

巻頭エッセイ

「先達のわがまま」



前田宏三

ユニバーサル造船株式会社 艦船・特機事業本部長

今、私が勤務するユニバーサル造船は、昨年10月1日、日立造船とNKKの船舶部門が統合し、新たに発足した会社である。それまで小職は、日本三景の一つである風光明媚な「天橋立」を近くに作る舞鶴の造船所に30年余一貫して勤務していたので、今も何かあるときは、舞鶴に思いを馳せる癖が残っている。

「舞鶴」と言えば、日本海側にあって明治の昔から海軍の町、戦後は大陸からの引揚者の帰還港として知る人が大半で、良く知る人でも漁業と造船所の町くらいの認識ではないだろうか。

今から20余年前、戦後放置されていた東舞鶴港、西舞鶴港の港の開発・整備が行われ、大陸との貿易、国内海運、フェリー航路等が一気に発展したのを目の当たりにした。この港湾開発がスタート点となり、舞鶴と京阪神を結ぶ産業道路／自動車道路の整備（京都市内の観光名所へ1時間強でアクセスできるルート）、近隣の埠頭、浮防波堤、釣棧橋など地元生活に密着した工事もドンドン進み、海洋事業、地域／企業活動の活性化が急速に展開され進んだように思う。

実に、20余年前に実施された、この戦後の港湾整備が全ての発展の起爆剤であり、海洋土木事業の持つ意義の大きさ、また、この実施を決断した人の偉大さを思わざるを得ないのである。

ところで、今ではお袋の味として広く親しまれている「肉じゃが」の発祥の地が舞鶴であるということをご存知だろうか？

明治34年に舞鶴海軍鎮守府が開庁され、初代司令長官として着任した東郷平八郎海軍中将（当時）が、青年時代に留学していたイギリスのポーツマスで食べたビーフシチューの味が忘れられずに、部下に命じて作らせたのが「肉じゃが」の始まりとして今に至っている。

実は、この話には経緯があり、当時の日本海軍では脚気が流行っており、脚気は死に至る病気として恐れられていた。例えば明治15年の艦艇の9ヶ月に及ぶ長期航海中に400名近い乗員の半数近くが脚気と

なり、内25名が死に至った。この時イギリスから留学を終えて帰国した海軍軍人の高木兼寛が、イギリス留学の経験からその原因を調査の結果、栄養学的に肉を主体にした食事により脚気を防ぐことが出来ると確信し、イギリス海軍をモデルに食事の改善を始めようとしたが、洋食は当初「バタ臭い」として不評で、乗員に受け入れられなかった。

当時、食事は軍隊生活の大きな楽しみの一つであり、食事がまずいと士気にも影響し、且つ和風を洋風に切り替えることは莫大な費用を要する等の問題があった。

丁度この時、東郷中将の“わがまま”とも言える鶴の一声で、当時の料理長の手により悪戦苦闘の末に和風ビーフシチュー？「肉じゃが」が作られた。この「肉じゃが」がタイミング良く洋食の代用食として広く全海軍の乗員に受け入れられるようになり、その後の艦艇の長期航海においては脚気が発症しなくなった。

東郷中将の“わがまま”は、このように良い結果をもたらしたが、話を現代に戻した時、国際化の波が色々な分野に押し寄せている状況下、海洋土木もその中に飲み込まれるのは例外ではなく、特に不況になると真っ先に海洋事業の予算が縮小傾向になっている。

しかし、この海洋土木事業の展開可能性の大きさ、波及効果の大きさを考える時、次の発展に繋げるチャンスを秘める海洋土木予算を減少することに慎重になっても良いのではないかと思うこともある。

不景気で予算全体枠が縮小するのだから、直接的に影響の少ないところから予算を減ずる考えも理解できないことは無いし、一時的に国民のコンセンサスを得やすい話かも知れぬ。

“わがまま”と言うには適切ではないが、長い目で見た場合、着実に将来の発展に邁進するためには、海洋土木事業に大英断を下すことも不景気な今だからこそ大切ではないだろうか。