



MYOJINMARU
COMPANY PROFILE

01

元祖 蕨焼き鰹塩たたき



元祖 蕨焼き鰹塩たたきは
第一号店「ひろめ市場店」から始まった。

今では飲食店 40 店舗が幹を連ね、毎日のようにお客様で盛り上がっている「高知ひろめ市場」。ここで名物の蕨焼き鰹塩たたきがヒットを飛ばしました。今でもひろめ市場では、目の前で蕨焼きをする蕨焼きパフォーマンスはお客様にとっても喜んでもらえています。

元祖蕨焼き鰹塩たたき 旨さの秘訣

蕨焼き 蕨は火力が非常に強く、燃烧温度は約 1000 度まで達するため瞬時に鰹の表面をムラなく焼き上げます。そして蕨の煙や香りはより一層風味を引き立てます。明神丸の蕨焼き鰹たたきは、すべて注文後に蕨で焼き始める「焼き切り」にこだわっています。鰹の皮目をパリッとするぐらいに炙り、中にまで熱が伝わらないうちに熱いますすぐに切り分けるので、焼きたての香ばしい香りが食欲をそそる、鰹を一番美味しく味わえるたたきです。



蕨で豪快に焼き上げる鰹たたき



海工房さん

塩 美味しい鰹をさらに美味しくする名脇役が「高知県黒潮町産の天日塩」です。黒潮町の塩職人が海水をくみ上げ、加熱処理を一切せず、太陽の熱と自然の風のみで乾燥させて作った天日塩の塩本来の深い味わいが、より鰹の旨味を引き出します。

蕨 明神丸では蕨焼きに使用する蕨はよく乾燥し良質な炎をあげる「高知の蕨」にもこだわっています。農業事業の明神ファームを立ち上げ、自らお米を作ることで良質な蕨の確保に取り組んでいます。



明神ファーム山崎さん



02

明神丸の スゴ腕漁師



鯉一本釣り漁獲高全国日本一 明神丸

高知県南西部に位置する黒潮町・土佐佐賀漁港。この港は古くから鯉漁で知られ、一本の竿と自分の腕だけで一匹ずつ鯉を釣る、土佐の一本釣りという漁法が今も続けられています。明神丸とはその漁法で日本一の鯉の漁獲高を誇る私たちの船の名前です。本物の一本釣り漁師たちが釣り上げた新鮮な鯉と、漁師だからこそ知っているもっとも旨い鯉の喰らい方。明神丸の鯉や料理が旨いのは、そこに本物の漁師たちの歴史があるからです。



創業者 明神 亀次



Myojinmaru History

明神丸の創業者 明神亀次は漁師の家に生まれ、自身も漁にでる傍ら石油会社に勤めていました。その時の真面目な人柄が認められ、勤めていた石油会社社長に資金を借り、船頭として漁を始めたのが現在の明神丸のはじまりです。亀次は佐賀漁港に伝わる伝統の一本釣り漁法を守り続け日々漁に励みました。現在の明神丸はその孫の世代に受け継がれてきています。その中でも第八十三佐賀明神丸の船頭を務める明神学武は5年連続漁獲高全国1位を誇る船の船頭としてその名を轟かせています。

亀次の創業から半世紀以上、最初に亀次が明神丸の土台を作り、息子たちがそれを軌道にのせ、その後の世代へと受け継がれる…。このように明神丸は、一本釣りにこだわる本物の漁師として受け継がれていっているのです。

きれいに釣り上げる。獲り過ぎない。
一本釣りを貫く漁師のこだわり。



第88佐賀明神丸
船頭 森下 靖



第83佐賀明神丸
船頭 明神 学武



第23佐賀明神丸
船頭 明神 洋次



テレビ東京系列日曜
ビッグバラエティ
「ニッポンのスゴ腕漁師」
に出演!

03

土佐の食材へのこだわり



土佐は美しい海、数多くの清流
雄大な山々に囲まれた食材の宝庫。

土佐の国、高知県は面積 84%を森林に覆われ食材の宝庫の四万十川、高知県沖の太平洋には鯉の群れが泳ぐ黒潮が流れています。当社はそんな自然環境の中、切磋琢磨し頑張っている土佐の漁師や農家・生産者の方々と一緒に、土佐の食材の魅力や美味しさを伝えていきたいと考えています。



高知が誇るこだわり食材の生産者の方々



黒潮町 みながわ農場 金子さん/
土佐ジロー



香南市 土佐角弘海産 北垣さん/
釜出ししらす



浜吉や 山中さん / 鯉生節



日高村 川瀬さん / フルーツマト



仁淀川町 西森さん / フルーツマト



黒潮町 明神ファーム山崎さん / 明神米

土佐ならではの食材「フルーツマト」や四万十川でとれた「青さのり」、生産者がたっぷりの愛情を注いで育てた高知の地鶏「土佐ジロー」の肉や自然卵、「四万十牛」など、高知の豊かな自然の恵と生産者の方々の努力があってこそお客様に喜んでいただける料理を提供できていると思っています。私たちはそんな土佐の食材の価値をもっと上げていきたいという気持ちが強くあるのです。



04

Management Principle

理念

お客様を喜ばせることが私たちの
喜びと使命です

そして、仲間を愛し
事業に関わっている方々の
役に立っていきます

土佐名物・鰹の薬焼きたたきをはじめ、豊かな山・海・川の恵みを

素材とした料理を提供している明神食品グループ。

創業時から受け継がれる「人に対する思いやり」の精神をもとに、

お客様はもちろん、一緒に働くスタッフや、水産・畜産・農業など

に関わる一次産業従事者など、店舗運営に携わる関係者全員を

幸せにする経営を目指しています。

05

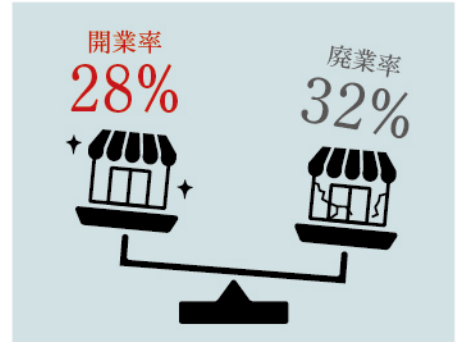
VISION

薫焼き鰹たたきの「選ばれる」お店 NO.1 を目指して。

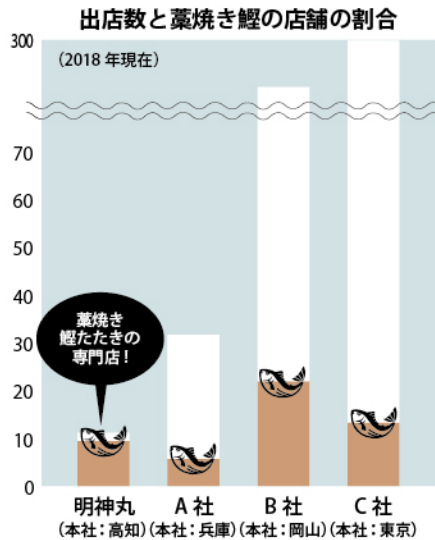
飲食業界は一般的に開業しやすい業界と言われています。しかし、その廃業率は非常に高く、新しい飲食店がどんどんオープンしていますが、実際は開業率よりも廃業率の方が上回っています。

コンビニやスーパー等の多様化するサービスで外食産業の市場規模は縮小している中、店舗数が過剰に増えることにより、需要よりも供給が大幅に上回っている現状です。

飲食業の開業率と廃業率（5年間）



選ぶ理由のないお店はなくなっていく



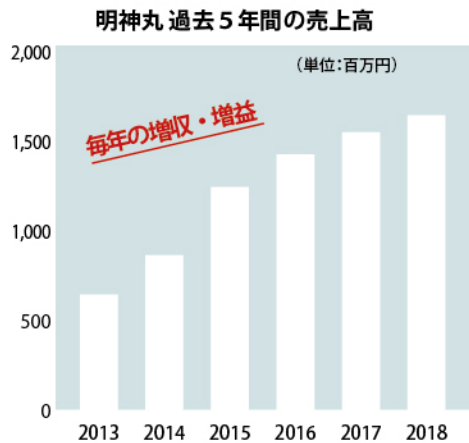
そこで大切なのは消費者の選ぶ理由。

「このお店の薫焼き鰹たたきが食べたい」と思ってもらふこと。その為、明神丸では本物の土佐の味にこだわり、お客様目線での店づくりを心がけています。

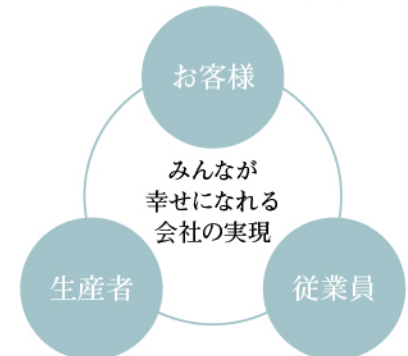
明神丸は現在、他社の店舗と比べると店舗数は決して多くはありません。しかし出店数のうち、薫焼き鰹たたきのお店がほとんどを占めています。明神丸は鰹の品質にこだわり、その鰹を焼く薫にもこだわっている専門店です。さらに高知に本社を置くことで、生産者様が丁寧に作られた、土佐ならではの食材を大切にお届けすることができています。

土佐の漁師と生産者の想いを届けたい。

そして「選ばれる」お店へ



ワクワクと感動を届けたい



土佐の食材や文化の価値を上げていく

やり甲斐や充実感をもちながら働ける環境に

これからも選ばれるために、お客様や従業員、生産者など「明神丸」を支えていただいている全ての人に感謝し

100年続く企業としてこれからも成長していきます。

06

代表メッセージ



働いて良かったと
思える会社を
つくりたい。

代表取締役 社長 森下 幸次

message from the president

会社の目的とは、金儲けでしょうか？ 誰でも生活をもっと良くしたいという思いがあり、それは間違いではありません。

しかし、大きな目標のために人が集まって、みんなが助け合って 1 つのことを成し遂げる。それも会社の目的であり、その過程を通じて、ここで働いていて良かったとスタッフのみんなが思える会社にしたいと私は思っています。

誰に対しても心をオープンにすることが大切

「自分には人を使う才能などない」。そう思っていた時期が、私にはありました。高校を中退し、17 歳で漁師の世界に飛び込み 29 歳で『明神丸』1 号店の店長になってからも、とにかくがむしゃらに働き、店舗もスタッフの数も拡大させてきました。その過程で、もっと自分がやらなければいけないと思いながらも、私には自慢できる料理の腕があったわけでも、ビジネスの手腕があったわけでもなく、店長として経営者としてたくさん葛藤がありました。しかし、壁にぶつかるたびに私自身が心をオープンにして、スタッフと向き合い、話し合うことを大切にすることが突破口となり、ここまで成長させることができたのだと思います。

人に感謝することでチャンスは広がる

たとえ「才能」はなくても、まずは周囲の人たちに感謝できる人でありたい。経営者になってからも、その考えを大切にしています。店舗に足を運んでいただけるお客様にはもちろん、漁師や農家の方など店舗運営に携わる全員が、明神食品に関わることで幸せになっていただきたいですからね。

そして、一緒に働いてくれるスタッフには、自分に合った舞台で人間的な成長を図れるように、現在は多様な店舗を展開することで多くのチャンスを用意できるようになりました。

仕事なので楽しいこともあれば辛いこともあるかもしれませんが、しかし、みんなで助け合うことで、もっと良い職場になるはずですよ。そんな私たちの想いに共感できる方に来ていただきたいですね。

07

仕事内容



お客様に
ワクワクと感動を
届けたい

営業部

Mission

リーダーシップをとり
スタッフ一丸となって鰹の
美味しさや土佐の想いを伝える

土佐の薫焼き鰹の美味しさと高知のいいところがお客様に伝わるように、新入社員やアルバイトスタッフの教育・営業指導を行います。お店の中心となり、お客様ひとりひとりへの心配り、店全体がうまく回っているかなどの配慮、さらにマネジメントや在庫管理なども行ないます。



管理部

Mission

経理・人事・システム面
からお店の運営を支え
会社を守る

全ての従業員が快適に働けるように、さまざまな仕事を担います。人事の採用から新しい福利厚生や制度の構築など、100年続く企業にするための地盤づくりを行なっています。また効率を上げるために新しいレジや発注システムの構築にも力を入れています。



商品部

Mission

美味しいを追求し
安心の明神丸クオリティを
提供する

商品部は商品開発課と料理指導課に分かれており商品開発がメニューを手がけ、その料理を指導課がチェックするという二人三脚で行なっている部署です。

常にお客様目線で「美味しい」を追求し、明神丸の漁師の味を守りながら、新しい商品を提案しています。

料理指導課では品質管理・数値管理でお客様の「安心」の向上に務めています。



セントラルキッチン

Mission

新鮮な土佐食材を
全店舗へより早く
より美味しく届ける

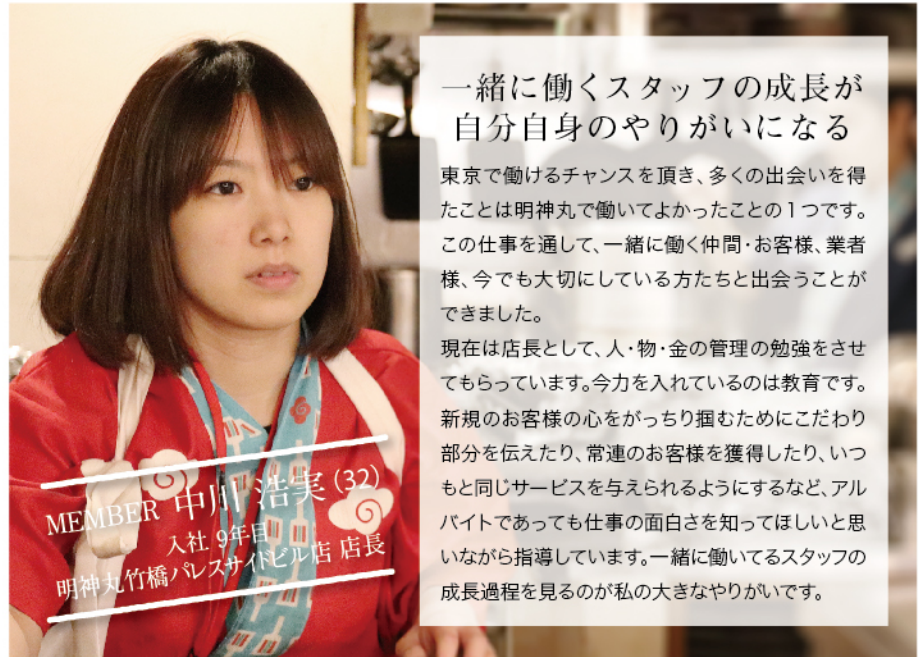
高知の食材を多く扱っているため、仕入れは高知が非常に多く高知のセントラルキッチンに集められて発送しています。

店舗数が増えていく中でも、いいものを早く新鮮で美味しい状態で店舗に届けられるように日々試行錯誤しています。



08

メンバー紹介

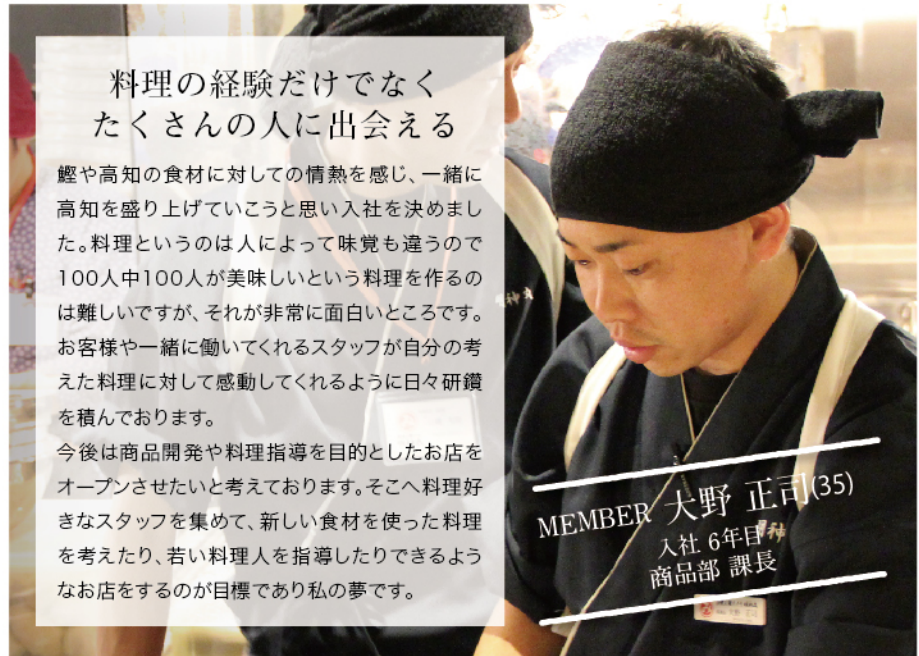


MEMBER 中川 浩実 (32)
入社 9年目
明神丸竹橋パレスサイドビル店 店長

一緒に働くスタッフの成長が 自分自身のやりがいになる

東京で働けるチャンスを得て、多くの出会いを得たことは明神丸で働いてよかったことの1つです。この仕事を通して、一緒に働く仲間・お客様、業者様、今でも大切にしている方たちと出会うことができました。

現在は店長として、人・物・金の管理の勉強をさせてもらっています。今力を入れているのは教育です。新規のお客様の心をごちくり掴むためにこだわり部分を伝えたり、常連のお客様を獲得したり、いつもと同じサービス与えられるようにするなど、アルバイトであっても仕事の面白さを知ってほしいと思いながら指導しています。一緒に働いてるスタッフの成長過程を見るのが私の大きなやりがいです。

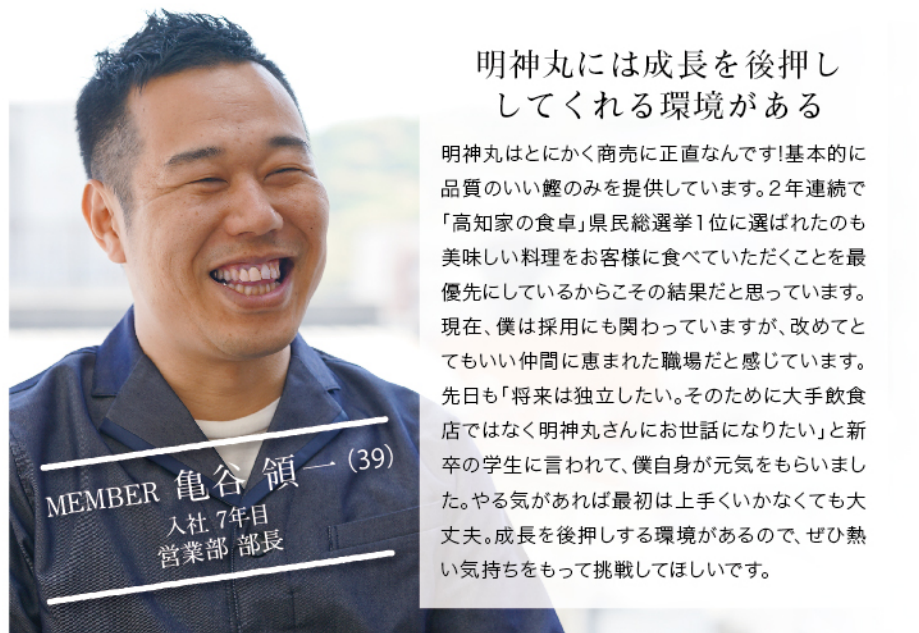


料理の経験だけでなく たくさんの人に出会える

鯉や高知の食材に対する情熱を感じ、一緒に高知を盛り上げていこうと思い入社を決めました。料理というのは人によって味覚も違うので100人中100人が美味しいという料理を作るのは難しいですが、それが非常に面白いところです。お客様と一緒に働いてくれるスタッフが自分の考えた料理に対して感動してくれるように日々研鑽を積んでおります。

今後は商品開発や料理指導を目的としたお店をオープンさせたいと考えております。そこへ料理好きなスタッフを集めて、新しい食材を使った料理を考えたり、若い料理人を指導したりできるようなお店をするのが目標であり私の夢です。

MEMBER 大野 正司(35)
入社 6年目
商品部 課長



MEMBER 亀谷 領一 (39)
入社 7年目
営業部 部長

明神丸には成長を後押し してくれる環境がある

明神丸はとにかく商売に正直なんです!基本的に品質のいい鯉のみを提供しています。2年連続で「高知家の食卓」県民総選挙1位に選ばれたのも美味しい料理をお客様に食べていただくことを最優先にしているからこそその結果だと思っています。現在、僕は採用にも関わっていますが、改めてとてもいい仲間にも恵まれた職場だと感じています。先日も「将来は独立したい。そのために大手飲食店ではなく明神丸さんにお世話になりたい」と新卒の学生に言われて、僕自身が元気をもらいました。やる気があれば最初は上手いかわなくても大丈夫。成長を後押しする環境があるので、ぜひ熱い気持ちをもって挑戦してほしいです。

09

直営飲食店
四国地区

四国

SHIKOKU

8店舗

高知 KOCHI

2014年 OPEN

薫焼き鰹たたき明神丸
帯屋町店

高知市帯屋町2-1-27
☎088-824-0001
営業時間/昼11:30~14:00
夜17:00~23:00 (L.O.22:30)

2008年 OPEN

明神丸本店

高知市本町1-1-2
☎088-820-6505
営業時間/17:00~23:30 (L.O.23:00)

2019年 OPEN

わら焼き体験
明神丸梅野

高知県高知市本町2-1-2 谷内ビル
☎088-802-6102
営業時間/17:00~23:00 (L.O.22:30)

愛媛 EHIME

2018年 OPEN

薫焼き鰹たたき明神丸
松山二番町店

愛媛県松山市二番町2-4-10
MUKAI.BLDG6 1F
営業時間/17:00~24:00 (L.O.23:30)

2000年 OPEN

薫焼き鰹たたき明神丸
ひろめ市場店

高知市帯屋町2-3-1 ひろめ市場内
☎088-820-5101
営業時間/11:00~21:00 (日曜は10:00~20:00)

2012年 OPEN

土佐のいごっそう
亀次

高知市帯屋町2-1-3
☎088-821-9814
営業時間/17:00~23:30 (L.O.23:00)

2016年 OPEN

薫焼き鰹たたき明神丸
大橋通り店

高知市帯屋町2-4-15
☎088-821-8808
営業時間/10:00~19:00 (日曜は9:00~)

香川 KAGAWA

2019年 OPEN

薫焼き鰹たたき明神丸
高松店

香川県高松市鍛冶屋町1番地5 FKビル2F
☎087-802-1302
営業時間/17:00~23:00 (L.O.22:30)



高知市内中心街に
明神丸が6店舗

10

直営飲食店 岡山・東京

岡山

OKAYAMA

2店舗

2014年 OPEN

藁焼き鰹たたき明神丸 イオンモール岡山店

北区下石井1-2-1 イオンモール岡山 6F
☎086-206-7355
営業時間/昼11:00~15:00 (L.O.14:30)
夜17:00~23:00 (L.O.22:20)

2015年 OPEN

藁焼き鰹たたき明神丸 岡山本町店

北区本町10-22 本町ビル B1F
☎086-206-7881
営業時間/日~木17:00~23:30 (L.O.23:00)
金・土17:00~24:00 (L.O.23:30)

東京

TOKYO

3店舗

2017年 OPEN

藁焼き鰹たたき明神丸 竹橋パレスサイドビル店

千代田区一ツ橋1-1-1 パレスサイドビル B1F
☎03-6259-1880
営業時間/月~金 昼11:30~14:00 (L.O.13:30)
夜17:00~23:00 (L.O.22:30)
土 曜 15:00~22:30 (L.O.22:00)

2016年 OPEN

藁焼き鰹たたき明神丸 西新宿店

新宿区西新宿7-10-6 西新宿小林ビル 1F
☎03-5937-4160
営業時間/平 日16:00~23:30 (L.O.23:00)
土・日・祝15:00~23:00 (L.O.22:30)

2018年 OPEN

藁焼き鰹たたき明神丸 GEMS茅場町店

中央区新川1-1-7 GEMS茅場町 4F
☎03-6262-8480
営業時間/昼11:30~14:00 (L.O.13:30)
夜17:00~23:00 (L.O.22:30)

成長中の明神丸 店舗拡大中!



東京・大阪・名古屋・福岡・広島へ
直営 / FC 店含め年間数店舗出店予定

人や自然に感謝し、
百年続く企業として
成長したい

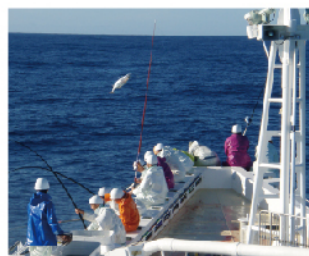


History and Future

12年間にわたり漁師を経験

高校を中退し、17歳で漁師に。すぐに想像以上に厳しい世界だという現実を突きつけられましたね。一度漁に出ると、数ヶ月は海の上での暮らし。日が昇るとともに1日は始まり、日が沈むまでずっと仕事。鯉が釣れたら、新鮮さを保つために管理をするのも船では一番年下の私の役目でした。いや〜大変でしたよ（笑）。

乗っていた船の漁獲高は、毎年全国で1番や2番。とてもレベルの高い環境で、29歳までの12年間にわたり人生の修行期間を過ごしていました。このように漁師の世界だけを見てきた私ですが、自分の弟が漁師をはじめたタイミングで転機が訪れました。彼は体格もいいし、リーダーシップもあったのでメキメキと成長していきました。そこで、漁師の世界は彼に任せ、私は違う仕事や生き方にも挑戦してみようという気持ちが湧いてきたのです。



鯉の一本釣り漁



森下も当時乗っていた漁船第六十三佐賀明神丸

『明神丸』1号店の店長に



2004年のひろめ市場店

そんな時、1973年に祖父が創業した『明神水産』で、新たに飲食業を手掛けるべく『明神食品(後に明神丸に社名変更)』を設立する話が持ち上がりました。『高知ひろめ市場』のアンテナショップで、鯉のたたきを売る計画です。「食」に関わる仕事をしてみたかったこともあり、手を挙げたところ、1号店である『明神丸』の店長を任されることになりました。

しかし、私自身ビジネスの経験がなかったところか、はじめての店長業務で、しかも当時の『明神丸』には飲食業界経験者が皆無。料理や店舗運営のノウハウもなければ、厨房設備も不十分で……。それでも、オープンが5月のゴールデンウィークだったこともあり、はじめはまさかの大盛況だったのです。意外と飲食ならいけるのではと思ってしまいました。現実には甘くないと、その後わかるのですが…。大型連休が終わると次第に客足が遠ざかり、平日は売上がほとんどない日も。かと言って、弱音を吐きたくても、相談する人や助けてくれる人もいない。もう、ここで腹をくくりましたね。誰かにやってもらうのではなく、私がやらなければ、と。



店長時代の森下社長

限られた設備の中で、いかに工夫して美味しい料理を提供するかを考え、独自に他店を偵察したり、コスト計算などを繰り返して経費削減に努めたり。それでもわからないことは、飲食業に携わる知人などにどんどん尋ねました。その結果、数ヶ月で売上が上がっていき、経営を軌道に乗せることができたのです。

試行錯誤しながら完成した、土佐名物・鯉の薫焼きたたき

大変な時期もありましたが、今では東京も含め多店舗展開をするまでに事業は成長し、私も経営を担う立場になりました。その過程でできた『明神丸』らしさは、2つあります。

1つが土佐名物・鯉の「薫焼きたたき」。どうしたら適正価格でお客様に提供できるかを試行錯誤し、やっと完成したスタイルが『高知ひろめ市場』にて行う、鯉の薫焼きパフォーマンス。今では、『明神丸』のショーとして、お客様の目の前で見せることでとても喜んでもらっています。薫焼きにすることで、味もやっぱり美味しいし、スタッフもお客様から注目を浴びてやりがいにつながるし、結果的に売上も増えました。



2007年のひろめ市場店



薫で豪快に焼く鯉たたき

やり甲斐や充実感を持ちながら働ける職場環境を

そして、もう1つの私たちらしさであり、大切にしているのは、「人」。スタッフが幸福を感じられる店を作っていくことは、私の信念であり経営者としての責任です。

今でこそ店舗数も社員も増えましたが、設立当初の一番大変だった時期は、私も店長としてとにかく前だけを向いてがむしゃらに働いていて、待遇面や職場環境面でスタッフを満足させてあげられたかという点、後悔がとてもあります。

当時のメンバーはすでにいませんが、私がか会社の代表になった今だからこそ、スタッフには、報酬面はもちろん、残業時間を減らしたり、社員旅行にみんなで行ったり、やり甲斐や充実感を持ちながら働ける職場環境をつくることを意識しています。そして、人を大切にするカルチャーが『明神丸』らしさにつながると思っています。



東京第1号店のオープニングスタッフ

みんなが幸せになれる会社を実現したい

事業の「拡大」と「成長」は違います。事業を大きくするためだけだったら、店舗数を増やすなど手段はいくらでもあるかもしれませんが、しかし、人が育たないと、数字に追われるだけで会社としては成長しません。「なんのために働くのか」「なんのための仕事なのか」を社員が意識できる組織として、みんなが幸せになれる会社のあり方を実現したいですね。

そして、お客様はもちろん、『明神丸』を支えていただいている関係者全てに感謝し、100年続く企業としてこれからも成長していきたいと思っています。

会社概要

- 社名 / 株式会社明神丸
- 創業 / 2001年4月29日 (平成13年)
- 資本金 / 10,000,000円
- 売上高 / 16億 (2018年度12月期)
- 本社所在地 / 〒780-0842 高知市追手筋1丁目9-15 セントラルビル5F
TEL 088-821-9812 FAX 088-821-9813
- 役員 / 代表取締役社長(最高経営責任者) 森下 幸次
取締役 明神 正一
監査役 明神 三郎
- 従業員数 / 正社員 57名、パート・アルバイト 388名 (2019年11月現在)
- 事業内容 / 飲食店及び食品販売店の経営・企画・運営
- 店舗数 / 直営13店舗
(高知 6店舗、東京 3店舗、岡山 2店舗、愛媛 1店舗、香川 1店舗)
- 取引銀行 / 高知銀行、伊予銀行、四国銀行、みずほ銀行
- グループ会社 / 明神水産株式会社【鯉一本釣り漁業、水産加工販売業】
株式会社明神フーズ【鯉の加工及び販売業】
株式会社明神ファーム【農業法人】



地域未来牽引企業

平成 29 年12月22日に
経済産業省が発表した
「地域未来牽引企業」に
弊社が選定されました





Group Company

明神水産株式会社

近海鰹一本釣り漁獲高日本一
本場高知の一本釣り薫焼き鰹たたきを全国へ

社名	明神水産株式会社
創業	昭和 34 年
設立	昭和 48 年
資本金	4690 万円
事業内容	近海鰹一本釣り漁業 / 明神水産高知大丸店
関連会社	株式会社明神フーズ〔鰹の加工及び販売業〕
本社所在地	〒789-1720 高知県幡多郡黒潮町黒潮一番地 TEL. 0880-55-2800 FAX. 0880-55-3443
営業所	大阪営業所 / 高知営業所 / 明神水産高知大丸店 明神水産なぶら土佐佐賀店
役員	代表取締役社長 明神 正一 代表取締役 森下 幸次

Group Company

株式会社 明神ファーム

お米や野菜、そして明神丸の薫焼きに
必要不可欠な薫を自分たちで作っています。

社名	株式会社明神ファーム
設立	平成 26 年
事業内容	農業及び米や野菜の販売
本社所在地	〒789-1720 高知県幡多郡黒潮町黒潮一番地 TEL. 0880-55-2800 FAX. 0880-55-3443

高知県はその面積の 84% を森に囲まれ、四万十、仁淀と水質の高い川を擁する、深い自然に恵まれた土地です。雨量も豊富で、昔から良質なお米が作られていました。しかし農業生産者の高齢化や後継者不足などにより、多くの棚田が失われていっています。

明神ファームが農業を始めたきっかけは、「薫焼きたたき」の薫を確保するためです。休耕田を借り受け、近隣の農家の方から農作の仕事を教えてもらいながら、荒れた棚田を再び拓き、稲を植える。薫を乾かす「稲木」など、古くから行ってきた作業も教えてもらい、良いものは継承するよう、大切に行っています。

「たたき」のために取り組み始めた活動は、いま、地元の人々の協力を得ながら「美しい風景と、継続できる暮らし」を創る活動を目指して拡がりつつあります。

15

グループ会社

17

Group Company
株式会社明神ファーム

明神ファーム



藁が繋ぐ生産者と美しい風景

お米や野菜、そして明神丸の藁焼きに必要な不可欠な藁を自分たちで作っています。

社名	株式会社明神ファーム
設立	平成 26 年
事業内容	農業及び米や野菜の販売
本社所在地	〒789-1720 高知県幡多郡黒潮町黒潮一番地 TEL. 0880-55-2800 FAX. 0880-55-3443

高知県はその面積の 84% を森に囲まれ、四万十、仁淀と水質の高い川を擁する、深い自然に恵まれた土地です。雨量も豊富で、昔から良質なお米が作られていました。しかし農業生産者の高齢化や後継者不足などにより、多くの棚田が失われていっています。明神ファームが農業を始めたきっかけは、「藁焼きたたき」の藁を確保するためです。休耕田を借り受け、近隣の農家の方から農作の仕事を教えてもらいながら、荒れた棚田を再び拓き、稲を植える。藁を乾かす「稲木」など、古くから行ってきた作業も教えてもらい、良いものは継承するよう、大切に行っています。「たたき」のために取り組み始めた活動は、いま、地元の人々の協力を得ながら「美しい風景と、継続できる暮らし」を創る活動を目指して拡がりつつあります。



高知県黒潮町



明神ファームの米や野菜は四万十・仁淀と水質の高い川を擁する、深い自然に恵まれた土地で育てています。

18

Group Company
株式会社明神ファーム

明神ファーム



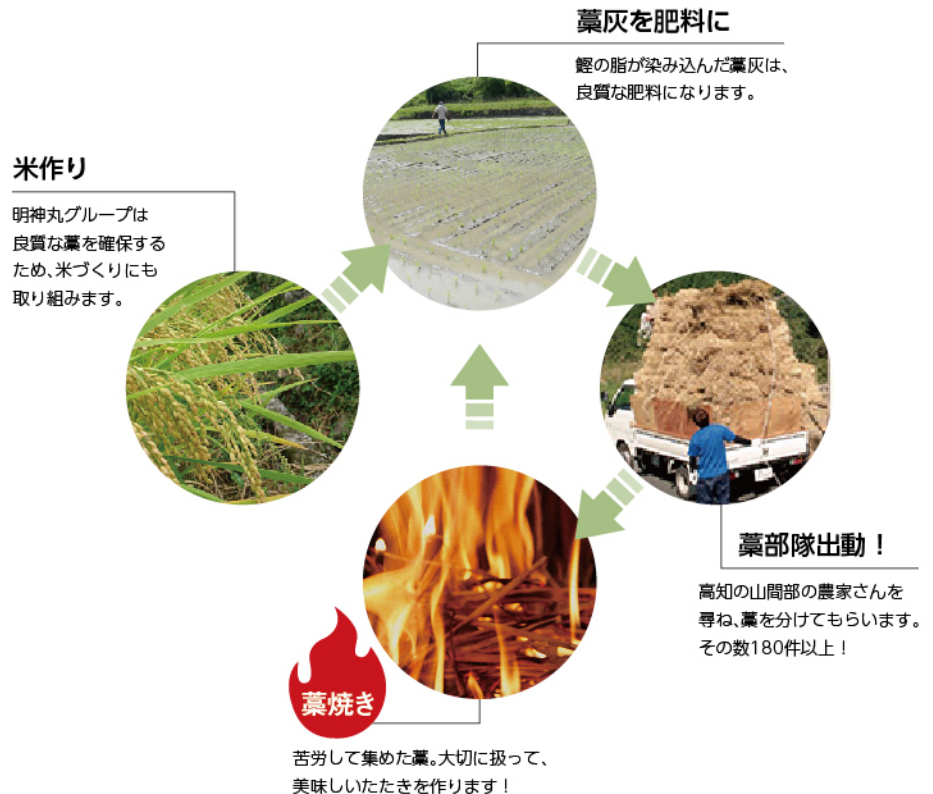
幡豆郡黒瀬町産

佐賀明神米

高知県は四万十川や仁淀川など水質の高い川を擁する土地。いい水があるのであれば、きっと美味しい米も出来るはず！と米作りにも力を注いでいます。「明神ファーム」はその「佐賀明神米」というブランド米をつくる会社です。

藁が結ぶ、海と山の環境にもちょっといいサイクル

こうしてできた米とその藁で焼いた鰯のたたきは、まさに海と山の最高のコンビ。焼いたあとに出る藁灰は肥料として使うなど、リサイクルにも貢献しています。



株式会社明神丸

本 社 〒780-0842 高知市追手筋1丁目9-15 セントラルビル5F
TEL 088-821-9812 FAX 088-821-9813

www.myojinmaru.jp