

誠実な人柄をそのままに

『海洋魚類養殖の父 原田輝雄』出版

海から遠い信州でも漁獲方法の高度化と流通の発達、冷凍冷蔵庫の普及のおかげで、海の魚がごく日常的に口にできるようになった。しかし、それはたかだかここ半世紀のことで、戦前までは盆暮れ・正月に塩蔵された鮭や鰯、尾頭付の秋刀魚や鯖にお目にかかれれば裕福な方であったという古老の話をよく耳にする。

その後、飽食の時代を迎え、また今、海洋汚染や取り過ぎによる資源枯渇の影響で、海産資源は黄色信号が点灯し出している。ここ数年はウナギやクロマグロの完全養殖がマスコミを賑わせているが、その背後に飯田市出身のひとりの研究者がいたことは意外に知られていない。平成3年6月65歳で亡くなったその人の名前は原田輝雄、その足跡がこのほど1冊の本となり、話題になっている。

原田輝雄は大正15年に座光寺に生まれ、旧制飯田中学を卒業後、代用教員を経て昭和19年9月海軍兵学校に進むが、終戦で帰郷帰農

するが、21年4月には松本高等学校に入学、卒業後、中学教員を経て学費を溜め、京都大学農学部水産学科に進学、苦学の末、昭和28年京都大学卒業後、近畿大学世耕総長の京都大学への斡旋依頼に応じて近畿大学助手として三重県の白浜臨海研究所に勤め、40年にわたりブリやイシダイ、ヒラメやクロマグロなどの海洋魚類の養殖に携わった。この間、数々の業績をあげ、日本の海洋魚類養殖の学

会を牽引し、彼の死後、平成14年6月研究チームはクロマグロの完全養殖にも成功する。われわれが何気なく口にしているブリやマグロは彼の努力なしには食卓にはのぼらなかつたと言っても過言ではない。

本の表題は『海洋魚類養殖の父 原田輝雄』と少し厳しいが、取材・調査・執筆にあつた文筆家で、輝雄の従兄弟にあたる中田敬三さん（長野市在住）の軽快な筆使いで、よどみなく一気に読める。本書はA5判120ページ、本体価格1200円。発行は原田輝雄顕彰委員会（代表・関克義 電話36・6412）で平安堂書店や南信州新聞社でも扱っている。（嶋）



本になった原田輝雄の小伝



顕彰委員会のみなさん