

【特集】

# 清流とともに生きる

昭和58年、創業者小沼四市が、国の  
転作方針に従い田畑を開墾し、養魚場  
を独学で切り開いたことが始まり。

最上川水系金山川にて創業者自ら  
釣ったイワナとヤマメを、自宅池で飼育。  
その魚を採卵し、稚魚から成魚へ代々  
守り、引き継いでいる。以来40年あまり、  
流水での完全養殖主義を一貫し、東北  
各地から遠くは静岡県にいたるまで出  
荷を行った。

令和3年小沼四市は、自身が80歳に  
なる令和6年を機に、事業引退を決意。  
令和5年、後継者との出会いから、  
養魚事業の事業承継がはじまる。

# いwanaやとして生きた40年。長生きして見届けたい二代目の夢——。

いwanaや創業者  
小沼 四市

昭和19年生まれ。昭和58年にいwanaやを創業し、養殖を開始。採卵から加工・販売まで約40年手掛けた。



**承継にあたって**  
令和6年5月に80歳を迎える四市さんは、この事を節目に、引退を決断していました。しかし、養殖業に興味をもった社会福祉法人陽だまりの井上巨先生との繋がりで、池田さんに出会う事が出来、池田さんの熱意と素直な性格、町を盛り上げたいという意気込みを感じた四市さんは、

承継することを決めました。「どんな事も無くするのは簡単だけど、続けるのは簡単ではない。受け継いでくれる人に出会うことができて私は幸せです」と語ります。

**過去を振り返って**  
創業当時は米沢の内水面試験場に通いながら、養殖の勉強と研究に追われる日々を過ごしてきた四市さん。「魚は水が命。どんな時でも水を絶やすことはなく、水害や病気など様々な苦労を乗り越えてきた」とこれまでの苦労や思いを語る。続けて「40年やってこられたのは、支えてくれた妻や家族があったからだ」と、過去の思い出を振り返りながら、感謝の想いを口にしていました。

**池田君へ**  
「生きていくうちにしか教えられるのだからこそ、責任を持って伝えていきたいと思います。稚魚から生魚に育て上げるには、水質・天候・環境など様々な面で苦労すると思います。でも、決して手を抜くことなく真心を込めて育てあげてください。辛い時には、きつと手を差し伸べてくれる人が居るはずですよ。だから、これからの出会いや地域との繋がりを大切にしてください。親切で、頭がよく、のみ込みも早い池田君ならきっと夢も叶えられると思っています。今は二代目の成長が私の楽しみです」

# 「生きる力」を育みたい 清流の里で夢を追う

地域産業は経営者の高齢化や、後継者不足など様々な課題に直面し、惜しまれながらも失われてしまうモノもある。受け継ぐことは簡単な事ではない。ましてやそれを軌道に乗せていくのは一筋縄ではいかない。そんな中、神奈川県横浜市から移住した池田さんは、金山町の神室イワナと金ヤマメの養殖を承継すべく、清流とともに生きることを決めた。はっきりとした輪郭を持って。



二代目いwanaや  
池田 達哉



1981年生まれ。内水面養殖業の承継をきっかけに、神奈川県横浜市より金山町へ移住。創業者小沼四市のもとで、日々養殖技術を学ぶ。令和5年3月には、二代目いwanaや「神室トラウトファーム」に屋号を変更。新時代に向かい着々と前進する。フライフィッシングが趣味で、2児の父。

## 繋いでいきたい物語。創業者四市へ敬意と感謝を込めて

**承継にあたって**  
令和5年2月、池田さんはいwanaやの創業者四市さんとの出会いをきっかけに神奈川県横浜市より、森林が町域の4分の3を占める山形県金山町へ移住した。町に移住して約8か月、いwanaやの二代目として弟子入りし、日々養殖技術を学びます。はつきりとした輪郭を持って臨む池田さんは「事業の承継は単なる世代交代ではなく、創業者が40年もの間、昼夜を問わず汗を流し、養魚場を一代で築きあげてきた苦労と、イワナとヤマメに沢山の愛情をもって向き合い続けた物語の続きを描くことだと思っています」と語ります。また、池田さんから感じられたのは、渓流魚を通して金山町の食文化へ貢献したいという気持ちと、地域や子どもたちのために行動したいという意欲。「苦労をいとわず働き、汗を流し、創業者との対話を通じてながら想いを繋いでいきたい」と笑顔で語る池田さんの目には、思い描く金山町の未来の姿が見えました。

**私の夢**  
池田さんの夢、それは一人でも多くの人々に、川と渓流魚の魅力を伝え、その価値を通じて、「人間らしさ」や「生きる力」を育むこと。渓流魚が自然に在る美しい自然環境には、人々に安らぎと、回復を与える力がある。「美しい自然環境を守り、もっと身近に感じられる環境や食を届けることで人々を元気にしていきたい。これは創業者四市さんの想いでもあり、その想いに自分の夢を重ねていきたい」と池田さんは力強く意気込みます。



①清流をおよぐ稚魚一万五千尾。三年後には20センチの成魚に成長します。②熊や鷲から魚を守るため、丁寧に鳥獣よけを張る池田さん。③休憩の一コマ。作業中の緊張がほぐれ、談笑する四市さん。④引き上げたヤマメは生きがよく、越冬作業には苦労します。⑤朝から休むことなく生けすの清掃、餌付け、個体の状態を確認します。⑥養殖場を囲む美しい自然は、清い清流を育みます。⑦この時期の生けすでは約15万匹を養殖。毎年20万匹以上が出荷されます。



一人の熱意は清流のように  
 絶えず流れつづけ、やがて  
 大きな流れに変わっていく。  
 たとえ、ちいさな源だとしても  
 涸れることのない想いは  
 未来へ向かって流れていくのです。  
 令和5年。  
 一代目いわなやから  
 そそがれた愛と情熱は  
 二代目いわなやへ。  
 そして未来へ。

清流とともに生きる 完



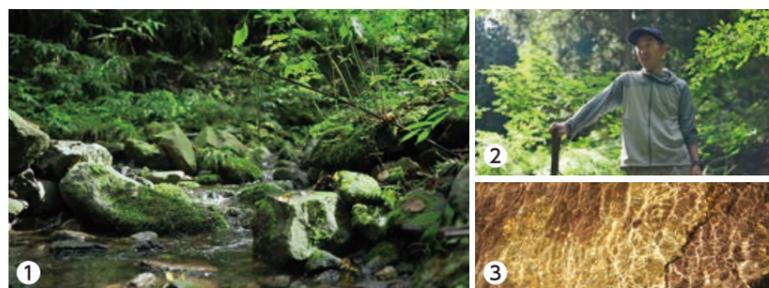
### 神室山の恵みを受けて——。

**金** 山の清流で育てられた金ヤマメはやさしい甘みがあり、ホクホクとして上品な白身が特徴。一方、神室イワナはサケ科イワナ属の魚で、引き締まった身と、あっさりとした風味が特徴で食べやすい味わいです。いわなやでは、「日本二百名山」にも数えられる神室山の沢水と、最

上川水系金山川の流水を養魚場へ直接引き込み、孵化してから約三年間、大切に育てています。地下水を利用した一般的な養殖と比べると、流水養殖は手間と時間がかかるが、山毛櫨・樫・栲などの養分を含んだ水は上質で美味しい神室イワナと金ヤマメを育てます。



①炭火でじっくりと焼いたイワナは骨まで柔らかく、ジューシー。②産業まつりで出店したイワナ70匹は約2時間で完売。③食べごろに成長したイワナ。④燻製の下準備。鮮度を保つため手際よく作業を行う。⑤桜チップと秘伝の調味料で7時間燻煙したヤマメは香り高く、キラキラと美しい。贈答用やお酒の肴にどうぞ。



①神室山から流れる清流には、野生のヤマメやイワナが生息している。②上流部へ足を運び、土砂の排出作業を行う池田さん。③湧き出た水は清く澄み、とても冷たい。

### 清き水を守る

**養** 殖の「命」である清流。水質・水量の管理のため季節を問わず、山を登り、上流部の土砂の排出作業や水質調査を行います。「水だけに限らず、周辺の自然を守る事が大切だ」と語る池田さん。神室一帯の自然を守るため、山林や養殖場周辺の環境整備も欠かせないそうです。神室イワナと金ヤマメの裏には、季節や時間を問わない日々の努力があるのです。

### 「生きる力」を育む里山での河川教育

**近** 年、河川の整備が進み、私たちの生活はより安全で、安心できるものになりました。一方で緩やかで開けた河川が減り、子どもたちが川で遊ぶ機会がなくなった事で、金山川に生息している溪流魚を見たことも、聞いたこともない子どもが増えました。「川は危険だから近づかない」という教育から、子ども達が安全に川や溪流魚と触れ合うことが出来る教育と、自然との触れ合いのなかで「生きる力」を育てていきたいと池田さんは語ります。



▲高校生を受け入れ、網清掃を指導する池田さん。



毎年10月7日は「岩魚(いわな)の日」として、一般社団法人日本記念日協会様に認定された。これは、「一人でも多くの方に、溪流魚に触れる機会を提供し、関心を持ってもらいたい」、「内水面漁業の振興、そして、地域の里川を中心とした自然環境保護への関心を高めていきたい」という想いが尊重され、認定となった。池田さんは、この「いわなの日」を毎年お祝いし、美しい里山を残していきたいと願っている。

10月7日は「いわなの日」

