

ヴィクトリア湖岸の水産業



秋 本 徹

はじめに

ケニア、タンザニア、ウガンダの東部アフリカ3国にまたがるヴィクトリア湖は、琵琶湖の約100倍強の湖面を持ち、湖岸に点在する漁村では古くからカヌーを使った漁業が営まれている。

ケニア側湖岸に住むルオ（Luo）を中心とする沿岸漁民は、刺し網や延縄そして底引き網漁を行ない、主にカタクチイワシ、ナマズ、テラピアそしてナイルパーチを水揚げしている。水揚げされた魚は漁民の自家消費分を除き、市場での取り引きや仲買人によって引き取られ、漁民たちの貴重な現金収入源となっている。これらの魚は鮮魚として消費されるほか、干物や燻製に加工され漁村周辺の都市生活者や、内陸部の農民たちの貴重な蛋白源として供給されている。

沿岸漁民の漁獲する魚種の中で、ここ数年特に水揚げ高の伸びが著しいナイルパーチ（Nile Perch）について紹介することにした。

1 ナイルパーチと湖岸の漁村

スズキ目スズキ科に属するナイルパーチ（*Lates Niloticus* sp. [スワヒリ語でSangaraと呼ばれる]）は

世界に8種類生息し、うち7種類はアフリカ大陸の湖沼や河川など淡水域で観察される。繁殖期を除き、湖などの水深15～20メートルを回遊し生活するが、産卵期には比較的浅い水底の岩などに付着卵を産みつけ繁殖する。雑食性の魚で他の魚類やエビ、両生類などの水生動物を捕食しながら、最大2メートルほどに成長し重さ160キロにも達する。

古くはヴィクトリア湖での生息は確認されなかったらしいが、1960年代中頃にイギリス人がルアーを使ったトロリングの対象魚としてこの魚を放流し、以後次第に数を増していったという説が有力である。テラピアなどを餌に旺盛な生活力を発揮し、7～8年前より沿岸での漁獲量が次第に増え、冷凍加工されたものが輸出されるようになった。

ケニア西部のニャンザ県（Nyanza）はヴィクトリア湖に面し、東京湾とほぼ同じ大きさの入り江が広がっている。湖岸には小さな集落が点在し、木造のカヌーを使い漁業が営まれている。カヌーはその大きさにもよるが一隻5000ケニアシリング（Kshs）ぐらいのものからあり、ペンキや彫刻で飾りつけが施されたものは3万～4万Kshsとなる。漁民が個人で所有する場合と、商人や役人が船主として所有する場合がある。零細漁民は船主から

船を借りて漁に出るか、船主に雇われ網を打つ。近年では、約25万Kshsと高価な日本製25馬力の小型船外機を取りつけたカヌーが目立ち、湖面で風向きを見ながらカヌーの帆を操る姿は少なくなった。また網元、船主といった階層がナイルパーチの水揚げや輸出の伸びと時を同じくして形成されつつあり、階層分化が徐々に生じている。

ナイルパーチの主な漁法は、一反50メートルの刺し網をいくつもつなげ、夕方沖合に仕掛け翌朝引き上げる刺し網漁と、数キロにも及ぶ釣り糸から下げられた釣針に、カエルなどを餌として付け釣り上げる延縄漁である。この他巻き網や地引き網、底引き網など他の漁法も用いられている。一匹の重さが5～6キロのものを中心に、大きな獲物になると30～40キロにも達する。一回の漁で多いときには200～300キロも網にかかることがある。零細漁民がカヌーで漁獲した魚は、赤道直下の太陽が容赦なく照りつける中、鮮度は急激に低下していく。数年前までは魚の売値より氷の値段が高かったということもあるが、今でも陸揚げされ仲買人に買い取られるまで冷蔵されることはほとんどない。

カヌーから水揚げされたナイルパーチは、椰子の葉で編んだ籠やサイザル麻の袋に入れられ、小型トラックで漁村をまわる仲買人や加工工場の買い付け人によって漁民から買い集められていく。漁業協同組合が管理する市場の取引引きでは、10%の手数料が差し引かれる。ところが組合からは、何の見返りもないとある漁民はぼやいていた。

水産物は現金で取り引きされるため、コーヒーなどの一次産品のように支払いまで長い時間待つ必要もない。ここ数年で少しずつ漁民の住む家がトタン屋根のものに変わってきた。仲買人として成功し、キスムの街に20数軒の貸家を建て、3人の妻を養うといった一旗揚げた話も聞く。公務員

がサイドビジネスとして仲買人に新たに参入したがるという話も聞かれた。ナイルパーチを扱えば儲かるといったイメージが湖岸には浸透しはじめていたようだ。この魚の輸出が始まる前、浜値はキロ当たり1.5Kshsだったが1993年8月現在33～35Kshsに値上がりし、アフリカ人の口からは遠ざかってしまったのかもしれない。

2 加工産業の現状

湖岸で漁獲されたナイルパーチは仲買人が買い取るか、加工工場と契約した漁民により直接工場に持ち込まれる。また、加工業者が15トンほどのトロール船を持ち、ギリシア人漁労専門家の下で直接漁獲する例も見られる。

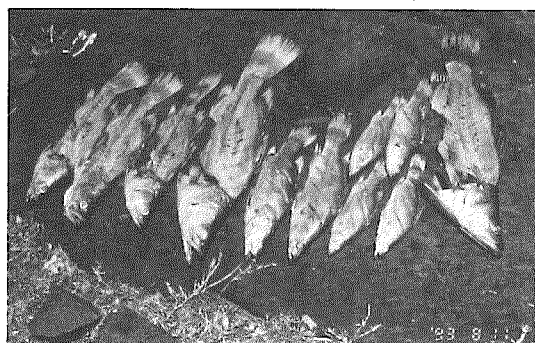
このようにして加工工場に集められた原魚は、二回ほど水洗いされ三枚に下ろされる。切り取られた切り身は氷水で水洗いされた後、重さによりS～LLサイズに分けられビニール袋に詰め急速冷凍される。凍結後、輸出先の流通業者の名前が入った2キロまたは10キロの段ボール箱に箱詰めされ、-25℃で貯蔵される。ある程度の在庫がたまると、冷凍庫から大型冷凍コンテナに積み替えられ、陸路モンバサの貯蔵庫に向かう。貯蔵庫では仕分けされた後船積みを待つ。ケニア国内には現在冷凍加工を行なう工場が14あり、雇用者数は一事業所当り30～400人と大小さまざまである。これらの加工工場のうち9カ所はキスム周辺に立地し、漁獲直後の魚を加工している。

この他、副産物として加工工場では魚体の1～2%を占める浮袋を加工し、特殊水産物として製品化している。内臓から切り離された浮袋は水洗後工場の屋根に並べられ、ゼラチン質が十分に乾燥するまで天日乾燥される。数日間干され収縮し飴色になると袋に棒を使い詰め込まれ、韓国系買い

付け人にキロ10ドル前後で引き取られ中華食材として香港に向かっていく。

輸出対象となる切り身の部分は原魚から30～35%ほどしか取ることができず、残る中落ちの頭・背骨・尾の部分（写真参照）はアフリカ人により買い取られていく。加工工場周辺には、中落ちを買い取るための順番取りを待つ人が、数十人じっと暑い太陽の下で話をしながら座り込んでいる。以前人々が中落ちを先を争って買おうとするために混乱が起こり、その後番号札を渡すようになったそう。彼らによって買い取られた頭・背骨・内臓などの部分は麻袋に詰められ、街から少し離れた「ジュア・カリ」（仮設市場）に運ばれ、そのままの状態で見られるかさらに加工が施され付加価値を高められる。

漁獲量の増加とともに、キスム空港の近くには中落ち加工を中心とするジュア・カリが形成された。ところが、ゴミに群がる鳥たちが航空機に危険を及ぼすため、湖を遠望する郊外に最近になって移転した。その後、仮設店舗の数も増え一層の賑わいを見せるようになった。舗装道路に面したジュア・カリに一步踏み入れると、燻製を作る煙、フライの油そして魚の生臭さが周囲一面に漂う。仮設店舗は中落ちを材料とした燻製、ひもの、フライの製造および販売に大きく分類され、周辺に



ナイルパーチの中落ち

は雑貨店や食堂、燃料用薪の販売店そして古着屋までが軒を連ねている。魚の頭や中落ちが、荒巻鮭のように一面吊り下げられた光景は実に壮観だ。その横では取り出した内臓を鍋で加熱し、抽出した魚油から背骨のフライを作っている。さまざまに加工された魚が洗面器に積み上げられ売られていく。まとまった量を買取り麻袋に詰め、マタツ（乗合バス）の屋根に積み上げ、山間の街や周辺農村に向かう風景も見られた。

3 水産資源と輸出産業

ケニアの水産統計によると、淡水魚は海水魚の20倍強の水揚げがあり、海岸地域を除いた内陸部では魚と言えば淡水魚が一般的である。ケニアのヴィクトリア湖岸での水揚げ高を見ると、この約10年の間に2.5倍強に増え、1990年の統計から18万トン台の漁獲高となり、資源的に持続的生産の最大量に達したとみられる（表参照）。ケニアでは魚種別など詳細な水産統計を見つけ出すことは困難であるが、ヴィクトリア湖ではその大部分をナイルパーチが占めているものと思われる。

このように漁獲量が急激に伸びた背景には、8年ほど前から始められた輸出による需要の大きな伸びがあった。冷凍された製品はフランス、スペイン、ドイツ、ギリシアなどの欧州地域やオーストラリアそして中東地域へも輸出されている。湾岸戦争発生時には、イスラエルで兵員に供給する給食用として用いられ、イスラエル向け輸出が短期間に大量の需要を創出し価格も大幅に上昇した。加工産業が外部からの需要に支えられ急激に成長した背景には、ケニア国内での安定した電力や水の供給、港湾への輸送手段や通信網など比較的整備されたインフラストラクチャーと、漁民へのインセンティブが有効に働いたことなどが考えられ

ケニアの淡水魚漁獲量 (単位: トン)

年度	ヴィクトリア湖	ツルカナ湖	そ の 他	合 計
1984	71,854	8,448	3,898	84,200
1985	88,589	7,460	3,715	99,764
1986	103,163	7,324	2,707	113,194
1987	113,452	7,240	2,742	123,434
1988	125,071	4,128	1,830	131,029
1989	135,431	990	2,345	138,766
1990	185,101	3,180	5,627	191,806
1991	186,366	1,078	3,654	191,098
1992 (暫定値)	183,779	987	3,853	188,619

(出所) Republic of Kenya, *Economic Survey*,
1989, 1993より作成。

る。また一部の加工工場を除き、経営に携わるインド・パキスタン系ケニア人の積極的な投資が輸出振興に結びついていった。

日本向け輸出もここ数年激増し、輸入額ではコーヒーなど伝統的一次産品に代わって一位の座を占めるに至った。1992年貿易統計によるとケニアから日本への輸出は、ナイルパーチ一品目で1712トン(535万5269ドル, JETRO調べ)で、ケニアからの輸入総額の24%を占めている。日本国内での流通は、その大部分が市場を通さず輸入業者から直接加工業者に渡り「白スズキ」の名前で給食、コンビニエンスストアの弁当、ファミリーレストランの白身フライなど主に業務用食材として用いられている。年間を通じ安定した供給と、価格変動の少ないことが受け入れられているようだ。

□ おわりに

ヴィクトリア湖岸ではここ数年、ナイルパーチを追いかけて潤った人たちも出現したようだ。ところが、キスム市街の湖岸にあるンドンガ(N'donga)市場では、年々魚体が小型化しているといった話も聞かれた。ケニア政府水産局は、1992年ヴィクトリア湖での水揚げ高が前年比1.4%減少したこと

の原因が乱獲にあることを認め(Republic of Kenya, *Economic Survey*, 1993, p.132), 防止策として、一時的にトロール漁禁止も実施された。また資源管理のため魚網の目の大きさに関する規定や漁業権の管理強化、また漁民に対する水産技術の研修機会を設けることや、輸出品としての品質管理などへの取りくみも始められている。この他、湖岸の都市から排出される工場排水や生活排水が十分処理されず直接湖に流入し、水質汚染の深刻化が指摘され始めている。タンザニア、ウガンダの湖岸地域でもナイルパーチ漁の有望性が注目されはじており、今後湖全体としての資源調査および管理強化の必要性が高まるものと思われる。

ナイルパーチは湖岸地域で主にシチューの具にされ、主食のウガリとともに食用とされ、テラピアに次いで人気の高い魚である。燻製やフライに加工され市場やバスターミナル、駅などで売られている光景もよく見かける。都市部においては一部の外食産業で「フィッシュ&チップス」として親しまれている。また「魚を食べよう」といったキャンペーンが学校給食などで実施され、徐々に消費の広がりも見せ始めている。ところが外貨獲得、輸出振興の名の下に先を争い漁獲され、取れた魚は数千キロ離れた飽食にある先進工業国に向かっている。身近で貴重な蛋白源としての魚がますますアフリカ人民衆の口から遠ざかりつつあるのも事実である。

(あきもと・とおる/横須賀学院中学高等学校)

訂正

21 ページ 「表 ケニアの淡水魚漁獲量」の「1990 年度のその他」の数字「5,627 トン」を「3,525 トン」に訂正します。