

# 主計士

## ～海上保安庁の料理番～

全国を11のブロック(管区本部)に分けて海上保安業務を行っている海上保安庁。それぞれの管区本部の下には海上保安部署、航空基地などを置き、巡視船艇や航空機を配備。日々海の平和を守るために奮闘しています。

### 船の料理人！

巡視船艇には、航海、機関、通信などを担当する海上保安官のほか、「主計士」と呼ばれる海上保安官も乗り組んでいます。

主計士とは、庶務や物品管理、そして船艇で乗組員の食事の調理を担う主計科の職員です。海が荒れる中、大きく揺れる船内でも料理を作り上げる主計士は、まさに“船の料理人”とっていい存在です。長い航海では乗組員の体調を整える上でも船内の食事は重要です。そのため主計士には料理のレパートリーの多さも求められます。もちろん料理の味もとても重要。腕の良い主計士は全国でも有名で、異動時期には有名主計士の配属先について乗組員たちの話題にもなるほどです。



撮影/米田堅持

### 主計士への道

主計士の多くは、京都府舞鶴市にある海上保安学校で第一歩を踏み出します。学校では全ての海上保安官に必要なさまざまな法律、語学などを学び幅広い知識・技能を修得するとともに、武道などにより体力も練成。加えて総務や経理、そして主計士として必要な船舶衛生、調理技術などを学びます。学校に入るまで料理経験のない学生がほとんどで、調理技術の習得も一苦労。調理実習を幾度も重ねます。学校卒業後は巡視船艇に勤務し、海上保安官として海上での警備や救難といった業務を行いながら、習得した調理技術で乗組員の食事を作ります。

### 乗組員を支える“<sup>ふなめし</sup>船飯”

多岐にわたる分野で過酷な業務をこなす海上保安官。そんな海上保安官たちを支えているのが船での食事“船飯”です。本年3月まで巡視船艇に乗り組み、捜索救難や犯罪捜査取締り業務を行うほか、船飯を作っていた庭村翠は「揺れ動く船の中で何人もの海上保安官の食事を作るのは大変です。ですが皆の『今日のご飯何?』『おいしい!』の声を聞くと、やる気スイッチが瞬時に起動します」と語ります。また「自分の作った船飯が海上保安官の力となり、日々の業務へとつながっているというやりがいを直接肌で感じる仕事です」とも続けました。

海上保安業務においてなかなか耳にしない主計という業務。しかし海の安全を守る業務の裏には、こうした職員の活躍があるのです!



お正月の“初”船飯に乗組員全員で舌鼓



私たち主計士が作った船飯レシピが、海上保安庁HPや各メディアなどでも取り上げられレシピ本も出ています。海上保安庁のおいしい船飯、是非ご家庭でも楽しんでいただけたらうれしいです。

海上保安学校船舶運航システム課程  
主計コース卒業生 庭村 翠  
(現 第五管区海上保安本部総務部総務課勤務)

海上保安庁 おいしい 船飯

検索



八角や紹興酒を使った本格的な「牛バラシチュー」は乗組員からも大好評