

近くて

アジアの人たちと、ひんぱんに出会うようになった。

毎日の食卓には、必ずとい



つていいほどアジア産品がある。私たちの暮らしはアジアなしでは成り立たなくなっているのに、近さの真相はなお見えにくい。日本に押し寄せるアジア人労働者の波は、単にそ

朝日新聞社会部編

れを法律で規制するだけでは止めることができない。こうしたアジアの人たちとどう「共生」していけばいいのか。その答の一端は、多様で多彩な支援活動が指し示している。

近いアジア

学陽書房



100
F62
573



近くて 近いアジア

朝日新聞社会部編



学陽書房

NB

199 0.4, 1 0.

近くて近いアジア

一九八九年 九月五日 初版発行
一九八九年一〇月一日 二刷発行

編者 朝日新聞社会部

© Asahi Shimbun 1989, Printed in Japan.

発行者 光行紘二

発行所 学陽書房

編集*東京都新宿区市谷薬王寺町二六

電話 〇三―三四一―九二三―二六二

営業*東京都千代田区富士見一七五

電話 〇三―二六一―一一一―二〇二

振替口座 東京 七一八四二四〇

印刷・東京創文社／製本・小高製本

乱丁・落丁はお取り替えます。

はじめに

アジアの人たちと、ひんぱんに出会うようになった。バングラデシュの出稼ぎ労働者と電車に乗り合わせ、スナックではタイやフィリピンのホステスが「水割りネ」と、片言の日本語で話しかけてくる。東京だけではない。日本のどんな小さな町に行っても、同じようにアジアの人を見かける。スーパーの店先には、韓国、台湾の品々がところ狭しと並べられている。あまり気づかないが、毎日の食卓には、必ずといっていいほどアジア産品がある。

アジアとのつきあい方はしかし、「物」と「人」で大きく異なる。私たちは、アジアから運ばれてくる「物」を、まるで近郊の野菜畑で穫れた作物かのようにごく当たり前のこととして受け入れ、何の不思議も感じない。アジアの人たちがどのように作っているのかについて、ほとんど思い及ばない。一方、「人」は、労働力不足に悩む中小零細企業や飲食店などにとってはすでに切実な問題だ。しかし、主に単純労働者の受入れをめぐる賛否の論議は、依然として一致点を見出し得ないまま、混然とした状況を呈している。

目をアジアに転じると、そこにはさまざまな日本が改めて見えてくる。道路の両側に乱立する日本

語の看板は、安い労働力を求めて進出した日本企業の姿を示す。日系デパートやスーパーでは日本製品が売場を独占しており、スナックには日本語のカラオケが流れる。小さな漁村にさえも、トビウオの卵が料亭のキャビアになるために減ったという嘆きがあった。どこでも、強い円を背景にした日本がわが物顔だった。

私たちの暮らしは、私たちが思うよりもはるかに速いスピードでアジア化されている。アジアなしでは成り立たなくなっているのに、近さの真相はなお見えにくい。現地と日本国内にその断面を追い、第一章と第二章でまとめた。

日本の社会とアジアの人たちとのかわりあいについては、第三章以下でさらに具体的に取り上げた。多くのアジア人労働者が、「不法就労」という立場ゆえに余儀なくされている無権利状態を放置していいいいのか。また、リクルーターといわれるあっせん業者に送り込まれた出稼ぎ女性たちの悲しみ、農家に嫁いだ花嫁の問題を、どう受けとめるべきか。これらの問題は、多くをルポで追った。さらに、不動産業者までが金儲けのためにつくるといわれる日本語学校の問題性については、国内での実態はもとより、上海のルポによってその背景を探った。

これらを通じて明らかになったことは、日本に押し寄せるアジア人労働者の波は、単にそれを法律で規制するだけでは止めることができないばかりか、現状のままでは新たな差別状況を拡大しかねないという点だ。

それでは、こうしたアジアの人たちと私たちはどう「共生」していけばいいのか。その答の一端は、多様な支援活動が指し示しているように思える。そして、日本のとるべき道筋を考えるうえで参考になればと、西欧三国での外国人労働者受入れの実態も紹介した。

本書は一九八八年四月から八九年六月にかけて朝日新聞に「近くて近いアジア」として掲載された連載や一般記事（二部、埼玉版）をもとに、大幅に加筆したものである。年齢、肩書は掲載当時のままとした。本書が、私たちとアジアとのかかわりを考えていくうえでの一助になれば幸いである。

記事は、朝日新聞東京本社社会部の松井やより、中野隆宣の両編集委員、佐々木明、津田邦宏（現・外報部）、佐藤尚志と、田村紘・ジャカルタ支局長（現・社会部）の各記者が中心となって執筆し、単行本とするに際して私に取りまとめた。写真は東京本社写真部の八重樫信之、朝日教之の両記者が担当した。出版にあたっては、学陽書房の大江正章氏からひとかたならぬご配慮、ご助言をいただいた。心からお礼を申し上げたい。

一九八九年七月

坂東 愛彦

（朝日新聞東京本社・社会部次長）

もくじ ■ 近くて近いアジア

はじめに 1

1 近くて近いアジア 9

■ 焼酎も和紙も 10

■ 骨・皮なしはタイで 12

■ 食糧基地 15

■ アンノウン地域 18

■ お棺と熱帯林破壊 22

■ すきま商品からの脱皮 24

■ スキ労働の男たち 27

■ 破局の内側 30

■ 一本の電話 33

■ 文化鎖国ニッポンの留学生 36

2 大きなニッポン 39

■ 東京再現 40

■ 戦艦大和の上陸 42

3 働く外国人 71

■年の瀬ニッポン	72
■史上最高の数字	74
■工場の柱	76
■無視される人権	79
■スシ詰め生活	83
■水際SOS	86
■悪質な日本語学校	91
■上海レポート	96

■再生商品の市場	46
■観光の島	49
■クルマと鉄と開発と	52
■公害を輸出する企業	55
■回収された日本人会の会報	59
■急増するカラオケ	62
■高まる日本熱	65
■円・Yen	68

■増える「研修生」

102

4 出稼ぎ女性たち

107

■全国に年間数万人も

108

■悲惨な実態

110

■ラパン事件

113

■急増するタイ女性と人身売買ルート

117

■基地の島のフィリピン女性たち

124

■基地売春問題への取組み

130

■経済発展の裏側で

132

■過疎の村の国際結婚

135

■横行する花嫁ビジネス

138

■送り出す側からの訴え

142

■人権救済のために

147

5 政府と各界の対応

151

■「鎖国」強化の政府

152

6 連帯と出会いと

181

■大手と中小で違う経済界

157

■排他的な大手労働組合

161

■西欧の経験

164

■広がる支援の輪

182

■さまざまな出会い

193

7 アジアとの共生をめざして

209

■なぜ外国人労働者「問題」か

210

■疑問だらけの対応

212

■根底には南北問題

214

■まず合法化を

217

■排外主義の克服

220

■本当の援助と国際化とは

224

装幀・レイアウト 日高眞澄

1 近くて近いアジア

焼酎も和紙も

酒どころ福岡県筑後地方の中核地・久留米市にある、森永醸造久留米工場（本社・東京、一六〇人）。赤レンガ造りの工場に、大型（長さ五・八メートル、直径二・二メートル）ステンレス製タンクを積んだ三台のトラックが、二カ月に一回のペースで消えていく。タンクのボディに書かれた見なれぬ言葉は、輸出許可を示すタイ語だ。焼酎（しょうちゅう）といえは、もちろん日本の「大衆の酒」。そのもろみを、海外から仕入れているのだ。

地元の同業者の間ですら話題にのぼることがほとんどなかったこの搬入は、一九八四年に始まった。原料のコメは当時、国内価格では一キロ四〇五〇〇円だったのが、タイではざっと一割の約四〇〇円。輸送コストがかさむことを見込んでも、採算は十分とれる。その安さが魅力だった。

もろみは、バンコク郊外のタイ・サンフーズ社の工場で醸造されている。発酵させてどぶろくのような白濁酒にし、通関時の書類には「白酒」と書き込まれる。タンクは二〇キロリットル入りで、これを専用コンテナに固定し、バンコク港で船積みする。それから一〇日間、船は北九州市の門司港に

入る。久留米工場の発酵タンクに貯蔵されたものは、アルコール分四四％の乙類焼酎になる。焼酎ブームをよんだ同社の「博多の華」などの本格焼酎と同じだ。

輸入量は毎年、四〇五回に分けて約三〇〇キロリットル。工場の年間生産量一万八〇〇〇キロリットルからみればわずかだし、本格焼酎には原則としてはブレンドしない。「利用したとしても、一升ビンにはんの数滴でしうか」と宮田章工場長は言う。いまのところ、用途は水産加工品や漬物などの発酵調味料が主だ。

だが、今後への布石としての思いは熱い。「日本農業の見通しは暗い。コメはつぶれるでしょう。そのとき、少しでも輸入実績があれば……」（宮田工場長）というのだ。

焼酎がこうなら、近い将来、アジアからの原料が主役になりかねないものの一つが和紙だ。東南アジア産のこうぞは、これまでにも何度か輸入されたが、油脂分の多さがネックとされてきた。こうした難点を解消しようと日本の技術者を現地に招いたのが、タイ北部のチェンマイにあるチェンマイ・サペーパー社。同社は、八八年五月から四八ヘクターに一八万本のこうぞを植え始め、将来的に日本への安定供給をめざす計画だ。

その前段として、八八年三月二三日には、六四キロのこうぞが美濃紙の産地として知られる岐阜県美濃市の丸重製紙企業組合などに届いた。「樹皮のはぎ方などあらゆる面で日本流に仕上げた」とサペーパー社社長の間瀬邦彦さん。丸重製紙企業組合長の辻重一さんも「和紙の原料は慢性的に不足。

値段的にみて一キロあたり四分の一前後。品質的に見合えば、どんどん使いたい」と積極的だ。

身の回りで急速に膨らんでいるアジアは、中学生のお弁当調査でもはつきりと表れた。東京都町田市立真光寺中学校の文化祭で、全校生徒六〇〇人を対象に調べたことがある。それによると、おかずのなかで上位を占めたブタ肉や空揚げのトリ肉、カニ、魚などは、ほとんどがアジア各国からの輸入品で、梅干しもそうだった。「国産品だけでお弁当を作ったら、おかずは一品ぐらいになったのでは」と臼井香里教諭は言う。

スーパーや民芸品店、ペットショップなどを歩き回って、発展途上国の製品を抜き出したのは、大阪外語大学の学生たち。肌着の上下が、上は中国製、下は韓国製だったり、仏壇のなかの彫刻がインドネシア産だったりした。どの学生も、「予想はしていたが、種類も量も思っていた以上に多かった」と驚いた。

骨・皮なしはタイで

東京・築地の老舗仲買業・君野商店の三代目、君野秀臣さんは一九八八年四月、タイに建設中の水

産加工品の共同加工場を訪れた。バンコクから南西へ車で四〇分、シャム湾に面したマハチャイ港近くの加工場が、その年の夏にオープンするのを控えての打合せのためだった。

仲間には四人。君野さんが主にイカを、あとの四人はくし物、そうざいなどを扱う。業界では「骨なし・皮なし」とよばれ、スーパードアやファミリーストランでおなじみの商品だ。加工場は、一社あたり約一〇〇平方メートルの棟割り長屋式。現地の若い従業員は一〇人前後だ。この業界で、個人経営者がグループで海外に進出するのは初めてだった。

この試みは、君野商店にとっては、一九〇五年（明治三八年）、日本橋魚河岸（当時）で開業して以来、三度目のカケだ。最初は、ハワイで日本食ブームが起きた五三年、すしだねや天ぷら、干物などを客船の隅に積んでもらうての輸出。二度目は八一年、ドルショックを受けての加工業への転身だった。加工業は、千葉と宮崎の二工場に委託して月四〇トンの生産をあげるまでになっている。しかし、その工場の従業員は、平均年齢四〇歳と高い。「若い人に嫌われる仕事のうえ、人件費が減ることはないし」と君野さんは考えた。タイ進出は、これまで採算面で折り合わなかった外食産業への参入が、ねらいだった。

「バンコクでは、どんなものができるのか」「東南アジアの他の地区はどうか」

共同加工場をアドバイスした水産物総合商社・大栄太源（本社・大阪）には、各地の中小業者から、こんな問合せが相次いだ。「これを機に、中小業者が、セキを切ったように出ていくのはまちがいな

い」(同社東京支社)という。

君野さんらの加工場の対岸にあるバクナム市。この一角にある水産加工会社、サイアムフード・サブライ(久保田衛社長)は八七年暮れ、三菱商事と生産販売提携を結んだ。八八年からは、ころもまでつけた骨なしアジフライを、毎月一五〇トン、三菱商事を通じて日本に送っている。大手ファミリーレストランの昼食メニューにすでに採り入れられており、ゆくゆくは学校給食へも広げたい考えだ。

工場の入口はプラスチック製カーテン、魚の搬入口はウオーターシャワーになっている。ハエ防止用だ。機械は魚の頭をカットするものと、パン粉をつくる簡易パン粉碎機だけ。ここで北部タイ出身者を中心に五〇〇人が働いている。学校給食などにするアジの骨抜きは一五〇人の仕事だ。長さ一五センチの毛抜きで左右合わせて二六本の骨を一本一本とる。一尾に平均一分かかる。抜きこぼしは素手でチェックする。フライのころもをつける作業場では、長さ一〇メートルの作業台に五〇人が向かい合って、パン粉をつけていた。

外食産業はいま、「二〇兆円産業」といわれる。その市場へ、大手商社までが参入してきた。「奥様方のパート化が進み、外食産業への依存度は高まる一方。お年寄りが郊外レストランに足を運ぶケースも増え、魚料理がもつと必要になる。なりふりかまってはられない」。三菱商事の森下弘道・食材流通部次長は、こう説明する。久保田さんは「二、三年以内にはおせち料理のほとんどをここでつく