

ISHINOMAKI LOCAL VENTURE

2020

石巻ローカルベンチャー白書



特集
角田光代さん 石巻の食の懐をのぞく
海、山、街。美味しいものが生まれる場所へ

コンソーシアム ハグクミ



ローカルベンチャーがつくる石巻の文化

ローカルベンチャーとは、地域の資源を活かし、地域に新たな視座と経済を生み出す存在。宮城県の石巻地域で活躍するローカルベンチャーは、豊かな海や山、川が育む雄大な自然を活かし、これまで見えていなかった地域固有の価値ある習慣や文化、考え方には、誰もがハッとする方法で気付かせてくれます。そういう意味でローカルベンチャーは、経済のみならず地域独自の文化をつくっていく存在でもあります。

今回、特集のコーナーでは作家・角田光代さんとともに、石巻の「食」に関わるローカルベンチャーをめぐりました。食を切り口に、海から山、そして街へと生産者さんをめぐり、食材を堪能しました。そして、自然が育んだ地域資源が我々のもとに届くまでの流れを知るだけでなく、小さな浜で起ころ始めている変化や、山間地の様々な問題にも思

いを馳せることができました。

角田さんが熱心に通い続ける和食店「いまむら」は、海の幸や山の幸を届ける生産者たちの情熱を料理として表現しながら、珠玉の一皿を私たちに提供してくれる人気店。東日本大震災の復興ボランティアをきっかけに、石巻に移り住んだ料理人が営んでいます。

震災を経て、こうした地域文化に働きかける主体が内外から集まり、活躍の場を広げていること。そして、そんなローカルベンチャーが活躍し始めた潮流が大きなうねりとなり、地域に新たな変化をもたらし始めたこと。それが2020年現在の石巻市のローカルベンチャーにまつわる特徴のひとつと言えるでしょう。こういった動きの一端を、本誌を通じて伝えていきます。

01 特集 角田光代さん 石巻の食の懐をのぞく

P. 02

02 大注目！ 石巻発“食”的ローカルベンチャー

P. 06

03 石巻ローカルベンチャーリサーチ 2020

P. 16

04 ハグクミによる石巻チャレンジャー増殖作戦

P. 24



特集

角田光代さん 石巻の食の懐をのぞく

ふところ
海、山、街。美味しいものが生まれる場所へ

雑誌の取材で石巻の和食店を訪れて以来、この街と美味しいもののファンになったという作家の角田光代さん。せっかくならもっと石巻の食の豊かさを感じてもらいたい。それを支える人々の存在を知ってほしい。きっかけとなった和食店「いまむら」の店主・今村正輝さんとともに海と山をめぐり、食材が生まれる現場で活躍するローカルベンチャーたちと直に触れ合ってもらった。

取材・文 日野淳／写真 小嶋淑子



角田光代
かくたみつよ

1967年神奈川県生まれ。『対岸の彼女』(直木賞)、『八日目の蝉』(中央公論文芸賞)、『紙の月』(柴田錬三郎賞)などの小説の他、旅や食をテーマにしたエッセイも多数。5年をかけて取り組んだ角田光代訳『源氏物語』(全3巻)が2020年2月に完結。

1 まず海へ

牡鹿半島の小さな浜・桃浦。
この場所、この海で生き続ける
漁師たちの矜持に触れる。



獲れたての牡蠣を船上で。石巻の食の魅力を産地で体感し、ローカルベンチャーたちの熱い思いに触れる。

角田さんと今村さんを乗せた車は牡鹿半島へ。最初に訪れたのは桃浦の91歳現役漁師・甲谷強さん宅。

「15歳からずっと船に乗っています」
この道76年のキャリアと、甲谷さんの矍鑠とした姿に驚く角田さん。まず伺ったのは、このあたりで獲れるものは?
甲谷さんは「なんでも獲れますよ」と胸を張る。アイナメ、ソイ、メバル、アナゴ、シャコエビ、タコ、ナマコ……。牡鹿半島沖には暖流と寒流がぶつかる潮目があり、魚種が豊富で、味も良いのだという。
「世界三大漁場の一つですから」



桃浦は美しい海と山々が広がる牡鹿半島の中でも、石巻中心部に近い浜。牡蠣養殖が盛んな地として有名。三陸自動車道石巻女川ICから約30分。

東日本大震災以降は様々な苦労もあった。津波被害により住民の大半が出て行った桃浦。区長を務めていた甲谷さんは、外から人を呼ぼうと考える。そして様々な支援者とともに全国から漁業に興味を持つ人を募り「漁師学校」を始めた。「一緒に魚を獲って食べることを通して、たくさん的人がここを気に入ってくれた。中には移住してきた人もいます」

海を見続けてきた甲谷さんは、豊かな恵みを次世代に手渡したいと願っている。続いては、同じく桃浦で牡蠣養殖業を営む木村傳さんに船を出して頂き、牡蠣が育つ現場を見学。引き上げられた養殖棚には、海藻とともに牡蠣がびっしり。その場で殻を剥いてもらった牡蠣を口にした角田さんの第一声は「しゃっぱい(笑)」。海水を多く含んだ獲れたての牡蠣は海の味そのものだ。

「でもスイカみたいなフレッシュな香りがあって美味しいです」
海の味を、海の上で頂く贅沢な時間に、角田さんの表情は自然とほころんでいた。



- ①今も天気が良い日は毎日漁に出ると甲谷さん。
- ②漁師学校を機に移住した土橋さんと一緒に。
- ③凧立いだ海へ出る。山とのコントラストが美しい。
- ④獲れたての牡蠣。2年ものは味に深みが出る。



2 そして山へ

増え続ける鹿の問題。

駆除するだけでなく、美味しく頂くことで、命の循環を感じることができる。

同じく牡鹿半島の小積浜の山中に鹿肉処理施設「FERMENTO」がある。そこを拠点に活動する“食”獵師・小野寺望さんは、今村さん曰く「県外の星付きレストランへも鹿肉を卸す、業界では有名な方」。「獵から帰ってきたばかりなんですよ」迷彩服に身を包んだ小野寺さんからは、確かに特別な気配が感じられた。「これが今日撃ってきた鹿の肩の肉です」包みを開けると赤い肉の塊がゴロリ。「鮮やかな色をしていますね」真剣な目で見つめる角田さん。その日の獵は自治体から依頼を受けた害獣駆除。牡鹿半島の名前の由来にもなっている鹿だが、農作物の食害や車との接触事故が増えている石巻地域では、小野寺さんのような獵師の出番が多い。「でも人間が自分たちの都合で害獣と呼ぶだけで、鹿はなにも悪くないですよ」小野寺さんの口ぶりに熱が入る。人間が山の生態系を崩したせいで、鹿は里に下りざるを得なくなった。獵師として鹿を仕留めるのであれば、せめてその命を美味

しく頂くところまで責任を持ちたい。かつてシェフだったという経験と処理施設の設備を活かし、鹿肉に適切な手当でを施し、ジビエとして全国に出荷。同時に鹿を食べるという習慣のなかった地元の人々の意識の変革にも力を尽くしている。山では季節になると山菜やハーブが採れる。特に牡鹿半島の山椒は香り高く、小野寺さんを訪ねる料理人も重宝している。「人の手がきちんと入ってこそ、山は恵みをもたらしてくれるんですよ」自然人ととの関わりを考えさせられる言葉に、角田さんは深く頷くのだった。



鹿の問題が解決し、処理施設の役目を終える日が来るのが夢と語る小野寺さん。その笑顔はとても優しい。

小積浜は桃浦から牡鹿半島の先へ車で10分ほど進んだところに位置する。「FERMENTO」は元々、「REBORN ART FESTIVAL」の一環として建設。

3 大好きな和食屋へ

食材の宝庫である石巻を全国に食の街として知らしめるために。料理人はどこまでもこだわり抜く。



生産者の思いとともに、最高の食材を手渡された今村さん。どんな料理に仕上げてくれるのか期待は高まる。

「いらっしゃいませ」今村さんのよく通る声に迎えられ、角田さんはコの字型のカウンター席に座る。「すごくいい牡蠣と鹿肉をお預かりしてたので、あとは僕が頑張る番です」今村さんの言葉通り、この日に出会った食材を組み込んだコース料理を頂くことが、取材の締めくくりとなる。

「どの方もいいお顔をなさってましたね」料理を待つ間、一日を振り返る角田さん。「魚はなんでも獲れるし、鹿肉もあって、お米や野菜もあるわけですから、食材の多様さは本当にすごいと思います」春を感じる前菜から始まったコースは、白



石巻駅から徒歩で約10分。アイトピア通りという商店街の一角に「いまむら」は灯りをともす。県外からの予約客も絶えない市内随一の人気店だ。



子のお椀、石巻の魚介中心のお刺身へ。口にする度に「うーん」と唸る角田さん。その姿を見て、今村さんも嬉しそうだ。程なくして桃浦の牡蠣が登場。艶やかな身には色鮮やかな薬味が添えられている。「あのフレッシュな香りには、きゅうりの皮をすり下ろした薬味を合わせました」ツルリと頂くと、青い香りと独特の甘みが混じった複雑な味が広がっていく。

「奥行きのある味ですね」そしてメイン料理の鹿肉のロースト。「100キロを超す立派な、いい脂の付いた鹿です。時間をかけて火入れしました」鹿肉にはあまり馴染みがないと言う角田さんが、程よい風味と噛むほどに広がる旨味をゆっくりと堪能していた。

「これはとっても美味しい」かくして山と海をめぐり、ローカルベンチャーたちの思いに触れ、石巻の食の懐をのぞいてもらう旅のすべてが、大成功のうちに終了した。

「今日一日で、さらに石巻のことが好きになりました」

- ①石巻の夜の海をイメージしたお刺身盛り合わせ。
- ②身の縮みを防ぐため、塩水でボイルされた牡蠣。
- ③鹿肉にはホタテのソース。山と海が会う。
- ④今村さんの説明が料理の美味しさを引き立てる。

四季彩食 いまむら
石巻市中央2-7-2 ☎0225-90-3739(要予約)



海、山、川に囲まれた場所で県内唯一のホップ生産を行う。

大注目！ 石巻発 食 のローカルベンチャー

食材の豊富な石巻では様々な形で“食”を扱ったローカルベンチャーが立ち上がり、全国から注目を集める商品も誕生。その流れの先端に立つ人々をここに一挙に紹介する。

取材・文 日野淳／写真 川崎璃乃

CASE 1

イシノマキ・ファーム

ホップとビールの力で地域と人を元気にする

北上川沿いの肥沃な大地で、農業の可能性を提案するイシノマキ・ファームが、ビールの原料として知られるホップの栽培に成功。石巻産ホップを原料としたクラフトビールも開発し、注目を集めている。

「ホップってすごく可能性を秘めた植物なんですよ」

そう目を輝かせながら語るのは、一般社団法人イシノマキ・ファームの代表理事・高橋由佳さん。

イシノマキ・ファームは北上町でく農を通して地域、社会、そして自然とつながる>をコンセプトに、様々な農作物を生産している団体。また就農希望者のサポート、移住や週末居住を検討している人への農業体験プログラムの実施など、生産に限らず幅広い活動を行っている。

高橋さんがホップという植物に出会ったのは2016年のこと。知人から少量の苗を譲り受けたことがきっかけだ。

「ホップは寒冷地に適している作物なので、東北地方にも栽培農家はあるのですが、宮城県内には一つもなかったんです。詳しい人には太平洋側では風が強くて、湿度が高いから栽培は無謀だとも言われて。でもだからこそチャレンジしてみたいと思いました」

ホップから始まるコミュニケーション

高橋さんのチャレンジは見事に成功した。そして翌年の夏には収穫したホップを使った、クラフトビールが作られた。ビールに冠された名は「巻風エール」。石巻が震災後に全国各地からもらった応援を、ビールで新しい風を巻き起こすことで、エールとして返したい。そんな思いが込められた「巻風エール」は、石巻発の地ビ

ルとして発売され、好評を博した。

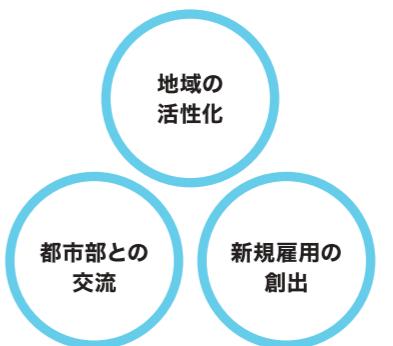
「香りの中に優しさが感じられる。ビールが苦手だった人でも飲めるという声を頂いています」

高橋さんはホップ栽培とビール作りが人と人を、地域と都市部を繋ぐコミュニケーションツールになると説く。そして新しい雇用を創出できるとも。

イシノマキ・ファームは今後も「巻風エール」に力を注ぎつつも、石巻産ホップの様々な活用法を検討している。

「食用もできる新芽はヨーロッパでは世界一高い野菜と言われています。ホップには不眠や認知症の改善など様々な効果も期待されている。ゆくゆくは六次産業化を目指して、いろんな商品を開発していくつもりです」

石巻産ホップと地ビールの可能性



イシノマキ・ファーム

石巻市北上町女川字泉沢13

0225-25-4144

<https://www.ishinomaki-farm.com>



①



②



③



④

①アロマの香りを放つホップのグリーンカーテン。

②「Session IPA」と「ペールエール」の2種類。

③古民家を改装した「Village AOYA」は宿泊可。

④代表理事の高橋さん、ホップへの愛は大きい。



非効率を厭わず、最高に美味しい魚を全国へ届ける。

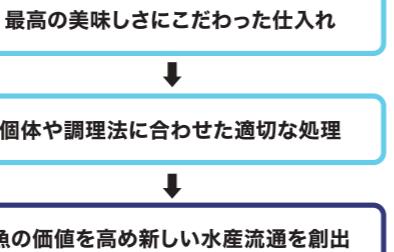
CASE 2

大森式流通

処理の仕方で魚の価値を高め、未来の漁業を作る

魚の街として名高い石巻で、一際異彩を放つ仲買人がいる。確かな目利きと抜群の処理技術で、全国の料理人たちから支持を集めている大森式流通。大量の魚を買い、市場で安価で捌くという従来のやり方から脱却し、処理の仕方で魚の価値を高める新しい水産流通を目指している。大森さんに石巻で揚がった魚のポテンシャルを最大限まで引き出す処理法を実演してもらしながら、魚と漁業へのとめどなく熱い思いを聞いた。

大森式流通が取り組んでいること



プールのように大きい生簀から、魚を瞬時に選んで網へ入れる。

「キラリと光る一番星みたいな魚を見つけると、身体にビビっとくるんですよね」

大森式流通を運営する株式会社ダイスイ代表取締役・大森圭さんの仕事場は、石巻港のすぐ側。ここで買い付けた魚を処理し、全国の飲食店へ出荷している。取材に訪れた日は東京の寿司店や広島のイタリアンという得意先に、石巻で揚がったアイナメやナメタガレイ、ワタリガニ、タコなどを送る準備をしていた。

「じゃあ、魚を締めさせてもらいますね」

大森さんの締め方は魚種によって異なるが、大きさは3つの工程からなる。魚の脳を破壊し、身体に“死んだ”という信号を伝えないようにする脳殺処理。エラを切って血を抜き、臭みや腐敗を抑える放血処理。そして中骨を滑らせるようにワイヤーを抜き差しして中枢神経を壊し、死後硬直を遅らせる神経締め。これらの作業を魚体の状態を見極め、時には膾液を舐めて味を確認しながら素早くしていく。

「死後硬直の頂点に向かって魚の旨味が全身に伸びていくことになるので、僕の処理の主な目的はその頂点までの時間をコントロールすることなんです」

皿の上で一番美味しいために

大森さんの扱う魚が欲しいという料理人が全国各地、さらには海外にもいる。これはよく考えるととても特別なことだ。料理

人は近隣の漁港で鮮度の高い魚を買い求めることが可能はず。彼らがわざわざ大森さんのところに注文するのは、その技術によってポテンシャルを最大限まで高められた、石巻の魚を求めているからなのだ。

「感覚としては、石巻の魚がお皿の上に乗る時に、一番美味しいくなるようなお手伝いをしているということ。お店によって調理の仕方や提供する時間が違うので、料理人とコミュニケーションを取りながら処理の仕方を調整しています。お客様のところへ実際に食べに行って、やり方が正しかったのかどうか自分で確かめることも大切にしています」

従来の仲買人の仕事は、漁師が獲った魚を出来るだけ安く買い、市場で大量に売り捌くことをベースとしている。しかし年を追うごとに漁獲量が減り、人々の魚離れも進んでいるような状況で、そんなことを続けていけば漁業に未来はない」と大森さんは訴える。

「地元の漁師さんとも手を組んで、魚の価値を高めて売るという新しい漁業をつくっていきたい。そのため僕はこんな非効率なことをしているんです(笑)」

大森式流通

石巻市魚町3-13-6 株式会社ダイスイ
0225-25-4421
<https://www.omorishiki.com>
(一般消費者への販売は行っていない)



①



②



③



④

①届ける相手を思いながら魚を一匹ずつ選ぶ。

②ワイヤーで神経締め。魚体により太さを変える。

③最高の食感のためにタコにも適切な処理を。

④処理が終わった魚は生きているような色艶だ。



「米をたくさん食べていると力が出る」と木村さん。

CASE 3

田伝むし

石巻から無農薬ササニシキの価値を広める

県内有数の穀倉地帯である石巻は、ササニシキ生産量で全国第1位を誇る。しかしあつては西のコシヒカリ、東のササニシキと並び称されていたこの品種も、今や国内全体からすると0.1~0.2%という希少な存在だ。
「だからこそササニシキの素晴らしさを全国に伝えていきたいんです」
農業生産法人 株式会社田伝むしの代表・木村純さんの口ぶりは熱い。古くから日本人の食生活の中心にあった米がどんどん食べられなくなったことは、健康にも影響を与えているはず。それに気

付いた人は程よい甘みとあっさりした食感を持つササニシキを、食べ飽きない米として受け入れてくれるを考えている。

自然の力だけを使った栽培法

毎日食べてもらうには安心安全な米でなくてはならない。田伝むしは木村さんの両親から無農薬栽培を受け継ぎ、研究を重ねて新しい栽培法も取り入れた。微生物の働きを活性化させる「ピロール農法」や、肥料を使わず天然の栄養だけで育てる「無肥料自然栽培」などで、さらに美味しく健康に繋がる米を生産している。



①炊くとツヤが出て、冷めても美味しいのが特徴。
②無添加の「おこげ煎餅」など加工食品も開発。



「華粧」はプレーンの他、「竹炭」「ずんだ」なども。

CASE 4

島津麹店

110年以上続く糀屋の技が生んだ注目の新商品

東日本大震災で被災した島津麹店は存続の危機にあった。当時、県外で会社員をしていた佐藤光弘さんは、110年以上も続く伝統を守りたいと6代目を継承した。「石巻で糀屋はうちだけで、ササニシキ1等米100%で作っているのも全国でうちだけ。地域の食文化を守りながら、糀の魅力を広く発信していきたいと思いました」佐藤さんが注目したのは、健康と美容ブームの流れで再評価され始めていた甘酒。「市販の多くの甘酒は高温で加熱したり、添加物を入れたりすることで栄養価が低下していく。地元の原料と熟練の技で作

り上げた生糀の良さを最大限活かした「甘糀飲料」を作ろうと決めました」そこから度重なる試行錯誤の末に完成したのが、「華粧」という商品だ。

天然素材100パーセントの飲む糀

「華粧」の原料は出来立ての生糀、米のみで、添加物は不使用。また低温加熱製法と冷凍販売によって、生きた麹菌をそのまま飲めるものとなっている。「身体の中からきれいにしてくれますよ」牛乳や豆乳で割ったり、ヨーグルトに入れたりする他、佐藤さんは砂糖の代わりで



①敷地内には伝統を感じさせる看板や道具が。
②「SNSを使って糀コミュニティを作りたい」。

料理に使うこともすすめる。「天然の甘さなので優しいコクが出るんです。生クリームに入れたり、カクテルに入れたりという使い方をしてもらっている飲食店もあります」
「華粧」という商品を中心にして、石巻から糀や発酵文化を全国に向けて発信していく。6代目の挑戦に大きな注目が集まっている。

島津麹店

石巻市旭町3-24
0225-22-1708
<https://www.simazu-kouji.com>



えぐ味のないクリアな甘みが特徴の和紅茶。

CASE 5

kitaha

脚光を浴びる東北初の紅茶



「人を健康にする食べ物を」と佐々木さん。

CASE 6

自然食食堂 さん

健康食の魅力を屋台から

2019年は和紅茶の「kitaha」にとって躍進の年だった。6月に「G20大阪サミット」の首脳夕食会で提供され、11月には「新東北みやげコンテスト」で最優秀賞を受賞。「突然で驚きました」と責任者の日野朱夏さんは笑う。市内の日本茶専門店が17年に発売したkitahaの和紅茶は、北限のお茶と言われる桃生町の茶葉を使った、東北唯一にして初となる紅茶。

「石巻でも美味しいお茶が獲れると伝えたい、そして若い世代にもお茶文化の豊かさを広めていきたい」大きな使命を抱いたkitahaのこれからに目が離せない。



開発の背景には「石巻=震災」というイメージを更新する商品を、という思いもあった。



石巻いち早く自家焙煎を始めた石川さん。

CASE 7

珈琲工房いしかわ

歴史と記憶を商品に残す

「かきあめ」とは牡蠣エキスが入った飴で、姿も牡蠣殻の形をしている。石巻で育った50代以上にとっては言わばソウルフードだが、震災で生産中止に。それを知った珈琲工房いしかわのオーナー・石川光晴さんは、「石巻の味をなくしたくない」と復活に尽力。今では人気のお土産となっている。「思い出を残していくたいんです」石川さんの思いは「かきあめ」に止まらず、コーヒーのパッケージに失われた街の景色を描いた水彩画を使用するなど多方面に発展。当時を知らない人たちに石巻の歴史と記憶を伝えるツールとなっている。



かきあめやコーヒーのドリップパックの他、コーヒー塩がけナッツも人気商品。

珈琲工房いしかわ

石巻市北村字小崎一15-3

0225-24-8220

<http://monaca.ltd/ishikawa>



震災ボランティアをきっかけに石巻に移住。
「この街で面白い人の波に揉まれました」。



この日の「ゆるマクロビ玄米定食」は、石巻産生椎茸と生姜の佃煮などおかず5種。



小川さんの料理は人柄に似て優しい味わい。

自然食食堂 さん

石巻市中央2-8-9 COMMON-SHIP橋通り

0225-25-5169
(COMMON-SHIP橋通り事務局)

<https://www.facebook.com/naturalfood.restraunt.sun>

市内中心部にある屋台村・COMMON-SHIP橋通り。オープンエアで街を感じながら飲食ができるこのエリアで、一際注目を集めるのが佐々木亮介さんの「自然食食堂 さん」。老舗食堂を営む家に育ち、大学で栄養学を学んだ佐々木さんが辿り着いたのは、“ゆるマクロビ”という考え方。できるだけ肉、卵、乳製品は控え、主に地元産の無農薬野菜を使った料理を提供。使用する調味料も無添加にこだわる。

「いつでも美味しく食べられて、元気になるお店を目指しています」繊細でホッとする味付けの料理に加え、佐々木さんの笑顔も魅力の店だ。

CASE 8

SONO

アスリートを育てるお惣菜

市内では美味しいおまんじゅうを作るmimiさんとして知られる小川奈津美さんが、今年5月中旬にデリをオープン。石巻の無農薬野菜などを使ったお惣菜数種類を日替わりで並べる。アスリートフードマイスターの資格を持つ小川さんの掲げる目標は、「石巻からオリンピック選手を」。スポーツに励む子どもを持つお母さんたちを応援する気持ちで、メニュー構成を練る。また害獣駆除の対象となっている鹿も、食材として考えれば高タンパク低カロリーでアスリート向きだと小川さん。「食を通してこの街を元気にし、この街の問題と向き合うお店にしたい」

SONO

石巻市泉町1-2-2

0225-90-4595

<https://m.facebook.com/kisetsunosouzai>



石巻のローカルベンチャーの特徴

石巻ローカルベンチャーリサーチ 2020

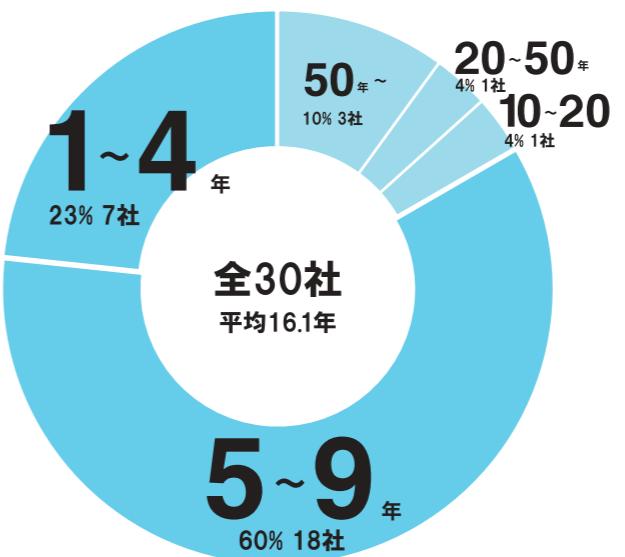
石巻で活躍するローカルベンチャーに焦点を当て、その特徴を徹底リサーチ。

石巻市内のローカルベンチャー事業者 30
社にヒアリングし、その特徴や、創業の背景、その傾向をリサーチしました。

【ヒアリング対象事業者】 *印は昨年度からの継続調査対象

フィッシャーマン・ジャパン*	株式会社石巻工房*	Funade*
今野梱包株式会社*	一般社団法人石巻・川の上プロジェクト*	株式会社海遊*
もものうらビレッジ*	クマガイサイクル*	一般社団法人ISHINOMAKI2.0*
公益社団法人MORIUMIUS*	一般社団法人はまのね*	合同会社巻組*
株式会社草新舎*	一般社団法人りぶらす*	イトナブ*
一般社団法人イシノマキ・ファーム*	愛さんさんビレッジ株式会社*	一般社団法人ウィーアーワン北上*
NPO法人かぎかっこPROJECT*	株式会社田伝むし*	のんき
一般社団法人おしかリンク*	石巻うまいもの株式会社	猫ハソーアイング
Tree Tree Ishinomaki*	合同会社デザインナギ	島津麺店
石巻ウェディング	株式会社元気いしのまき	有限会社若林商会

創業からどれくらい経つ？



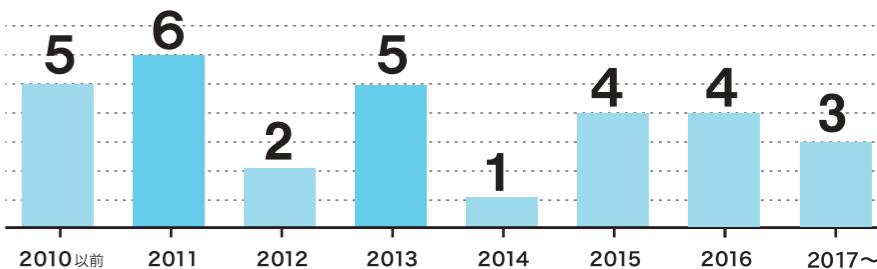
東日本大震災(2011年)を契機に生まれた石巻のローカルベンチャー

調査対象のうち創業から 5~9 年経過した事業者は 60% におよび、つぎに多いのが創業から 1~4 年経過した事業者でした。石巻のローカルベンチャーは 2011 年の東日本大震災を契機に生まれ、活動していることが多いという傾向があります。

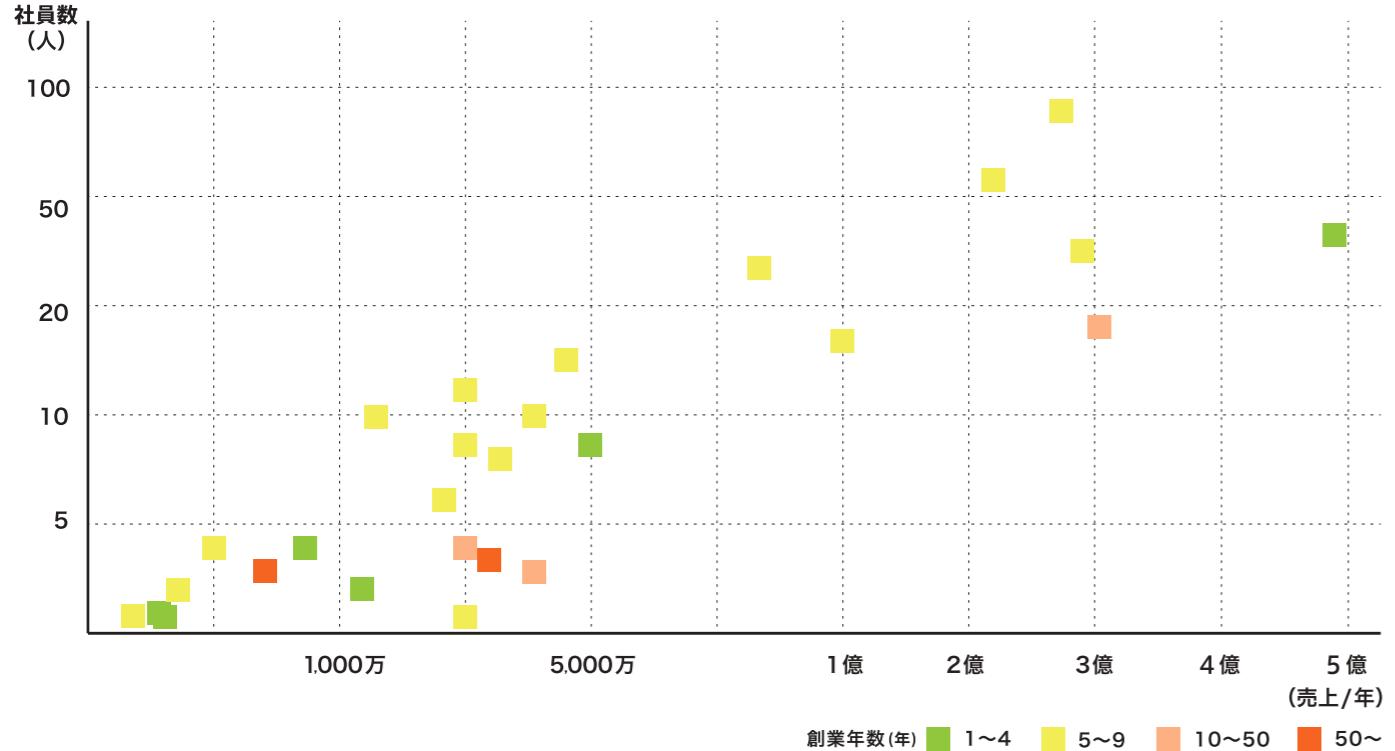
いつ創業したの？

震災から 2 年後が創業のピーク

創業年の推移をみると、多くのローカルベンチャーが東日本大震災が発生した 2011 年以降に生まれていることがわかります。震災を契機に石巻のローカルベンチャーが増加したといえますが、そのピークは被災後の 3 年後という特徴的な傾向がみられました。



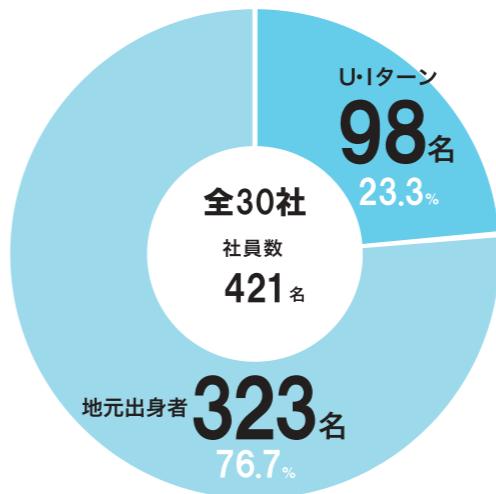
事業規模はどれくらい？



売上規模5,000万円未満の事業者が多い

リサーチした企業の83%が創業10年未満という事もあり、売上規模が5,000万円未満の小規模事業者が多数ですが、なかには創業10年以内で1億円を超える事業者も存在します。売上規模1,000万円～5,000万円の事業者のなかには組織が成長し、雇用が増加する事業者と、少人数で売り上げを伸ばす事業者の2つのパターンがみられます。

U・Iターンの割合は？



U・Iターンも一丸となって取り組む

調査対象事業者全体の社員数は421名、そのなかで98名(23.3%)がUターンもしくはIターンです。つまり石巻のローカルベンチャーは約4人に1人がU・Iターンの人材です。地元出身者とともにU・Iターンが活躍しているのが石巻のローカルベンチャーのひとつの特徴です。

石巻は起業しやすい街？

可能性を秘めた街

毎年度、事業者には、石巻は起業しやすい街であるかどうかを質問しています。7割以上の事業者が起業しやすい街と回答した2年前と比べると、肯定的な意見は減少していますが、継続して回答を続ける事業者には、現実的な壁に直面することで、起業に対して良い面も悪い面も見える、つまりどちらとも言えるという立場をとる傾向があります。また起業後の年数が少ない事業者ほど肯定的な意見が顕著でした。

はい
13社
43.3%

どちらとも言える
7社
23.3%

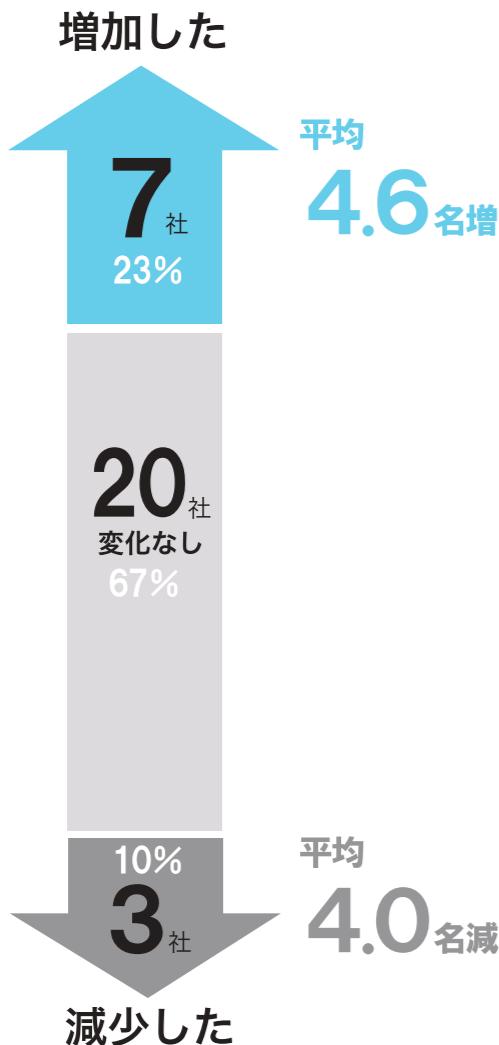
いいえ
10社
33.3%

- たとえば
- 土地がみつけやすい。
 - 地元素材が豊富にある。
 - 起業のモデルとなる人がたくさんいる。
 - アクセスがよい。
 - チャレンジャーが多く、相談しやすい。
 - 街がコンパクト。
 - 人的支援が得られやすい。
 - ニッチであればあるほどサポートが多い。

- たとえば
- 昔に比べると難しくなってきている。
 - 良いものを素直に称賛しない。
 - 土地や建物を見つけていくのが難しい。
 - 業種がバッティングすることがある。
 - 技術者が少なく、人材募集に力を注がなければならない。
 - 保守的と感じる。

ローカルベンチャーの変化

スタッフ数に変化はあったか？



たとえば

- ユーザーやクライアントが増えてきた。
- 行政の委託事業が始まった。
- 事業施設の規模を拡大した。
- 地域おこし協力隊が加入した。
- 新規事業がスタートした。

新規事業



進むローカルベンチャー同士の連携

2019 年度にスタートした新事業を各社にヒアリング。半数以上が新規事業ありと回答しました。ローカルベンチャー同士の協働事業や、行政の受託事業も多く見られます。なかには新拠点を設置する計画もあり、大きな転換期を迎えています。

新たな拠点の誕生

2020年8月オープン予定



石巻ホームベース(仮称)
株式会社石巻工房



石巻渡波地区に新たにオープンする複合施設。石巻工房の家具ショールームのほかに、カフェやものづくりをおこなうワークショップスペースも併設する。2階には宿泊機能も備え、滞在型のプログラムも提供する石巻の新しいクリエイティブ・コミュニケーションスペースだ。

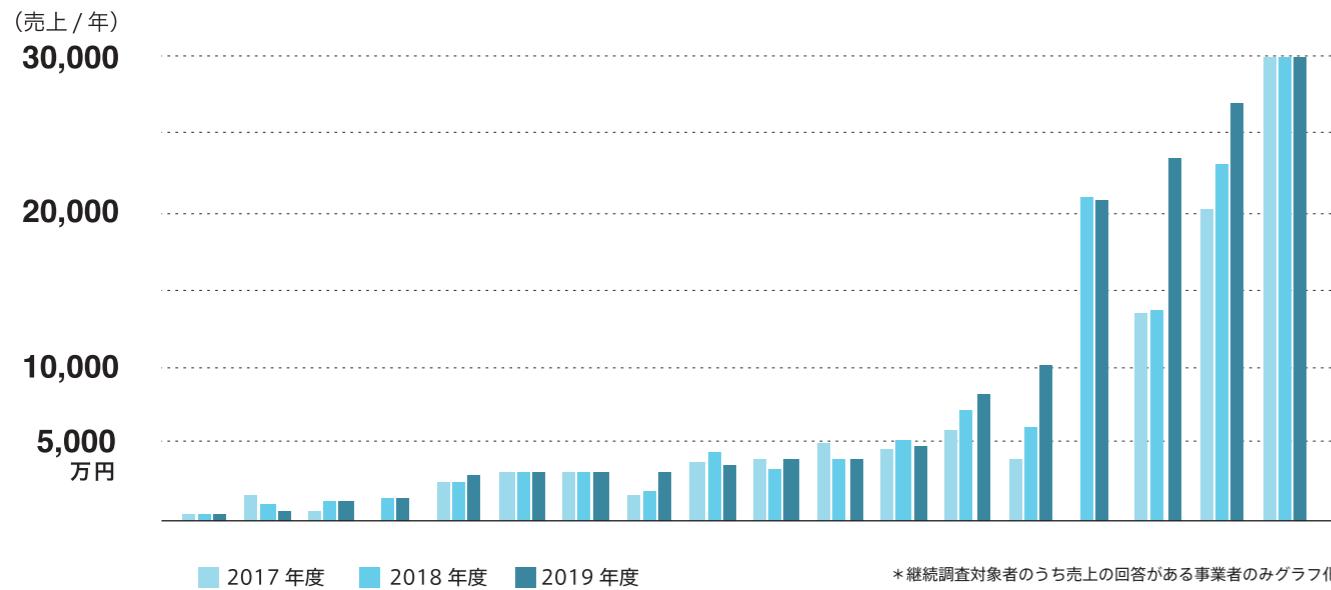
2020年4月オープン予定



ウェディングアトリエ
石巻ウェディング

オリジナルウェディングを提案する石巻ウェディングの相談窓口。気軽にドレスの試着やギフトの提案などをおこないウェディングをより身近に感じてもらうための拠点。石巻中央2丁目に開設予定。

どのくらいの成長があったか？



事業に変化はあるか？



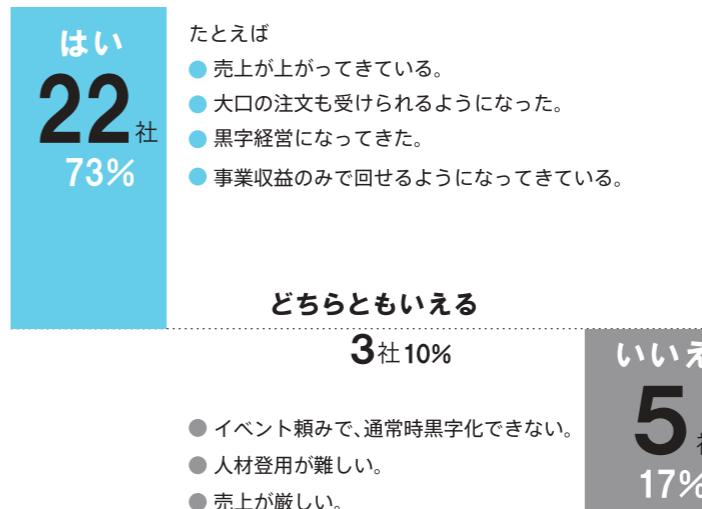
たとえば

- 自主財源を確保する必要がでてきた。
- クリエイティブな仕事が増えた。
- 利用者が変化した。
- 事業所を移転した。
- 地域に寄り添い変化した。
- 全国に展開するようになった。

変化するローカルベンチャー

事業に変化がある事業者は半数でした。新規事業を始めた場合はスタッフ数の増加や売上の増加にも影響しますが、拠点を移転したり、利用者が変化したりと、事業の質を変える出来事も変化と捉える事業者もいました。また事業を全国に横展開する事業者もみられました。

事業は順調にいっていると感じているか？

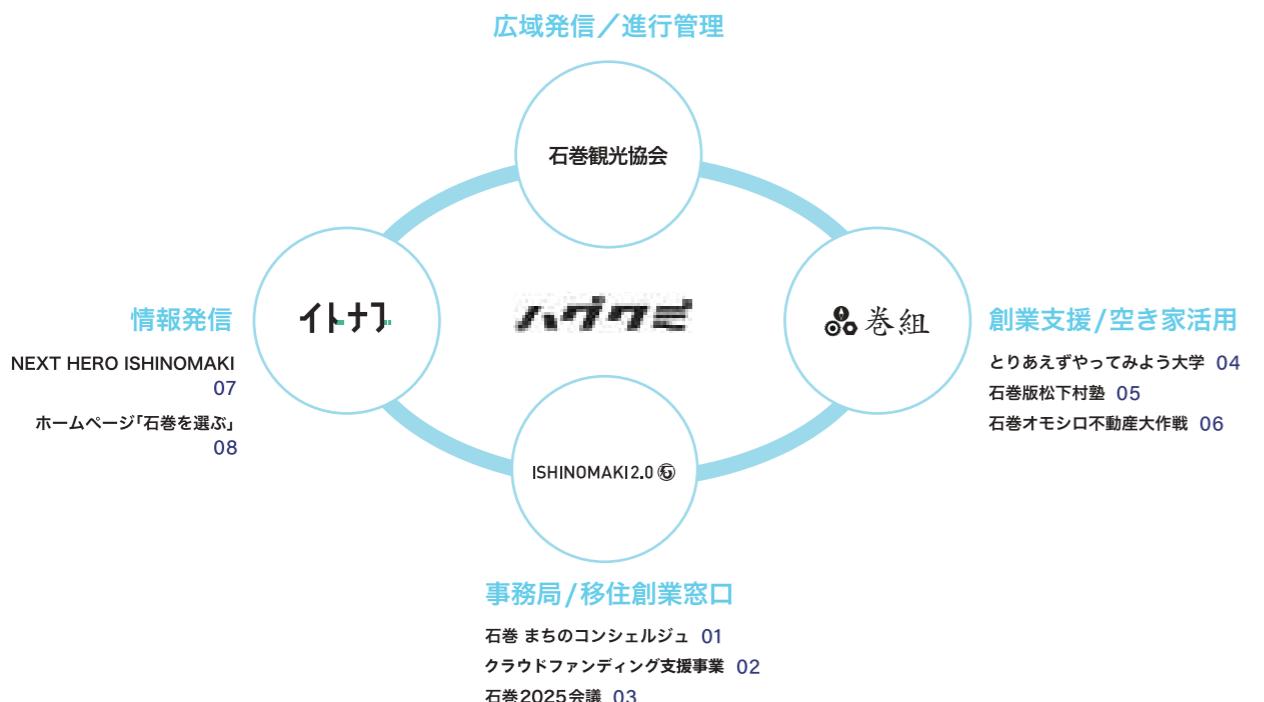


ハグクミによる 石巻チャレンジャー増殖作戦

コンソーシアム ハグクミ による石巻のローカルベンチャーを応援するプログラムを紹介します。

コンソーシアム ハグクミ

ISHINOMAKI2.0、イトナブ、巻組、石巻観光協会の4社による共同事業体。移住・定住の促進、ローカルベンチャーの推進、空き家活用、地域の情報発信など、多岐に渡る事業を展開しています。国内10以上の自治体が参加する「ローカルベンチャー推進協議会」の石巻事務局を務めています。



01 石巻 まちのコンシェルジュ

移住者の暮らしや住まい、仕事に関するサポートを担う、まちのコンシェルジュ。定住支援・創業サポート・空き家の紹介もおこないます。選択肢の多い石巻の強みを活かしたスピード感で、相談者の希望に全力で寄り添います。事業開始からこれまでに153件の相談があり、36名が移住しました。

東京脱出旅行社 石巻支店

東京のみならず、都会から石巻への脱出を手助けする「仕事体験旅行」を提案。まちづくり、IT、一次産業から六次産業まで、仕事をしながら旅行ができるプログラム。

<http://goodbytokyo.com>

オーダーメイド型 移住体験ツアー（随時受入可）

まちのコンシェルジュが企画するアテンドツア。「農業」「漁業」「6次化」「まちづくり」「先輩移住者との交流」など、ご希望に合わせて随時ツアーを開催しています。

<http://goodbytokyo.com/content/ordermadetour/>

[問い合わせ]

コンソーシアム ハグクミ
(一般社団法人ISHINOMAKI2.0)



電話: 0225-90-4982

メール: navi@ishinomaki2.com

窓口: 石巻市中央2丁目10-2 新田屋ビル1階 IRORI石巻



02 クラウドファンディング支援事業

「復興応援クラウドファンディング支援事業」の地域コーディネーターを担当。新規事業に挑戦したいローカルベンチャーのクラウドファンディングの立ち上げにあたり、写真・動画撮影、マーケティング等、専門家のコーディネートをします。

[問い合わせ]

コンソーシアム ハグクミ
(一般社団法人ISHINOMAKI2.0)

電話: 0225-90-4982

メール: navi@ishinomaki2.com



「石巻をウェディングの力で明るいまちに！アトリエを作りたい！」
石巻ウェディングのプロジェクト。支援総額は目標の140%を達成。

03 石巻 2025会議

さまざまなテーマで石巻の未来を話し合う公開座談会。2019年度は「文化」「公共空間」「食」「地域経済」をテーマにグラフィックレコーディングを交えながら議論しました。地域住民から移住者まで誰でも自由に参加することができる活発な意見交換と地域交流の場です。



[問い合わせ]

コンソーシアム ハグクミ
(一般社団法人ISHINOMAKI2.0)
電話: 0225-90-4982
メール: navi@ishinomaki2.com
企画: 合同会社デザインナギ

04 とりあえずやってみよう大学

University of "Don't Think, Feel"="とりあえずやってみよう"という建学精神のもと東京で開校するセミナープログラム。石巻のユニークな起業家たちが講師となって、立ち止まらずに「とりあえずやってみる」人を輩出することを目指します。プログラムの最後は石巻へのフィールドワークをおこないます。

<http://ishinomaki-iju.com/udtf/>



[問い合わせ]
コンソーシアム ハグクミ
(合同会社巻組)

電話: 0225-24-6919
メール: info@makigumi.com



05 石巻版松下村塾

卒業生も活躍中！



小川奈津美さん（第2期生）
無農薬野菜や地元野菜を使ったお惣菜を提供するデリを、石巻市内に開業。2020年5月オープン予定。
(→P13)



[問い合わせ]

コンソーシアム ハグクミ
(合同会社巻組)
電話: 0225-24-6919
メール: info@makigumi.com



横山翼さん（第3期生）
障がいのある方やそのご家族が低価格で利用できるサービスネットワークを構築するため、一般社団法人 Hito Reha を設立。理学療法士。

06 石巻オモシロ不動産大作戦

石巻で心うごくままに事業を始める「オモシロイ」起業家の生活と仕事の拠点を増やすためのプロジェクト。「マッチング」「起業支援」「リノベーション」の3点から空き家活用を場づくりのプロフェッショナルが全力で支援します。石巻にはまだ活用されないまま眠っている資産が沢山。空き家を活用して「何か」を始めたい参加者を募集中。



[問い合わせ]
コンソーシアム ハグクミ
(合同会社巻組)

電話: 0225-24-6919
メール: info@makigumi.com

07 NEXT HERO ISHINOMAKI

石巻でチャレンジする人たちを「ヒーロー」として紹介し、そのインタビューを集めたウェブサイト。ローカルベンチャーたちが活躍する街・石巻で、ヒーローたちの活動や日々のライフスタイル、リアルな想いを伝えます。

<http://nexthero.jp/>



[問い合わせ]
コンソーシアム ハグクミ
(一般社団法人イトナビ石巻)

メール : info@itnav.jp

08 ホームページ「石巻を選ぶ」

ハグクミの最新情報はこちらから

石巻のくらし方ガイド。石巻でチャレンジしたい方や移住を検討している方にむけ、石巻のイベント情報や、住まい、働き方など、気になる情報を随時発信。ハグクミの最新情報も発信しています。

<http://ishinomaki-iju.com/>



石巻ローカルベンチャー白書 2020

2020年3月31日 第1刷

編 集

勝 邦義(一般社団法人ISHINOMAKI2.0)

テキスト(特集)

日野 淳(株式会社口笛書店)

デザイン(特集)

三上 和仁・遠藤 和紀(合同会社デザインナギ)

撮 影

小嶋 淑子 川崎 璃乃

リサーチ

一般社団法人ISHINOMAKI2.0

合同会社巻組

発 行

コンソーシアム ハグクミ

平成31年石巻市地域活躍支援推進事業

連絡先

一般社団法人ISHINOMAKI2.0

〒986-0822 宮城県石巻市中央二丁目10-2

電話 0225-90-4982 fax.0225-90-4983

<http://ishinomaki-iju.com/>

navi@ishinomaki2.com

取り扱いについて

本書の内容の一部あるいは全部を無断転載・複写・複写・インターネット上へ掲載することは、著作権法上認められている場合を除き、禁じられています。本書のデータを引用する場合は、必ず出典を明記いただき、ハグクミまでお知らせください。