

チリの小規模漁業に生きる人々（フォトエッセイ）

著者	北野 浩一, 北野 愛子
権利	Copyrights 日本貿易振興機構（ジェトロ）アジア 経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) http://www.ide.go.jp
雑誌名	アジ研ワールド・トレンド
巻	183
ページ	48-51
発行年	2010-12
出版者	日本貿易振興機構アジア経済研究所
URL	http://doi.org/10.20561/00046288

チリの小規模漁業に生きる人々

文 北野浩一

Koichi Kitano

写真 北野愛子

Aiko Kitano



太平洋に面した長い浜辺にあるプカレムの小漁村

チリに住んで二年になる。海外にいて日本の何が恋しくなるかは人によって違うと思うが、私の場合は断然青魚である。

意外かもしれないが、チリでは日常の食事で魚介を食べる機会はあまりない。四〇〇〇キロという細長い国の西側は全て太平洋に面し、日本のスーパーには、「チリ産」サーモン、「チリ産」ウニ、「チリ」アワビのラベルを付けた商品があふれているというのに。理由は簡単で、食生活は圧倒的に肉中心で、輸出されている美味しい魚介類はサンティアゴ住宅地区のスーパーにはほとんど並ばず、遠く離れた南部の大規模漁港からそのまま日本など海外に送られてしまうからである。住宅地区から離れたところにある旧市街にはレストランや観光客向けの中央市場があり、そこにいけば南部の漁場で大型船によって獲られ氷漬けで運ばれてきたキングリオ（キングクリップ）や、レイネタといった中底層性の淡白な白身の魚がありはする。しかし私の大好きなイワシ、アジ、サバなどの近海性の青魚は、大型船でこっそり捕獲され、そのまま魚粉になってチリから日本や中国に輸出され、鶏や豚などの畜産用飼料となっているのである。ウーン、これが食のグローバリゼーションってことなのか。

そういうわけで半ばチリでの魚介食は諦め気味になっていたのだが、それでも小さい入り江などの漁港をつぶさに見て行くと、そこには日本の田舎の漁村のような漁民文化があることがわかってきた。輸出港の近くで、眼

港で漁船から直接買ったメルルーサは、
その場で下ごしらえ



寒流に棲む豊富な魚介がならぶメルカド。
上段の魚は左からレイネタ、メルルーサ、
コングリオ



漁船の浜への引き揚げには、いまだ荷馬が現役のオルコン漁港

前のコンテナ用巨大クレーンとはミスマッチ
な、危なっかしいほど古ぼけた埠頭で水揚げ
に大忙しの漁夫たち、あるいは、幹線道から
はなれたひっそりした漁村で、親の代から漁
業を続けている人々。彼らは、明け方に小舟
で漁に出かけて、昼前には港に戻り、まだ生
きているメルルーサ（銀ダラ）や貝を浜にな

らべて売っている。これなら、探せば新鮮な
お刺身にできるような青魚もひよつとしたら
見つかるかもしれない。期待が高まる。

結論から言うと、それでもやっぱり無理だつ
た。さらに調べてみるとかなり構造的な問題
があることがわかってきた。チリでは漁業法
で「産業的漁業」と「伝統的漁業」が明確に
区別されている。「伝統的漁業」では、船は全
長一八メートル以下の小型船と決められ、重
量も五〇トン以下となっている。一方の「産
業的漁業」は船舶の大きさの制約はない。チ
リが一次産品輸出による経済発展モデルを追
求するなかで、産業的漁業は外貨獲得の柱の
ひとつとして資金調達や外国技術の導入で大
規模化効率化がすすめられる一方、小規模な
伝統的漁業は政府の保護もほとんど受けられ
なかった。大型漁船が、沖合で魚粉原料とし
て表層魚を大規模巻き網漁で一網打尽に獲つ
ていくために、沿岸部で小規模にしか操業で
きない伝統的漁業では、魚種・漁獲量ともに
減る一方である。また漁獲割当量自体も少な
いため、休漁を余儀なくされる日も多い。

メンブリージョの漁港は、チリ最大の輸出
港であるバルパライソ港から南に車で二〇分
ほど下った、そこだけ時代にとり残されたよ
うな場所にある。登録されている漁業従事者
は二二三人、船舶は三三隻にすぎないが、
一九八〇年代までは今の倍以上の漁師がいた。
そこでは、港からすぐのところでも、マグ
ロ、メカジキが獲れることも多く、またアジ、
イワシといった表層魚が文字通り「捨てるほ



埠頭の前で巨大イカの皮はぎ。
これはかなりの重労働

「どう、ひとつ持って帰る？」と言われても
困るサイズの巨大イカ下足



ど」水揚げされていたらしい。それが近年表層魚はほとんど獲れなくなり、今では中層魚のメルルーサと全長二メートルはある巨大イカ（ヒビア）のみが、沿岸漁民たちの生活をかううじて支える。港を朝早く訪問すると、船から下ろしたばかりで鮮度のいいメルルーサがボート脇で売られ、その横の「専用屋台」で魚をおろしてくる。それでも、昔に比べるとメルルーサのサイズはずいぶん小さくなってきていて漁獲量自体も落ち、すでにその先行きも危ぶまれている。

チリ中南部の沿岸部は、二〇一〇年二月二八日の大地震と津波で大きな被害を受けた地域でもある。情報の混乱から津波警報は発

メンブリージョ港前のメルルーサ加工屋台。
おこぼれを狙うペリカンの目も真剣



令されず、結果として海岸部に住む多くの沿岸漁民とその家族の命が奪われた。津波からかううじて助かった人達も、その後二週間はずっと自宅を離れ、高台で暮らし続けていた

出漁を待つ漁船。割当漁獲量が少なく、休漁の日も多い



と言う。地震直後に漁師が「海はこれまで自分に全てを与えてくれた。そして、今全てを奪い去っていった。」と語っていた言葉が忘れられない。

現在、津波被害が大きかった漁村には、大型復興支援計画がもちあがっている。チリ・ワインのブームで産地の観光化に成功した「ワイン・ロード」ならぬ、「漁村ロード」を整備し、沿岸漁業と観光業を融合したモダン

な施設が立つ予定である。産業的漁業優遇が変わらないなかで、沿岸漁民の生活にどの程度効果があるのか疑問であるが、彼らが再び寒流の海の恵みを実感できる日が来ることを願うばかりである。



津波被害跡をとどめるドゥアオ港の小屋



禁漁の日、網繕いをする漁師。日本から来た、と言うと「日本の船外機は良いよー」と称賛

きたの こういち／アジア経済研究所 在サンティアゴ海外調査員

専門はチリ経済。一次産品、およびその加工業の産業構造、企業を研究している。2008年からチリ・カトリカ大学経済経営学部客員研究員。

きたの あいこ

1997年～2007年ジェットロ勤務。現在は、チリ・サンティアゴ在住。