「江の島丸」コラム

あの日見た夢の続き　　　　司厨担当　高橋啓太

揺れる船内で揚げ物を作る姿

自分は幼いころから三崎で育ちました。釣りが好きで小学校の作文には「水産技術センターでマグロを養殖するか料理人になりたい。」と夢を書いていました。しかし、あまりにも漠然としたその夢はいつしか埋もれてしまい、大学は医療系に進みました。
学生の頃にアルバイトで飲食店に勤めることはありましたが、20 代は飲食店に関わることはありませんでした。30 歳を迎え、「働くなら自分がやりたいことをしたい。」という思いが強くなり、ラーメン屋で店長として勤務しました。何故ラーメン屋にしたかというと純粋にラーメンが好きだったからです。本当は、このときに漁師もやってみたかったのですが、必要なことを把握できていなかったこともあり諦めました。
ラーメン屋で店長として働いていたとき、一人の青年がアルバイトとして来ました。その方が現在「江の島丸」機関部で働いている山佐さんです。当時、彼はサンマ漁船の漁師として働いており、一時的な下船期間中に自分のお店に来ました。漁師に憧れていたこともあり彼から聞く話はとても面白く、興味をそそる話ばかりでした。しかし、彼の本業はあくまで漁師なので、乗船する時期が来ると船へ戻って行きました。
そのような出会いのあと、しばらくして、山佐さんから「漁師として働かないか。」と連絡がきました。彼は転職するとのことでしたが、夢のような話に自分は直ぐに飛びつきました。「諦めていた漁師についになれる！」と思うと嬉しくてたまりませんでした。しかし、いざ、サンマ漁船に乗ってみると現実は思い描いていた生活とは大きく異なり、とても厳しいものでした。そのような話も山佐さんが親身に聞いてくれ、当時彼が勤務していた船舶に空きが出るとのことから、「今、自分が乗っている船に乗れるかもしれない。採用試験を受けてみないか。」と言われました。その船は、小学生のあの日、漠然とした夢として作文に書いていた「神奈川県水産技術センター」に所属する「江の島丸」だったのです。

ここで、改めて自己紹介をさせて頂きます。現在「江の島丸」で司厨員として勤務している高橋啓太と申します。臨時職員として「江の島丸」に２年間乗船していましたが、今年度より正規職員として勤務することになりました。調理経験はアルバイトでの経験も含めると 15 年になり、サンマ漁船でも司厨員として乗船していたことがあります。船内での調理の大変さと楽しさは誰よりも理解しているつもりです。

船員のために美味しく揚げた海老の天ぷら

甲板長お気に入りのエビの天ぷら定食

これからは、夢に描いていた神奈川県水産技術センターの職員として「江の島丸」の乗組員や乗船される研究員の方々に美味しいと言ってもらえる食事を提供していきたいと思っています。調理の際は船が揺れるため、トラブルが非常に起きやすい環境であり、陸上とは異なる面でも衛生面や防火問題などの事故防止に努めなければなりません。そのような中でも、船員や研究員の健康サポートと船務を出来る限り支えていけるよう頑張って行きたいと思います。
漠然と見ていた夢はいつしか自分の中の１つのゴールであり、これからのリスタートになりました。この先に向けて今後も精進し歩き続けていきます。あの日見た夢の先で。

江の島丸での初めての料理
～タイ王国風ドライカレーのレーズン添えとトムヤムクン～

船長より追録

全乗組員に高橋司厨員の船内料理で何が一番美味しかったかアンケートをとりました。
結果は、「ラーメン」が断トツの一位でした。流石、ラーメン屋で店長を勤めていただけのことはありますね。
彼がふるまう料理は量がとても多いのですが、自分好みの味つけなので箸を止めることなく食べられるので、毎回本当にお腹いっぱいで幸せにしてくれます。船員にとって食事は数少ない楽しみでもあり、大切なエネルギー源です。１日の調査の癒しでもあり、「これからもう一仕事するぞ。」というやる気を引き起こしてくれる活力剤としての役割も担っています。それらの賄いを提供してくれることへ感謝しつつ、そんな彼にとっても「江の島丸」が少しでも楽しく仕事のできる場所であり続けて欲しいと願っています。
「江の島丸」で食べるラーメンは最高です♡