

# 石巻市創業ビジネスグランプリ(学生部門)優秀賞

地域活性化につながるビジネスアイデアを募り、起業家意識を持った人材を発掘する「第2回石巻市創業ビジネスグランプリ」(石巻市など主催)学生部門・高校生以下で、宮城水産高海洋総合科生物環境類型3

年生4人の「ブランドカキ班」と、石巻商高2年生5人の「商品開発グループ」が優秀賞を受賞した。次世代を担う若者たちの地域資源などを生かしたアイデアが評価された。



半年と5年物のカキを比べてみせる宮城水産高ブランドカキ班のメンバー

## 宮城水産高

宮城水産高は、県内で1番生産量が多い石巻のマガキに着目した。「マガキのブランド化実験」と題し、通常市場に出回る2、3年物のマガキではなく、養殖開始から半年での出荷を目指した。効率の良さと植物プランクトンの給餌によって実入りのいいカキを追究した。実験に取り組んだメンバーは大沢千紘さん(18)、安藤悠貴さん(18)、須田弘喜さん(17)、阿部袖衣さん(17)の4人。ホタテ貝養殖でよく使われている耳つり方式を採用。耳つり方式に切り替える際に形のいいカキ

### ■ ブランドカキ班 ■

## 養殖半年で出荷目指す

を選び、牡鹿半島東岸の鮫浦湾で丁寧に育てた。9月の養殖開始時は殻が5・7センチだったが、収穫した1月には7・5センチに成長した。12月に一部を同校実習室に持ち寄り、植物プランクトンを給餌しながら飼育したカキと、そのまま鮫浦湾で育てたカキとで比較。給餌したカキは成長するスピードが速く、栄養・実入りが良かった。鮫浦湾で養殖したカキは、波にもまれるので殻が丈夫になり実の締まりが良かった。リーダーの大沢さんは「短期間で、小粒ながら実入りが良く、濃厚な味のカキを養殖することができた。後輩たちには改良を続けて商売してほしい」と語っていた。