

マグロ産地全国区に

マグロの中でも「黒いダイヤ」と呼ばれる高級食材の本マグロ(クロマグロ)の漁は、県内では5月から深浦を皮切りに、津軽半島の小泊、下前(ともに中泊町)、夏から秋にかけて竜飛、三厩(ともに外ヶ浜町)で始まり、下北半島の大間で1月ごろまで続く。県内は本マグロの「宝庫の地」だが、産地で全国区なのは大間だけ。他産地も全国に広めたい……。そういう思いで県職員を辞して新会社へと転職した。

青森市出身。小学生のころ、県職員の父に教えられた海釣りにはまり、陸奥湾に頻繁に足を運ぶうち、海が好きになった。中学生で「海に関わる仕事をしたい」と思い、野球に打ち込んだ青森高校では1年時から水産大学を志

冷凍加工施設運営「あおもり海山」営業部長



野呂 英樹さん (30)

望。その通り、東京水産大(現東京海洋大)に進み、資源量を量る漁具の開発などに大学院まで取り組んだ。

「青森を元気にできるのは漁業だ」と仕事として選んだのは父と同じ県庁で、水産技師として2009年に入庁。むつの水産事務所や水産総合研究所などで法律も含め現場

の実態を学んだ。

その傍らで、10年には漁業者と消費者をつなぐNPO法人を設立。漁師を対象に魚の付加価値を高めるための意識改革を伝える会合や、漁師から東京の飲食店に直送する仕組みなどを模索した。

次第に「自分は民間の方が貢献度が高い仕事ができるのでは」と思うようになった。13年夏、深浦町で漁業を営む「ホリエイ」の堀内精二社長

と知り合う。マグロの安定供給に向けた冷凍加工施設の運営会社「あおもり海山」を立ち上げて間もないころで、「一緒にやろう」と誘われた。

同社はホリエイと首都圏で居酒屋チェーン店「四十八漁場」などを運営する会社などが出資。将来性を感じたが、周囲は転職に猛反対。だが、NPOのある勉強会で感銘を受けた言葉を思い出した。「迷ったら難しい道を選べ」。14年春に県庁を辞めた。

加工施設は今年13日に完成し、深浦マグロのほか、竜飛や三厩、小泊産も取り扱う予定だ。今後はインターネットでの販売のほか、首都圏や海外を視野に入れた売り込みを図っていく。「3年以内に取り扱う産地のマグロを全国区にし、その後は他の魚種も手がけて、青森の漁業全体の底上げにつなげたい」