

挑む!

漁師

中村 清作さん(32)

琵琶湖から旬の魚を食卓に



マグロやサケにも負けたくない。夕飯の食卓に琵琶湖の魚をあげるのが夢だ。

工場勤務を経て20歳で漁師になり、4年。青年会のPR活動で京都や大阪に出かけると、「『川魚』はいらん」「琵琶湖の魚ってブラックバスだと思っていた」と軽口をたたかれた。

琵琶湖のそばで生まれ育ち、フナの刺し身、ピワマスといった湖魚を食べるのは当たり前。「だからびっくりしなし、悔しかった」。旬なものを食べ

滋賀県高島市出身。「もっと面白い生き方がしたい」と漁の道に。県漁業協同組合連合会の青年会長。「先輩には漁師の勘がある。僕はまだ漁業者です」

てもらえれば、湖魚たちのおいしさが分かるはず——。確信はあった。

ほぼ毎日湖に出て、小アユやピワマス、セタシジミなどをとる一方で、湖魚たちの需要を高める活動にも力を入れるようになった。

ホームページ「中村水産」を立ち上げ、湖魚の情報発信とインターネット販売を手掛ける。注文を受けると自らも梱包し、直送する。大消費地・大阪のショッピングセンターにも月2回のペースで足を運び、湖魚を売り込む。昨秋からは、鮮度の良さをさらに追求している。取った湖魚の「神経締め」。港で背骨の神経を針金で壊し、魚の死後硬直を遅らせる。琵琶湖の漁師ではごくまれな試みだ。「湖魚たちの評価をあげたい」。めさすのは首都圏の市場に出せるくらいの称号だ。

(文・写真 石川友恵)

記者から

おいしさを広めるための熱量に圧倒された。湖魚たちが日常の食卓にのる日はきっと来るはず。