

まぐろの食卓

5

「マグロがとれたら、食べないで売るよ。たとえ、娘の誕生日でも。お金になるから」。フィリピン・ルソン島の東に浮かぶアラバト島。八歳から船に乗っているというヤネウさん(三毛)が言った。

兄二人と漁に出る。三日間操業して漁獲は百キロを超す程度。

マグロも釣れる。一人当たり約八百ペ(一ペ、約五円)の収入になる。月に五

輸出商品

回くらい漁に出て、三千四百ペ。マグロが数匹かれば、収入は二、三割増える。

フィリピンでは、マグロやカツオは、外貨を稼ぐ重要な輸出品だ。海外向けに缶詰などに加工し、毎年約四、五万トンを輸出する。現地にはネコ缶用の工場もある。日本へはネコ缶を含め

て千三百五十ト(八九年)が送られた。冷凍でも、日本やタイに送られ、缶詰に加工される。

島の対岸の町で、輸出入のマグロはキロ当たり六十一・六十五ペで取引されていた。九月には、これまで最高の七十五ペの時があったという。ほかの魚だと、その半値になればいい方だ。マグロの肉質を調べ、輸出用にすることを決める仲買

マグロはどんな魚?

人は「ここ二、三年で価格が二倍近くに上がった。直接取引するのはフィリピン人だけど、日本人も来るよ」という。

ティマホさん(四六)の家では魚がとれない時、食卓に二、三匹入りのイワシの缶詰が四、五缶並ぶ。一缶七ペ。国内産だが、「Hakata(博多)」「Hakone(箱根)」「Atami(熱海)」など、日本の地名が入ったブランドだ。輸入魚と表示された缶詰もある。日本語のブランドには高級品のイメージがあるからだ、という。

原料は日本から冷凍輸入されたいワシ。価格の高いマグロが日本向けに輸出される一方で、

(おわり)



小魚を並べて取引する地元の人たち。マグロはほとんどが輸出用に回る
＝フィリピン・セソン州のアンティモナンで

イワシやサバ約十万吨(八九年)がフィリピンに輸入された。

ティマホさんは九人家族。月五千ペは必要だ。漁業だけでは足りず、三カ月毎に一回のコブラ(乾燥させたヤシの実)の収穫作業にも出向く。「一日の食費に百ペはかからない。イワシ缶は安い食べ物だが、家計から考えるとせいたくだね」。家族の一日分の食費が、日本では高級ネコ缶一個分に相当する。

漁村の生活を調べている全国の零細漁民組合の女性研究員、オブランカさんは「フィリピン人もかつてはマグロをよく食べた。でも、今は高くなり過ぎて、マグロがどんな魚かわからない人さえいる」と言った。

日本のネコがマグロの缶詰を食べ、フィリピンの人々は日本から輸出されたイワシを食べ

このシリーズは社会部横川修、三浦宏が担当しました。