



カツオの一本釣りにこだわった明神宏幸。数々の挫折を乗り越え、いま世界へ。「でもカツオが好きじゃ、うまいきに」と満面の笑みを見せた=高知県黒潮町

カツオの一本釣りにこだわった明神宏幸。数々の挫折を乗り越え、いま世界へ。「でもカツオが好きじゃ、うまいきに」と満面の笑みを見せた=高知県黒潮町

不屈の75歳 ナマズに託す夢

「SURIMIは既に国際語だし、日本発の力が世の中で売れている」。海の

心の中ではかが折れる音がした。「一番大切な息子を持つていかれた上に…」。死のうかとも思ったが、息子が残して孫の顔を見ると、それはできなかつた。『命懸けでやってきたMSのカツオを、神様がもうやめろと言つている』。翌年、明神の会社は倒産・廃業した。

だが、2年後、多額の借金を抱え故郷に戻った失意の宏幸に、亡き息子が残した方へ深夜まで試行錯誤を続けて、車庫にミニチを作る機械や遠心分離機を持ち込み、一人取り組んだ。淡水魚独特の泥臭さを取り除き、十分な歯ごたえがあるだけの強度を持つ物にする。多くの難題を知人の協力も得て、一つ一つクリアした。强度に関しては特許を申請したが、臭みの除去法は秘中の秘だ。

社会福祉法人を故郷に設立し、障害者や高齢者を雇つて、製品が輸出できるようにしてあげたい。それに日本の水産加工技術が貢献するなら素晴らしいじゃないか

12月、明神は自宅に同級生ら3人を招いた。天ぷら、サラダ、ピザ、巻き寿し。料理上手の妻和歌子(74)が供したメニューのすべてにパンガシスの力「カニマ」が使われていた。祥真(20)が真っ赤なカニマをほおばり、「これ、めっちゃうまい」と目を輝かせる。カニマに込めた明神の不屈の夢が、次代につながろうとしている。(敬称略)

ラベルは、国際機関の水産養殖管理議会(ASC)が環境や資源管理に配慮したと認めた養殖業だけに与えるお墨付きだ。カツオの一本釣り漁業が長くかかわり「乱獲で魚がどんどん減っている」と

「これが何度も挫折をして75歳になったおじいさんの挑戦、パンガシスです」。高知県黒潮町の自宅の車庫を改造した小さな工場で、明神宏幸(55)が箱の中から真っ白に凍った魚のすり身の板を取り出した原産国はベトナム、箱には緑の魚をデザインしたエコラベルが付いていた。

次世代シーフード

持続可能な水産命の限り

危機感を募らせる明神の強いこだわりの一つだ。明神は、別の国際機関の海洋管理議会(MSC)の認証を2009年にカツオ漁で



ベトナム産パンガシスミを使ったカニカマの試食会。同級生らを招き妻の和歌子(左端)が天ぷら、サラダなどにアレンジして腕を振るい大好評だった=高知県黒潮町

かわるかえる

れでいる。ASCはその養殖水産物版だ。欧米を中心に普及が進み、世界各地で認証を取得する漁業者が増え、市場も広がっている。日本での認知度は低いが、2020年に宮城県気仙沼市の漁業者が大西洋クロマグロ漁で世界初のMSC認証を取得するなど、徐々に広がりを見せていく。