75歳 破産乗り越え再起

ナマズすり身開発 明神さん

ベトナム産ナマズのすり身を商品化した明神宏幸さん(75)は、「明神水産」(幡多郡黒潮町)創業者の三男。同社で「わら焼きたたき」を売り出した後、独立。1997年、冷凍カツオの水揚げ拠点である静岡県焼津市に進出した。

（1面参照）

当初は裸電球がぶら下がる小さな工場を借りてたたきを生産。7年後には同県藤枝市に2階建て約9千平方㍍の工場を建設。安価な巻き網カツオも流通する中、資源に配慮した一本釣りにこだわり、最盛期には約250人を雇用、年間約50億円を売り上げた。

2008年には、廃業が相次ぐ遠洋一本釣り漁業を応援しようと国際非営利組織「海洋管理協議会（MSC）」の「海のエコラベル」を取得。カツオ漁業では世界初だった。

長男で専務の弘崇（ひろたか）さんが米国留学経験を生かし、エコラベル付き国産カツオ缶詰を米国に輸出する構想を練った。

しかし10年、その弘崇さんが36歳の若さで事故死。明神さんは悲嘆のどん底で、対米輸出の準備作業を引き継いだ。

11年3月。宮城県気仙沼市の缶詰企業との間で、年間1万㌧の生産計画がまとまった。藤枝工場に相手方を招いて最後の詰めを行い、契約書に印鑑を押した。その瞬間、建物が大きく揺れた。東日本大震災だった。

テレビ画面に、気仙沼の町が津波にのまれる様子が映し出された。契約した缶詰工場も流された。対米輸出の夢は消えた。

負けず嫌いの明神さんだが、ここで気力を失い翌年、自己破産した。

13年、佐賀で「明弘食品」を設立した。息子が生前に農林水産大臣賞を受賞した「かつおガーリック・レアステーキ」の特許など、独自技術の受け皿を残すためだった。

翌年、転機が訪れた。日本貿易振興機構（ジェトロ）が海外向けサイトで、レアステーキを取り上げた。それを見たベトナムの業界団体から、明神さんに技術指導の要請が舞い込んだ。

「パンガスリミ」のエコラベル付きパッケージを手にする明神宏幸さん（黒潮町佐賀）

「良い品に、付加価値付ける」

現地でパンガシウスという巨大産業の一端に触れた明神さん。「もう一度、活躍する場ができた」と確信した。

「パンガスリミ」の原魚は水質や生態系の保全、薬品類の適正使用など厳しい基準を満たし、「水産養殖管理協議会（ASC）」のエコラベルを取得している。明神さんはそこにも共感を覚えた。

一本釣りカツオのたたきから、養殖ナマズのすり身へ。自らも想定外の展開だが、出発点は同じだ。

「健全な環境から生み出される良い品に、付加価値を付ける。生産者にも富が回る仕組みをつくりたい」

9年前に全てを失った明神さんが、75歳にして〝再挑戦〟の一歩を踏み出した。

（福田 仁）