

# 毎朝水揚げされる旬な鮮魚でおもてなし。



人気の定食や海鮮丼。新鮮で脂の乗ったサンマは、臭みがなく塩焼きも刺身も絶品。

## 地元へ寄り添う、水産業者の直営店舗。

岩手県大船渡市の(株)海の幸ふるまいセンターは、鎌田水産(株)を親会社に2017年に設立された。市の沖合には、親潮と黒潮がぶつかる世界三大漁場の1つである三陸漁場がある。その漁場で獲れる良質な水産物の大半が東京の市場に卸されてしまうため、鎌田水産(株)は「地元でも海の幸をたくさんの人にするみたい」という思いから、加工場敷地内に同名の店舗を構えた。2011年の東日本大震災により甚大な被害を受けた大船渡市の再生、そして地域を基盤とした販路拡大を目的に、新鮮な養殖魚介や漁獲物・加工品などの直売と、食堂の運営を行なっている。

漁港から徒歩5分という好立地にある「海の幸ふるまいセンター」最大の魅力は、地元で水揚げされるサンマ・サバ・カツオなどの鮮魚や、ホタテ・牡蠣といった養殖魚介など、多彩な海産物があること。中でも三陸のサンマは、エサをたっぷり食べながら南下してくるので、脂が乗り丸々と太っているのが特徴。鮮度が良いため臭みがなく、塩焼きはもちろん刺身でも堪能できるのが醍醐味だ。

地元として知名度のある鎌田水産の海の幸が手頃な価格で食べられるとあって、口コミで人気が高まり、沿岸部だけでなく、内陸の盛岡や花巻からの来店も多いという。



木の温もりが感じられる店内。テーブルでの網焼きも可能。

## 絆を信条に、震災から復旧復興。 地域経済を牽引する存在に。

東日本大震災により鎌田水産(株)も多くの施設が被害を受け、大型サンマ船も失った。しかし、震災に屈することなく、直ちに復旧復興に取りかかり、現在までに6隻を擁する国内最大規模のサンマ船団として出漁している。さらに、HACCPに対応した食品加工工場や冷蔵庫なども相次いで完成させた。さまざまなニーズに対応した高次加工食品の開発製造にも取り組み、事業の安定的拡大を図っている。

「震災があつたからこそ、大船渡や周辺住民の方々に求められるものを提供しなかった」という鎌田水産(株)代表の鎌田仁氏。繋がりを大切に、水産業の活性化と発展・地域の繁栄に尽力する。という鎌田水産の理念は「海の幸ふるまいセンター」のすみずみに息づいているようだ。また、同氏は全国のサンマ関連のイベントにも積極的に参加。普及活動に加えて、深刻化する日本人の魚離れに向き合い、水産業の未来を守っている。

「海の幸ふるまいセンター」の周辺は震災復興施設「キヤッセン大船渡」を核とし、ホテルやショッピングセンターなどの商業施設が充実。寄港地となっている飛鳥Ⅱやつぼん丸などの大型客船や、折々の祭りに訪れる観光客への誘客を行うことで順調に客足を伸ばしている。



大型サンマ漁船「三笠丸」。鎌田水産は、国内最多となる6隻の大型サンマ船を保有している。



船団漁業によるサンマの水揚げ量は国内トップ。



活きのいい鮮魚は、地域住民の食卓に欠かせない存在。要望があれば、その場で処理や調理もしてくれる。



地元で獲れたウニやホヤ、カマスなどの加工品。消費者の声から開発された商品も多く、お土産としても人気が高い。



鎌田水産 株式会社 代表取締役社長  
株式会社 海の幸ふるまいセンター  
監査役 鎌田 仁

鎌田水産(株)を設立した先代の想いを引き継ぎ社長に就任。仲卸や加工、養殖、鮮魚出荷など事業を拡大させ、地域の発展と水産業の活性化に貢献する。東日本大震災により、莫大な被害を受けるが、迅速に復旧復興に努めさらなる前進を続けている。

焼きたてを味わえる牡蠣やホタテの網焼きに食欲がそそられる。



### 株式会社 海の幸ふるまいセンター

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町笹崎3-6  
TEL:0192-22-8310