

ナマズすり身商品化

幡多郡黒潮町の「明弘食品」が、ベトナム産養殖ナマズを用いた高品質の業務用すり身を開発し、同国での生産態勢を整えた。練り製品（かまぼこ、ちくわなど）の業界で、淡水魚の利用は常識破り。同社は淡水魚特有の魚臭を除去する技術を開発。「海産魚すり身の最高級品に匹敵しながら低価格を実現できた」として、日米欧メーカーへの売り込みに着手した。
(22面＝75歳 破産乗り越え再起)

新技術で魚臭除去



黒潮町佐賀の明神宏幸さん(75)は、旧「土佐鯉

黒潮町の明神さん

ベトナムで本格生産

水産「社長。カツオのたきなどの製造、販売で急成長したが2012年に廃業。翌年、家族らで新会社「明弘食品」を設立した。

14年、技術指導に招かれたベトナムで、パンガシウスと呼ばれる白身のナマズが大量に養殖、加工、輸出されるビジネスを目の当たりにした。

食べてみれば泥臭さが強烈。「日本の技術を導入すれば、安価に輸出されるこの魚肉に新たな価値を」と聞いたことがない」として

同協会によると、すり身の最大の原魚である米2割ほど安価。養殖なので量、価格とも安定的に供給できる。明神さんはベトナム大手「コ・メイ」社と独占契約して技術指導。同社は今年7月、パンガシリミを使った商品開発の一環として今夏、国内でカニカマを試作。高知新聞社 2021



「パンガシリミ」を使ったカニカマの試作品

ミ専用の生産ラインを新設した。まずは1日14トンを生産する。明神さんは現在、日米欧の練り製品大手に、パンガシリミの利用を提案中。既にまとまった量の購入打診が届いているという。

コ・メイ社のレ・ジョン・ソン総支配人は「明神氏の技術指導のおかげで、スケトウダラに匹敵する高品質のすり身が生産できるようになった。付加価値が高い輸出商品になることを確信している」と話している。

カニカマは、日本では安価な「代替品」扱い。しかし欧米をはじめ海外では、健康的な日常食材として定着している。「SURIMI」といえば、カニカマを指す国もある。

明神さんは「日本製の水産加工品は、世界での評価が圧倒的。将来的には高知県内に生産拠点を設け、パンガシリミを使った『高知産』高級カニカマを輸出したい」としている。

カニカマ試作

明神さんはパンガシリミを使った商品開発の一環として今夏、国内でカニカマを試作。

明神さんは「高知産」高級カニカマを輸出したい」としている。

明神さんは「高知産」高級カニカマを輸出したい」としている。

明神さんは「高知産」高級カニカマを輸出したい」としている。

明神さんは「高知産」高級カニカマを輸出したい」としている。

明神さんは「高知産」高級カニカマを輸出したい」としている。

明神さんは「高知産」高級カニカマを輸出したい」としている。

(福田 仁)

2021年(令和3年)

9月24日

金曜日

きょうの天気

6時	9時	12時	15時	18時	21時
☀	☀	☀	☀	☀	☀
☆	☆	☆	☆	☆	☆

降水確率(%)

6	0	0	0
12	0	0	0
18	0	0	0
0	0	0	0

予想気温(℃)

観	29	31	26
感	20	18	21



発行所 高知新聞社
高知市本町3丁目2-15
088-822-2111 780-8572
© 高知新聞社 2021