

農業経営者ルポ

文 宮崎隆典

「この人この経営」第9回

ハマグリ養殖と小葱栽培の農漁二刀流

農事組合法人ねじめ農園
代表理事

肥後隆志さん（48歳）

〒893-2501

鹿児島県肝属郡根占町川北3912

☎09942(4)3698



成育中の小葱のハウスにて。施肥量や灌水の調整、毎日の観察など基本的な部分に力を入れ品質は向上してきている。地元のデパートや外食業などで好評を得ている

【プロフィール】

鹿児島県根占町生まれ。鹿児島経済大学卒業。会社勤めのあと、父親の急逝により退社、地元に戻り、24歳で明治の初めから続いている家業の「肥後商会」（かつては木炭、木材などを商った）を継ぐ。ガソリンスタンドの経営に加え、ビジネスホテルを創業するなど意欲的に事業展開を図る。愛郷心強く、一次産業による町おこしを志し、35歳で未経験の農業と取り組む。その中で出会った植物性プランクトンのもつポテンシャルをどこまで引き出せるか、自らを試す。

鹿児島県の南端に2つの半島が伸びている。その東側の半島・大隅半島の最先端に近い肝属郡根占町……。半島の沖を流れる黒潮の支流が湾内に流れ込み、温暖湿潤な気候をつくっている。

長らく過疎に洗われ、農漁業ともに奮わなかった町にいま、日本中の注目を集める新しい事業が興りつつある。海水で珪藻を増殖しハマグリの上陸養殖をする事業だ。これとネギ栽培を2本柱に新しいパターンの地域おこしを目指すのは肥後隆志さん（48歳）。

”平成の西郷さん“と呼びたくなる押し出しの薩摩隼人が、湾奥の桜島の噴煙を見ながら描く構想は壮大だ。

新種の珪藻を増殖し 水槽中で養殖

水槽中で養殖

大学を出て神奈川県でサラリーマンをしたのもつかの間、父親の死で家業のガソリンスタンドを継承するため帰郷した肥後さんは、ビジネスホテル経営、農産物流通などを手掛けながら考えた。「根占で事業をし町勢を立て直したい。それには地の利を活かし一次産業で勝負するしかない」と。

農業は素人だったが、生産者たらんとし、通年出荷できる小ネギと取り組んだ。5年間やり、ようやく軌道に乗りだした95年5月、「ハマグリ」事業の話が舞い込み、大転機が訪れた。

- 肥後家の家訓
- 一、強く正しくこやかに
 - 二、上見て進め下見て暮らせ
 - 三、真刻の前に不能なく
 - 四、論で負けても行で勝て
 - 五、長所で交じれば悪友なし
 - 六、話し上手より聞き上手
 - 七、己に克つて人には譲れ
 - 八、急ぐな休むな怠るな
 - 九、向上の一路に終点なし
 - 七、仲良く働け笑って暮らせ

江戸時代末期より伝えられる「肥後家の家訓」は今も守られ続けている。またそれが事業家としての肥後さんの原点ともなっている。この家訓が成立した頃、肥後家には西郷隆盛がよく訪れたという

その話から先に始めよう。それは、大手機械メーカー鹿児島支店のI支店長が持ち込んだ情報だった。米国フロリダの会社が新種の珪藻（植物性プランクトン）を増殖し、ハマグリなど二枚貝の餌にするノウハウの特許を取って売り出している、というのだ。

「おもしろい」。一次産業の革命的ネタはないかと探していた肥後さんのアンテナがピピッと反応した。町内のヒラメ養殖家とI支店長と3人ですぐフロリダの「SAI社」へ飛んだ。

その珪藻は、三大有用藻といわれるスピリルナ、ドナリエラ、クロレラに匹敵する新種（まだ学名がない）で、大きさは数ミクロン。成分はビタミン、蛋白、不飽和脂肪酸に富み、二枚貝の餌に絶好という。CO₂（二酸化炭素）と太陽光があれば無尽蔵に増殖できる



養殖棟の水槽内で順調に生育するハマグリ。自然環境中の1.5倍の早さで成長する。水槽で養殖するため砂は全くなく、培養したエサのみで飼育するので貝毒も発生しない。刺身で食べても美味しく、かつ安全だ

と評価された。以後、稚貝、成貝を中国や北朝鮮から直接買い付けるなど事業は本格化。2年ほど経ち夏に輸出を訪ねると、30度を超す戸外でハマグリの出荷作業が行われているのを発見、これでは搬送中に弱ってしまうからと、直ちに作業を改善させ、貝の死滅率低下に結び付けた。ほかに養殖貝の密度とかCO₂の混入度合いなど試行錯誤を重ねて一つ一つ問題を克服していった。

98年3月、肥後さんは1支店長などに働きかけ9人で2300万円を出資、ハマグリ事業のための会社「シーアグ・ジャパン」を設立した。98年度1億1千万円を売った。従業員は3人、まだ十分な給料は払えないが、黒字決算となった。99年度には1億5千万円の売上が目標だ。

くなるのは時間の問題、と見ている。市場価格も上がるだろう。かくして5年後、自社の生産量を上げ、販路を拡大して売り上げ30億円を目標む。生産量アップの決め手は自ら稚貝を生産すること。ハマグリは稚貝を2cm大ぐらいまで育てるのが難しく、日本にはいないその技術者をアメリカから連れてきて、稚貝の「自給態勢」を何とかして実現する構えだ。そのための実験棟を、99年12月に新設した養殖棟の隣りに県の補助一千万円を得て建設中で、着々と手を打っている。

ハマグリは1・5kgで3千円（S）～5千円（L）。全国の高級料亭やレストランのほか個人客へ産直している。インターネット通販もしており、販売力強化にもぬかりはない。

シーアグのこうしたチャレンジは、県内外の耳目を集めている。鹿児島半島側の額姪町は98年に4億円を投じて養殖池を建設、町営の事業としてハマグリ養殖を始めた。販売額の一部をロイヤリティとしてシーアグに払う約束だが、町の将来をハマグリに賭けたといえるほどの意気込みなのだ。

最後のターゲットは

乾燥飼料の製造

この珪藻は、もっと大きな可能性を秘めている。肥後さんが着目している

荷も楽だし、砂をかまさない高級貝となる。こうして世界初の陸上でのハマグリ養殖がスタートしたのである。

養殖用の貝は 中国・北朝鮮から輸入

養殖用のハマグリは初め、地元魚市場から3cmほどの貝を7千個買った。これを1カ月養殖すると平均2割も太った。手ごたえ十分だ。特許をもつSAI社の技術者、Dr.J・ベネマンさんもやってきて、環境や設備に太鼓判を押してくれた。

これが95年12月31日付けの南日本新聞の第1面記事になり、画期的な事業

の何よりの強みだ。ハマグリは高級貝だし、国内消費の95%は輸入品。「それならこの珪藻で養殖業がやれる」と判断した肥後さんはこの珪藻のアジアでの使用権を買い取ることにした。カプセル入りの「原藻」を持ち帰り、ヒラメの養殖家から養殖槽を借り、海岸に据え付けて養殖を始めたのは、それから5カ月後のことだった。沖合の海底をボーリングして海水を取らし、水槽中にポンベのCO₂を注入、珪藻が太陽光を受け増殖するという仕掛け。ハマグリは網状の平たいケースに入れ、水槽に何段にも重ねて置く方式なので、海底での養殖と違い管理も出

のは、これを畜産の飼料にできないかということだ。すでに珪藻を乾燥させて試作品もつくったといい、前述の実験棟が完成し次第、本格研究を始める。「最後のターゲットは飼料の開発。ハマグリ」の100倍の事業規模は間違いない。何とかして成功させたい」と肥後さんは並々ならぬ意欲を見せる。

日本の畜産が、いや世界の食料事情が一変する壮大なプランといっている。ベンチャー・キャピタルから投資話が舞い込んでおり、肥後さんはシーアグの株式上場を検討し始めているという。

ネギのパーキングは お年寄りの内職

もう一つ、小ネギ栽培を見よう。通年出荷できるからと自ら生産し始めたのが1987年。初め15a程度だった栽培面積はいま3・5ha（ほとんど借地）。「有限会社ねじめ農園」となり、従業員6人を抱え、年商1億円を上げる事業に育った。ハウスでの完全有機栽培（つくたまに殺菌剤を使う低農薬。除草剤は不使用）の小ネギは、日もちがよくおいしいと好評で、大半を年

間契約で産直している。年4作のノウハウを確立しており、5年後には10haまで栽培面積を広げ、いまの3倍の売上げを目指す計画だ。

13年前、ネギを始めたとき肥後さんはズブの素人。隣の佐多町で畜産をやる友人から牛糞・豚糞をもらって生のまま肥料にし、種をまいてもまいても発芽しないへまもやった。そこから3・5haの栽培規模までたどり着いた原動力は何だったのだろうか？

「失敗に学びながら、どうやったら本当の利益を生み出せるか考え続けたこと」と肥後さん。ネギ栽培の前の野菜流通業時代のこと、自分の「取り次ぎ」が他より単価がちょっと安いと、翌日はもう自分の取引を止めてしま



隣町で大規模に黒豚、黒毛和牛の飼育を営む、南州農場の本田信一さんと共に。本田さんは、以前は外国航路の一等航海士という異色の経歴の持ち主だ

う生産者を見て、目先の損得でない信頼の大切さを痛感したが、その体験はいまの年間契約方式に生きている。

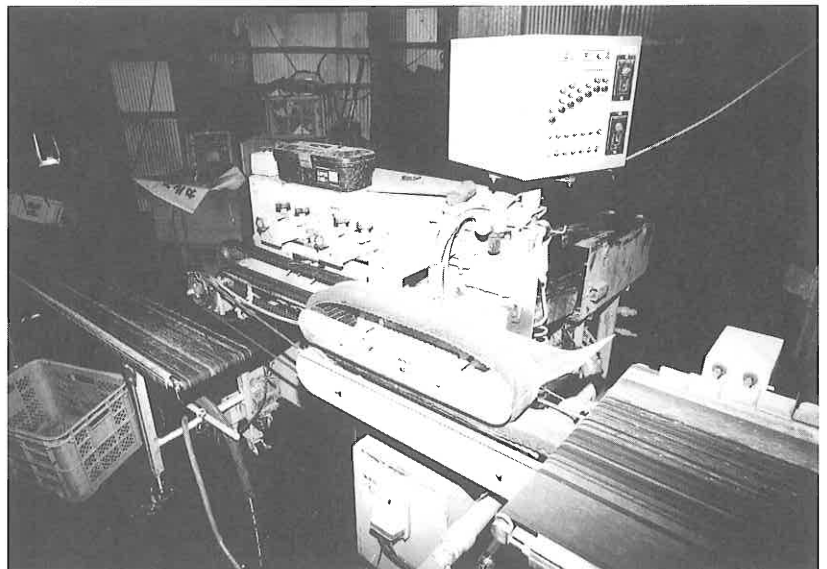
地域の農業が永続的に存立し得る途を追い続けてきたのである。

肥後さんの、地域の人たちが大事にする気持ちには人一倍強く、ネギの出荷の最後の作業である袋や箱詰めは、町内40人ほどの

主婦や高齢者の内職の仕事として発注している。50g1袋を詰めると10円の手間賃といった具合で、最高令の84歳のお年寄りが月4万円も稼いでいるという。

稚貝自給のハマグリ事業と、飼料化がターゲットの珪藻事業が実現し、ネギと合わせて農漁業3本柱が完成するときには、地域の人たちの労働の場はもっと広がっているだろう。

(宮崎孝隆)



四国、松山の機械メーカーと共同で開発した小ネギ調製機。高圧の水で葱の洗浄、皮剥きを一度に行う。機械任せに出来る部分は任せるが、店頭に並んだ時顧客に生産者の心が伝わるパッキングのような作業は地域の手で行う

宮崎隆典（みやざき・たかのり）
プロフィール

熊本市生まれ。早大政経卒。読売新聞記者（婦人部など）20年のうち、1990年にフリーに。農業、食料、環境を主テーマに執筆する。海外取材も多い。著書に「甘夏に恋して」「食革命に挑む」（以上コープ出版）「環太平洋コメ戦争」（集英社）など。