

ひと

保冷剤で日本の食材輸出に取り組むインド人社長

Pankaj

Garg

パンカジ・ガルグさん (46)

特殊な保冷剤アイスバツテリィを売りにする。長時間使っても温度を一定に保ち、氷枕のように繰り返し返して使えるのが特徴だ。

「これを使えば世界中にメイド・イン・ジャパンが運べるよ」といつても「日本製」の代名詞

である家電やハイテク製品ではない。出身のインドや中東に誕生する富裕層に日本の食材の「宅配」を考える。「向こうの金持ちには値段を気にしない。モノがほしいの」。商機がある、と見る。

大卒後の1988年、神戸製鋼所で働くため来日。転じたインターネットではパソコン向け半導体の販売部門を任された。発熱する半導体の冷却用に見つけたのが、台湾で開発された保冷剤。その用途を広

げようとIIT社を起業した。

いまは医薬品や血液の輸送が9割を占めるが、今後期待できそうなのが日本の農産物の輸送だ。日本航空が事業化検討を共同発表するなど運輸業界が視線を注ぐ。

「インドより宮崎や沖縄のマンゴーの方がうまいよ」。約20年前、初めて食べた日本産マンゴーの衝撃をそう語る。海外出張から帰ると、真っ先に向かうは新宿駅の立ち食いソバである。「日本ほどおいしいものが多い国はない」。電機や自動車の大量生産よりも「食」で経済再生を、と説く。

農業復興は世話になった日本への恩返しにも通じる。それを「私のカルマ(業)だよ」と言った。

文・大塚靖明、写真・越田蒼吾

