタテの貝殻を外し、10<sup>センチ</sup>もの長さの針金に移し替えた「垂下連」を作って沖合の養殖いかだに吊るす。

門林水産が所有する養殖いかだは35台。全長23<sup>メートル</sup>×全幅12<sup>メートル</sup>のいかだに垂下連を620本吊るす。広島県のカキ養殖では、養殖いかだに吊るす垂下連は通常750本前後だが、それに比べ2割ほど少ない。1本あたりの垂下連に通す貝殻も、一般的な枚数より3〜4枚少なくしている。

「美味しいカキに育てるために極力、密殖を避ける」という独自の考え方に基づく方法だ。いかだ1台あたりの収穫個数は少なくなるが、「密な環境でひしめき合っただけで育つカキに比べて、ストレスを受けずに伸び伸びと健やかに育ち、身質も味もよいカキに仕上がる」と門林さんは言う。量より質を優先し、養殖場の汚染負荷の軽減と環境保全に努める。年によっては減



収穫後、浄化されたカキは一つひとつ貝柱を切り、殻を開けてむき身にする

産覚悟でいかだを張らず、海を休ませることさえあるそうだ。

こうして、とことん品質にこだわった良質なカキを、シーズンを通じて味を保ちサイズを揃え、ムラを出さずに安定的に出荷・販売している。

門林水産では、採苗連は栄養塩（窒素やリンなど）の濃い広島湾に吊るし、翌年秋まで豊潤なプランクトンを与えて肥育する。その後は貧栄養でプランクトンが少なく、清浄な海水が行き交う江田島湾にいかだを移す。

ここは、出荷前の約1カ月間、清浄な海水でカキの身を清め、程よく実った頃合いを見計らってから水揚げをする仕上げの場だ。「広島

湾の海水はどちらかというと苦く、江田島湾はあっさりとしている」と海水の味にも気を配る。

広島湾から江田島湾へのいかだの移設は、海上輸送や再設営など労力を要しコストもかかる。だが、「手間をかける分、自信を持って売れる良質なカキに仕上がる」と門林さんは胸を張る。

### 地域に支えられ業容拡大

今は堅実に成長路線を歩んでいる門林水産だが、振り出しはマイナスからのスタートだった。門林家は江田島で代々続くカキ養殖関連業者で、カキの幼生を付着させたホタテ貝の貝殻を採苗連から垂下連に移す「通し替え」と呼ばれる作業代行業で身を立ってきた。いわばカキ養殖の縁の下の力持ちといった役割を担ってきた。

門林さんは高校卒業後、専門学校に進み、1999年に家業を継いだ。明朗闊達で人見知りしない人柄と、どんな仕事も進んで引き受ける姿勢が取引先に支持されて商売は大いに繁盛した。

しかし、35歳になったころ、一大転機が訪れる。カキ養殖業を営む母方の実家が多額の負債を抱えて廃業に追い込まれた。その後継者



幼生の成長を見るため、貝殻を一つずつ確かめる

として門林さんに白羽の矢が当たったのだ。借金を背負って経験のない未知の分野に乗り出すことに、もちろん不安はあった。

しかし、「人に頼まれたらできることはやってみる」を信条とする門林さん。まして母親に「後を継いで立て直しておくれ」と懇願されたとあっては断れず、意を決して引き受けた。

母方の実家の養殖業を受け継ぐと同時に、種苗販売業にも乗り出した。いきなり三足のわらじを履くことになった門林さんを助けてくれたのは、種苗の販売や通し替えなど、取引を通じて親交を深めてきた地域の養殖カキの生産者た

ちだった。長年、海とカキに向かい合い、磨いた技や知識を門林さんに惜しまず授けてくれた。なかには、いかだをタダでくれる人さえいたという。

門林さんはカキの養殖技術を学ぶ傍ら、種苗を売った先では通し替えの代行も請け負って売り上げを積み増した。さらに種苗の買付・販売の際の輸送ルートや養殖生産工程を工夫するなど、あらゆる面で効率を追求、収益向上のための試行錯誤を重ねて、経営を立て直していった。

### 品質優先を貫く

門林水産の収益性は良好で、着



収穫したカキはむき身にする約1週間前から清涼海域の江田島湾に戻す

実に実績を伸ばしている。事業を継承した翌年度には養殖事業を拡充した。

現在の従業員は家族4人、地元雇用3人、ベトナム人と中国人の外国人9人、アルバイト3人に門林さんを加えた計20人だ。売上高はカキの品質維持のため養殖生産を意図的に増減するため年によって変わる。2022年度はコロナ禍で外国就労者の確保が困難だったこともあり伸び悩んだが、「23年度はもっと利益が増えるように売上高も積み増しする」と意気込んでいる。

着実に経営の健全化と業容の拡



カキ加工場の作業風景

充、さらに税理士や銀行の支援も得て、14年7月、法人化にこぎつけた。採苗から生産、販売までを一手に担う株式会社門林水産の誕生である。養殖事業に進出してわずか1年あまりのことだった。

22年度の生産総量は年間生産量はむき身約32ト、殻付き20トの約52ト。近隣の同規模生産者と比較すると少ないが、付加価値の高い良品は高値で売れる。業務の効率化に努めた結果、利益率はおおむね35%と高い。

門林さんは、今後もあくまで品質で勝負していくと考える。小粒のカキを「がきんちよがき」として

売り出すなど、他社との差別化も図る。

販売ルートは専属の浜仲買さんのほか、インターネットの販売サイトやふるさと納税の返礼品、道の駅などに出荷しているが、特にインターネットの伸びに手応えを感じている。「門林ブランドを指名して注文してくれるリピーターのお客さんが年々増え、売り上げも伸びています」。門林さんがほほ笑んだ。

### カキ業界全体の向上願う

近年の海水温上昇やプラスチックゴミ問題、貧栄養化によるプランクトンの減少など、全国の生産者を苦悩させる海の環境悪化に加え、資材高騰、収益低下、人手不足など一経営体の自助努力だけでは解決できない難題が山積する。例えば、針金価格はトン当たり60万円と、10年前の3倍に値上がりしている。カキ業界を取り巻く情勢は厳しさを増している。

こうしたなか、「自分一人ではできないこともみんな力で合わせれば何とかなる」と、門林さんが音頭をとって2023年の6月に発足したのが、一般社団法人全国牡蠣協議会だ。「ノリやイカなど他の

水産業種にはある全国団体がカキ業界にも必要だ」と同業者に訴えて立ち上げた組織で、代表理事には門林さんが就いた。

初の大仕事として、全国のカキ養殖事業者が東京・豊洲市場で、日本一のカキの座を競い合う「全国牡蠣1グランプリ」が控える。24年2月の開催に向け準備を進めている。

同協議会がめざすのは、カキ業界全体の社会的、経済的な地位向上に向け、共に行動する全国ネットワークだ。今後、政府や関係機関に問題解決を求めたり、カキの品質向上や消費拡大に向けて情報を共有するなど、カキ生産業の振興を図りたいと考えている。

根底にあるのは、門林さんがモットーとする「選ばれて喜ばれるおいしいカキを消費者に届けること」。それによって「カキの消費量も商品価値も高まり、みんながよくなる」という。

「自然に生かされている私たちは次の世代に恩を送る使命がある」と門林さん。この思いを具体化するため、広島市内に直営のオイスターバーを開業する構想を温めている。

(佐々木満／文 藤井大介／撮影)