



いいたが
放題

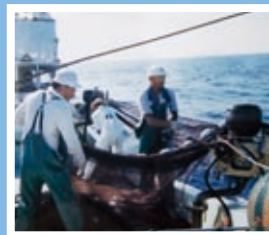
よその釜の飯、食うべし。

1964年島根県出雲市生まれ。長崎大学水産学部在学中より、野母崎町のシイラ漁をはじめ、漁船で働きながら日本の漁村を行動し8年間を送る。1991年水産庁入庁。現場での仕事が多く、瀬戸内海の漁業調整、南水洋調査捕鯨、太平洋マグロ漁場開発、日本海水産資源の回復プロジェクトなどに従事。トークと料理で魚の魅力を伝える魚食の伝道師。最近では「あさいち!(NHK)」「ソロモン流(TV東京)」「キッチンが走る(NHK)」に出演、ビーバル等雑誌連載、ほかにラジオなど、メディアを通して、魚を楽しもうと呼びかける。通称「ウエカツ水産」。

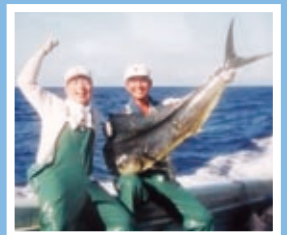
水産庁 漁政部加工流通課 課長補佐
上田 勝彦
Ueda Katsuhiko

～海と人と仕事に育てられた学生時代～

いろんな漁船で働いたが、野母崎のシイラ漁船がいちばん長く3年間乗った。シケでない限り漁に出て、毎日シイラを食べた。生活費も学費も稼いだ。シイラのおかげで卒業できた。



シイラ漁船で働く上田氏(右)。



親友(左)と喜びを分かち合った。

魚 現在のわたくし

ところは東京霞ヶ関、8階建て農林水産省の最上階ワンフロアに、日本の水産行政にいそしむ役人800余名が、長官・次長以下20余の各課に分かれて働いているのを「ご存知だろうか。ここを水産庁という。なかなか知られる機会もなからうから、ちよいと並べてみようか。沿岸沖合課、遠洋課、管理課、指導監督室、資源管理推進室、企画課、水産体質強化推進室、保険課、漁場資源課、漁政課、船舶管理室、計画課、研

究指導課、国際課、栽培養殖課、水産経営課、整備課、防災漁村課、あとは全国に6カ所の現場指導機関が加わって、総じてわが国の水産業全般の政策を立て、予算をつくり、国民、つまり皆様への水産物の安定供給を図る、というふうになっている。とは言え、わかるようなワカランような、外からは見えない中央行政の苦労には、人には伝わらぬ悲しさがある。
さておき、このうち加工流通課というところは、魚を獲ってくる生産者たる漁

魚 日本の魚の流通

参考までにお話すると、日本の鮮魚流通の特徴は、牛・豚・鶏などの食肉や野菜に比べてすいぶん多くの人の手を介する点にある。基本的には、漁師が獲ってくる↓漁協が預かる↓生産地市場で仲買が競り落とす↓地元の魚屋もしくは都会の消費地市場に送られる↓大卸が預かる↓仲卸が競り落とす↓都会の魚屋や飲食店などに買われてゆく↓皆さんの口を経由して胃袋へ。ということになっており、そもそもこれは、わが国では食べられる魚介類が

300種類にもものぼることに加え、水に棲む生き物であるがゆえに食肉などに比べて品質管理がデリケートな魚という食品を、より多くの人がいるんな段階で関わることによって、いろんな売り方で多方面に売り切っていくという優れたシステムなのであって、これを「市場流通」という。

魚 食べる魚の単純化を危惧

皆さんは、年間何種類くらいの水産物を食べておられるだろうか。もし長崎が、かつて僕が住み愛した長崎のままであるならば、海藻や蒲鉾も含めて100種類くらいは食べているはず。貧乏学生であった当時の自分でも、50種類は食べていたと思う。

対して今、都会では供給の安定を求めあまり、扱いやすく売りやすい、切り身や冷凍品が主流になり、食べる魚の種類や料理方法の単純化が進んでいる。各地の浜では、おいしくても扱いにくい魚たちが余り、二束三文で売られている。海の水産資源が国民の共有財産であるならば、それを代行して獲る漁師の生活を、妥当な値段で買って食い、支えるのが国民の役割であるが、それをつなぐ流通や小売店が、そもそもいろんな魚を扱わなくなつて久しい。つまり市場流通が本来の機能を失いつつあるということであって、もし今の魚の食べ方が続くなれば、漁師は壊滅的に減り、国産魚は希少となって、海洋国日本は食料亡国に転落すること必至である。せめて長崎では、このような事態が起こらないことを願う。

在崎当時、魚と人間の距離は極めて近かった。住吉や築町市場のおばちゃんたちが、われら貧乏学生にも分け隔てなく見知らぬ魚を紹介し、おまけし、食べ方を教えてくれたからこそ、枯れた都会に暮らしてなお、いろんなかたちで魚を求め、豊かな魚食生活を送っていられるのだと思う。彼女はまさに、魚の魅力を発信する伝道師であった。そしてふと気づけば、こんどは自分が同じようなことをやっているのだからおもしろい。これは、魚という食材を売るときに、誰かがやらねばならない役割なのだ。



減少し危機的な状況にあるベニズワイガニの資源回復計画に携わる中、資源管理の在り方を改善し、普及のための調理法まで研究。写真は実演販売で、ベニズワイガニの魅力を伝える上田氏(右端)。



料理の実演では、魚食復興のため、家庭で再現性の高い魚料理の数々を惜しみなく披露。「早くて・うまくて・栄養バランスがいい」そして「楽しく・おいしく・ためになる」が基本。

魚 学生時代の経験を礎に

振り返れば、どうにかこうにか長崎大 学水産学部を卒業したその年、僕は28歳だった。漁村の高齢化によって乗っていた船の小型化を余儀なくされ、漁師から背中を押されて転進、今に至る。長い学生時代には、好奇心にまかせていろんな事に首をつっこんだ。バイクに TENTO を積んで漁村を渡り歩くようになってからは、何百人という漁師に学び、働かせてもらい、メシを食わせてもらった。野にいた時代が長かった故か、性格か、いまだに一人前

の役人仕事ができないでいるわが身であるが、日本の「魚食力」の復興に尽力する上で、これまでの体験の全てが役に立っている。東シナ海、五島灘、大村湾、有明海、橘湾と、まさに日本の海の標本箱のような長崎の地で、海と人と仕事に育ててもらった恩恵は深く、それに報いる気持ちに僕の立ち位置があるように思う。つまり漁師と魚の声を広く伝えるために、ここにいる。学生時代に何を掘り下げるかは人生の貯金のようなもの。これが進化する自分の礎となるようだ。どんどんよその釜の飯を、食うべし、食うべし。



マゴロ漁場開拓調査船「開発丸」にて操業中。東部太平洋にてメバチ漁場の開拓に従事。アカマンボウは、知名度は低いがあくてもおいしい魚だ。