

ネコの食卓

3

魚を蒸すににおいが鼻をついた。カツオ・マグロが湯気を上げながらベルトコンベヤーの上を流れていく。

「日本のネコは私たちよりもいいものを食べるんですね」。赤い作業着姿のソレガットさん（三どがつぶやいた）。

日本のスーパーに並ぶネコ用の缶詰を見ると、原産国表示に「タイランド」が多いのに気づく。ネコ缶は七割が輸入品。そのうち魚の加工品はタイ産が九割を占める。

シーフード街道

だ。すれば五個分

の手作業だ。

従業員は約四千人。ほとんどが二十歳前後の女性で、貧しい東北タイ出身の人が多い。勤務して三年目のソレガットさん（三どがつぶやいた）は三千円（約一万五千元）。日割りにすると百二十円（約六百元）ほどで、日本のネコ缶にすれば五個分

つくりはタイ女性

タイ・バンコク近郊にある業界三位の大手缶詰会社「タコーン食品工業」の工場を訪ねた。人用の缶詰をつくるラインと、ネコ用のラインが併設されている。マグロやカツオは身の黒ずんだ部分の血合い肉と白身

一日にできる缶詰は四十万個。このうち、ほぼ一割が血合い肉を主に利用するネコ用。「Mimmy」「キャティ」「ねこ一番」「ヘルシーフード」などど印刷され、商社経由で日本に送られる。工場を案内してくれたピタ

ナパタナ副社長は「原材料コストが安い分、ネコ用の方がもうけが大きい。最近は白身の割合を多くという注文が増えてい

バンコクの南西約四十キロ。港町サムサコーンに続く道路沿いに、魚の加工、缶詰工場がひしめく。「シーフード街道」とも呼ばれる。夕方、白い作業着姿の女性たちの一群がはきだされ



エビを入れたり、タンパク質を入れたり。「日本のネコはうらやましいね。みんなでよく話すよ」と言う従業員も＝タイ・バンコク近郊のタコーン食品工業の工場で

る。日本語のネコ用缶詰の紙切れを敷いてバスを待っていた女の子は、「十三歳」と言った。なぜタイで、日本のネコ缶をつくるのか。日本ペットフードの椎野雅博常務は説明する。「人件費の安さです。タイの一日の賃金は、日本の一時間程度。原材料の供給も安定している」

タイ食品工業会によると、缶詰になるカツオ・マグロ類は日本や台湾、インドネシアなどから輸入し、加工した後、その九八％を輸出するという。アメリカやオーストラリアも多いが、単価は日本の方が高い。九〇年の統計では、日本向けは量でオーストラリアの一・五倍なのに、金額的には三・三倍だった。

ピュリナ、フリスキー、日本ペットフード、ユニ・チャーム、大洋……、日本の取引先を挙げながら、大手缶詰会社「タコーン」の幹部がいう。「こんなせいたくなくともがネコに必要なのか、と思うが、注文はうれししい、我々はそれにこたえただけだ」