

さわやかな風が頬をなで  
まばゆい光が水面を照らす  
地域と心を合わせ  
ひらめきと行動力で  
新たな価値を発信しよう

農と食  
の邂逅

深川 沙央里 さん

熊本県天草市

株式会社クリエーションWEB PLANNING

代表取締役

子どものころから水産業にかかわりたいと  
思い、実家の加工場の鯛カマの端材を活用  
して商品化。クルマエビ販売会社を設立後、  
養殖事業を開始。天草を日本一のクルマエビ  
生産地にしたいと人材育成にも取り組む。





P19: 楠浦湾に面した一番広い養殖いけすの前で、未っ子の時禎くん(4歳)と。2男3女の母でもある  
 P20: 冷凍で販売される「真鯛塩カマ」(左上) 条件を変えて養殖する実験用のいけすの前で(右上) いけすから上がったばかりのクルマエビ。透明感のある美しい容姿をしている(右下) エビを獲る作業中(左下)

## ひらめきによる商品開発

熊本県にある天草市は、大小158もの島々からなるが、主島は上島と下島だ。深川沙央里さん(42歳)は、下島の楠浦町でクルマエビの養殖に携わってきた女性漁業者。

実家は、まき網船団の網元だったが、「古くからのしきたりでまき網船に女性が乗ることとは許されなかった」。そればかりか父からは「水産業を継ぐな。水産業者との結婚も許さない」と言われていた。しかしまき網漁業が次第に衰退。沙央里さんが高校3年生のころ父は船を手放し、加工と養殖に切り替えた。「獲る漁業」から「作る漁業」へ転じ、水揚げした魚を関東以北へ送ることを始めた。

「小さい時から海が大好きで、水産業とかかわりたいという思いがずっとありました」

沙央里さんは、父の仕事に興味を持ち加工場の手伝いを始めた。しかしなかなか利益があがらない。沙央里さんは、アイデアや改善策をしばしば提案するものの、一切採用されない。父は石橋を叩いて渡る主義なのだ。歯がゆい思いで、父の仕事を見ながら、ふとひらめいたことがあった。

「父は、真鯛を三枚下ろしにでききれいにカットするのですが、カマや頭が捨てられるんです。この端材の鯛カマを、昆布と塩とだしに漬けて冷凍して商品化したらどうだろうと。お客さんは湯煎して、潮煮でも焼いてもいい。薄味なら味噌汁にも使えろと思っただけなんです」





スタッフが休みの日には、船に乗って餌をやることもある(上) スタッフは、全員女性。左から田辺麻弓さん、沙央里さん、創業当初から働く松下加奈さん、松本茜さん。2頭いる山羊は、貴重な草刈り要員(下)

友人に声をかけて夜ごと、二人で10時くらいまで調理。

「その様子を見て、パートのおばちゃんたちが、『夜な夜な、なんぼしよる?』と手伝いを申し出てくれたんです。この鯛カマを売り出したところ、飛ぶように売れ、初年度は1000万円も売り上げました」。結局、父の工場のラインにもものせることになった「真鯛塩カマ」は、以来ロングラン商品で、ふるさと納税返礼品の一つだ。

「ゼロからイチを生む喜びが、細胞に刻み込まれました」

### 家業から独立し会社設立

2009年に、沙央里さんは結婚する。夫となる人は、父が大反対していた水産業者。クルマエビ養殖業の5代目なのだ。「この養殖場を見たとき、こんな養殖場だったら、すごく楽しいことができそうだと思ったんです」

天草のクルマエビ養殖は、1905(明治38)年ごろ、天草・維和島で始まり、天草はクルマエビ蓄養の本場になった。海を石垣で仕切り、天然の稚エビを捕まえて成体に育てる蓄養事業だ。婚家先は一貫して、昔ながらのやり方で明治時代からの家業を守ってきた。しかし嫁ぐ直前、埋め立てにより陸上養殖に変換せざるを得なくなった。

「それまでのやり方ができなくなってエビの生産量が上がらない。苦戦していたんです」



水流プロペラで、酸素を水中に供給する(上)  
朝夕のいけすの光から名づけた冷凍の「金銀  
の車えび」(下)

市場から届く仕切書を見たら原価割れをしている。売れば売るほど赤字だと、義父や夫に話すものの、誰もそういう計算をしたことはなく耳を貸さない。

「なんとかしなきゃ、と、私のスイッチが入ったんです(笑)」と沙央里さん。

クルマエビを売るには12月が勝負のため、即座にチラシを配ることを決めた。表には義父と夫、生産者二人の顔を載せ、裏にはFAXの注文書というチラシを作り、天草市

でポスティングを始めた。1月には出産予定という身重の体だったが、熊本市へも車で行き、高層ビルに配布した。

「ぞうしたら、お歳暮の時期には250万円も注文が入って、みんな驚いたんです」

独学でインターネット事業を立ち上げ、夫の会社の通販事業部としてスタートしたが、夫のエビだけでは足りないほどの盛況。2013年には家業から独立して販売だけの会社「クリエーションWEB PLAN

NING」を立ち上げた。餌にこだわった養殖方法など巧みなPRも功を奏して、東京をはじめ関東在住者を中心に販売数量も売上高も、軒並み増加していった。

## 日本一のクルマエビ生産地に

しかし夫は、元来エビの養殖業には向かない人で、義父との事業継承がうまくいかない。とうとう義父が養殖場を手放すことを決意した。沙央里さんは「私に社長をやらせてくれ」と懇願したが、「女になんかできるか」と一蹴された。

「振り返れば、夫とはビジネスパートナーとして結婚したように思う」と、2019年に離婚を決意。沙央里さんは、2男3女のシングルマザーとして再出発することに。

販売会社も軌道に乗り、クルマエビ養殖への熱い願いは膨らむばかり。義父が手放した養殖事業を継続したいと思い、養殖場を買った事業者に買い戻しを打診すると、「代々の養殖場を引き継いでくれるなら」と了解してくれた。お金の工面が大変だったが、父や税理士、養殖システム企業の社長などから後方支援を得て、借入れが実現。名実共に社長となって2年目の20年には自社養殖のクルマエビを初出荷できた。

養殖のいけすは、約6600平方メートルと約1万3200平方メートル、約5000平方メートルが二つで、全部で55万匹のエビが入れている。地元熊本県や鹿児島県の稚エビを仕入れて育て上げるのだ。毎日3回小分けにした餌

を1カ月間与える。抗生剤や成長剤は一切使わないオーガニック育成だ。茶色の珪藻プランクトンを湧かせ、上から陽が入らないようにもする。

クルマエビは砂に潜って生きるもので、かつては残餌や死骸の有無などを潜って調べていたが、今は危険を伴う潜りは、一切必要がない。

「組み込んだセンサーが、すべて可視化してくれます。溶存酸素量や海水温度、塩分濃度などを測ってデータを示してくれます」  
事務所においても出張していても、日々、スマホでチェックすることができる。

「IoTを取り入れた養殖ができるようになったので、女性でも続けられるという確信を持ちました」

しかし実際、漁業者の多くは60〜70代で、若い人たちは継ごうとしない。

「天草を、もう一度日本一のクルマエビ生産地にしたい。若い人たちを育成して新しい風を吹き込むことができればと考えています」

天草の漁村の女性の活動を応援して、次世代の起業女子を育てたいとも願う。

「でも天草を守っているだけでは駄目なので、ビジネスをいかに展開するか、台湾や米国に行つて修業して、もう一度出直そうと考えています」

ゼロからイチへ。再びスタート台へ上がるうとする沙央里さんだ。

(片柳草生／文 宮下直樹／撮影)