



A T J あ ぶ ら ブ ッ ク レ ッ ト

1

エビ加工労働者 という生き方

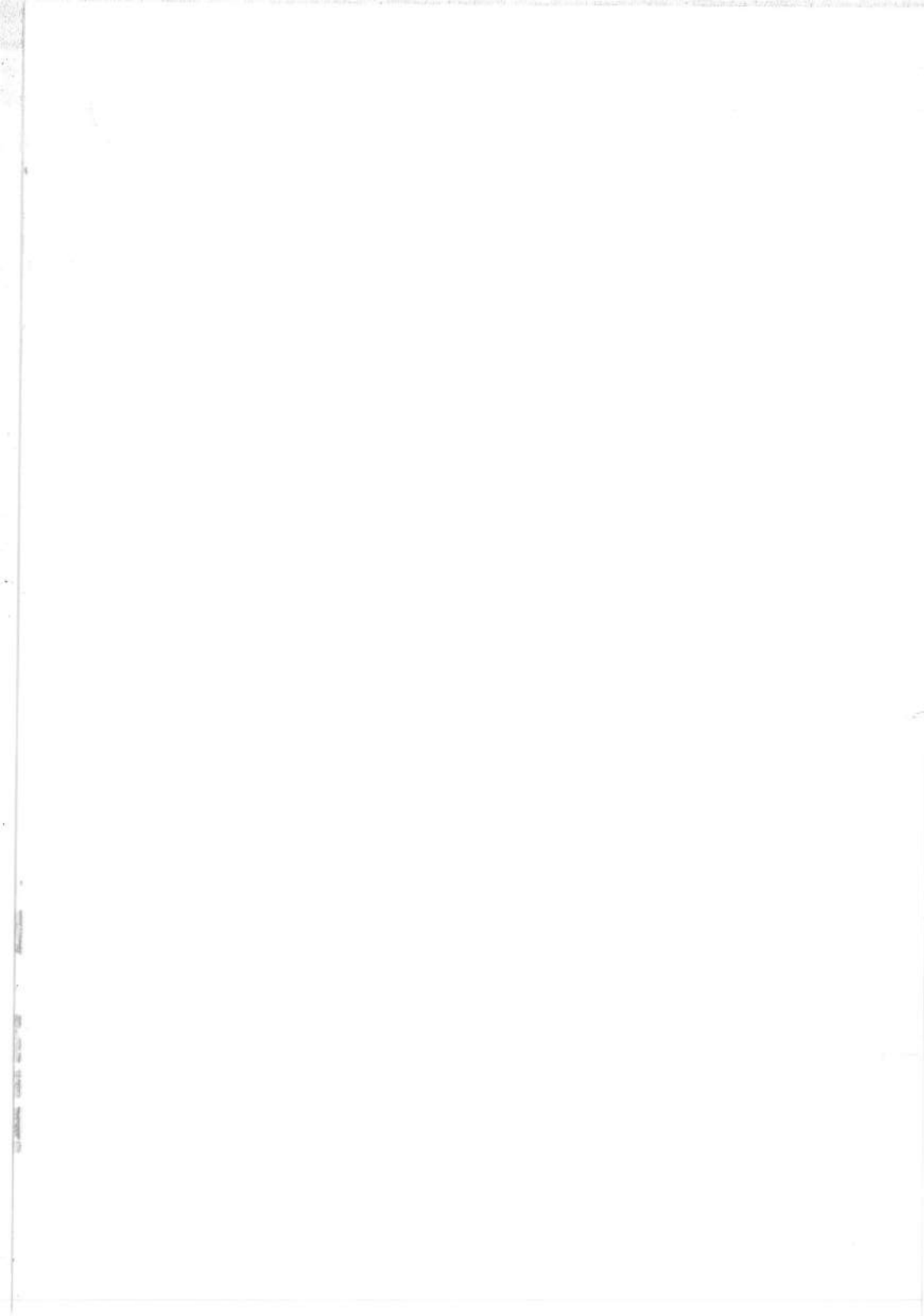
—エコシュリンプの加工現場から—

APLA 編

間瀬朋子

ハルン・スアイビー 著







A T J あ ぶ ら ブ ッ ク レ ッ ト ①

エビ加工労働者 という生き方

—エコシュリンプの加工現場から—

APLA 編

間瀬朋子

ハルン・スアイビー 著



方生きいうと者

—エコシュリンプの加工現場から—

「目次」

第一部 エビ加工労働者という仕事

まえがき

* 4

はじめに

* 6

1 労働賃金・待遇に関する事

* 16

賃金体系／通勤・食手当／T・H・R（デー・ハ・エル）／レクリエーション／社会保険制度

2 労働時間に関する事

* 24

労働時間、シフト制、休暇／残業

3 労働契約に関する事

* 26

契約雇用／A・T・I・N・A労働者として採用されるまで／地元労働力を雇用すること／ジャワ内の近距離出稼ぎ／アウトソーシング化に対する労働者の懸念

4 労働環境に関する事

* 30

A・T・I・N・Aの物理的環境／社内の人間関係

5 ジェンダーに関する事

* 33

エビ加工は女性の仕事？

6 労働の質に関する事

* 35

熟練労働力／日本の価値の押しつけ？ 日本の価値を学ぶ機会？／疎外労働？

7 エビ加工労働者によるA・T・I・N・Aへの評価

* 42

A・T・I・N・Aの優れた点／A・T・I・N・Aに改善を求める点

エビ加工労働

第二部 エビ加工労働者の暮らし

8 他工場の事例 * 45

中ジャワ州繊維工場の事例／東ジャワ州プラスチック工場の事例

★ A T I N A 加工労働者エッセイ 「A T I N A とわたし」 * 50

1 エビ加工労働者の家族と生活 * 56

家族構成／家計や経済生活／帰省／休日の過ごし方や趣味

2 エビ加工労働者の履歴書 * 64

どのような経緯で A T I N A にやってきたか

3 エビ加工労働者の日常 * 70

エビ加工労働者たち／ユサツさん・アリスさん夫妻の一日／「マノハラ」のいる下宿

4 エビ加工労働者の夢 * 83

いつかはエビ加工労働者から「卒業」したい

5 エビとインドネシア人 * 84

「エビの食べ方がブアな」インドネシア人

むすび * 87

解説 * 90

★エコシュリンプ料理レシピ／エコシュリンプ製品ラインナップ * 94

■まえがき ■

エコシリンプは、一九九二年より株式会社オルター・トレード・ジャパン(ATJ)により輸入が開始された。一九六〇、七〇年代に東南アジア地域でのトロール漁による天然エビの乱獲でおきた海洋資源枯渇の問題、一九八〇年代以降には集約型養殖が台湾をはじめ東南アジアの各国で広がり、その影響によるマングローブ林伐採や水汚染などの環境問題やエビの安全性の問題が明らかになり、環境に負荷を与えない持続的な養殖の必要性が唱えられていた。こうした背景のもと、ATJはインドネシアのジャワ島東部で、自然エネルギーを最大限に活用し、三〇〇年以上の歴史をもつ、環境と共生しながら養殖を営んできた生産者と出会い、既存のエビ輸入システムとは違う、オルタナティブな事業をめざしたエコシリンプの取り組みを始めた。

しかし、現実にはエビの産業構造は多層化されており、ATJが目標として掲げていた生産者と消費者の関係構築を実現していくことが難しかった。そのため、エビ養殖地域との関係を深め、社会的、環境的な取り組みを生産地とすすめられるよう、二〇〇三年にはATJの子会社であるエビ加工会社オルター・トレード・インドネシア社(ATINA)が設立された。二〇〇九年八月時点、ATINAでは、二三人の契約労働者が働いていた。

日本人は、世界の中でもっともよくエビを食べる人びとだと言われてきた。しかし、日常的に食べているエビを、誰がどのように育て、収穫、加工、流通させているのかを知っている人は少ないのではないだろうか。自社工場を抱えるようになったATJのエコシリンプも同様で、ATINAで働いている労働者がどういう人たちで、彼・彼女らが、何を考え、どう働き、どのような生活をしているのかという実態がこれまではなかなか見えてこなかった。そこで、特定非営利活動法人APLAの調査研究事業として、ATINAの加工労働者に関する調査をお

こなうことにした。一人ひとりの家族構成、家計や生活状況、そしてATINAに対する期待や労働意識を含めた工場労働に関する現状を把握し、その実態を可視化することにより、具体的な工場労働者像をつかみ、彼・彼女たちのニーズを明らかにすることにした。また、その調査結果をATINAとも共有し、内在する課題や可能性を見出し、真にオルタナティブなエビ工場になるための提言をすることにした。あわせて、この調査結果は、いつもエビを食べている消費者たちにも伝え、エビを加工する人たちのことを知ってもらうために、このブックレットにして発行することにした。

この調査を第三者的な視点からおこなうため、間瀬朋子さんとハルン・スアイビーさんという別のワールドで活躍されてきたお二人に依頼した。お二人はジャワ島中部のジョグジャカルタを拠点にして、物売り・屋台で生計を立てる人びとについて長年調査し、交流を続けるなか、二〇〇六年五月、ジャワ島中部を襲った大地震による被害に直面した。まちの商人やむらの零細農民に寄り添い、そのニーズを汲み取りながら地道な生計支援活動が続けてこられている。そうした経験を今回の調査においても如何なく発揮され、とても魅力ある調査報告書をまとめてくださった。それをこうしたブックレットとして発表できることを大変うれしく思うと同時に、「エビ」を食べる一人ひとりにぜひとも読んでいただきたいと考えている。

最後に、この場を借りて調査協力してくださった、調査者のお二人、村井吉敬さん、ATJ及びATINA、ATINA労働者の皆さん、エコシュリンプを食べてくださっている皆さんに、心から感謝申し上げます。

二〇一一年二月 特定非営利活動法人APLA

■ はじめに ■

1 調査目的

東ジャワ州シドアルジョ県にあるオルター・トレード・インドネシア社(以下ATINA)で一カ月を過ごした。安全性の確保された養殖エビを買いつけ、加工し、製品としたものを輸出する同社に身を置いて、エビ加工プロセスを担当する工場労働者たちがどのように仕事をし、生活しているのかを知ろうとした。エビ加工労働者たちを知ること、インドネシアと日本の関係性を軸に置きつつ、環境、食品自給率や食品安全性、現代社会における労働の問題、国際貿易の枠組等まで、じっくり考えてみようと思った。今回調査をおこなったわたし自身が突然そうひらめいたわけではない。わたしの試みは、「日本とアジアをATJ(引用者註——株式会社オルター・トレード・ジャパン/ATINAの親会社)などが扱っているフェアトレードの『商品』を通じて見ると、思わぬ関係性が見えてくる。この『商品』は、ただ需要と供給という市場原理で価格づけがなされる商品ではない。安全性、公正、環境の持続性、これらを含む新たな価格づけがなされた『商品』である。消費者も生産者も、この新たな商品に自覚的に向き合うことが求められる。ひたすら背ワタを取りつづける労働は疎外労働である。ただ電子レンジで『チン』するだけの消費行動は人間的な消費とは言えない。労働者も生産者も消費者も、やはり、互いに『顔の見える関係』に向かって歩んでいくのがよいと考える。その意味で、『フェアトレード』はそのための大事な手だてではないだろうか」

『村井「エビと日本人Ⅱ」2007:206』という考察に関する、エビ加工現場での検証作業である。

生産者と消費者との顔の見える関係を創るために、消費者が新たな価格づけ・価値づけされた「商品」を生産する工場の労働者のことを知る意義は大きい。生産者であるエビ加工労働者は、どんなところで何を考えながら「商

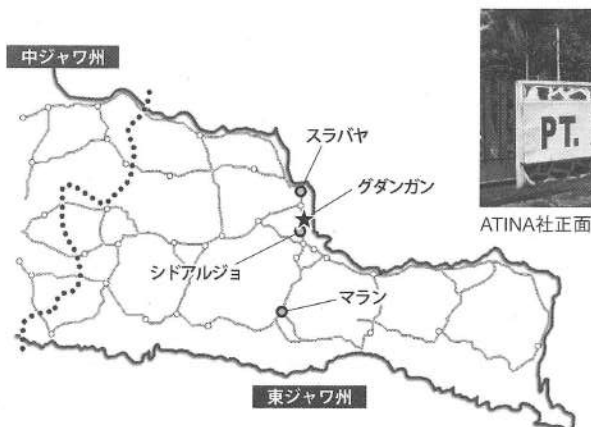
品」を生産しているのか。彼ら自身は自分たちが生産する「商品」の価値を知っているのか・知らないのか、彼らは「商品」を生産することでのような日常生活を営んでいるのか、今回そのようなことを調査した。

2 調査プロセス・調査方法

本稿のもとになる調査は、二〇〇九年二月末にA T I N Aを事前訪問したことに始まる。その後調査チームを組んで、エビ加工プロセス労働者への聞き取り項目などについて具体的に話し合ったうえ、質問票を作成した。エビ加工プロセスに携わる労働者二三人全員の生年月日、学歴、出身県、既婚・未婚、宗教に関するデータや事業概要は、あらかじめA T I N Aで準備されたものもちいている。

同七月二十八日から八月二十七日の一月間、A T I N Aにおいて、加工プロセス労働者を主たる対象に、調査者であるハルン・スアイビーと間瀬朋子の二人が調査票を使った聞き取り(対面調査)を実施した。聞き取りは、シドアルジョ県グダングアン郡トゥベル地区のA T I N A構内や同県タングル・アンギン郡カリウングの集荷倉庫にて休憩中の労働者におこなうこともあれば、夕刻や休日に工場労働者の家を直接訪問しておこなうこともあった。限られた時間内にA T I N Aの契約労働者二三人すべてに対面調査を実施することはかなわず、正規雇用労働者を含む一三人で終わったのは残念である。

ハルンは、A T I N A加工労働者の六人のほか、近隣の工場労働者たちが数多く生活を送る下宿(A T I N Aから徒歩約三分、トゥベル地区スンタナ通り)に一月間寝泊りし、彼らの生活リズムなども具体的に観察した。他工場の状況に関する記述の多くは、同七〜八月の調査期間外に彼がおこなった聞き取りにもとづいている。



ATINA社正面

3 調査対象

* ATINAの事業概要

ATINA^{*}は、スラバヤーマランを結ぶ幹線道路に面し、行政的には東ジャワ州シドアルジョ県グダングン郡トゥベル地区に属する。東ジャワ州都スラバヤの街中から南へ車で約一時間、ジュアンダ・スラバヤ空港から同じく約三〇分の距離に位置する。同県庁所在地のシドアルジョから、北へ約九キロの地点でもある。鮮やかなブルーのペンキで塗られた社門が、シーフードやエビ養殖池を想起させる。ここでは、エビ(ブラックタイガー)の洗浄、選別、胸頭取り、殻むき、背ワタ取り、凍結パン並べ、冷凍、パッキング作業がおこなわれている。加工処理されたエビは「エコシユリンプ」という名称で、日本へ輸出される。

聞き取り調査終了後の同九月、データ入力、データ分析、分析結果に関するディスカッションを共同でおこなったあと、同一〇〇〜一二月にかけて間瀬が報告書の形にまとめた。

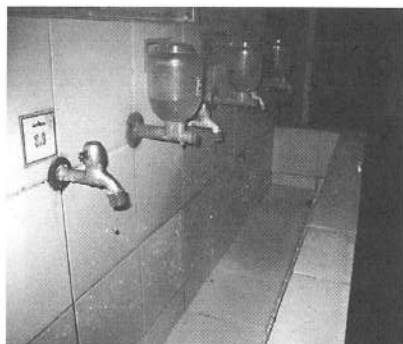


粗放型養殖池(シドアルジョ)

ATINAは三地域の粗放型養殖池よりエビを買い付ける。シドアルジョ県にある粗放型養殖池(ATINAによる買付池二一七ユニット、二〇九・三一ヘクタール／七四人の池主が生産者として登録されている)からは、ATINAのロゴ入りのブルーのクーラーボックスに氷詰めされたエビがトゥベル地区の加工工場に搬入される。同県の北西に位置するグレシック県の粗放型養殖池(ATINAによる買付池一〇一四ユニット、二八〇・三・二三ヘクタール／買付生産者数五〇五人)からは、シドアルジョと同様のクーラーボックスへ氷詰めされたあと、ATINAと契約した二カ所の集荷業者による選別を経て、トラックで搬入される。南スラウエシ州ピンランの養殖池(ATINAによる買付池一九六〇ユニット、六九八・二・六〇ヘクタール／買付生産者数一五二二人)からは、契約した地元の集荷業者によってエビが集められ、同地のATINAの集荷・作業所を経て、飛行機で、加工日の午前中にはシドアルジョ県トゥベル

*1 ATJが一〇〇パーセント出資して設立した海外現地法人であるATINAの規模は、シドアルジョ県周辺のほかのエビ加工会社と比べてもそれほど大きくない。例えば、同じく日系資本によって一九九〇年から同県で操業するエビ加工会社であるインドネシア・エス・ケー・フーズ社の場合、資本金五〇〇万ドル、敷地面積一万四〇〇〇〇平方メートル、従業員六五〇人の体制(同社ウェブサイトからの情報)で、ATINAより大規模である。

*2 もともとは、バンデン(英名ミルクフィッシュ、和名サバヒイ)と呼ばれる大衆魚養殖のために沿岸部を中心に作られたもの。付近の河川から取排水をおこなう。自然のエサでエビを育てるため無給餌・無投薬であり、環境負荷の低い持続的な養殖方法として、古くは三〇〇年近く前から作られてきたと言われる。現在はエビ(主にブラックタイガー)も並行して養殖されていることが多い。



構内手洗い場



非稼働日の作業用長靴干し

地区の工場に届けられる。洗浄も選別も、機械による自動作業ではない。ATINAの加工エビは、ほぼ一〇〇パーセント「手作り」なのである。今後、エビと同じ池で養殖されている大衆魚バンデン（ミルクフィッシュ）のような地元の生産物を活用した加工品を作る可能性はあるが、今のところ同社でエビフライやすしエビのような加工品は製造されていない。（※池ユニット数・池総面積・買付生産者数は二〇〇九年末時点のデータ）

ATINAの工場は、東ジャワ州に数あるエビ加工会社の中でも清潔な工場である。エビ加工ラインが清潔であることはもちろん、構内の食堂からトイレに至るまで清掃が行き届いている。加工プロセスに携わる労働者は全員、担当作業別・役職別に色分けされた頭巾をかぶり、白い制服と白い長靴を身につけ、白い使い捨て手袋と水色の使い捨てマスクをする。顔はすっぱり頭巾に覆われるため、頭巾の色、制服の背番号、そして頭巾からちらつとのぞいている目だけで、誰が誰であるかを見分けなくてはならない。加工プロセスがおこなわれる場所を出入りする際の衛生チェックは、規律正しく実施される。石けんによる手洗い、そしてアルコール消毒が施され、制服についたほこりや毛髪も粘着ロールによって除去される。また、ATINAでは、手洗いから工場内のライン洗浄、制服の洗濯まで、合成洗剤ではなく自社製造の石けんを用いている。抗生物質を使わない稚エビの育成や養殖池の環境改善実験なども含め、環境に配慮した活動をすすめている。

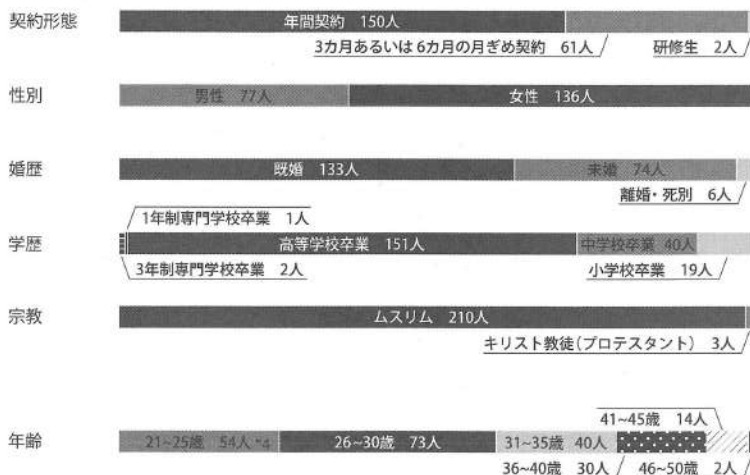
*3 シドアルジョ県内だけで、現在二〇社以上のエビ加工会社がある。マルティ・ブロン・インドネシア社など同業他社が操業している。

A T I N A のある同県グダングン郡にも、ミナ・マス・ウタマ社や

ATINAで働く人びとの概要 ●

【契約労働者 213人の内訳（ATINA から得た情報に基づく）】

ATINA で加工プロセスに携わっているのは、工場長(男性)、5 人のスーパーバイザー(全員が男性)、品質管理のエキスパート(男性が多数派)という正規雇用者(以上、管理部門労働者を含む)をのぞけば、契約労働者(213人)である。

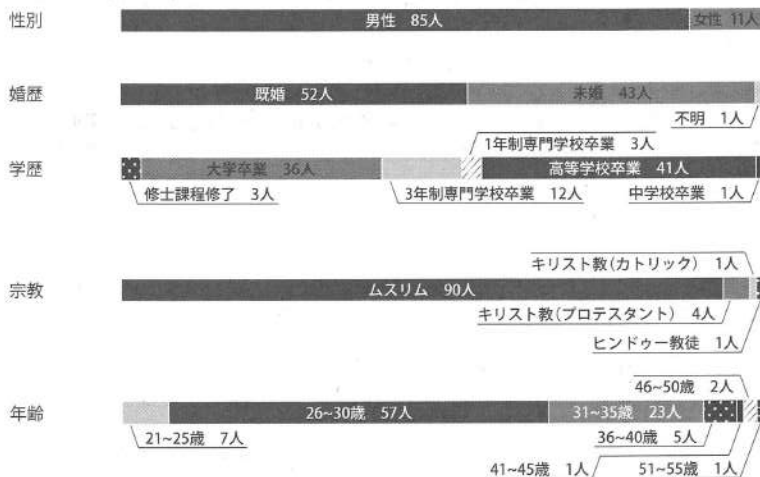


「エビ加工プロセスを担当するのは、圧倒的に未婚女性が多い」という『エビと日本人』の調査の結果と ATINA の現状は、すいぶん異なっている。ATINA でエビ加工労働をおこなっているのは、若年低学歴女性労働力ではない。女性が多数派(全体の約65パーセント)であるとはいえ、加工プロセスに携わる男性も無視できない。未婚者よりも結婚経験者(全体の約65パーセント)のほうが多い。経済生活や教育の面でインドネシアの経済開発時代の恩恵を直接的に受ける 1965 年以降生まれ(2009年時点、45歳未満)が、同社加工労働者全体の 99 パーセントを占めるため、高等学校卒業以上の学歴をもつ人がほとんど(全体の約72パーセント)であるという高学歴化の様相をみせる。

*4 ATINA がデータを作成したあとに契約を交わした人の中には、高等学校卒業年齢以上 21歳未満の年齢層の人が含まれている。

【管理部門労働者 96人の内訳（ATINA から得た情報に基づく）】

ATINA の管理部門労働者についてもみておこう。研修中の 6 人をのぞけば全員、正規雇用労働者であった。契約労働者よりも、男性比率と学歴が高いのが管理部門の正規雇用者の全体的な特徴である。マネージャー以上の役職に就いている女性が 3 人いる（うち 2人は修士号取得者）。



【質問票を使った調査対象者】

ランダムに抽出された 113 人を対象に、聞き取り(対面調査)をおこなった。

そのうち契約労働者は 86 人(聞き取り全数の 76.1パーセント)であった。その担当作業(セクション)別内訳は、原料外部受入*5 19 人、原料内部受入 1 人、胸頭取り 10 人、殻むき・背ワタ取り 16 人、選別 11 人、凍結パン並べ 12 人、パッキン 8 人、氷配布 1 人、清掃 3 人、洗濯 1 人、構内家事全般担当 1 人、共同購入担当 1 人、技師 2 人である。

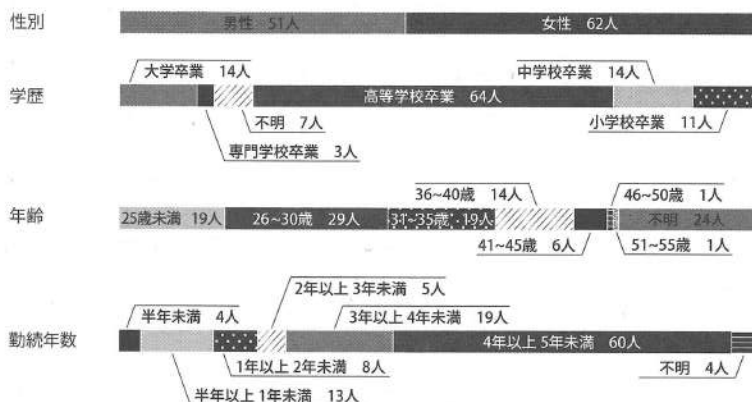
聞き取りをおこなった正規雇用労働者 27 人(聞き取り全数の 23.9パーセント)の担当作業を細かくみると、加エプロセスのスーパーバイザーが 3 人、資材担当が 3 人、技師が 2 人、清掃が 1 人、品質管理担当が 3 人、池監査員が 7 人、警備員が 3 人、人事担当が 2 人、マネージャーが 3 人いる。



原料外部受入

*5 エビをクーラーボックスから取り出し、最初の洗浄と選別をおこなうプロセスを担当するセクション。

ATINAで働く人びとの概要 ●



113人のうちの60人(53.1パーセント)は、ATINAが自社加工を始めた2005年から現在まで途切れずに勤務している。インドネシアの労働法では、契約雇用了一年間という期限がつく。^{*6}

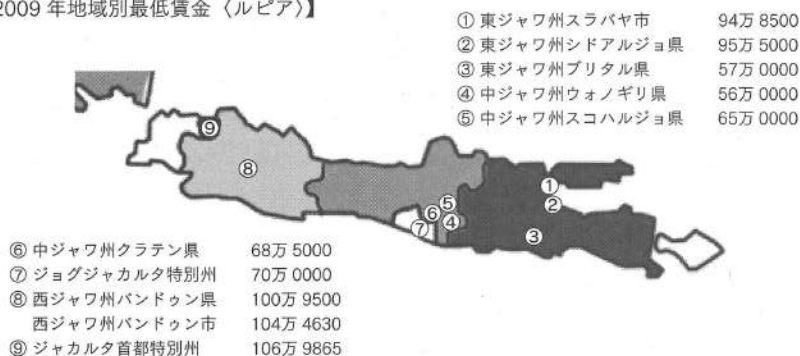
加工プロセスを担当する契約労働者のうち、ATINAに勤務してから配置転換があった人は男性10人、女性25人の計35人(聞き取りをおこなった契約労働者全体の40.7パーセント)いた。それ以外の契約労働者は、入社時からずっとひとつのセクションで労働している。とはいえ、「現在のセクションでなく、どこかほかに移りたい」と思っている人は男性5人、女性5人の計10人(同11.6パーセント)にすぎない。人間関係のよさなどを理由に、多くの加工労働者が現在の担当セクションにほぼ満足しているほか、「エビの胸頭取りでも殻むきでもパッキングでも、仕事のおもしろさとして大差がない」と割り切って考えている感もある。

^{*6} さまざまな国内法や大臣規則として定められてきた労働規約が体系化され、2003年3月25日、労働法(労働者保護法/2003年法律第13号)が施行された。この労働法は18章193条からなり、一般的に新労働法と称される。同法は、解雇許可制や法定退職金などの項目を記載し、従来よりも多様な労働者の権利を保障する。いっぽう、ストライキの事前通告義務を課したり、有期労働契約や労働力アウトソーシング(企業による業務の外部委託、業務の外注化)に関する規定を設けることで、労働者を正規労働者にしない可能性を与えたりするなど、労働者の不利も招いた。「必要な労働力は、すべて正規労働力として調達せよ」という「建前」の方針のもと、契約従業員に対する制限が設けられているものの、契約延長手続きや実習生制度のほか、請負労働力、嘱託労働力、派遣労働力の利用など、企業が労働者と直接雇用関係を結ばないアウトソーシングの形態によって時期的な労働力需要をカバーする抜け道が準備されたといえる。新労働法に関する詳細は常盤(2007)、土井(2010)等を参照されたい。ATINAでは、アウトソーシングによる労働力調達はおこなわれていない。

労働法において、雇用契約には期限がつけられている。このような有期労働契約において、契約期間は最長2年、場合によって1回1年の延長が認められている。

第一部

【2009 年地域別最低賃金〈ルピア〉】



1 労働賃金・待遇に関すること

*賃金体系

ATINAでは、エビ加工プロセスに携わる男女契約労働者全員が年齢・経験を問わず同一賃金であり、一カ月間に社が規定する一定時間以上の労働をした人に対して、その規定労働時間を地方最低賃金(UMR)で乗じて算出する月給制が敷かれている。

シドアルジョ県にある同業他社では、ATINAのような月給制を敷いていないものの、ATINAよりも残業が多い企業がある。こうした企業における労働者の月収は、月によつてはATINAのそれよりも多くなる。しかし、ATINA加工労働者の圧倒的多数が、残業代は稼げなくても、毎月決まった給料が保証されることに満足している。一般的には、正規雇用の工場労働者であっても、勤務時間に応じて賃金が支給され、正規雇用のステータスを与えられながら、月給ではなく日給を取られることもある。そして結果として、地方最低賃金レベルに達しない月収で働くことになってしまう工場労働者が全国には数多く存在する。企業による労働力のアウトソーシング化が著しい昨今、ボロンガン(契約請負)制度やハリアン・ルパス(日雇い)の形態で、労働者がボス(中締め)の裁量に委ねられた出来高払いに甘んじなければならないケースも多い。

第一部 エビ加工労働者という仕事

1. 労働賃金・待遇に関すること

賃金体系

出来高払いの不安定さもないが、能力給制度によってもたらされるような強いインセンティブも働かず、A T I N A は穏やかなワーク・シェアリングの様相を帯びている。出来高払いを希望する加工労働者は皆無にしても、一定の水準以上の技能と仕事量に対してプラスアルファの能力手当が支払われるシステムを求める声は、少なからず存在する。今のところ、皆動手当・精動手当を支給するシステムも、同社にはない。

*7 二〇〇〇年代初めごろ、女性の賃金は男性のその約七〇パーセントに留まり、女性が扶養家族を持つ場合にも各種手当の支給対象にならないことがしばしばあったといわれている。新労働法では、「諸条件が同じであれば、給与や手当などにおいて男女格差を設けてはならない」という男女平等原則が掲げられている。

*8 中央政府によって決定される法定賃金のひとつである地方最低賃金(U M R — Upah Minimum Regional)の決定権は、地方分権化の流れで二〇〇〇年労働法第二二六号にもとづいて、二〇〇一年から各州に委ねられている。二〇〇九年の東ジャワ州シドアルジョ県の地方最低賃金は、九五万五〇〇〇ルピア(九五五〇円)。首都ジャカルタでは一〇六万九八六五ルピア(一万六九九円)、シドアルジョ県と同じ工業地帯のひとつジャワ島西部バンテン州タンゲラン県では一〇四万四五〇〇ルピア(一万四四五円)であった。地方最低賃金の見直しは、原則として毎年一月三〇日を期限におこなわれる。二〇一〇年のシドアルジョ県の地方最低賃金は初めて月額一〇〇万ルピア(一万円)を越えた。従来、地方最低賃金は、最低限確保されるべき所得水準を示す「肉体的最低必要生計費(K F M)」より約二〇パーセント高い数値として算出される「人間的最低生活維持費/最低必要生計費(K H M)」(一人当たり一日三〇〇〇キロカロリーの食事を摂るための収入水準)として決定されるのが望ましいとされてきた。しかし、少なくとも K H M の九〇パーセントに設定することで、地方最低賃金の調整が図られてきたというのが、実態である。新労働法では、地方最低賃金を K H M ではなく、「適切必要生計費(K H L)」にもとづいて決めるのが望ましいとされた。さらに二〇〇五年労働移住相決定第一七号では、K H L が地方最低賃金を算出する基礎になることが明示されている。⁹ これを可能にしているのが、A T I N A の補助金制度である。エビ収獲が少ない月には労働時間が若干少なくなったとしても、補助金をもって通常どおりの月給が支払われる。逆に、収獲が多い月でも、規定労働時間まで残業代が支払われない。規定労働時間を超過した分に関しては、残業代が支給される。

*10 新労働法では、アウトソーシングに関する、業務の外注化に関する規定が新設された。アウトソーシングの労働者、つまり企業が直接雇用関係を結ばない労働者には、当該企業の主要業務にかかわらない一部の業務に限り労働が認められる。アウトソーシング可能な業務が何であるかについては、別途定められる。また、アウトソーシングや派遣労働者の存在が企業と直接雇用関係を結ぶ正規労働者の立場を圧迫するであろうことが大きな問題になっている。

2009年シダルジョの物価		ルピア(円換算)	
ガソリン1リットル	4800(48円)	タフ・ロントン*13	3500(35円)
標準米1キログラム	5000(50円)	サテ・アヤム(鶏の串焼き)+米飯	8000(80円)
コーヒー1杯	1500(15円)	パッソ(ミートボールスープ)	6000(60円)
ロデツ*12 + 目玉焼き+米飯	4000(40円)	公共乗り合いミニバス	2000(20円)

〔引用者註——エビ加工労働者の賃金の〕高い低いは一概には言えないが、それにしても絶対的に低賃金と言わざるを得ない。極端な場合、一日七時間働いて一〇〇〇円に満たないケースさえある。食事がついても二〇〇〇円に満たない〔村井1988, 5〕という状況より、ATINAでの労働は好待遇であるといえるかどうか、検証してみたい。地方最低賃金レベルで支払われる同社の月給を社が規定する基準労働日数で割った額と諸手当交通費と食費などの合計で考えると、四万五〇〇〇ルピア(四五〇円)ほどが加工労働者の日給であると推定される。同社のある地域は、ジャワ島の中でも物価が安く、工場労働者にとっては比較的暮らしやすい地域である。

約二〇年前の『エビと日本人』〔村井1988〕の調査では二〇〇円であったエビ加工労働者の賃金が、ATINAでの調査では四五〇円になった。この間のルピア安への振れ方もインフレ率の上昇もとても激しかったため、エビ加工労働者にとつての二〇〇円と四五〇円の価値比較が容易にはできなくて困っている。ただし、二〇〇九年の時点で、「ATINAのエビ加工労働者が一日七時間労働する対価として四五〇円を得ていた」ということは、エビ消費者である日本人が絶対的な低賃金として知っておくべき事実であろう。

とはいえ、同社のエビ加工労働者に保障される賃金水準は、同社の正規雇用労働者の月給(約一五〇万ルピア(一万五〇〇〇円)〜六〇〇万ルピア(六万円))やインドネシアの地方下級公務員のそれ(一五〇万〜二〇〇万ルピア(一万五〇〇〇〜二万円)程度)と比較して、不当に低すぎるとはいえない。これが、インドネシアの工場労働者として一般的な状況、あるいはまあよいと評価できる状況である。大商業都市スラバヤの膝元にあるというロケーションと、インドネシアの一大工業地帯であることを理由に地方最低賃金が比較的高く設定されているに

第一部 エビ加工労働者という仕事

1. 労働賃金・待遇に関すること

賃金体系

給与の送金	
定期的に送金	33人
ときどき送金	17人
送金しない・できない	44人
その他	19人

もかわらず、あまたの工場労働者を目当てにした健全な商売競争が機能する結果、衣食住にともなう財・サービスの価格がごく低く抑えられているというシドアルジョ県特有の事情が、同地の工場労働者の暮らしを支えている。

聞き取りの結果をみると、父母や義父母などに対して月給の中から定期的に送金できると答えた人たちは、圧倒的に独身の加工労働者が多く、送金しない・できないと答えたのは家を賃借りする家族持ちの人たちであった。すなわち、ATINAのエビ加工労働者の収入は絶対的には低い、相対的に低いと言いつつ切れないまま、現在の同地における物価水準のもと、家族で暮らしていくにはギリギリの（あるいは少し足りないくらい）ラインである¹⁵と考えるのがよいだろう。

ATINAの賃金体系に不満を感じているのは、むしろ管理部門の正規雇用者である。PMA（外資系企業）として、同社の管理部門正規雇用者の賃金水準は相対的に低い。例えば、日系資本の入った自動車組み立て会社T社のセールスマネージャー（40歳代男性）の月給が約八〇〇万ルピア（八万円）であるのに比べ、ATINAの管理部門マネージャークラスの月給は低い。T社の組み立て工場やA社の繊維工場などの大工場で働く契

*11 *12 *13 *14 *15
二〇〇九年為替レートは、一円＝一〇〇ルピアとする。

ハヤトウリや若いジャックフルーツなどの野菜をスパイスとココナッツミルクで煮たもの。ジャワで一般的な副菜。
揚げ豆腐とロントン（ちまき）をプテイス（ペーセント状のエビ醬）入りのピーナッツソースで和えたもの。東ジャワ州で一般的な軽食。
一カ月に一度以上の頻度を「定期的」とした。

この不足を補うために、エビ加工労働者世帯には夫婦共稼ぎ世帯が多い。詳しくは、五七頁（エビ加工労働者の家族と生活…家計や経済生活）を参照されたい。



帰宅ラッシュのシダルジョ



アंकタン(市内乗り合い)

約労働者よりも、A T I N A の工場で加工プロセスに携わる労働者の日々の稼ぎがよいのとは対照的である。¹⁶ A T I N A では正規雇用労働者に支払われる残業代の上限が定められていて(残業は一カ月六〇時間まで)¹⁷「どんなにがんばっても、今以上に稼げない」というところにも彼らの不満が募る。ボーナスの支給はA T I N A の経営状況に応じて決定されるため、支給がおこなわれないケースも起こりうる。

* 通勤・食事手当

A T I N A の加工労働者が地方最低賃金レベルの賃金しか支払われなくてもかなり満足している理由は、一日七時間の勤務中、一食七〇〇〇ルピア(七〇円)相当の弁当¹⁸のほか、全加工労働者に対して一律一日六五〇〇ルピア(六五円)の交通費が支給されることにある。一日におよそ三万ルピア(三〇〇円)の日当を取る人びとにとって、その中から一回五〇〇〇、六〇〇〇ルピア(五〇、六〇円)の食費を支出しなくてはならないとなれば、大変な負担である。ガソリンの価格が一リットル四八〇〇ルピア(四八円)の現在、加工労働者たちにとってA T I N A から支給される交通費はありがたい。徒歩通勤者にも支払われる交通費が、子どもの小遣いになったり、別の職場で働く配偶者の交通費になったりして、彼らの日々の家計を支えるからである。

第一部 エビ加工労働者という仕事

1. 労働賃金・待遇に関すること

通勤・食事手当

THR (デー・ハー・エル)

レクリエーション



楽しい昼食時間

*THR (デー・ハー・エル)

THR(レバラン〔断食明け大祭〕手当)として、基本給一カ月分の現金支給のほか、ATINAで加工したエコシユリンプが一人当たり三・〇キログラム程度支給されるのがふつうである。みずから加工した最高級の品質であると信じているエビを自分で味わったり、親族や知人に福分けしたりするのは、同社で働く人びとにとって一年に一度の大きな楽しみになっている。

*レクリエーション

ATINAが社員サービスとして毎年おこなうレクリエーションには、インドネシア独立記念日(八月一七日)前後の催しや各地へのバス旅行などがあり、全社員(契約労働者と正規労働者のすべて)が参加する。前者

*16 他社では、地方最低賃金レベルの日給に加えて、一日三〇〇ルピア(三〇円)程度の昼食補助が現金で支給されるケースが多い。交通費は支給する企業としない企業がある。

*17 同社で月六〇時間までとされていた残業時間の上限は、二〇一一年一月から撤廃されている。

*18 「米飯、イズミダイの揚げもの、生野菜(カブラオとキャベツ)、チリソース、クルブック(軽い歯ざわりの揚げせんべい)、メロン、牛乳」「米飯、春雨入りチキンスープ、エビのクルブック、寒天、牛乳」などがメニューの一例である。



2009年歩こう大会

について、二〇〇九年には同社周辺地域における社員・家族が参加する「歩こう大会」、労働者たちによる手づくり飲食物のバザー、ダンス・ドゥット（大衆音楽とそれに合わせたダンス）によるステーション、冷蔵庫や洗濯機を獲得する可能性のある景品福引き会が催され、大いなる盛り上がりを見せた。¹⁹

同じく二〇〇九年、東ジャワ州ラモンガン県にあるジャティム・パークへのバス旅行は、社員の子どもの参加が許可されたこともあり、大変好評であった。ATINAは不定休であるから、パパ・ママであるエビ加工労働者たちがふだん子どもの休日を一緒に過ごしてあげられるとは限らない。エビの収穫時期には、まず無理であろう。たくさん加工労働者が社員旅行に家族を誘いたがるのは、何よりも子どもたちへの「罪滅ぼし」の機会を求めているからである。

* 社会保険制度

政府の規定どおり、ATINAでは契約労働者であっても社会保険制度に加入できる。全社員に、国が運営するジャムソステック（労働者総合社会保険）²⁰と民間企業シナル・マス社（以下、略してシマス社）の保険という、ふたつの選択肢が準備されている。²¹ ジャムソステックはJKK（労災保険——全額雇用者負担）、JHT（老齢保障）、JKM（生命保障）、

第一部 エビ加工労働者という仕事

1. 労働賃金・待遇に関すること

社会保険制度

健康保険の四つで構成される。健康保険としては、公立病院などでの一般診療が保障され、配偶者や子どもまでカバーされる。シマス社の保険の場合、医療健康保険としてジャムソステックよりも高度の医療サービスが受けられるものの、その適応範囲は加入者本人に限られる。ATINAのエビ加工労働者のうち、独身者は便利で手厚い医療サービスを求めてシマス社の保険に、既婚者は家族皆保険であることを重視してジャムソステックに加入するケースが一般的である。²²

*19 二〇一〇年には、ATINAの製品をもちいて、エコシリンプ・ハッピー・クッキング大会が開催された。

*20 インドネシア政府は、従来の任意の社会保険制度(アステック—ASTEK)を改定して、一九九三年七月一日から新たに労働者総合社会保険制度(ジャムソステック—JAMSOSTEK)を発足させた。それにより、インドネシア国籍の従業員一〇人以上を雇用しているが、一〇人未満でも毎月の支払い給与額が一〇〇万ルピア以上になっている企業について、ジャムソステックに加入することが義務づけられた。ジャムソステックの内容は、労災保険(雇用者負担は、事業内容によって固定給の〇・二四—一・七四パーセント)、老齢保険(固定給の五・七パーセント。雇用者負担は、同三・七パーセント)、労働者負担は、同二・〇パーセント)、生命保険(雇用者負担は、同〇・三パーセント)、健康保険(雇用者負担は、既婚者に対して同六・〇パーセント、未婚者に対して同三・〇パーセント)となっている。

*21 一九九九年労働・移住相決定第一五〇号で「契約労働者、日雇い労働者、請負労働者も、ジャムソステックに加入させなければならぬ」とあり、さらに新労働法第九九条でも「すべての労働者とその家族は、ジャムソステックを受ける権利を持つ」とされている。

*22 ATINAにおける社会保険制度をめぐって、例えばシマス社の保険のような民間保険制度とジャムソステックとのそれぞれの長短所や両者間の加入切り替え方法などについて、より詳しい社内説明があるとありがたいという加工労働者たちの声があった。

2 労働時間に関すること

*労働時間、シフト制、休暇

ATINAのエビ加工労働者の労働時間は、労働法の規定²³にしたがって一日七時間労働(別途、食事休憩一時間、礼拝のために金曜日は一・五時間)が基本である。エビ収獲の多い時期には、二シフト制(七時～一五時あるいは一五時～二三時)で、収獲の少ない時期や収獲のない最終製品パッキングの日には一シフト制(八時～作業終了まで/八時～一六時)で操業される。獲れたてのエビを即加工するという同社の原則を遵守するために、エビの収獲時期と収獲量によって「二週間に何度、いつが休み」と決められないまま、加工労働者の休日がかなり不規則になる。ATINAに勤務することは不規則な休日の設定を承諾することであると、大半の加工労働者は理解している。とはいえ、就学年齢の子どもや規則的な休日システムで働く配偶者の休日に合わせて休むことのできないATINAでの体制に、ときに不満を感じる人が実際には多い。期限つき契約労働であるという雇用形態と並んで、加工労働者の同社に対する不満でもっとも多いのが、休日の設定に関してであった。家族で一緒に過ごすことは、インドネシア人にとって大変優先順位の高い価値観である。

朝シフトも夕方シフトも、シフト制に関しては、同社のエビ加工労働者の生活に大きな障害とはなっていない。不規則な設定ではあれ、休日の日数や期間についていえば、「ATINAが与える休日数や期間には不満がない」とする声が多い。地方最低賃金水準の月給が保障されているため、エビ収獲が少なく仕事がないときにも、精神的に落ち着いてゆつくり休むことができる。レバラン休暇も、遠隔地を含む各地へ帰省するのに十分な長期設定になっている。同社に勤務する大多数は満足している。

労働時間、シフト制、休暇 | 残業

加工労働者本人の病気やケガ、子どもの病気や学校の都合、家族・親族の慶弔など、不慮の事態が発生したときに、当日の欠席許可を取得することは、ATINAでは比較的容易である。「正当な理由で、正直に事前報告すれば、欠席しても大きな問題にならない」ということをほとんどの加工労働者が理解し、実践している。

* 残業

ATINAでの残業は、エビ収獲の多寡に左右されるために不定期であるが、繊維工場、靴工場、家電工場などシドアルジョ県周辺の他工場に比べるとけっして多くない。月給制を採る同社では、特定の一日の労働が七時間を超過しようと、社が設定する月間規定労働時間内であれば、残業代は支払われない。それでも月給制は好評を博していて、「会社が月給を保障するシステムによって、全体的に労働者の側がトクをしている」と感じている人のほうが多い。ただし、ATINAでは時間ごとに残業代がスライド式に上乘せされていく方式が採用されていないため、加工労働者の多くから改善を求める声が出ている。

^{*23} 新労働法に、「就業時間は週六日の場合一日七時間以内(週四〇時間以下)とする」とある。

^{*24} 従来、労働時間超過勤務手当(残業代)の支払いに関して、「平日は最初の一時間は基本給の一・五倍、以後はその二・〇倍。かつ最低の支払いは三時間超過する」「休日、祭日、有給休暇における出勤に関しては、最初の七時間は基本給の二倍、以後その三倍。かつ最低の支払いは三時間超とする」という労働規約があったが、新労働法にも同様の規定がある。

入社方法(友人を通じての内訳)	
ATINAにて現役で働く 友人・知人を通じて	24人
ATINAにて現役で働く 家族を通じて	7人
以前、ATINAで働いていた 友人・知人を通じて	9人
以前、ATINAで働いていた 家族を通じて	2人
	42人

入社方法	
ATINAに関係のある友人を通じて応募	42人
その他の知人を通じて応募	23人
ATINA前の掲示を見て応募	8人
その他の場所*25の掲示を見て応募	2人
新聞広告を見て応募	19人
ATINAに履歴書を直接送付して応募	17人
RT(隣組)長を通じて応募	2人
	113人

3 労働契約に関すること

*契約雇用

エビ加工労働者たちのATINAに対する最大の要望は、期限つき契約雇用者ではなく、正規雇用労働者になりたいということである。現在のところ同社は、スーパードライザーをのぞいて、工場でエビ加工プロセスを担当する労働者のすべてを期限つき契約雇用でまかなう。年間契約をする労働者には、「おそらく来年も雇用してもらえるだろう」という樂觀さがないわけではないが、契約更新の時期が迫ると毎年決まって不安になる。契約更新時に必要なさまざまな書類の準備も、わずらわしい。三カ月や六カ月の月ぎめ契約をしている労働者の場合、不安もことさらである。

*ATINA労働者として採用されるまで

ATINAで就業機会を得るには、各人がさまざまな情報源を経てきている。同社管理部門の労働者や池監査員の募集は、新聞広告(ジャワ・ポスト紙)を通じてかけることが多い。「ATINA前の掲示を見た」「ATINAに直接履歴書を送付した」などのほか、圧倒的に多いのが「友人・知人を通じて

第一部 エビ加工労働者という仕事

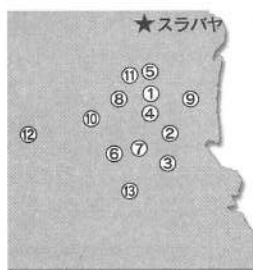
3. 労働契約に關すること

契約雇用 | ATINA 労働者として採用されるまで | 地元労働力を雇用すること

*25

在学していた大学の構内や出身地の郵便局に張り出された掲示。

【シドアルジョ県内出身の契約労働者に関して出身郡別内訳（全147人）】



①グダガン郡	56	⑧スコドノ郡	4
②シドアルジョ郡	26	⑨スタティ郡	3
③タンガン・アンギン郡	14	⑩ウォノアユ郡	2
④ブドゥラン郡	13	⑪タマン郡	2
⑤ワル郡	11	⑫タリック郡	1
⑥トゥランガン郡	7	⑬ボロン郡	1
⑦チャンディ郡	7		

※ ATINA から得た情報・加工労働者 213 人のデータより

ATINA に労働者募集があることを知り、応募した」というケースである。友人・知人とは、具体的に求人応募者にとつてどのような関係にある人を指すのか、さらに詳細に聞き取りをおこなった。すると、ATINA に勤務中の人、あるいはかつて同社に勤務していた人を通じてというケースが多いとわかった。ATINA で就業中あるいは就業経験のある血縁を通じたり（九人）、同じく地縁を通じたり（三人）して、同社に入社した人かなりいる。エビ養殖池の池主などとの隣人関係（地縁）を利用して ATINA で就業機会を得ている人が多い事実は、同社から地理的に離れたシドアルジョ県タングル・アンギン郡の出身で、そこから通勤する労働者が一定数みられることからわかる。

* 地元労働力を雇用すること

地縁を通じての採用を説明するには、CSR（企業の社会的責任）アプローチにもとづく採用枠について言及しておく必要がある。ホスト社会（地元住民）との調和的な関係を生み出すために、シドアルジョ県グダガン郡トゥベル地区に位置する ATINA は、同地区に雇用を創出するよう努めてきた。企業が地域の労働力を吸収せずに、外からの労働力ばかりを利用していると、しばしばホス

ト社会とのあいだに摩擦が生じる。あるいは雇用問題以外でも、両者のあいだに何か摩擦が生じたとき、解決が難しくなりがちである。そこで、企業・労働者―ホスト社会の調和的發展を目指すことは、企業戦略としても重要になってくる。

ATINAは二〇〇五年自社加工を始めるに際して、地元トゥベル地区スタナ通りの第四、第五隣組の隣組長を経由して、同隣組出身のおよそ一〇人を契約労働者として採用した。しかし、いわば地元特別採用枠であったとはいえ、このときの入社試験として筆記試験、面接、健康診断のほか、実地試験（エビの選別試験）もおこなわれている。スタナ通り第四、第五隣組界限はATINA以外にも複数のエビ加工会社が存在する環境で、ATINAに採用されるずっと以前からエビ加工を経験している住民が少なくない。

*ジャワ内の近距離出稼ぎ

ATINAで働く人の多数は、東ジャワ州シドアルジョ県内（聞き取り全数の四二・五パーセント）あるいは東ジャワ州内（聞き取り全数の四〇・七パーセント）の出身である。東ジャワ州内には同社の通勤圏である地域（スラバヤ市、パスルアン県、パンダアン、モジョクト県の東部郡など）も含まれる。通勤圏ではない東ジャワ州各地や中ジャワ州の出身者たちの中には、ATINAに勤務する数年前から別の工場（エビ加工工場、家電メーカー、靴工場など）に就職していたことのある出稼ぎ者が多い。そのほかジャワ島西部やジャワ島以外の出身者のほとんどは、就学や結婚など、就職とは別の事情を契機にして東ジャワ州へ入り込んできて、ATINAで職を得ているようである。

*アウトソーシング化に対する労働者の懸念

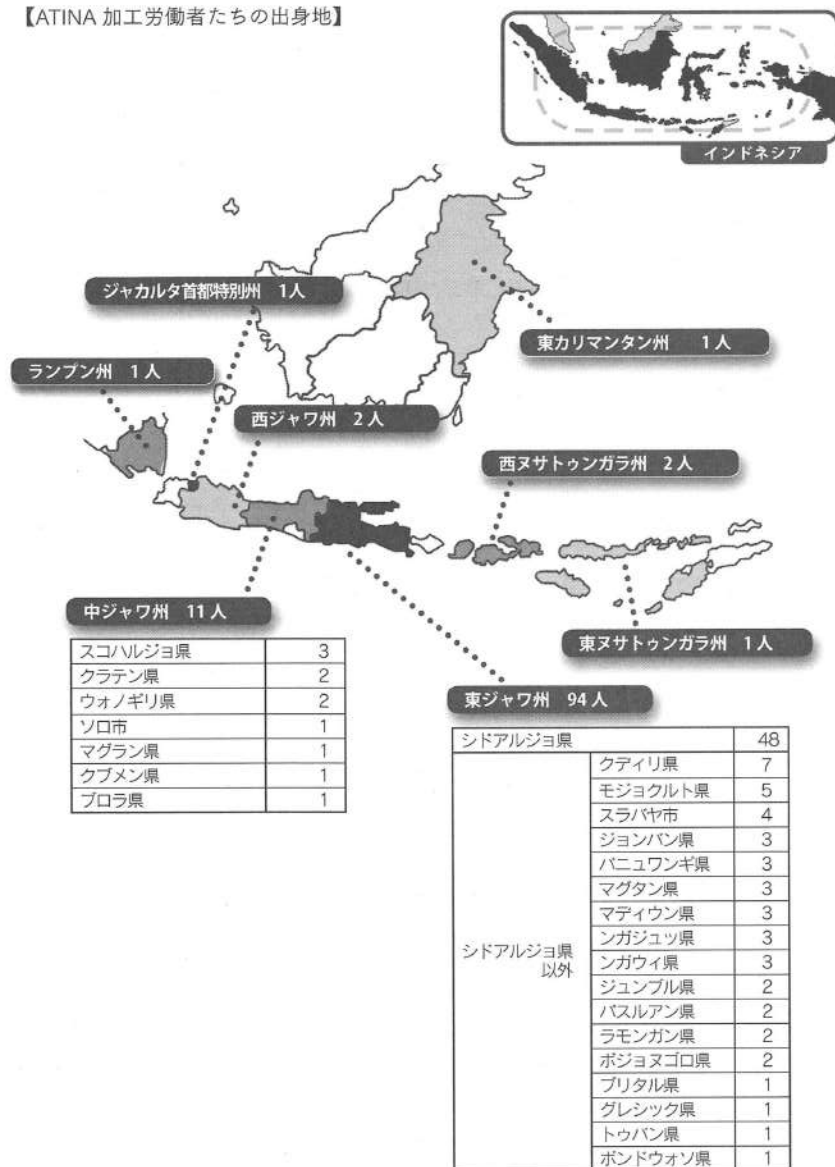
二〇〇三年、メガワティ・スカルノ・プトルリ政権下で施行した新労働法は、労働者保護を目的のひとつにし

第一部 エビ加工労働者という仕事

3. 労働契約に関すること

ジャワ島内の近距離出稼ぎ | アウトソーシング化に対する労働者の懸念

【ATINA 加工労働者たちの出身地】



ながら、結局は労働者の権利を侵害するものであると、労働者側から批判されることが多い。²⁶ その最大の理由は、労働者がストライキをおこなう際の事前報告を義務づけたほか、企業による業務のアウトソーシング化に関する規定が新設されたことにある。²⁷ アウトソーシング化がすすめば労働者にとって雇用の安定化が損なわれるため、二〇〇四年には政府の労働市場柔軟化政策に反対するストライキが各地で頻発した。²⁸ 全国有数の工場地帯であるシドアルジョ県は、バンテン州タンゲラン県（当時は西ジャワ州タンゲラン県）と並んでストライキ頻発地域であった。以来、労働者の正規雇用を圧迫するアウトソーシングや派遣労働者を容認しようとしたメガワティを憎み、東ジャワ州のシドアルジョ県やパスルアン県の工場地帯ではメガワティ率いる闘争民主党（GDP）の人氣がカタ落ち。メガワティ政権が倒れてスシロ・バンバン・ユドヨノ政権になった今も、新労働法が尾を引いたまま、東ジャワ州の工業地帯において闘争民主党の支持者は多くない。インドネシア資本の家電メーカーの労働者も米国巨大資本の清涼飲料水メーカーの労働者も、闘争民主党嫌いであるといわれている。

4 労働環境に関すること

* ATINA の物理的環境

ATINA の衛生管理は、行き届いている。工場敷地や建物面積が、事業規模に比して手狭であり、ダンボールに詰められた書類などの備品の管理が難しいことは否めない。しかし、食品加工会社としての責任を消費者に対して果たすために、構内清掃（加工場のみならず、食堂、排水溝、水タンク、トイレなどまで清潔さが保たれている）、加工労働者の

身だしなみ、機械類のメンテナンスにまで、管理の手が入る。「昔働いていたエビ加工会社には汚いところもあったけど、ATINAは清潔で快適よ」と、労働者たちはみな言う。冷凍装置などエビ加工機械の奥部に挟まった小さなエビ肉片まできれいに取り除くにはどうしたらよいかを考えるなど、さらにきめ細かな衛生管理体制の構築に積極的な技師もいた。

ずっと立ったままのエビ加工作業は大変にちがいないが、それを取り立てて言う人はいなかった。「辛いのは、作業場が寒すぎる」という声は、いくつか聞いた。立ちっぱなしで辛いのも、寒くて辛いのも大変であるから、腰や腕を伸ばしたり、トイレに立ったり、工場外に少し出たりするのは、全体の作業リズムを大きく妨げない限り、自由である。そうであっても、著しい体調不良や心配ごとのある状態でもない限り、作業の手を休めたり、作業場を離れたりする人はいない。加工労働者は辛抱強いのである。いったん作業場を離れた場合、再び加工プロセスに入る前には、手洗い・消毒などきちんと通した衛生管理体制に従わなくてはならないことは言うまでもない。

いずれのシフトでも、途中に一時間(男性の金曜礼拝に合わせて、金曜日の昼は一五時間)の休憩がある。食事のほか、

*26 他方、経営者側からは、労働者保護色の強い法律であるとみなされる。ストライキ中の賃金支給や高い水準の退職金の支給が義務づけられた経営者側の不満は大きく、投資意欲が阻害されるといわれる。

*27 実質は、新労働法に従業員解雇規定(解雇時に重い企業負担(退職手当と法手続きの面倒)を強いる規定)が盛り込まれたからこそ、そのリスクを回避すべくアウトソーシング化がすすめられたという経緯がある(二〇一〇年五月二日づけ「コンパス紙」)。

*28 一〇二二件のストライキが発生し、約一五万人の労働者が動員された。一説には、二〇〇八年における全労働者に占める契約労働者の割合は六〇〜七〇パーセントになっている。

*29 新労働法では、四時間の労働につき少なくとも〇・五時間の休憩が義務付けられている。一八歳未満の女性には二三時〜七時の労働が禁止されているが、栄養価の高い飲食物を与えられ、職場の道德と安全が保証され、かつ二三時〜五時の送迎サービスがつく場合、許可される。ATINAに深夜労働はほとんどないが、一四時〜二二時までのシフトで女性が働くことはある。男性・女性を問わず、残業時には生姜湯などの温かい飲みものや軽食が支給される。休憩、食事、職場の道德と安全は、つねに努めて確保されている。



毎日準備されるミルク



加工労働者たちがおこなう共同購入

作業場での寒さを癒すものとして、労働者たちには温かいミルクがかならず用意されている。残業時に熱い生姜湯が出されることもある。扱う製品の性質上、作業場は寒くならざるをえないが、加工労働者の健康状態も見計らいながら、冷房の加減には細心の注意が払われる。作業場に誰でも口ずさめるような流行歌が流されているのは、単調なエビ加工作業がもたらす恐れのあるストレスを和らげるためである。労働者から曲のリクエストも受けつける。

加工労働者の人権が抑圧されているという印象は、A T I N A にはない。同社は比較的小規模で、きわめて人間的な職場である。

* 社内の人間関係

エビ加工プロセスに携わる労働者とスーパーバイザーとの関係、班長カールとその下の一般労働者との関係は良好で、大勢が「自分は心地よい職場にいる」と実感している。金曜日の休憩時間は長いので、女性陣の中には、軽食の材料を準備してから出勤し、同僚たちと和気あいあいとした昼のひとときを過ごすのを楽しみにしている人もいる。構内の食堂で、雑談しながら未熟なマンゴー、パイナップル、水レモン、クズイモ、厚揚げなどを小さく切り、それをあらかじめ準備してきた辛いピーナツソースで和えて、みんなでにぎやかに食べる。別の人が、プティス（ペースト状のエビ醬）入りサンバル（チリ

社内の人間環境 | エビ加工は女性の仕事？

ソースを添えた揚げ豆腐を仲間たちに勧める。ピーナッツソースもサンバルも絶妙のおいしさ。A T I N A の女性陣がなかなかの料理上手だとわかった。結婚したばかりの人は、同僚たちからたくさんお祝いをもらったお返しに、披露宴から持参した菓子類を分配する。スーパースーパーバイザーも品質管理の担当者も、加工プロセスの契約労働者たちに交じって休憩をとるのがふつうである。

ただ、セクシオン別や勤務開始時期別の「派閥」は存在するようで、とりわけ新参者の中に居心地の悪さを感じたり、不利な待遇を受けていると悩んだりする人がわずかながらいる。班長たちが若い労働者たちにより積極的に働きかけたり、若い人たちが同士が連帯して新しい雰囲気を作ったりするきっかけを与えるスーパースーパーバイザーや管理部門の担当者がいれば、こうした問題はすぐに解決するように思われた。

5 ジェンダーに関すること

* エビ加工は女性の仕事？

A T I N A でエビ加工プロセスに携わる二・三人の労働者には、男性も女性も含まれている。六五…三五で女性が男性より多いとはいえ、男性の数が無視できるほど少ないわけではない。「二、三人の男性の監督を除いて三〇人ほどの女子労働者がいる。彼女たちも日雇いだが、三〜五年の労働経験がある。冷水で洗われたエビの殻をひとつずつ剥く。ゴム手袋をしている」[村井 1998:154]、[引用者註——最終製品に加工する作業場には]男七人、女八三人の月給をもらえる労働者が働いている。サイズを選別する、剥かれた(ビルド)エビや殻つきテールの重さを計る。冷凍パン棒(横三〇、縦二〇センチほどの長方形の平底のブリキ缶)への配列、注水、凍結(マイナス四〇度)、冷凍パンをはずす、

化粧箱に詰める、ダンボール箱に入れる、そして保冷庫に入れる——これが最終段階である」[村井 1998:16]というほどのエビ加工場における男女数の差は、ATINAにはみられない。

「エビ加工作業は女性の仕事である」という固定的なイメージも、少なくともATINAやその周辺地域で働くエビ加工プロセス労働者自身に存在しなかった。「エビの殻をむいたり、選別したりする作業には、たしかに女性が多いわ。でも、男性たちもエビを洗ったり、荷投作業をしたり、パッキングをしたりしているのよ」「男がエビの殻をむいてはいけないうわけはないと思うけど、実際にむいている男はいないね。たぶん、ほかにもっとすべきことがあるってことさ」と男女が口を揃えている。よく見ると、原料外部受入などもっぱら男性が担当する仕事がある。エビの殻をむく女性たちの小さなグループの横に、始終つき添い、女性がむいたエビの籠を持ち上げては、中のエビを水洗いし、次のプロセスへと運ぶ男性もいる。座ってダンボール詰めをするのは女性でも、ダンボールを組み立てるのは男性である。どうやら、少なくともATINA周辺では「エビの殻をむくのは、女性の仕事である」といっても、「エビ加工は、女性の仕事である」とはいえないようである。

「より適性のある役割であると思われる部分を個々人が担当し、協業する」というのが、ATINA周辺でみたエビ加工プロセスである。エビ加工労働者として、男女の区別が厳密に意識されているわけではない。それは、ジャワに一般的な傾向である。男女の差異ばかりでなく、身体的特徴や性格的向き・不向きを個性として受け止める、各人が各人の資質に応じてより可能なこと・より心地よいことを自然に担当するということは、きわめてジャワ的である。大らかなジェンダー観や平等観が存在していること、裏返せばジェンダーやポリティカル・コレクティブ的な平等の視点に「疎い」ことが翻って先進的なジェンダー観や平等観を実践させているようにもみえない。ジャワでは、工場地帯でも農村でもそんな感じであった。エビの籠を持ち上げるのが得意な力持ちの女性や背ワタ取りに熟達した男性がいれば、それらの作業を担当することおそらくそれほど問題はないのだろう。

現在、ATINAで加工プロセスを管理・監視するスーパーバイザーは、すべて男性である。女性の加工労働者

熟練労働力

のほうが多い現状を鑑みても、今後女性スーパーバイザーが採用されることが待たれる。スーパーバイザーになるには、エビ加工労働者からの立候補も許されていて、女性が立候補してもよい雰囲気かATINAには存在している。女性スーパーバイザーの登場は遅かれ早かれ実現すると、調査者個人的には思う。³⁰

6 労働の質に関すること

* 熟練労働力

男女を問わず、ATINAには既婚の加工労働者の占める割合が高い(聞き取り全数の六二・四パーセント)。「女性の大半は独身、『結婚すると、やめるのが普通』と会社の人は言っていた」「村井1988:146」、「エビ冷凍工場で働いているのは、おそらく九割かそれ以上が女性である。そして圧倒的多数が未婚女性である。男性に比べて、女性がエビ冷凍加工の作業に向いているなどということではない。賃金を低く抑えることができる。これが未婚女性を雇用する理由だろう。結婚すれば職を去るのを『普通』としてしまい、回転率も高い。日雇い、パートでも雇いやすい。

³⁰ ATINAの加工労働者の中からスーパーバイザーへの立候補者がなかなか現れにくい理由は、ジャワ人の気質として「自分のような者が立候補して、ほかの人に笑われないか」「立候補して、採用されなかつたら恥ずかしい」という感情が男女ともに強いためである。同僚や現役のスーパーバイザーや管理部門スタッフからの緩やかな推薦制のようなものにしたほうが、加工労働者出身の新スーパーバイザーの採用はおこなわれやすいはずである。

エビ加工工場歴

スカル・ブミ社	18人
エラタマ・ブトラマンディリ社	14人
スカル・カトキチ社	11人
マルティ・ブロウン・インドネシア社	5人
サラナ・ウィンドゥ社	3人
ブミ・ムナラ・イントゥルヌサ社	3人
シー・スター社	2人
ミナ・マス社	2人
その他	12人

エビ加工歴

0社	57人
1社	38人
2社	12人
3社	6人
4社以上	0人

(ATINAに勤務する以前から
エビ加工の経験がある人56人
＝聞き取り全数の50.1%)

こうして低賃金エビ女子労働者が生まれる。もちろん、低賃金はエビ労働者だけではない。一般的に失業圧力が強く、低賃金状況にある第三世界の状況が、エビ労働者の賃金にも影を落としているのである」[村井 1998:15]という状況とは明らかに違った状況が、現在のATINAにみられる。

まず、ATINAでは男女同一賃金である。そしてエビを選別したり、殻をむいたりする女性の大半は既婚者である。既婚か未婚か、あるいは年齢によって、賃金水準は変わらない。現在エビ加工会社で欲しているのは、若年不熟練労働力ではなく、すでにほかの工場でエビ加工プロセスにかかわったことのある熟練労働力である。エビ加工経験さえあれば、既婚であっても構わない。ATINAでもそうである。採用試験として実際にエビを手にとつて殻をむいたり、選別したりという実技試験が課されるほど、熟練労働力を欲している。「新卒の若年労働力を探してきて、新たに教育して、エビ加工労働者にさせるためのコストは極力省きたい」「結婚して辞められて、熟練労働力を失いたくない」というのが、エビ加工会社側の思いであろう。

シドアルジョ県界隈のエビ加工会社で「既婚・中高年労働者のポイ捨て」的な状況があまりみられないのは、時代性だろうか、地方性だろうか、新労働法の従業員解雇規定などとの関係があるのだろうか。あるいはエビ加工会社の林立によって、人材確保がとりわけ難しくなっているのだろうか。約二〇年前に「エビと日本人」[村井 1998]で書かれた状況と大きな相違があることをどう説明すればよいのだろうか。ほとんどのエビ加工労働者がいくつも

日本の価値の押し付け? 日本の価値を学ぶ機会?

のエビ加工会社を渡り歩いている理由は、この二〇年間にエビ加工会社が経験した機械化と技術革新、そして経営ノウハウの変化ともおそらく関係している。エビ加工会社が若年労働力ではなく、未婚・既婚を問わず熟練労働力を求める現況をどのようにみるかについて、もう少し判断材料を收拾しなくてはならない。

* 日本の価値の押し付け? 日本の価値を学ぶ機会?

「日本のバイヤーのための上・下段のきれいな配列、このような美意識がインドネシアやインドやメキシコの女工さんたちの労働を規制している。彼女たちはその意味を知っているのだろうか」[村井 1981: 12]、「ヒゲを傷つけてはいけない、背ワタを除去しなければならぬ、大きく見せなければならぬ、上下段をきれいに並べなければならぬ……こうした商品としての価値が、インドやスリランカやインドネシアを『日本のエビ社会』に巻き込んでゆく。そこに住む人びとにとって、これらの価値は、おそらく生きてゆく上でほとんど取るに取らぬ価値であろう」[村井 1981: 13]というのは、調査者個人としてはもっともな主張であると思う。しかし、驚いたことに A T I N A のエビ加工現場ではそうではなかった。背ワタを取るという習慣も、身をピーンと伸ばす美的感覚も、バイキンに対する潔癖さも、エビ加工に携わる労働者たちにとっておもしろい(興味深い)ことであり、勉強したいことであると思われる。彼らは、日本的な意味を知ることには貪欲である。背ワタを取ることが国際社会で生きるために、インドネシアが絶対に学ばなければならないことであるかのように、彼ら一人ひとりと考えている。インドネシアの国家存亡に対して、痛々しいほど真剣である。同時に、個人としての独立や成功も、強く意識している。A T I N A で日本式のエビ加工方法や経営ノウハウを学ぶことは、将来自分で商売を興すときに役立つはずだと本気で考えている労働者が少なくない。

* 疎外労働³¹?!!?

「寒い工場で、立ちづめで、例えば殻を剥く、計量する、箱に詰める、注水する……等の作業をやりつつける。水虫や神経痛や痔になるのではないだろうか。いくつかの工場を見て、わたしはそう思った」[村井1988:16]。頭を取る、殻をむく、背ワタを取る、身をまっすぐに伸ばす、冷凍をする、プラスチック袋にパッキングするなどという作業を、加工労働者は毎日おこないつづける。シンプルな作業に長時間没頭しなければならないのだから、苦痛も感じるだろう。池から届いた容器を持ち上げたり、処理されたエビを冷凍パン枠に乘せたりするだけの、あまり技術をともなわない単純労働も存在するし、それを毎日やりつつげなければならない人がいる。何年間も同じ人が同じ作業を担当する場合のほうが、別の作業セクションに移動する場合より多い。聞き取りをおこなった契約労働者八六人についてみると、ATINAに勤務しはじめてから配置転換があった人は男性一〇人、女性二五人の計三五人(聞き取りをおこなった契約労働者全体の四〇・七パーセント)にすぎない。それ以外の人びとは、入社時からずっとひとつの作業セクションを担当しつつづけてきた。

ところが、わたしたち調査者のようなエビ加工の門外漢が単純労働と即決めつけられない論理が、エビ加工労働者に働いていることにやがて気がついた。加工プロセスに携わる大半の労働者は、現在所属するセクションに満足していて、ほかに変わりたくないらしい。現在のセクションではなく、どこかほかに希望するセクションがある人は男性五人、女性五人の計一〇人(聞き取りをおこなった契約労働者全体の一一・六パーセント)しかない。背ワタを取る人は、今後もずっと背ワタを取りつつげたいという。ほかの担当セクションに移るのは、イヤだと明言する。ATINAで背ワタ取りをする人の多くは、胸頭取りも得意で、凍結パン並べもパッキングもできる。同社では、例えば胸頭取りの作業を終了した労働者が、背ワタ取りやパッキングの作業の手伝いをすることは日常茶飯である。一人ひとりに本来の持ち場があっても、多くの労働者は多種の加工プロセスに馴染み、複数の作業を担当することができる。彼らには、

疎外労働？！？



選別

*31 「資本主義社会では労働者の作った商品が自立して、資本として自分に対立するが、それは自分の労働が他人の労働、強制された労働、自分を苦しめる労働になることを意味する。このことが疎外された労働である。この労働の根源をエマルクスは、資本主義的私的所有、とくに生産手段と生産者である賃労働者の分離に求めた。」（金森久雄ほか編一九九三『経済辞典 新版』第二版有斐閣 四四一頁）

細切れの一部分ではなく、エビ加工プロセスの全体が見えている。エビ加工プロセス全体の中で背ワタを取るものの位置づけ・意味づけができないから、わたしたち部外者には背ワタ取りが単純労働にしか見えない。しかし、加工プロセスの全体の中で背ワタ取りの重要性を理解していて、速く上手に背ワタ取りをおこなう自分の技能に絶対的な自信がある人びとにとって、背ワタ取りは単純労働でも疎外労働でもないのかもしれない。

工場での加工プロセス全体ばかりでなく、加工されるエビがどこで養殖され、どこに輸出されるかについて、A T I N A の加工労働者は社内教育を通じて知らされている。自分たちが加工しようとするエビが、東ジャワ州シドアルジョ県内やグレスリック県、南スラウエシ州の養殖池から運ばれてくることを、そして加工されたエビがすべて日本向け商品であることを、A T I N A の加工プロセス労働者は理解していた。A T I N A で加工するエビが養殖されている場所について、「シドアルジョ、グレスリック、（南）スラウエシ」という程度にはほとんどすべての加工労働者が答えられる間違ったのは六人。A T I N A で加工されたエビの輸出入に関して、ほとんどが「日本」と答えられた（間違ったのは四人／ヨーロッパにも輸出されて



搬入作業



袋詰め

いると勘違いした人がいる。自分の担当する作業がどのように全体につながっているかを知ることによって、ひとつひとつは単純な加工プロセスが疎外労働化されることを防止できているようである。

背ワタ取りの技術向上のため、毎日がトレーニングだと思って、どこかスポーツ的に作業に没頭する人がいる。すでに「プロ」の域に達している背ワタ取り労働者は、自分が得意とし、確実にカネになる仕事をするなかで、たとえそれが単純労働に思える瞬間があったとしても、瞬間の気持ちを比較的ラクに割り切れる。まったく関係のないことを考えながら、鼻歌を歌って時間をやり過ごすことができるし、実際にそうしている（ことも多いと推測する）。

加えて、「ATINAのエビは、インドネシアのほかのエビ加工会社のエビよりずっと清潔で、おいしい」、「新鮮なエビを丁寧に清潔に加工している」という自負も、疎外労働の病理から加工労働者たちを救っているようにみえる。自信を持って製品を生産する喜びは、労働者にとって想像以上に重要であることが聞き取りでわかった。

「今日もエビの殻むきをするの？ 飽きない？」と毎日尋ねる調査者に、「あのね、生きていくって、そういうこと。退屈だなんて言っている暇はないの。退屈するか、食べないか、どちらかを選択するとすれば、当然、退屈でしょ」と毎日ニコニコと答えてくれた少し年配の女性。「作業場は、今日もきつと寒い。若者よ、がんばれ！」と茶化す調査者に、「ははは。がんばるさ。夕方まで働いて、夜はアルン・アルン(街中の広場)に熱いコーヒーを飲みに行こうっ

疎外労働？！？

と」と陽気に反応する独身男性もいた。労働機会の稀少なインドネシアに生きる彼らは、地方最低賃金の水準でATINAに雇われるだけでも幸運だとあつさりしている。現状を受け入れ、卑屈にならないで前向きに生きる労働者たちは、大変魅力的である。みなが悟りの境地を拓いた偉人か哲学者のようにもみえる。(ATINAには申し訳ないが「地方最低賃金でエビの殻をむくという程度の仕事」しか彼らに回ってこないことが、どうにも口惜しい。勤勉さ、頭の回転の速さ、好奇心の旺盛さ、明るさ……、すてきなエビ加工労働者がたくさんいた。機会と適当な指導さえ与えられれば、彼らはもつと高度な仕事も十分こなしていけるだろう。

「コンピュータに向かって一〇年先の取引をおこなっている、自分が世界のどこから買っているモノの大きさも重さも実感できない。一〇年先の自分がどうなっているかわからないのに、一〇年先の取引をしているのが不思議である。買いつけたモノをまたほかの誰かに売るのが、それが何になるのか、具体的に想像できない。にもかかわらず、こうした取引を朝から晩まで電話と電子メールを駆使して、机の前でこなさなくてはならない。毎日同じことの繰り返しである。全体が見えない。一〇年先、二〇年先を追って、いくらやってもキリのない仕事にいつも追われている」といえば誇張しすぎかもしれないが、おそらくH・アレントが「人間の条件」の中で世界疎外と称したものに通じるような、おおよそそんな感じが日本の企業社会に一般的な疎外労働であろう。そのせいで、多くの日本人が精神的に病んでいる。ATINAのエビ加工労働者が置かれている労働環境は、それとはまったく違っていた。インドネシアのエビ加工労働者を知ることとは、フェアトレードの理念の実現に向けて必要というばかりでなく、日本人を疎外労働から解放するヒントにもひそかにつながっているのではないだろうか。



工場内写真(殻むき)

7 エビ加工労働者による A T I N A への評価

* A T I N A の優れた点

ここで今一度、加工労働者として働く人びとによる A T I N A への評価をまとめておきたい。彼らが A T I N A をとくに積極的に評価する理由は、①補助金制度により、安定的な月給が支給されること、②質的³²にも量的³³にも満足できる食事がつねに支給されること、③すべての加工労働者に一律一日六五〇〇ルピア(六五円)の交通費が支給されること、④契約労働者であっても、国が運営するジャムソステックか民間シマス社の保険のいずれかに加入できること、⑤レバラン時も含め、比較的まとまった休暇が取りやすいこと、⑥家族的な職場の雰囲気や上司や同僚との心地よい関係があることに求められる。

ただし、ジャカルタ首都圏周辺の工場地帯や A T I N A 以外の外資系企業での勤務経験がある人からは、「A T I N A の給与水準や福利厚生水準はごく平均的である。他社と比較してとくに優れたところはない」という声もある。

* A T I N A に改善を求める点

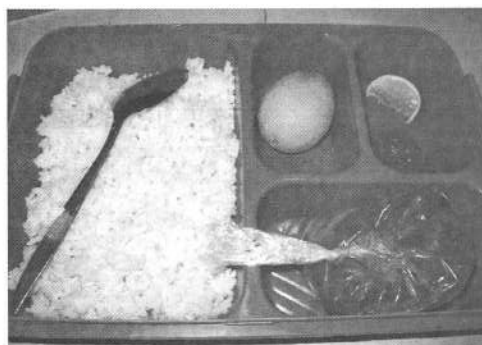
同社のエビ加工労働者たちの悲願は、①期限つき契約雇用者から正規雇用者にしてほしいということにある。現状に大きな不満はないにしろ、当分は工場労働を続けるほかに生計を立てる道のない彼らにとって、簡単に切り捨てられないステータスと、もしものときに支給される退職金は、何ものにも代えがたい魅力である。②

ATINA の優れた点 | ATINA に改善を求める点

*32 昼夜でケータリング会社が異なり、夕食のほうが断然おいしいという声があった。テンペ（大豆発酵食品、豆腐、卵が日常的なたんぱく源である労働者にとって、ATINA で支給される食事に毎回肉か魚介類のいずれかが含まれているのは嬉しい。*33 ごはんのおかわりを自由にし、労働者がおなかいっぱい食べられるよう工夫されている。*34 新労働法第九九条に「すべての労働者とその家族は、ジャムソステックを受ける権利を持つ」とされている。



できたての昼食が届く（ケータリング）



ある日の昼食



昼食の準備をする

(ATINAの事業体制では難しいとわかっていてもなお)家族の都合に合わせた休日の設定を希望する人が多かった。また、③残業代の昇給システムの見直し(時間ごとのスライド昇給制の採用)³⁵や④休日・祝日労働に対する手当の支給についても労働者たちの声が上がっている。

ATINAが長期的な事業ビジョンを持つことが、自己の安定的雇用につながると冷静に考えている加工労働者も多く、⑤定期的なボーナスの支給を要求する人(これを要求する人も、もちろんいる)よりも、⑥「ATINAが自社工場を持ち、経営体制を固めてほしい」と希望する人のほうが多かったのが印象的である。自社工場の所有に対する要望は、現在同社がリースする工場用地や建物が手狭で、実際に業務に差し支えがあると感じている人が多いことも反映する。

正規雇用の労働者たちからは、⑦「残業時間³⁶の上限をなくしてほしい」「六〇時間以上の残業代の支給なしにより、労働意欲が削がれる」という声が多かった。なかでも、技師たちがこうむる休日シフトや残業の問題は深刻である。ささやかながら、無視できないほどたくさんの人から声が上がったのが、⑧THRのひとつとして、ATINAで生産したエコシュリンプを支給してほしいという要求であった。ATINAのエビ加工労働者は、加工するだけでなく、エビを食べたいと思っている。彼らはエコシュリンプが飛びきりおいしいことを誰よりも知っている。

加工プロセスに携わる労働者に「社内に託児所を作してほしい」「会社が寄宿舎を準備してくれば」などという大きな要求をする人は皆無であった。試しにわたしたち調査者から「ATINAの構内に託児所があったらどう？」と尋ねると、「今は、二歳の子どもを託児所に預けるのに、月額二五万ルピア(二五〇〇円)を支払っているし、送り迎えもしなければならぬ。ATINAに託児所サービスができるなんてありえないと思うけど、もしあったら便利ね」と、ある労働者は夢見心地の反応を示した。エビ加工労働者たちは、かなりの現実主義者である。長期的雇用契約や残業代の昇給は希求しても、社内託児所や寄宿舎の設置にまでは思えばないし、仮にそういう話を持ち出されても、絶対に実現しない夢物語であるにとらえる人びとである。

8 他工場の事例

ATINAを相対的に評価するための材料として、ここでは他工場の事例をふたつ挙げておく。

〔中ジャワ州繊維工場の事例〕

スリさん(既婚、一九八〇年生まれ)は、中ジャワ州クラテン県ウエディ郡の農村の出身。三人の乳幼児を育てるのに、毎日目が回るほど忙しい。七カ月になる次男を背負いながら、三歳の長女を自転車に乗せて、畑に向かうことも多い。同郷出身の夫は、地元でメロン栽培に携わる農業労働者である。

結婚前のスリさんは、隣県スコハルジョ県の繊維会社A社で働いていた。同社が工場のラインに立つ労働者を募集していることは、高等学校を卒業してしばらく経ったところ、近所に住む同級生を通じて知った。すぐに同社へ履歴書を持ち込んだところ、入社試験を受けさせてもらえて、合格した。一九九九年のことである。三カ月の試用期

³⁵ トウベル地区でATINAと同じ並びで換業する家電メーカーのM社など、近隣各種工場の多くは、新労働法の規定⁽²⁴⁾参照にしたがって残業代のスライド式昇給制を採っている。

³⁶ 「残業は労働者との合意の上、一日三時間以内、週一四時間以下」という規定が、新労働法にある。したがって「残業代は月六〇時間で打ち切る」「労働者がそれ以上の仕事量を抱えているならば、体制そのものを見直す必要がある」というATINAの姿勢は、ごく正常な判断であるように思われる。実際には、前述のとおり二〇一一年一月より同社における残業時間の上限は撤廃されている。

間を経て、そのまま正規雇用労働者になることもできた。当時、契約労働者という制度は存在せず、スリさんと同様、A社で働く人はみな、簡単に正規雇用にこぎつけた。基本給は月額一六万五〇〇〇ルピア(二四八巴)³⁷。残業代は、最初の一時間が一八〇〇ルピア(三・四巴)、それ以降は時給二八〇〇ルピア(三六・五巴)であった。A社での残業は多く、毎月の手取りは大変よかった。

二〇〇九年、A社の工場のラインに立つ労働者のほとんどが契約労働者になっていて、容易には正規雇用労働者にならない。スリさんのいちばん下の妹(未婚、一九九〇年生まれ)は、二〇〇七年から同社で契約労働者として働いている。二〇〇九年の基本給は月額七〇万ルピア(七〇〇〇巴)。いっぽう、スリさんのすぐ下の妹(既婚、生年不明)は、クラテン県の県庁所在地にある縫製工場に勤務する。彼女の場合、正規雇用労働者のステータスを与えられているにもかかわらず、勤務時間に応じて日割りで支払われる賃金制度のために、月収としては結局地方最低賃金レベル以下の稼ぎにしかない。食事手当も交通費も支給されない。「A社の待遇はかなりよい。妹やかつての姉の状況がうらやましい」と、彼女は浮かない表情をみせた。「中小縫製工場の多いクラテン県の地方最低賃金は、他地域に比べてなぜか不当に低く設定されているように思われる」ことにも、彼女の不満がある。クラテン県の物価は隣接するジョグジャカルタ特別州でよりも高いのに、クラテン県の地方最低賃金はジョグジャカルタ特別州でよりも低い。彼女の夫は、Tシャツの図柄を印刷する仕事をしている。ミシンと印刷機を購入し、どこからオーダーを取ってきて、夫婦自前でTシャツ卸しの商売をするのが、彼らの夢である。

スリさんの話に戻ろう。クラテン県ウエディ郡の村からスコハルジョ県スコハルジョ郡にあるA社まではバイクで一時間の距離であるが、シフト制で働く工場労働者にとって毎日の長距離通勤は堪える。そこでスリさんは、社の近くに下宿住まいを始め、休暇には地元へ帰省するという生活をしていった。バス・トイレ共同の質素な下宿が、当時月額二万五〇〇〇ルピア(三二五巴)であった。

一九九〇年代末のA社では、労働者たちに対して一日一回の食事手当が支給³⁹されたり、構内にある診療所の利用

第一部 エビ加工労働者という仕事

8. 他工場の事例

中ジャワ州繊維工場の事例

が許可されたりしていた。風邪やちよつとしたケガなら、問題はなかった。しかし、社として労働者をジャムソステックに加入させるわけではなかったため、病院に入院とでもなれば、入院手続きや支払いの一切を労働者自身が負担するほかなかった。

一九九九年当初、基本給と残業代で一カ月間におよそ四八万五〇〇〇ルピア(六三〇〇円)を稼ぐことができた、とスリさんは言う。二〇〇四年、結婚を機に同社を退職する間際の彼女の基本給は月額三六万五〇〇〇ルピア(四〇八七⁴⁰円)、残業代と合わせると手取りで月一三〇万ルピア(二万四五二五円)ほどになっていた。このころ、下宿代は月額五万ルピア(五五九円)だったが、ひとつの部屋を同僚とシェアして、生活費を切り詰め、貯金を増やした。

小さな子どもを三人抱えて、夫の農業収入⁴¹だけですべてをまかなう暮らしをしている今、「仕事が単純とか疲れ

³⁷ 一九九九年の為替レートは、一円＝七六・八ルピア。

³⁸ 二〇〇九年の地方最低賃金をみると、クラテン県では月額六八万五〇〇〇ルピア(六八五〇円)、ジョグジャカルタ特別州では同七〇万ルピア(七〇〇〇円)である。前述のとおり、シダルジョ県では同九万五〇〇〇ルピア(九五〇〇円)である。地方最低賃金が高い地域は東ジャワ州と中ジャワ州に集まっている。東ジャワ州プリタル県(同五七万ルピア)、マティウン県(同六二万五〇〇〇ルピア)、中ジャワ州ブルウオルジョ県(同六四万三〇〇〇ルピア)、ブロラ県(同六七万五〇〇〇ルピア)、ウオノギリ県(同五六万ルピア)、スコハルジョ県(同六五万ルピア)、トゥガル県(同六〇万ルピア)、プレブス県(同五七万五〇〇〇ルピア)の低さが目立つ。西ジャワ州では、スカプミ県(同六三万ルピア)が低い。ATINAのあるシダルジョ県を含め、ジャワ島の中でも外資系企業が操業する工業団地エリアの地方最低賃金は、相対的に高い。バンテン州タンゲラン県(同一〇四万四五〇〇ルピア＝一万四四五円)、西ジャワ州プカシ県(同一〇八万四一四〇ルピア＝一万八四一円)、同バンドウン県(同一〇四万九五〇〇ルピア＝一万一〇〇円)、同カラワン県(同一〇五万八〇〇〇ルピア＝一万五八〇円)、東ジャワ州バスルアン県(同九万五〇〇〇ルピア＝九五五〇円)、同グレシック県(同九万七六一二四ルピア＝九七一六円)などとなっている。

³⁹ 食事の現物支給ではなく、食費の五〇～七〇パーセント相当の金額が現金で補償された。

⁴⁰ 二〇〇四年の為替レートは、一円＝八九・五ルピア。

⁴¹ 二〇〇九年現在、月額換算で約一〇〇万ルピア(二万円)程度のメロン栽培収入と、米やピーナッツなど作物栽培による不定期収入である。

るとか、まったく思わないわけではなかったけど、それが苦でA社を辞めたいと考えたことは一度もなかったわ。工場労働は農業労働より格好いいと思っていたし、何よりリッチだった。自由になるお金がたくさんあったA社勤務時代が、本当に懐かしい」と、スリさんは回顧する。「経済的に厳しい現状に比べると、いっそうそのように思われてくる」という要素を割り引いても、彼女にとって工場労働者としての青春は輝かしい時代だった。

〔東ジャワ州プラスチック工場的事例〕

東ジャワ州マラン県の北部、スラバヤ―マラン幹線道路沿いに、プラスチック製品の加工会社B社がある。一九七〇年代末に操業を開始していて、オーナーは華人系インドネシア人である。「工場の中は整理整頓されている」と、B社に勤める女性が話していた。

同社の事務系正規雇用労働者には、勤続年数と役職に応じて地方最低賃金レベル以上の月給が支払われる。同社に正規雇用労働者としてすでに八年間勤めている女性は、「月給は安いけど、地元で働けるのが魅力」と笑う。同社の加工プロセスラインに立つのは、正規雇用労働者と契約雇用労働者のほか、社が直接雇用契約を交わさない労働者である。契約雇用労働者よりも正規雇用労働者のほうが多い。六時～一四時、一四時～二二時、二二時～六時という三つの時間帯によるシフト制で、それぞれの時間帯に二時間ずつの休憩時間が設定されている。契約雇用労働者には、地方最低賃金レベルの支払いのほか、正規雇用労働者と同様に、食費の一部補助と交通費が支給される。残業には、最初の一時間から二時間、三時間と延びるごとに追加賃金に加算されるスライド式昇給制を採る。しかし残業そのものが減少傾向にあり、最近、労働者たちはほとんど定時帰宅している。B社では、正規雇用労働者と一定期間以上雇用されてきた契約雇用労働者に対して、一律ジャムソステックの保険が適応される。年間六日

まで、個人的な理由で休日を取ることも、規則として許可される。出産前一カ月、出産後二カ月までの産休も取得してよい。構内には食堂、診療所、共同購入所が設けられ、同社で働く人ならば誰でも自由に利用できる。

アニさん(女性、一九八〇年代生まれ)は、労働待機中の身。ここ四年間はB社関連の仕事をしてきたが、ここに来て仕事が多くなった。彼女はB社の正規雇用労働者でも契約雇用労働者でもない。ボス(中締め)がB社から取ってくる請負業務を、ボスの命令でこなす労働者である。アニさんとB社との間に直接的な雇用関係はない。だからB社から交通費や食費の補助も休暇取得の権利も何も与えられることなく、彼女はボスからの日当だけを受け取る。B社の煩雑期には、ボスのところに請負業務がドサツときて、一〇日から二週間ほどの期間、猛烈に働くことができる。その期間ばかりは、B社の社員よりはるかに実入りがよい。ただし、現在のような閑散期には、まったく仕事にありつくことができない。二〇〇三年ごろ、彼女は東ジャワ州パスルアン県パンダアンにあるC社(丁子たばこ企業で、やはり請負労働をしていた。一週間で二五万ルピア(三二四九円)⁴²)プラス残業代を稼いだことを思うと、労働者を取り巻くインドネシアの経済環境は今よりも少し少なかった。いつまたB社に仕事があるのか、もうないのか、アニさんには不安な日々が続く。

*42 ニ〇〇三年の為替レートは、一円＝七九・四ルピア。

ATINA加工労働者エッセイ 「ATINAとわたし」

このブックレット完成にあわせて、2011年2月、ATINAからエビ加工労働者の代表3名を日本に招待し、調査報告会をおこなうことにした。その代表を選ぶに当たり、ATINAでは日本行きを希望する立候補者を募り、その条件として「ATINAとわたし」と題したエッセイを提出してもらい、面接もおこなった。日本行きには、加工労働者のほか、技術部門、清掃担当者、警備員などさまざまな部門から立候補の手があがった。ここに掲載する3名は、30人の応募者の中から選ばれた、ATINAの代表者として日本にやってくる加工労働者たちのエッセイである。



ヌル・リスマロ

殻むき・背ワタ取り
セクション班長
(2010年下旬より
選別セクション班長)
2005年5月より勤務

ATINAは、わたしの生活の一部です。ATINAがあって、わたしたち家族に将来の夢や希望があります。

ATINAの工員になるまで長いあいだ待ちましたが、最終的には希望どおり入社できました。入社したてのころは、工員としての義務がいっぱいで、たいへんだとも思いました。当初、工場の清潔さと加工場所に入るまえにする手洗の方法が、とても印象的でした。前にいたエビ加工工場に比べて、床に落ちたエビの取り扱いひとつにしても、ATINAは清潔な加工プロセスを実施しています。

わたしは、ずっと殻むき・背ワタ取りセクションに配属され、職場の信頼を得て、今は殻むき・背ワタ取り部門の班長になっています。信頼され、役職があるということは、わたしにとって大きな挑戦です。若い部下たちを率いて、上手に・適切に加工されるべき山積みの原料エビと格闘するのですから。「早く・適切に」というのが、わたしの作業上のモットーです。これは、どのセクションでも通用することだと思います。こうした精神をもって、ATINAをもっと進歩的で、強い企業にしていきたいのです。部下たちのことも、どんなセクションでも一生懸命働く、よき工員に育てるつもりです。

ATINAをよい企業にするには、工員が協力し、助け合って、企業が目標とする基準の製品加工をおこなっていかなくてはなりません。一般工員、班長、スーパーバイザー、品質管理担当、スタッフとのあいだの円満な人間関係も、よい企業であることにつながるはずです。

ATINAが工員に対して人間的な労働環境を整備していることは、全ての工員たちの健康保険(ジャムソステック(労働者総合社会保険))への加入にもみられます。こうした体制によって、工員の労働意欲がますます湧きます。昼食とミルクが準備されているのも嬉しいですね。もっといえば、労働時間制でなく、月給制であることや交通費の支給も、

魅力的です。ATINA はじゅうぶんに工員を支援してくれています。それゆえ、ATINA の工員として、自分が社のためににかよいことができないかと考えます。製品に対して責任感のある工員になること、消費者から苦情の出ない製品を作るために、つねに衛生管理に目配りすること、本気で品質管理をすることで、今のところ ATINA の製品は日本でよく売れているのでしょう。

ATINA には、当初は社に支援されていましたが、今は自立的に運営される協同組合があって、工員の福利厚生に役立っています。社と周辺住民の良好な関係、災害支援活動、社内レクリエーションなども、ATINA では生産ラインに立つ工員を巻き込んで展開します。ATINA の工員がもっとも望んでいるのは、製品が多くの人びとに愛され、社が自社工場を持ち、全工員の福利厚生をますます保証してくれるようになればということです。どうかこれからも ATINA に幸ありますように！



ラハユ・ニングシ

選別セクション

2005年5月より勤務

ATINA はわたしにとって奮闘の場であり、希望を託す場でもあります。ATINA はわたしの家庭を経済的に支えるためにわたしを奮起させてくれているのです。

まず、わたしと ATINA は次のエピソードから始まります。

2005 年 3 月、わたしは自分の家の土台を作る工事に取り掛かりました。ジャワでは昔から家を建てたあとと運が遠ざかるといふ言い伝えがあります。これがまさにわたしが経験したことです。家を建てはじめた矢先に、わたしと夫は二人とも失職してしまっただけです。でもアラールの神はわたしたちを救ってくれました。失職してからわずか 2 週間後に、わたしは幸運

にも ATINA に採用されたのです。そして、夫もまもなく復職することができました。

その頃、わたしと夫は家を建てるために銀行からお金を借りて、その返済に苦勞していました。ATINA で働きはじめてから、ATINA からの給料はすべて家の建設、改築費用に充てていました。ですからわたしは工場の友達にわたしの家のことを「ATINA の家」と冗談に言っていました。

ATINA で働くことは決して容易いことでもありません。大変なこともあります。その例をひとつお話します。それは、わたしが ATINA で働きはじめた頃のことです。その頃、わたしはまだ自分のオートバイを持っていませんでした。ATINA に通勤するために公共交通機関(マイクロレット=乗り合いバン)を利用していました。皆さんもご承知のよう

に、ATINA は新鮮なエビだけ加工している会社です。ほかのエビ工場のように、定時に加工作業を終了して加工しきれなかったエビを翌日に回すということはしません。仕入れた原料は同日中に処理しなければなりません。これは ATINA の品質に対する責任であり、従業員である私たちもそのことを良く理解しています。ですから、結果として朝から夜遅くまで仕事をするのがよくあります。

朝早く出勤することは問題ありません。しかし……夜遅く帰宅することは、ちょっと怖いと思っていました。わたしの家は工場から 21 ～ 23km。そしてとうとう怖いことを体験するはめに陥ってしまったのです。その日、加工作業は夜中午前 0 時に終わりました。わたしの家に帰るにはマイクロレットを乗り継がなければならず、いつものようにシダルジョ・モールの前で乗り継ぎのマイクロレットを待っていました。その日は雨が降ったあとだったので、モールの前は人影もなくひっそりしていました。怖いと思っていましたが、その時一台のタクシーがわたしの前で止まり、二人の男がわたしにタクシーに乗れと迫ってきました。わたしは恐くなって、ナシ・ゴレン(炒飯)の屋台に逃げ込み助けを求めました。幸い事はそれで済みました。翌日、この体験を仲間の工員たちに話すひとりの同僚が夜遅くなったら彼女の下宿に泊まるよう勧めてくれました。それからわたしは夫の許可を得て、仕事で遅くなるときは同僚の下宿に泊まるようにしたのです。数ヶ月後にわたしはオートバイを買うことができました。これも ATINA で一生懸命仕事をした結果だと喜びました。

ATINA はすべての従業員にとって輝く希望です。従業員の生活や福利厚生を向上させようと努力している会社です。ですから、ATINA に希望を託すことは空しいことではありません。例えば、給与や健康保険について、何か問題があると必ず従業員の意見を諮るというのはインドネシアの会社では ATINA だけではないでしょうか。給食の内容についてさえも従業員に意見を求める会社です。要するに ATINA では選択肢があるのです。ですから、わたしたち従業員は仕事することを強制されていると感じることはありません。

工場について言えば、ATINA は衛生管理に厳しく、ほかの多くのエビ工場に比べるとエビの新鮮さから施設の清潔さという点で優れています。わたしは胸を張って ATINA の製品は“Best Quality”であり 100% その安全を保証できると言えます。このようにわたしが言えるのも、日頃 ATINA が高品質を維持するために、例えばすべての工員に GMP (適正製造基準)、SSOP (衛生標準作業手順)、HACCP (危害分析重要管理点方式) といった研修を定期的に受けさせており、それが作業で実践されているからです。

わたしははこういう会社 ATINA の発展を祈り、希望を託しています。ATINA が早く自社工場を持てますように。そして、わたしたち従業員の願い—正社員になること—もいつの日か実現することと信じています。ATINA は従業員の願いに耳を傾ける会社ですから。



ワワン・ハリー・ヌグロホ

製造スーパーバイザー

2005年2月より勤務

人生のうちの半分は、仕事です。ぼくの24時間のうち12時間は、ATINAとともにあります。2004年末、東ジャワ州マラン市にある大学を卒業したころ、「水産加工分野の外国企業が、品質管理担当を一名募集中」という広告が有力紙に載りぼくはそれに関心を持ちました。「応募してみたい」「加工技術専攻だったぼくの学歴にぴったりだ」と思いました。

何段階かの試験を経て、ぼくはATINAに採用されました。ATINAでぼくに与えられた仕事は、エビ養殖者から集荷所へ送られてくる原料のエビの品質を管理する、倉庫・品質管理

担当でした。仕事自体は難しそうには思えませんでした。実際に現場でやってみると、死ぬほどたいへんなことだとわかりました。

ATINAでの第一日目、ぼくはシドアルジョ県ボロン郡から東へ18km地点の、県東端に位置する第7エビ集荷場(G7)に配置されました。そこへ向かう道は埃っぽく、採掘した砂を運ぶトラックの轍でデコボコでした。目的地まで半分ほどの道のりを行くと、そこは住民のほとんどいない小さな集落がやっとひとつあるくらいの、人影まばらなところでした。

家からバイクで約1時間半の距離にあるグレシック県での勤務は、さらに辛いものでした。朝6時に家を出て、8時から倉庫での作業を開始、ときに夜更けまで働きました。一日が長くて、疲れました。疲れ果てて、帰宅せず、そのまま倉庫で寝る日もありました。当時、家庭はどうでもよかったと言ってもよいでしょう。小さな借家に妊娠中の妻を残し、仕事に没頭しました。「今日、帰らない。留守中、気をつけて」「何かあったら、電話か携帯メールで」という携帯メールのメッセージを送信するのが精一杯でした。とはいえ、消費者に満足してもらえるよう、最終パッキングの段階まで原料の品質とトレサビリティを監視するのが倉庫・品質管理担当の役割ですから、それをわきまえ、どんなことも楽しくこなしてきたつもりです。

2年間、このような倉庫・品質管理の仕事をしたあと、今度は原料受入ラインを監視する工場内の品質管理担当になりました。製品の質を決定する先鋒としてのこの仕事は、簡単であるとは言えません。製品の質は、最高の品質の原料を受け入れるかどうかによって左右されます。ですから、ぼくは細心の注意を払って仕事をこなさなくてはなりません。自分のエビをATINA社に買ってもらいたいエビ搬入者やエビ養殖者とも直接向き合わなければならないかもしれません。言い合いになったり、少し粗野な態度をとってしまったりすることもあったのは、それぞれの立場でお互いの利益を死守しなければならなかったからです。そういうときも含め、常日頃、すべてに賢明さを尽くして立ち向かうべきだと思います。

ています。

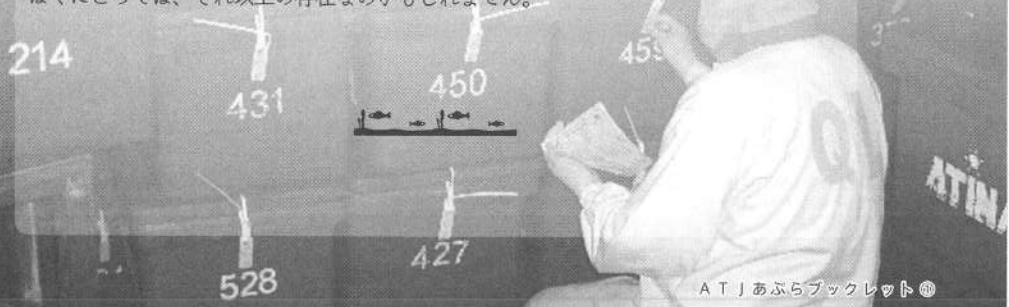
1年間、原料内部受入の品質管理を担当したのち、今度は製造のスーパーバイザーという新たな任務が与えられました。ここに配属されるとは、思ってもみませんでした。凍結パン並べ、バックিং、冷蔵・冷凍庫のセクションにおけるスーパーバイザーという任務は、ぼくにとって新しい挑戦でした。生産ラインに立つ工員さんたちを監督し、特定の工程で工員さんたちが必要とするもの、生産時間や生産性などを計算したり、冷蔵・冷凍庫を出入りして在庫を監視したりすることを学ばなくてはなりません。何かを計算するだけなら、すぐにできるようになるかもしれませんが、さまざまな新しいことが重なり、ぼくにとっては試練のときでした。すぐに管理できるようになったこともありました。工員さんたちを監督できるようになるにはずいぶん時間がかかりました。ボタンを押したら自動的に動く機械を制御するのと違い、人間を動かすのは難しいのです。自分が監督する工員さん一人ひとりの性格を知るために、勤務時間外にも彼らとできるだけ話をしました。

さらに1年後、原料受入(原料受入、胸頭取りから選別まで)の製造スーパーバイザーになりました。今回も、以前と同じく、受入担当の先鋒です。以前は搬入されてくる原料の質だけを管理したのですが、今度はそればかりでなく、量、サイズ、鮮度を管理し、さらにそれを加工する工員さんたちの仕事をアレンジするという具合に、何もかもをぼくが管理します。

自分の下にいる工員さんたちが一生懸命働いていると嬉しいです。工員さんたちは、要求される高い生産性に応えながら、品質にも気を遣います。これがATINAのすごいところでしょう。妻がかつて品質管理担当として働いていた別の水産加工工場と比べてみれば、ATINAがいかに優れているかを実感します。

工員さんたちとの会話に努めてきたからでしょうか、彼らの情報ツール、声を伝える媒体である構内壁新聞を発行するRostrumの編集長に選ばれたこともあります。Rostrumの活動による功績のひとつは、協同組合の結成です。

このように、ぼくはこれまでATINAとともに歩んできました。ATINAはぼくの人生や生活の一部になっています。ATINAのことを自分の家族のように思っています。いや、ぼくにとっては、それ以上の存在なのかもしれません。



第 2 部

工と工賃のありかた

1 エビ加工労働者の家族と生活

* 家族構成

子どもの数(83人)	
なし(妊娠中を含む)	12人
1人	40人
2人	21人
3人	6人
4人	1人
不明	3人

世帯当たりの成員数(113人)			
1人世帯	18人	6人世帯	14人
2人世帯	13人	7人世帯	3人
3人世帯	30人	8人世帯	1人
4人世帯	21人	不明	1人
5人世帯	12人		
(世帯平均 4.0人)			

聞き取りをおこなったATINAの労働者(一三人)に関して、一世帯当たりの人数は平均四・〇人であった。これは彼らの世帯がジャワ社会に一般的な核家族を基本とする家族構成になっていることを示す。直系家族型世帯は少なく、結婚した息子・娘夫婦は、親夫婦の屋敷地内に家屋を建てて別世帯として住むか、別の場所に家を設けて独立する。ATINAでの場合、結婚したばかりの二〇歳代の労働者が多いため、まだ持ち家がないというケースが散見される。妻あるいは夫がATINAのあるシドアルジョ県グダングアン郡内またはその周辺の出身であることも多い。したがって、親や義理の親の家に同居することで、核家族プラスアルファ(父母、義父母、兄弟姉妹、いとこなど)の家族構成になっている場合もある。独身の労働者には、一人住まい(下宿)のほか、親元から通動する人がいる。

既婚者および未亡人(八三人)について子どもの数を調べると、子ども一人世帯が四〇人、子ども二人世帯が二人、子ども三人世帯が六人、子ども四人世帯が一人、子どもなし世帯が一〇人、妊娠中が二人、子どもの数不明が三人であった。インドネシアの家族計画をしっかりと守る世代がATINAの働き手である。所得水準と照らし合わせても、多くのエビ加工労働者は「子どもは二人で十分」であると

第二部 エビ加工労働者の暮らし

1. エビ加工労働者の家族と生活

家族構成 | 家計や経済生活

聞き取り対象者の配偶者の仕事	
工場労働者	20人
建設現場労働者	8人
会社員	8人
小規模商業従事者	6人
自動車・バイク修理工	4人

子どもをみる人	
配偶者	20人
父母	10人
養父母	8人
保育所	5人
兄弟姉妹・いとこ	3人
隣人	2人

子どもの年齢層	
5歳未満	43人
幼稚園児	6人
学齢期	17人
不明	5人

思っている。

子どもがいると答えた人のうち、子どもの年齢層をみると、五歳未満の乳幼児が四三人、幼稚園児が六人、小学校から高等学校までの就学児童・生徒が一七人、不明五人であった。ATINAには、まだ二〇歳代の若い従業員が多いので、乳幼児のいる世帯が目立つ。また、多くのエビ加工労働者自身が高等学校まで卒業しているため、経済的な苦労はあっても、自分の子どもにも高等学校レベル以上の教育を与えたいと思っている。

ATINAでの就業中、配偶者、父母、義父母、兄弟姉妹、いとこ、隣人に乳幼児をみてもらうほか、託児所に預けているという人がいた。一カ月の託児所費用は、約二五万〜三〇万ルピア（二五〇〇〜三〇〇〇円）。ATINAでもらう月給の約四分の一であるから、けっして安くはない。子どもを預けてでも、エビの殻をむいて月給をもらえば、託児所への支払いをすませたあと手元に残ったおカネで子どもに粉ミルクでも靴の一足でも買ってやれるというママたちの気持ちが神々しい。

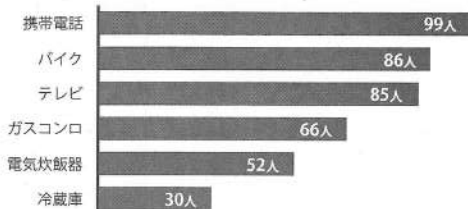
* 家計や経済生活

ATINAで働く既婚者の多くが、夫婦共稼ぎである。配偶者が仕事を持っていないと答えたのは一九人（聞き取りをおこなった既婚者の二六・八パーセント）にすぎない。地方最低賃金で働く労働者が世帯を維持していくのは大変で、配偶者と二人で力を合わせてがんばらなくてはならない。二人で働いてこそ、一家が衣食住をどうにか満

居住形態(113人)

持ち家	23人
借家	13人
親の家	29人
義親の家	14人
兄弟姉妹、いとこの家	1人
下宿	32人
不明	1人

【特定消費財所有者数】



たしたり、子どもにミルクを買ったり、小遣い銭をやったりできる。

配偶者の仕事には、工場労働者(二〇人)、建設現場工(八人)、会社員(八人)、小規模商業(六人)、自動車・バイク修理工(四人)などがあつた。すなわち、ATINAのエビ加工労働者の多くは、別の工場労働者、各種「インフォーマル・セクター」業種や小規模自営業で働く人を配偶者に行っている。ATINAで共働きする人は四人(二夫婦)いる。こうした夫婦共稼ぎ世帯の場合、それぞれが少なくとも地方最低賃金レベルの月給を稼ぐとして、一世帯の所得は月額一五〇万〜二〇〇万ルピア(二万五〇〇〇〜二万円)であろうことが推測される。

ATINAのエビ加工労働者がどんな消費財を所有しているのか、調べてみた。携帯電話の所有率は八七・七パーセント(聞き取りをおこなった一三人のうち九人)、同バイク七六・一パーセント(同八六人)、同テレビ七五・二パーセント(同八五人)、同ガスコンロ五八・四パーセント(同六六人)、同電気炊飯器四六・〇パーセント(同五二人)、同冷蔵庫二六・五パーセント(同三〇人)となっている。ガスコンロは、政府からの無償支援によって最近得た人が多かった。高価なバイク(二〇〇〇万ルピア〜一五〇〇万ルピア)(一〇万〜一五万円)／二〜三年月賦で、月々の支払いは四〇万〜五〇万ルピア(四〇〇〇〜五〇〇〇円)になっているもよう／月賦で支払う総額は、一括現金払いよりかなり割高を所有しているのに、比較的安価な約三〇万〜五〇万ルピア(三〇〇〇〜五〇〇〇円)で入手可能な電気炊飯器を持たないのは、必要性を考慮してのことである。電気炊飯器がなくても、鍋さえあればごはんを炊くのにそれほど困らない。毎日公共交通手段で移動するとなれば、長期的には金銭的な面でも時間的な面でも大きな損になると

第二部 エビ加工労働者の暮らし

1. エビ加工労働者の家族と生活

家計や経済生活

*43 聞き取りをおこなった下宿者三人のうち、一九人がATINAに近く近いスナナ通りに、ほか四人がATINAのあるトゥベル地区内に住んでいる。



仕事後、コーヒーでひと休み



ATINA周辺の工場労働者が常連になっている食堂のひとつ

計算しているから、多くの人はバイクを月賦で購入する。

夫婦共稼ぎで、衣食住をまかない、子どもを就学させている既婚者には、外食は極力控え、自炊をする世帯が圧倒的に多い。しかし未婚の下宿者の中には、まったく食事を作らない人（二人）もいた。彼らの下宿先周辺には、早朝から深夜まで営業する安い食堂（食五〇〇ルピア（五〇円程度）、カキリマ（屋台）、コーヒースタンドがたくさんある。男性下宿人たちは、食後もコーヒーを飲みながら長々と食堂やスタンドに粘り、仲間たちと時間を過ごすのが楽しいようである。女性の下宿人は、外で買ったものを下宿に持ち帰る。食堂やコーヒースタンドで飲食することに抵抗を感じるジャワ人女性が多い。未婚の女工さんたちには、とりわけ恥じらいも強いのだろう。

ATINAのエビ加工労働者の居住形態については、家族構成の部分ですでに触れている。数字で詳しくみると、持ち家に住んでいる人二三人、借家に住んでいる人一三人、下宿に住んでいる人三二人、父母の家に住んでいる人二九人、義父母の家に住んでいる人一四人、そのほか兄弟姉妹や親戚のところに住んでいる人一一人、不明一人であった。

下宿や借家の場合、ATINAに程近いスナナ通り界限（あるいはシダルジョ県グダガン郡トゥベル地区内）に住んでいることが多い。^{*43} 独身者あるいは夫婦の下宿に



ATINA周辺の工場労働者たちが生活する下宿街(スナタナ通り)

は、一カ月一〇万〜一五万ルピア(一〇〇〇〜一五〇〇円)の価格帯の、三×二メートル程度の広さのワンルーム(バス・トイレ、キッチン共同)が好んで選ばれる。テレビや扇風機など所有物に合わせて、電気代として別途一万〜二万ルピア(一〇〇〜二〇〇円)を徴収されることも多い。工場労働者たちが借家を探す場合、年間二〇〇万〜三〇〇万ルピア(二〜三万円)の価格帯の、一部屋あるいは二部屋にリビングとキッチンとバス・トイレがついた1DKあるいは2DKタイプの物件をターゲットにする。たいいていの労働者は、夫婦二人なら下宿で我慢し、子どもが生まれればできる限り借家へという決断を下すようである。

通勤形態は、バイク通勤六五人、徒歩通勤二八人、自転車通勤八人、公共乗り合いミニバス通勤四人、そのほか四人、不明四人となっている。ATINAが支給する毎日の通勤費(六五〇〇ルピア≒六五円)をガソリン代にして、バイク通勤をしている人が目立った。

* 帰省

ATINAには、地元東ジャワ州シドアルジョ県内のほか、東ジャワ州内の各地の出身者が多いため、休日をみつけては比較的頻繁に実家へ帰省する人がいる。とくに未婚の加工労働者は、数週間から一、二カ月に一度の割合で、主にバスを使って帰省する。男性には、バイクで帰省

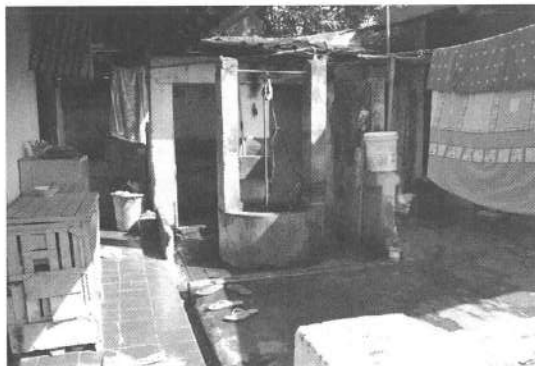
第二部 エビ加工労働者の暮らし

1. エビ加工労働者の家族と生活

帰省 | 休日の過ごし方や趣味

*44

誰かにバイク送迎してもらうケースも含める。



第4スリタナ通りの下宿の水まわり(井戸、トイレ、水浴び場、キッチン)は共同

する人も多い。夫婦で別々に下宿をして、東ジャワ州スラバヤやシドアルジョ県界隈に勤務している場合、日替わりで双方の下宿を行き来するケースもあれば、休日前夜にどちらかの下宿に向かうケースもみられた。地方の実家に子どもを預けてATINAで就労する人たちの場合、数カ月に一度みずからが実家に出向くことはもちろん、実家の父母に連れられて子どもがシドアルジョの下宿にやつてくるのも心待ちにしている。そのほかジャワ島内各地や両親や親戚のいるジャワ島以外の各地への帰省は、半年に一度あるいは一年に一度という形でレバラン休暇を利用しておこなわれる。

*休日の過ごし方や趣味

ATINAでは、基本的に不定休であるにしても、比較的まとまった休みを取りやすい。余暇の過ごし方は、個人次第である。趣味について質問したところ(複数回答可)、運動・スポーツ(二四人)と答える人がもつとも多く、その中にはサッカー・フットサル、バレーボール、バスケットボール、登山、ジョギング、シラット(インドネシア拳法)などさまざまなス



ある工場労働者の下宿

ブーツが含まれていた。休日の朝にはATINAの加工労働者たちが集まり、サッカークートやフットサルコートを賃借りして、汗を流すこともある。運動・スポーツに次いで多かった趣味が、散歩・ウィンドーショッピング(二五人)である。以下、料理(二〇人)、釣り(九人)、読書(七人)と続く。「釣り糸を垂らすのが、至福の息抜きである」という池監査員やエビ養殖池地域の出身者がいる。

そのいっぽう、趣味がないと答えたのが五人、寝ることと答えたのが八人で、日々の労働で疲れている人も多いようである。また、ATINAで就労しない日の活動というべきであろうが、趣味が掃除(家事全般)であると答える女性が九人いた。

第二部 エビ加工労働者の暮らし

1. エビ加工労働者の家族と生活

休日の過ごし方や趣味



工場近くの食堂でくつろぐ ATINA 工員



ある ATINA 工員の住まい

2 エビ加工労働者の履歴書

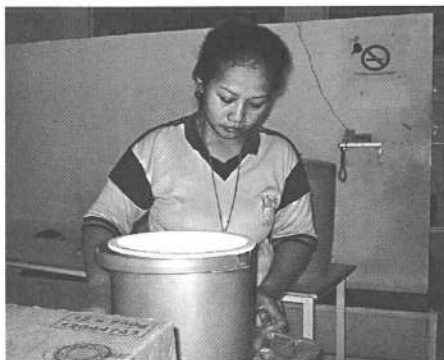
* どのような経緯で A T I N A にやってきたか

ATINA社以外に何社？(全 113人)			
エビ加工工場歴		職歴	
0社	57人	0社	6人
1社	38人	1社	38人
2社	12人	2社	35人
3社	6人	3社	15人
4社	0人	4社	4人
	113人	5社以上	1人
* ATINAに勤務する以前から エビ加工労働の経験がある人: 56人		自営業などの経験	8人
		不明	6人
			113人

A T I N A に勤務する以前にも、シドアルジョ県周辺の他社に就労していた人が圧倒的に多い。二社、三社と回って、A T I N A にたどり着いた人も少なくない。他社の業種には各種製造業が多く、かなり大勢が A T I N A 以前にすでに何年間もの工場労働を経験している。シドアルジョ県という土地柄、各種製造業の中にエビ加工業が多いが、そのほか、家電、靴、家具、食品などの製造が含まれている。A T I N A で勤務する以前に、自動車・バイク修理や行商など、自営の小商売をしたことがあるという人は、少数派であった。

とくにエビ加工の経験について尋ねてみたところ、A T I N A に勤務する以前にエビ加工をしたことのある人(五六人)が半数を占める。A T I N A に入ってから初めてエビ加工に携わったという人(五七人)には、男性と加工プロセス以外の部門を担当する人が多い。換言すれば、A T I N A でエビ殻をむいたり、背ワタを取ったりする加工プロセスを担当する女性は、ずっと以前から経験を積んできたエビ加工専門の労働者である。

どのような経緯で ATINA にやってきたか



エビ加工労働の経験が豊富なダミアトゥンさん

電球工場のほか、シドアルジョ県やグレシック県にある三つのエビ加工会社で労働経験のあるダミアトゥンさん（女性、東ジャワ州マグタン県出身、ATINA勤務歴四年、既婚、一九七二年生まれ）や、シドアルジョ県のエビ加工会社を三社回ってATINAにやってきたスリ・ワフユニさん（女性、東ジャワ州シドアルジョ県グダングアン郡トゥベル地区地元出身、ATINA勤務歴四・五年、既婚、一九八三年生まれ）は、ATINAで働く人びとが熟練したエビ加工技術を持っていることを示す一例にすぎない。同社で働くほか多数の人びとも、エビ加工のプロフェッショナルであり、工場労働のプロフェッショナルである。

エティさんの履歴書

エティさんは、A T I N A で殻むき・背ワタ取りセクシヨンの記録係(テリ)を務める。言葉を選んで、落ち着いた声で話すので、無口そうにみえる。一九八五年東ジャワ州モジヨクト県ダワル郡の生まれ。地元的高等学校を卒業してすぐ、二〇〇三年からシダルジョ県に出稼ぎをしている。

最初に勤めたのは、兄が以前から働いていた日系のエビ会社。ここには六カ月しかいなかった。「一般労働者とスーパーバイザーとの関係が恐しく悪かった」と、彼女は当時を振り返る。

やはり兄に誘われて次に移ったのが、シダルジョ県でも最大規模のエビ加工会社であった。三カ月ごとに契約更新を繰り返しながら、一年間エビフライの加工に携わった。残業を含めて八時〜二〇時の一二時間労働をこなす日々が続き、貯金はどんどん増えた。当時は、一週間に三〇万ルピア(当時の為替レートで約四〇〇〇円)も稼ぐことができた。エティさんによれば、「でも、あの会社の衛生管理はまるでダメ。トイレ・水浴び場といったっては、思い出してもおぞ



下宿でくつろぐエティさん

ましい……」とのこと。

二〇〇五年、友人を通じてA T I N A がエビ加工労働者を募集していることを知って、応募し、採用された。殻むき・背ワタ取りの記録係をする以前には、エビの選別を担当していたこともある。

エティさんは、A T I N A から徒歩二、三分の下宿に夫のムクシンさんと住んでいる。ムクシンさんは東ジャワ州クディリの出身で、シダルジョ県内の印刷屋に勤めている。二人が知り合ったのは、現在も二人が住む下宿であるという。「わたしはずっとここ、夫は以前、この真上の部屋に住んでいたのよ。工場労働者の毎日は、工場と寝場所の往復。わたしたちに限らず、下宿で将来の伴侶を得るケースは意外に多いのではないかしら」と自室の天井を指差しながら教えてくれた。一歳になる愛息は、モジヨクト県にいたエティさんの母親に預けられている。「もう少し経ったら息子をごちらに呼び寄せるわ。わたしたちが就業中は、託児所に預けるか、誰か隣人にみてもらえばいい。月二万五〜三〇万ルピア(二〇〇〇〜三〇〇〇円)も払うつもりでいれば、なんとかなるでしょう」とすっかりママの表情になったエティさん。息子を預けている実家には、毎月三〇万ルピア(三〇〇〇円)の仕送りを欠かさない。●

エティさんの履歴書

第二部 エビ加工労働者の暮らし

2. エビ加工労働者の履歴書

どのような経緯で ATINA にやってきたか

アブリリアさんの履歴書

半年ほど前から ATINA に勤務するアブリリアさん(女性、一九七九年生まれ)は、二〇〇九年末に結婚式を控えていた。夫になる人は ATINA の同僚ではなく、別の会社勤めする東ジャワ州マラン県南部の出身者である。アブリリアさん自身は、シドアルジョ県シドアルジョ郡チユルップ地区の市場の近く、つまりシドアルジョの街中の出身である。彼女の母親は、家の前でガドガド(茹で野菜のピーナツソース和え)を商っている。

地元の高等学校を卒業後、アブリリアさんは家の近くにある公立病院に付属する共同購入所に職を得て、その電話屋(ワルテル)を切り盛りしていた。その後、ジャワ島西部タンゲラン県のカラワチ工場地帯へ出稼ぎをした。電気製品関係の外資系工場に、契約労働者の身分で職を得た。構内に寄宿舎が完備され、ベッドも食事も診療サービスもすべて企業任せでよく、工場のラインに立つことだけに集中する毎日だった。仕事にも日常生活にも大きな不満がなかったせいか、長い年月をあっという間に過ごしたようにも思っているという。そのうち、企業の業績に陰りがみえ、労働者の契約更新が難しくなってきた。結局カラワチで五年働いて、シドアルジョに戻った。

その後、契約請負の形で、アブリリアさんは地元の食用蛙加工会社に二年勤務している。二〇〇九年、構内に入出入りする際の、全労働者を対象にしたボデイ

チェックを実施しようとした ATINA は、女性をチェックするための女性警備員を必要とし、その募集をかけた。それに応募し、採用されたのがアブリリアさんである。入社したばかりのアブリリアさんは、先輩労働者たちのボデイチェックを真剣に、念入りにこなした。真剣にチェックすればするほど、チェックされる先輩たちからのウケが悪くなるいっぽうだったが、彼女はまったく気にしなかった。「仕事だから」と思ったし、重要な責務を果たしているという充実感を感じていたからである。

彼女がボデイチェック担当になったのは、前任の女性警備員が退職したため、次を雇うまでのつなぎが必要とされたためである。新しい女性警備員がやってくるのが決まると、エビ加工プロセスの経験がまったくないアブリリアさんに与えられた代わりの仕事は、工場内の衛生管理と清掃であった。元気が服を着て



アブリリアさん

アブリリアさんの履歴書

アプリリアさんの履歴書

歩いているような彼女の場合、「衛生管理や清掃の仕事ではイヤ」ということでは決していない。他人の制服についた髪の毛を払ってやるのも、工場でゲストが履いた白いゴム長靴を洗うのも、排水溝を掃くのも、A T I N A にとって重要な仕事であると認識しているし、毎日精いっぱいこなしてきた。「清掃は、警備員よりずっと暇。ほかにも何か役割分担をもらえればいいのだけど。残業も平気。ボディチェックの仕事だって、機会を与えてくれれば、またやりたい。働いているという実感がほしい。もっともっと働きたい」と、アプリリアさんは言った。●

中ジャワ州マグララン県マルトユダン郡の出身であるというニンさん(一九七七年生まれ)のたまたまは、柔らかい。A T I N A でエビ胸頭取りの仕事をして四年半になる。胸頭取り以外の仕事はしたことがない。

ジョグジャカルタ特別州グヌン・キドウル県ウオノサリ郡出身の夫も、シドアルジョに出稼ぎをしていて、A T I N A と同じ並びにある家電メーカーで契約労働者として働く。彼には一日三〇〇〇ルピア(三〇〇円)の食費補助はあっても、交通費補助はない。同じ地方最低賃金がベースでも、諸手当を合計すると、A T I N A で働くニンさんのほうが稼ぎがよい。

もともとは彼女も、夫と同じ会社の契約労働者として働いていた。二年間働いて、今度は同じグダングン郡内にある靴工場に移った。そのころ妊娠して、いったんは仕事を辞めた。のちに子どもにあまり手がからなくなったことを理由に、かつて勤めたことのある家電メーカーに戻ったものの、理由あって退職。今度は、そのメーカーの近くにある食堂で働くことになった。その食堂に出入りしていた人からA T I N A に求人があることを聞く。応募してみたところ、以前にエビ加工の経験はなかったのに、ニンさんは採用された。

ニンさんの履歴書

第二部 エビ加工労働者の暮らし

2. エビ加工労働者の履歴書

どのような経緯で ATINA にやってきたか

ニンさんの履歴書

ニンさんと夫は、ATINA からそれほど離れていない路地の下宿に住んでいる。三階建ての細長い建物内部には、小さな部屋がたくさんしつらえられている。学生の多いジョグジャカルタやソロには男性専用または女性専用の下宿が多いが、シドアルジョ界限では工場労働者が夫婦で下宿することが想定されているために、男女混住の下宿が珍しくない。一階の細くて暗い廊下を抜けると、階段がある。そこをどんどん上っていくと、突然目の前にシドアルジョの薄曇った空が広がったので、驚いた。ニンさんたちの部屋は細長い建物の三階部分にあり、オープンテラスに立てられたプレハブ倉庫のようなところだった。部屋に通されると、また驚いた。これまでに見てきたものの ATINA エビ加工労働者の部屋よりも広々としている。「夕方は快適。でも昼間は直射日光で暑いよ。涼しいエビ加工場に避難しちゃうからいいけど」と、ニンさんは微笑む。きちんとベッドメイキングされた寝場所が、部屋の隅に設けられている。テレビ、CDコンポ、扇風機、炊飯器が揃っている。共同の台所には自分専用のガスコンロもあれば、下宿のガレージにはバイクもある。

小学校三年生の子どもは、ウオノサリで夫の母親がみてくれている。三カ月に一度ほど、休暇を利用してニンさんがウオノサリまで子どもに会いにいくが、学校の長期休暇の折には子どもをシドアルジョに呼

び寄せることもある。一カ月に一五万ルピア（五〇〇円）の下宿代を支払い、なんとか食べて、子どもに送金して、ときどき帰省すれば、夫婦の稼ぎは貯金をするほど手元に残らないと、彼女は苦笑する。自分で子どもを育てながら、村に小さな雑貨屋を開いて生計を立てていくのが、今の彼女の夢である。●



ニンさん

ニンさんの履歴書

3 エビ加工労働者の日常

*エビ加工労働者たち

二〇〇九年八月下旬、A T I N A エビ加工労働者調査の終盤に、わたしたち調査者は実際のエビ加工プロセスを見せてもらった。頭巾風の帽子で、労働者たちの顔はあまり見えないが、一カ月間ほぼ毎日、休憩時の食堂で一緒に過ごしてきた彼らの目と声で、誰であるかがはつきりとわかる。

エビの選別作業をするスリ・ワフユニさんは「選別はね、難しいの。見ただけでエビのサイズがわかるくらいじゃなければ失格よ。誰にでもできる作業ではないかもしれない。目がすごく疲れるわ」という。

殻むき・背ワタ取りセクシヨンのコーディネーターであるヌルおばさん(女性、東ジャワ州シドアルジョ県グダンガン郡トゥベル地区地元出身、A T I N A 勤務歴四年、既婚、一九六八年生まれ)は、「あんだ、ちよつとごめん。わたしの大きい体がそこを通るよ」と背ワタ取りの工程を食い入るように眺めている調査者に注意をうながした。「籠はささつと運びな」などと、班員たちに対しても威勢がよい。飾らないし、はつきり言つて口は悪い。口うるさい反面、びっくりするほど面倒見がよい。典型的な「東ジャワのおばさん」である。ヌルおばさんは、若い男の子たちに慕われている。しゃべるのが苦手なせい、がっしりとした体つきに不釣り合いなほど、いつもモジモジしている原料外部受入担当のヘンドリッさん(男性、東ジャワ州シドアルジョ県スジャディ郡出身A T I N A 勤務歴四年、未婚、年齢不詳)も、ヌルおばさんと一緒なら、笑ったり、つまりながらも話をしてくれたりする。

ヌルおばさんの上位ボジシヨンにあるのは、スーパーバイザーのディディンさん(男性、A T I N A 勤務歴一年未満)。数年前には研修生として三重県鈴鹿市にいた。道路工事などに三年間携わったあと、インドネシアに戻り、

第二部 エビ加工労働者の暮らし

3. エビ加工労働者の日常

エビ加工労働者たち



スーパーバイザーのひとり、ディディンさん



昼食中のラハユさん



ヘンドリッさん(左)とヌルおばさん(右)

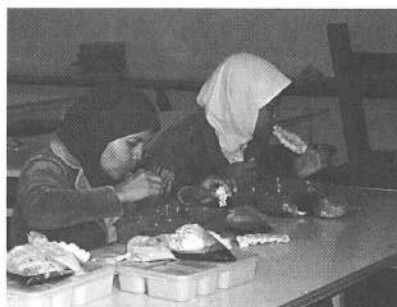
ATINAに就職した。独立記念日に催されたATINAのパザールでハンバーガー売りになり、仲間たちを愛想よくもてなしていた。

ラハユさん(女性、東ジャワ州シドアルジョ県ウオノアユ郡出身、ATINA勤務歴四年、選別担当、既婚、一九八〇年生まれ)にとつて、「ATINAは天国」。これまで、ブロイラー鶏工場やほかのエビ加工会社での労働も経験してきた。月給制だったり、食事や交通費が補助されたりという労働者福祉はもちろん魅力だが、工場の衛生管理が行き届いている点でもATINAがとても気に入っている。「小さな子どもがいて、朝は大変。子どもを母親に預けて出勤するの。いつも『ロッシー(イタリア出身のモーターサイクルレーサー)みたい、猛スピードでバイクを飛ばしてくる』と話す彼女の表情は明るい。ラハユさんの実妹も、ATINAで選別を担当している。

パッキング担当のスギヤティさん(女性、中ジャワ州スコハルジョ県ガタック郡出身、ATINA



新米リズさん(右)



出産間近のスギヤティさん(左)
(2010年出産を終え、職場復帰)

勤務歴四年、既婚、一九八二年、もうすぐ産休⁴⁵は、「パッキングは座ってできるから、妊婦にはありがたい」と話す。数カ月前のおなかの大きさからいって、彼女はもう産休入りしているだろう。同じく妊娠中のイカさん(女性、東ジャワ州シドアルジョ県タリック郡出身、A T I N A勤務歴三年、選別の記録係、既婚、一九八四年生まれ)は、「A T I N Aには産休があるもの。ママになっても働くわ」と決めている。

リズさん(男性、東ジャワ州マディウン県ムジャヤン郡出身、A T I N A勤務歴一四カ月、未婚、一九八九年生まれ)は、エビと氷がぎゅうぎゅうに詰まったブルーのクールボックスを筋肉質の体でラクラク持ち上げていく。二〇〇九年八月に入ると、三カ月期限の労働契約が切れそうになり、不安を募らせていた。契約の更新を言い渡されると、まだあどけない笑顔をいつそう輝かせた。

同じく原料外部受入担当のソリキンさん(男性、東ジャワ州パスルアン県出身、A T I N A勤務歴一年、既婚、一九八一年生まれ)は、いつもまじめにもくもくと働く。A T I N Aに勤務する前からすでに、別の会社で十分な水産物加工の経験を積んでいる。ダンドウット⁴⁶で躍らせばピカイチ。インドネシア独立記念日に社でおこなわれたイベントでは、躍動感あふれる動きを披露した。「あれがいつものソリキンさん?!」と、一瞬目を疑ったのは、調査者のわたしたちだけではないだろう。

別のエビ加工会社をふたつ経てA T I N Aにやってきたアンバルさん(女性、東ジャワ州シドアルジョ県グダンガン郡トゥベル地区地元出身、A T I N A勤務歴四・五年、既婚、一九七五年生まれ)は、目にも止まらぬ速さで山と詰まれたエビを選別していく。

第二部 エビ加工労働者の暮らし

3. エビ加工労働者の日常

エビ加工労働者たち



帰宅時に荷物チェックを受ける
エフィさん



古参アンバルさん

エビを扱う手さばきのみならず、エビ加工やA T I N A に対する彼女の説明は要領を得ていて、見事である。調査期間中、わたしたちは彼女からずいぶんいろいろと教わった。

華人系のエフィさん（女性、東カリマンタン州バリックパパン県クボン・サユル郡出身、A T I N A 勤務歴三年、未婚、一九七六年生まれ）がエビの背ワタを取る手つきは、ほとんど芸術の域に達しているように思われる。彼女のしなやかで無駄のない手作業に、思わず目を奪われる。カリマンタン出身の華人は工場労働も厭わないといわれているが、エフィさんも例外ではない。目下「婚活」中の彼女。エビの殻と背ワタを処理する、その「アートな」手さばきをみた男性なら、彼女に夢中になるだろう。

清掃担当のアンブリさん（男性、東ジャワ州クデイリ県バレ郡出身、A T I N A 勤務歴三カ月、清掃担当、未婚、一九九〇年生まれ）。かつてA T I N A に勤めていた従妹の伝手で、A T I N A に勤めはじめたばかりである。構内を掃いたり、食べ散らかされた食堂をそのつど片づけたりするのが、彼の仕事である。仕事ぶりはゆつくりだが、丁寧である。わたしたちの調査中、「八月一日で社との契約が切れるから」と連日不安そうだったが、期限を目前に契約が延長された。「工業

*45 以前は、労働者には産前と産後に各六週間（一・五カ月）の妊娠出産休暇が与えられるとされていたが、新労働法は産前一カ月、産後二カ月の妊娠出産休暇が与えられるとする。A T I N A もこれに従う。同社は結婚を控えた人に対しても、結婚式に際して五日の特別休暇を認めている。

*46 インドネシア都市部の労働者階級に絶大な支持を受けるポピュラー音楽。

高校で学んだことを、いつかA T I N Aで生かせれば」「せっかくエビ加工会社にいるからには、加工プロセスを学んでみたい」と、おとなしいが、やる気にあふれる若者である。

＊ユサッさん・アリスさん夫妻の一日

ユサッさんとアリスさんは、ともにA T I N Aで働く夫婦である。二人は、同社から徒歩五分のスタナ通りに下宿住まいをしている。

ユサッさん(男性、東ジャワ州マグタン県カラルジョ郡出身、A T I N A勤務歴三年半、既婚、一九八六年生まれ)は、見た目よりずっと若い。ふだんは、A T I N Aでエビをクールボックスから取り出し、最初の洗浄と選別をおこなう原料外部受入セクションにいる。エビ収獲のない最終製品パッキングのときには、配列されたエビを載せた凍結パン枠をトネル・フリーザーに入れる係をすることもある。スラウエシ島の集荷倉庫でのエビ加工に声が掛かったこともあるくらい、仕事には慣れている。しかし、ひそかにA T I N Aの警備員になりたいと思っている。よりやりがいのある仕事を求めているし、警備員なら今の契約雇用労働者の身分を脱し正規雇用労働者になれる。シラットが趣味⁴⁷なので、腕力には自信がある。

東ジャワ州の西側に位置するマグタン県でも村落部の出身である彼は、実家が経済的にもう少し裕福だったならば、大学の経営学科にでも通い、都会暮らしのなかでビジネス機会をとらえ、なんとかのし上がっていくタイプだろう。大学教育を受ける機会には恵まれなかったが、高等学校を卒業するとA T I N Aに職を得て、そこで人生のパートナーと出会い、早々に結婚をした。企業の枠組で誰かに使われるのではなく、いつか一国一城の主として起業したいという思いが誰よりも強い。

A T I N Aに突然やってきたわたしたち調査者にもっとも積極的に近づいてきた一人がこのユサッさんである。

第二部 エビ加工労働者の暮らし

3. エビ加工労働者の日常

ユサツさん・アリスさん夫妻の一日

仕事に追われる毎日、工場の外に新しい友人を作る機会は滅多にない。ここぞチャンスとばかり、外から来たわたしたちに近づき、「東京はどこなところか」「スラブヤとジョグジャカルタ、どちらがエキサイティングな街か」「今、もつともカネになりそうな副業は何か」「工場労働者をして貯めたカネで商売を始めるとすれば、何がよいか」と、ことあるごとに熱心に話を持ちかけてくる。好奇心の塊である。彼の真剣さに触発され、「ジューサー二台、果物と砂糖、ふたつきプラスチック容器とストロー、しめて六〇万七〇万ルピア(六〇〇〇七〇〇〇円)の初期投資で始めるフレッシュジュースの商売が、暑くて、人口密集地であるシダルジョ県の路地裏にはびつたり。一杯一五〇〇ルピア(一五円)として一日三〇〜五〇杯も出れば、副業として十分やつていけるのではないか」などと、答えるわたしたちにもつい力が入る。すると今度はそれに対して、「ジョグジャカルタやバンドゥンではいつごろからジュース商売が流行りはじめたか」「おいしいジュースのレシピを教わりたい」という具合に、ユサツさんはふたたびわたしたちを質問攻めにする。

現在、ATINAの休日にユサツさんがおこなっている副業は、電話保護カバー、ストラップ、通話プリペイドカードなど携帯電話のアクセサリー類の商売である。シダルジョ県限のアクセサリーの小売りスタンドを回って、近隣の大都市であるスラブヤにて安く仕入れた物品を卸売する。「家でじっとしているのはつまらない。少しでも稼いだり、将来本格的に商売をするときの訓練をしたりしておきたい」と、ユサツさんは言う。

かつてスラウエシ島のエビ集荷倉庫での作業に誘われたユサツさんは、じつはその契約期間をまっとうしないまま、シダルジョに戻ってきてしまった。「スラウエシへの渡航費もそこの生活費もATINAの負担だった。遠隔地手当もあり、よい収入になる。でも、あちらに滞在中、妻が病気(註)——確認したところ、重病ではなく、妻につき添

*47 マレー半島が起源の伝統的な武術。



アリスさん

う人もいた)になったので、どうしてもジャワに戻りたくなかった。社に許可を求めたが、帰省は許されなかった。結局、自費で妻のもとへ帰った」と過去を振り返る。「ユサツさんの妻が命にかかわる大病ではなかったから、会社はユサツさんがスラウエシでの業務を突然放棄することを許さなかったのだと思う。もし彼女が緊急の事態にあったとすれば、社からは別の決定が下ったはず」「日本企業では、私的な事情を表に出さず、まずは責務を果たすことが評価の対象となる。『家族はかけがえのないもので、どんな場合でも仕事より重視される』というジャワ文化と日本の企業文化には大きな相違がある。ジャワ的価値観はすばらしいけど、ひょっとしたら外資系企業では通用しにくいかもしれない」「ユサツさんはもともと社内で高い評価を受けていたからこそ、スラウエシでの仕事に抜擢されたはず。その仕事を途中で放棄したのは、少し残念だったね。仕事より妻が大事というのはとてもすてきなことだし、ユサツさんの気持ちもわかるけど」という調査者のコメントに、本当のところどのくらい同意したのかわからないが、ユサツさんは明らかに「しまった」という表情を浮かべた。ATINAのエビ加工労働者たちは、日本の企業文化や日本の経営について知りたいと思っても、実はあまり知らない。

ユサツさんをいつも優しく見守る年上女房が、ATINAでエビの殻むき・背ワタ取りをするアリスさん(東ジャワ州ラモンガン県ババット郡出身、ATINA勤務歴二年、一九八四年生まれ)。淡い色のジルバブ(ベール)がよく似

ユサッさん・アリスさん夫妻の一日



ユサッさん(自慢のバイクと)

合う。もの静かな雰囲気を漂わせるしつかり者である。結婚前には、別のエビ加工会社でエビフライを作っていたこともある。若いのでまだしばらくはATINAに継続雇用されることを望んでいても、「工場労働には、辞める潮時がある。歳をとって続けるものではない」と考えている。シフトの関係で、夫のユサッさんより早く帰宅すると、下宿の共同キッチンで夫の帰宅に合わせて料理をする。食いしんぼうのユサッさんが戻るとすぐに、野菜スープやテンペの炒めものなど、温かい食事が供される。ジャワの夫婦に「家事は女性の仕事である」という意識は薄い。料理が趣味で得意のアリスさんは、ユサッさんのために喜んで包丁をふるうが、洗濯やアイロン掛けはユサッさんの担当である。少なくとも、ユサッさんが着ているものは、ユサッさん自身が洗って、アイロン掛けをする。

アリスさんとユサッさんにはまだ子どもがいない。早く子どもがほしいと願うアリスさんは、下宿の隣部屋に住む夫妻の一人娘(幼稚園児)をいつも連れ歩いている。ジャワでは、他人の子を自分の子のように扱うことが子宝に恵まれるきっかけになると信じられているからである。一カ月に一度、ユサッさんとアリスさんは自慢のバイクにまたがり、ピクニックの休日を過ごすことにしている。二カ月に一度くらいは、交代に二人の実家のいずれかにバイクで帰省をする。今のところ子どもはなくても、二人が充実した暮らしをしていると、誰の目にも映る。

ユサッさんとアリスさんの一日は、近所のモスクから流れてくるアザー

ン(礼拝への呼びかけ)を合図に午前四時ごろ起床し、祈りから始まる。ともに東ジャワ州出身の二人は、熱心なムスリムである。それから二度寝することなく、水浴びと朝食をすませる。二〇人ほどが生活する下宿に共同のバス・トイレが三つしか設置されていないので、工場労働に遅刻をしないためには早めに水浴びしておくのがよい。朝食は、簡単にインスタントラーメンですませることもある。シフトによって、七時か八時の少し前に、あるいは一四時少し前に、ATINAまで徒歩三分の道のりを出勤する。朝シフトの場合、一六時には帰宅し、夫婦で一一緒に部屋の掃除や洗濯をする。そのあと、野菜炒めなどを自炊することもある。近所でプチュル(茹で野菜のピーナッツソース和え)やテンペフライを買ってきて、夕食にすることもある。でき合いのおかず(例えば、野菜のココナッツミルク煮とテンペフライ)二人分を購入し、ごはんだけ自分で炊けば、一食五〇〇〇ルピア(五〇円)程度ですむ。たいていは、マグリップ(日の入りの時)の礼拝を終えると、さっそく食事をする。夕食後、ユサツさんはほかの男性陣と下宿のテラスに腰を降ろして、アリスさんは誰か女友だちの部屋のマットレスに頬杖をつきながら、ゆったりとした歓談の時間を過ごすことも多い。一緒にテレビを観たり、シドアルジョの街中にあるアルン・アルンまでコーヒーを飲みにいったりすることもある。そして、二一時ごろには自分の部屋に戻って眠りにつく。

休日であっても、起床時間や就寝時間はほとんど変わらない。ユサツさんは、午前中ATINAの仲間たちとフットサルをすることもしばしば、午後には副業のセールスに出る。アリスさんは終日部屋の片づけをしたり、少し凝った料理に挑戦したり、何かと体を動かしている。二人が昼寝だけをして過ごしてしまう休日は、めったにないだろう。

下宿の部屋は二×三メートルと狭いが、テレビ、ウォーターディスプレイ、ステレオコンポ、扇風機、小さなダンスと、快適に過ごすための家財道具が揃っている。一五〇ccの立派なライダーバイクも所有している。結婚式の写真が額に入れて飾られ、清潔なシャツのかかったマットレスが部屋を占領しないように、壁に立てかけられている。床はきれいに雑巾掛けされていて、気持ちがいい。仕事に追われて疲れ果てているにもかかわらず、いつ

第二部 エビ加工労働者の暮らし

3. エビ加工労働者の日常

「マノハラ」のいる下宿



「マノハラ」のいる下宿



ATINAの制服が並ぶ

もお金に困り、寝るだけの部屋に住み、潤いのない生活をしているのが工場労働者であると思うのは、偏見である。少なくとも、ATINAのエビ加工労働者の多くはそうではない。彼らの食べて働いて寝るといふ基本的な暮らしのなかには、家族や隣人とのやすらぎがあり、夢があり、何か余裕さえ感じられる。

* 「マノハラ」のいる下宿

ユサッさんとアリスさんのほかにも四人のATINAエビ加工労働者が住んでいる下宿には、かつて同社のシニア・マネージャーの一人であるアラハムさん(男性、東ヌサトゥンガラ州アンボン出身)も住んでいた。日中、二階建ての下宿の物干し竿には、おそろいのブルーのポロシャツがずらりと並ぶ。各人が洗濯をしたATINAの制服である。ここでは、ATINAで働く人のほか、M社など近くの工場に勤める約二〇人が暮らしている。二×三メートルに足りないくらい広さの部屋に、キッチンとバス・トイレ(三室)が共同で、家賃は月額一五万ルピア(二五〇〇円)。スタナ通り周辺では、ごく平均的なファシリテイと家賃の下宿である。毎晩ネズミに通られようと、キッチンとバス・トイレに近い一階の部屋に人気がある。二階はネズミの通り道にならないし、風通しもよいが、隣の建物が接近しすぎているため、眺望には恵まれない。

下宿の管理人は「マノハラ」。マノハラと聞けば、マレーシア王室に嫁いだものの、王子のドメスティック・バイオレンスに悩み、傷つけられ、早々に離婚をしたインドネシアの若いモデルをまず想像する。中年の下宿の管理人が「マノハラ」と呼ばれるのは、本物のマノハラがあればこれや自分の離婚をネタにのしあがっていくのと同じような、けたたましさとたくましさを持ち合わせているとみなに評されているからである。「ドアの鍵が開かないけど、蹴やぶっちゃおうか?」「まず『マノハラ』に言っておかないと、後でうるさいよ」、「廊下にゴミ袋を放っておいたりしたら、『マノハラ』が飛んできて怒鳴るよ」という要領で、下宿人たちは管理人を皮肉る。とはいえ、彼らが「マノハラ」を嫌っているわけではない。東ジャワ州出身者に広く共通する、痛烈にシニカルなユーモアセンスにかかると、ちよつと口うるさい管理人は彼らの恰好のおもちゃになる。この種のユーモアセンスは、東ジャワ州出身者が多数派を占めるATINA全体にも漂っている。上品とは言いがたいが、率直で軽快で底抜けに明るく、少しシニカルなモノ言いをする人びとの集まりがATINAである。

「マノハラ」のいる下宿に暮らす同社のエビ加工労働者を紹介しよう。みな、ユーモアセンスにあふれ、世話好きで、日々の暮らしを楽しむ人びとである。先ほど「エビ加工労働者の履歴書」に登場したエティさんも、この一員である。

みんなから「オイッ」と呼ばれているヌルさん(東ジャワ州シダルジョ県チャンディ郡出身、ATINA勤務歴四年、凍結パン並べ担当、既婚、一九八二年生まれ)とリサさん(東ジャワ州ジョンバン県クサンベン郡出身、ATINA勤務歴四年、凍結パン並べ担当、既婚、一九八四年生まれ)のふたりが振りまく華やかさと気遣いが、「マノハラ」のいる下宿をいつそう心地よくしている。「わたしの部屋でテレビを観ていたら?」「サフル(午前三時ごろの、断食入りする前の食事)には、起こしてあげようか?」「水浴び場、今、空いているみたいよ」などと、ふたりは誰にでも気軽に声を掛け、さりげない優しさを差し出す。

ヌルさんの連れ合いは、シダルジョ県タングル・アンギン郡の出身で、ATINAから遠くないところにある

第二部 エビ加工労働者の暮らし

3. エビ加工労働者の日常

「マノハラ」のいる下宿



ディドおじさん



リサさん(左)、ヌルさん(右)

自動車部品工場に勤めている。したがって、夫婦いずれかの実家からそれぞれの会社へ毎日出勤することも可能だが、彼らは「マノハラ」のいる下宿での二人暮らしを選んでいいる。会社の近くに住むことで、体力的にラクであるし、日々の余暇時間も増える。しばしば親元に立ち寄るにしても、夫婦二人が自立して生計を立てていきたいとも思っている。

リサさんの連れ合いは、かつてATINAに勤めていたこともあるが、今はスラバヤの実家に身を寄せながら、写真家として一人立ちを始めたところである。リサさんは、「マノハラ」のいる下宿から頻繁にスラバヤへ出かけていく。スラバヤにある夫の実家では、二歳半になる子どもが彼女の帰りを待っている。エビ収獲の多い時期には、午後シフトも回ってくるし、ATINAからバイクで一時間以上かけてスラバヤに帰るのは大変なので、下宿に寝泊まりする。収獲の閑散期や休日は、スラバヤで過ごす。大切な家族がいて、仕事がある。スラバヤとシドアルジョの二重生活は、リサさんにとってそれほど苦ではないのだろう。

「オム・ディド」と呼ばれているムルシディさん(男性、首都ジャカルタ中央ジャカルタ・パサル・ミンク出身、ATINA勤務歴四年、すり身のコーディネーター、既婚、一九七一年生まれ)。ATINAの多数派である二〇歳代の若者たちよりずっと年長で、「人生の酸いも甘いもわかる」尊敬すべきおとなであり、あくまで同僚の一人であり、よき仲間であるムルシディさんに対する思いやりを込めた呼びかたが、「ディドおじさん(オム・ディド(Om Dido))」である。パッ(Pak)という敬称を

もって「デイドさん」「デイドおじさん」(パッ・デイド(Bak Diao))と呼ぶ・呼ばれるのとは、込められたニュアンスが違う。「パッ」には、年長であることへの敬意のほか、地位に対する敬意が含まれる。「オム」には、地位に対する敬意の代わりに親しみが含まれているから、呼ぶ人と呼ばれる人の関係がより近いことを示している。

デイドおじさんの家族は、シドアルジョ県に南で接するパスルアン県バンギルにいる。野菜の行商をしている連れ合いの実家に身を寄せて、中学二年生と小学三年生の子どもたちも、バンギルで就学中である。第三子も生まれた。デイドおじさんは、ふだんは「マノハラ」のいる下宿に寝泊りをしており、週末ごとにバンギルの家族のもとへ戻る暮らしを続けて一〇年以上になる。彼は、A T I N Aで働く前の一九九一年からずっとエビ加工の仕事をしてきた。下宿のドアの上に空けられた一五センチメートルほどの風窓には、彼が好きな銘柄のタバコの箱がびつりと詰まっている。家族と離れて暮らす寂しさを紛らわすために、夜な夜な一人ふかすタバコの数が増えるのかもしれない。

聞き取りにもとづいて大まかに言えば、「働いて、結婚して、子どもを作って、故郷で起業して、家を建てて、家族や仲間と集い、いつも笑って過ごすのが、最高の人生である」という理想をエビ加工労働者たちの多くは思い描いている。お金の工面や雇用の不安定さなどの厳しい現状に悩むことはあっても、悲観的になりすぎず、なんとなかなるさと「聞き直れる」精神力がある。将来への夢は、どんなことがあっても捨てない。夢をみるだけなら、タダだと思っている。抱く夢は「会社やほかの誰かが、何かをやってくれるだろう」という他力本願の妄想ではなく、自分の未来を自分の手で切り拓こうとする地道な目標である。

第二部 エビ加工労働者の暮らし

4. エビ加工労働者の夢

いつかはエビ加工労働者から「卒業」したい

将来の夢	
みずから起業すること	40人
ATINAで働きつづけること	15人
家やモノを所有すること	7人
子どもに高等教育を受けさせること	7人

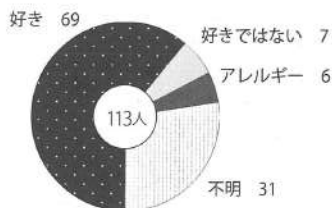
4 エビ加工労働者の夢

* いつかはエビ加工労働者から「卒業」したい

「働いて、結婚して、子どもをもうけて、故郷で起業して、家を建てて、家族や仲間と集い、いつも笑って過ごすこと」を最高の人生だと思っている大多数のエビ加工労働者たちは、早晚ATINAを「卒業」しなければならぬ。将来の夢がみずからの起業であると答えた人は、ATINAで働きつづけたいと答えた人よりはるかに多い。

多くの人は、「エビ工場は、年齢を重ねて、いつまでも働く場ではない」と考えている。エビ加工会社での待遇がよい、悪いというレベルの問題ではまったくない。人生における価値観として工場で働くという問題がつねに意識されている。二〇一〇年六～十二月までに退職した同二〇人のうち、「よりよい職場を得たから」または「自前で商売を立ち上げたから」という退職理由を挙げたのは八人である。ATINAに契約雇用されている加工労働者の多くは、常によりよい就業機会を求めているようである。二〇〇九～二〇一〇年における正社員の退職者（二十五人）をみても、同上の理由を挙げた人が九人いる。暫定的には「正規雇用労働者になって、ATINAで働きつづけたい」という人がかなりいる。同社で働いている限り、とりあえず日々食べていけるし、子どもを学校にやれるし、大きな不満はないということであり、「まあ幸せである」と感じられるからである。とはいえ、エビ加工労働者として生きることが人生の最終目的ではなく、いつか自前で商売したいと考えている人が大多数である点に注目しなければならない。裏返して言うならば、ATINAがエビ加工労働者を正規雇用労働者に

【エビは好き？】



『エビと日本人Ⅱ』では、「日本人って結構エビを食べているんですが、その食べ方がプア(Poor)なんですね。結局、家庭で食べるのはエビフライとエビのてんぷら、これがほとんどなんです」[村井2007,136]、「日本のエビの将来は残念ながら明るくありません。値段で売れるかどうかになっています。味は関係ないんですね。美味しいかどうか、あまり区別がつかなくなっています。エビに限らず日本の食文化って残念ながらプアになってきていますね」[村井2007,137]と、昨今の日本人のエビ食やエビ料理法は称されている。

*「(エビの)食べ方がプアな」インドネシア人

5 エビとインドネシア人

したからといって、あと数十年もみなが自動的に同社で働きつづけるわけではなさそうである。正規雇用されて、賃金や福利厚生水準が上がり、毎月の個人貯蓄が増えれば、エビ加工労働者たちはみずから起業する夢を叶えるために、遅かれ早かれ同社を去っていく可能性を否定できない。現在、同社で働きながら、通販セールスや行商セールスなどの副業を持つ人びとが少なからず存在するのも、彼らが生活費を補うほか、将来を見据え、少しでも資金や経験を蓄えようとしているからである。

「(エビの)食べ方がブアな」インドネシア人

好きなエビ料理	
素揚げ	18人
衣つきフライ	14人
サンバル・ゴレン ^{*49}	9人
アサム・マニス ^{*50}	6人
炒めもの	5人
ペイエツ ^{*51}	4人
各種煮込み系 ^{*52}	4人

エビ加工労働者を含め、インドネシア人のエビ食はどうなっているのか、気になるところである。ATINAでおこなった聞き取りによれば、まず彼らの大多数は「エビはおいしい食べものである」と思っている。エビ好きの数はエビ嫌いの数に対して圧倒的に多い。「アレルギー症状が出るので困るが、エビの味は好き」という人もいた。

同時に、多くのインドネシア人にとって、高価なためにエビはなかなか口に入らない食べ物である。^{*48}テンペや豆腐の揚げものと野菜スープをおかずにするならば、一家でおなかいっぱい食べて一食当たりの副食費が五〇〇〇ルピア(五〇円)揚げ油や調味料の代金や光熱費は除く)ですんでしまうのと比較したとき、エビ食は高嶺の花

^{*48} 二〇〇九年秋ごろ、インドネシアのスーパーマーケットで販売されているブラックタイガーには、キログラムあたりおよそ五万六千ルピア(五〇〇〇六〇〇円)の価格がついていた。

^{*49} 赤シャロット、ガーリック、赤トウガラシ、固形のトゥラシ(固形のエビ醤などをペースト状にしたもの、ココナッツミルク、タマリンドジュースなどを熱して作ったソースに、エビを絡めて煮込んだもの。煮込む際、サラムの葉(インドネシアのハーブ)やこぶみかんの葉で香りづけをする。

^{*50} 油を熱して、ガーリックと赤トウガラシでエビを炒めたところに、タマリンドジュースやニビスと呼ばれる柑橘類の絞り汁で酸味をつけた料理。エビチリのように、エビを中華風チリソースに絡めた料理を指すこともある。

^{*51} 小麦粉とスパイスを水溶きして作った衣に小エビを混ぜ、薄くせんべい状に揚げたもの。カリカリに揚げるには、水分量の少ない小エビや桜エビの類をもちいるのがよい。

^{*52} ルンダン(赤シャロット、ガーリック、赤トウガラシ、シヨウガ、なんきょう、黒コショウなどをペースト状にしたもの、サラムの葉、こぶみかんの葉、シナモンステック、カルダモンなどを炒めて作ったソースに、ココナッツミルクを加え、エビを煮込む料理)、リチャリチャ(赤シャロット、ガーリック、赤トウガラシ、キャンデルナッツをペースト状にしたものをレモングラスとシヨウガで香りづけしながら炒めて作ったソースに、エビを絡めた料理)、パラドあるいはバリ(赤シャロット、ガーリック、赤トウガラシをペースト状にしたものなどで、エビを煮込む料理等々、いろいろな煮込み料理がある。

である。頻繁には食べられないというのが、インドネシアの工場労働者の現実である。A T I N Aのエビ加工労働者も例外ではなく、エビ加工に携わっていても、みずからは家庭でめったにエビを食べない(食べられない)。彼らにとって、エビは縁遠い食べものであり、輸出商品である。また、インドネシアの市場やスーパーマーケットで売られているエビは、総じて高品質ではない。二級品か三級品かのブラックタイガーがときどきスーパーマーケットにみられるほか、いちばに売られているのは、海で獲れる小エビがほとんどである。

したがって、小エビを殻ごとカリッと揚げたもの、あるいは小麦粉を水溶きした衣をつけて揚げたものが、インドネシア人にとっての代表的なエビ料理である。しつこく料理法を尋ねても、たくさんのレパートリーを挙げられるインドネシア人はあまりいない。ペイエツが好きなエビ料理に挙げってくるあたりも、ブラックタイガーにほとんどなじみがない証拠である。めったに食べられないことを理由に、インドネシア人のエビ食は「レア」であるといつてよい。年間約一万吨(二〇〇八年)のエビを輸出するインドネシアの国内年間エビ消費量は、約五万五〇〇〇トン。エビ輸入国日本における年間エビ消費量約二五万トンの五分の一ほどにすぎない。

■ むすび ■

自分たちが加工するエビの来し方(養殖池)・行く末(輸出先)を理解しているとはいえ、ATINAのエビ加工労働者たちが知っているのは、そこまでである。「わたしが殻をむいたエビは、遠く日本に届けられるのね」と感慨深く思う人がいても、どうして日本人消費者は自分の家でエビの殻をむかないのか、どうして大きなエビを嫌うのか、エビをどのように料理するかということまでは、まだ知らない。エビ養殖池が水質汚染の危機にさらされないよう、つねに細心の気配りがなされなければならないこと、エビ養殖池周辺で池主とパンデガ(養殖池管理人)と日雇い労働者のあいだの利益取り分がどうなっているかについて、エビ加工労働者にはあまり詳しく知られていない。本報告の冒頭に調査者が挙げた問題に自答すれば、エビ加工労働者は、自分が生産している「商品」の価値を十分に理解していないのである。ATINAが取り組みはじめている石けん運動などを、彼らがみずからの「商品」の価値性をさらに理解するきっかけにしてゆかなくてはならない。

日々の単調さを豊かな生業活動の喜びに変え、より豊かな経済生活を実現したいインドネシアのエビ加工労働者。おいしくて安全な食べものを希求しつつも、もはやエビを創造的に調理できないほどの「社会的な病氣(=過剰労働とそこからくる無気力)」と隣り合わせに生きている日本のエビ消費者。すすみ行く環境破壊のなかで、いやおうなく養殖業存続の危機に直面中のインドネシアのエビ養殖農民。互いに顔の見える関係を築き、互いに協業してい

⁵³ ATINAでは、養殖池周辺河川の水質検査を定期的に実施する。現在のところ、健康被害をおよぼす重金属類によって、同社の養殖池周辺の環境が害されている状況ではない。いっぽうで、合成洗剤を含む家庭排水による水質汚濁が年々深刻化しているのは否めない。これを食い止める試みとして、石けん運動などを通じて地域住民を巻き込む形で、同社は積極的な対策をとりはじめている。

くことが、三者みなにとつての問題解決につながっている。みながつながることが、みなが共倒れにならない方策であるようにも思われる。

ATINAでの調査を終えたわたしたちは、役得でエコシリンプをたくさんいただいた。エビチリを作るために、真つ赤なトウガラシを石のすりこぎで潰しながら、「リズがクールボックスを開けてザラザラと取り出し、アンバルさんが瞬時に選別し、ランピニさん(女性、中ジャワ州プロラ県ジャボン郡出身、ATINA勤務歴三年、既婚、一九六三年生まれ)が頭を取って、ダミアトウン姉さんが上手に背ワタを取り、イブン(男性、ランブン州バンダル・ランブン出身未婚、一九八八年生まれ)が水洗いしたブラックタイガー。エティが重量をモモし終えたものを、セルリ(女性、西パプア州マノクワリ出身、ATINA勤務歴四年、既婚、一九七三年生まれ)が凍結パン杵に並べて、ユサツがトンネル・フリーザーに入れて六分間凍結した。タルキニ(女性、東ジャワ州シガウィ県パロン郡出身、ATINA勤務歴四年、既婚、一九八二年生まれ)とデイドおじさんがパッキングするという丁寧なプロセスを経てきたから、エコシリンプはおいしいはず」と、ハルンはぼつりと言った。まさに、消費者と生産者とのあいだに顔の見える関係が実現した瞬間であった。

ATINAのエビ加工労働者がどんな趣味を持つ、おもしろい人たちなのかを知ってほしい。彼らが何時間働き、いくらの月給を取り、自分の担当作業をどのように楽しんでいるのか、工場労働の何を辛いと思っているか、上司との関係はどうなのか、どんな将来への夢を持っているかを知ることを通して、エビ消費者側の働き方や生き方を一度見つめてみるのはどうだろうか。ひよっとしたら、「ATINAのエビ加工労働者がうらやましい」という日本人の声もあるのではないだろうか。多くは大のエビ好きであるインドネシアのエコシリンプ生産者が食べているエビ料理レシピを、日本のエコシリンプ消費者に試してもらうことは、顔の見える関係を築く一案ではないか。ただし、エビが大好きでも、高価なエビを買うことのできないエビ加工労働者のエビ食は「プアである」ということも、知っておいてほしい。日本で売られているエコシリンプ一キログラムの価格(約五〇〇円)⁵⁴が、彼らの半月分の賃金に相当することを、彼らもわたしたち消費者もお互いに知っておくほうがよいだろう。

今回の調査の結果を提示することによって、ATINAの工場に行ったことのないエコシユリンプ消費者に、わたくしたち調査者の体験したような生産者と消費者が顔の見える関係になる瞬間を疑似体験してもらえたいことを願っている。生産者の素顔を知った消費者からの反応を、ふたたび生産者の耳に届けられたとき、生産者——消費者がそろってさらなるもう一步を踏み出せるのかもしれない。そのときが、今から楽しみである。

ATINAエビ加工労働者に関する調査をめぐり、その機会、さまざまな協力と心遣いをくださったみなさまに、心よりお礼を申し上げます。

*54 APLAの二〇〇九年末ギフトシーズン限定通販商品のエコシユリンプ価格より算出した。

■ 解説 ■

——エビを加工する人たちの顔が見えてきた

この報告書を読んでいくつかびっくりしたことがある。

まず、工場でエビの背ワタを取り続ける労働者のことである。わたしは『エビと日本人Ⅱ』（岩波新書二〇〇七年）の中で「エビの背の真ん中あたりに千枚通しのような道具で、ひゅつと背ワタを引っかけ、抜き取るという作業だ。新鮮なエビほど抜きやすいという。これを朝から晩まで、毎日毎日やり続ける」（同書、一七五頁）「背ワタを朝から晩までとり続ける労働者のこと、あるいは池でその日に雇われ、最低賃金水準すら稼げない人びとのことである」と書いた。そしてわたしは敢えてこうした現象を「疎外労働」ということばで呼んだ。

本報告書を読むと「疎外労働」と言っただけのいかどうか疑問になってくる。少なくともATINAの背ワタ取り労働者はそれを「疎外」とは感じていないばかりか、むしろその労働の熟達を誇りに思っているという。

もう三〇年近く前、エビ研究会で調査をしているとき、南カリマンタン・ラウト島のコタバルの日系エビ冷凍工場を見学させてもらったことがある。ほとんど海に接した工場は半屋外、埠頭に着いた小型トロール船から水揚げされたエビを女性労働者がワイワイ囲んで加工をしていた。その時の印象を書いている（『エビと日本人』、岩波新書、一九八八年、一四四～一四五頁）。

「この作業場はゆつたりとしている。エビがある時だけ働いている。なくなると埠頭の板のすき間に釣糸を垂れている女の子がいたり、刺しゅうに熱中している子どももいる。にぎやかに談笑したりもしている」

ATINAの工場の報告を読みながら、この南カリマンタンのエビ工場のことを思い出した。何だか楽しげなのである。わたしは工場労働というと鎌田慧『自動車絶望工場——ある季節工の日記』（講談社文庫、一九八三年）をすぐ

に思い浮かべる。あるいはずっと遡って細井和喜蔵『女工哀史』すら頭に浮かぶ。つらく、惨めな労働者と疎外労働、これが工場労働であると思いがちだ。だがインドネシアの労働現場には「女工哀史」で語られるような悲惨な光景はない。

だが、かといってそこは楽園や天国なのではない。南カリマンタンの工場の場合、「最末端」の楽しげな女性労働者（ほとんど臨時雇い）の賃金は、一日五時間労働で平均二三〇円だった。ATINAは契約労働者の場合、日給で約四五〇円という。単純な比較はできない。南カリマンタンの臨時雇いの労働者はエビのとれない時期は雇われない。ATINAは長期安定雇用であるから条件ははるかによい。

わたしがここで言いたいことは、やはりエビ加工労働者は依然として低賃金であるということである。だが賃金の多寡を日本の労働者と単純には比較できない。日本で二〇万円の給与といえれば日給にすれば六七〇〇円ほどになる。ATINA契約労働者の一五倍である。日本の労働者が一五倍幸せなどとはとても言えない。でも、ATINAの労働者はもつとエビをたくさん食べたいとは思っている。将来も長らくエビ労働者でいたいとは思ってはいない。疎外が、労働現場では自己実現できないことへのいらだちであるとしたら、ATINA労働者も日本の労働者もさして変わらないかもしれない。

もう一つびっくりしたのは、ATINAは「幹部エリート」社員の方に不満が多く、一般労働者の方に現状満足派が多いということである。幹部の給与が低めに抑えられ、昇給しにくいことに理由があるかもしれない。インドネシアの普通の会社は幹部と一般の格差が極めて大きい。この問題をどうすべきか、わたしは簡単に答えることはできない。ATINAはエリート幹部と一般労働者の格差があまりないことに誇りを持つべきなのかもしれない。民衆交易、エコ、生産者と消費者の「顔の見える関係」がつくり出しつつある「オルター工場」についての理念を探るべき時期なのかもしれない。

報告書に「人間的職場」とあるのがひとつの答えなのかもしれない。わたしたちはこの報告書で、わたしたちの

食べるエビをどんな人たちが加工しているのか、具体的に知ることができた。調査をして下さった間瀬朋子さん、ハルン・スアイビーさんに謝意を表したい。また、この調査に協力して下さい下さったATTINAのみなさん、ATTJのみなさんにも謝意を表したい。

次にわたしたちが詳しく知りたいのは養殖池で働く人たちのことだろう。

早稲田大学アジア研究所教授

村井吉敬

〔参考文献〕

- (財)アジア女性交流・研究フォーラム1998『インドネシアの女性』アジア女性シリーズNo.3
 ハンナ・アレント1994『人間の条件』志水速雄訳、筑摩書房ちくま学芸文庫
 出雲公三2001『バナナとエビと私たち』岩波ブックレット
 鎌田慧1983『自動車絶望工場——ある季節工の日記』講談社文庫
 さくら総合研究所環太平洋研究センター編1994『インドネシアでの事業展開』太平社
 土井智史2010『インドネシアの社会・労働事情——経済危機後の経済と雇用——』『世界の労働』60(3)
 常盤剛史2007『インドネシアの社会労働事情——民主化と労働保護法制——』『世界の労働』57(2)
 永山利和・加藤益雄編1992『アジアの人びとを知る本』大月書店
 ロバート・ブラウナー1971『労働における疎外と自由』吉川栄一ほか訳、新泉社
 村井吉敬1988『エビと日本人』岩波新書20、岩波書店
 村井吉敬・鶴見良行編著1992『エビの向こうにアジアが見える』学陽書房
 村井吉敬・堀田正彦・大野和興・狐崎知己・弘田しずえ・内野佑・鈴木隆史1994『有機エビの旅』オルタナティブトレードブックレット
 村井吉敬2007『エビと日本人II——暮らしのなかのグローバル化』岩波新書1108、岩波書店
 村井吉敬2009『ぼくが歩いた東南アジア』コモンズ

エコシュリンプの衣揚げ

Udang Goreng Tepung Roti (4人分)

衣揚げ

エコシュリンプ(下処理済みMサイズ(160グラム)
あるいはLサイズ(140グラム))……1袋

小麦粉……150グラム

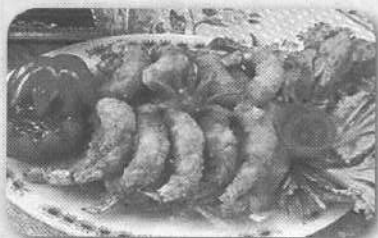
パン粉……150グラム

卵……2個

ガーリック……1片(みじん切りかすりおろしに)

塩、こしょう……適宜

サラダオイル(フライ用)……適宜



ソース

トマトソース……30ミリリットル程度

とうがらし……適宜(小口切りに)

ガーリック……適宜(みじん切りに)

塩、砂糖、水……適宜

サラダオイル(炒め用)……適宜

【作り方】

- ① まず衣揚げにとりかかりましょう。エコシュリンプにガーリックを塗りつけ、さらに塩とこしょうで味をつけておきます。
- ② ①に小麦粉、溶き卵、パン粉を順にまぶし、フライの要領でからりと揚げます。
- ③ 次にソースを作ります。フライパンにサラダオイルを熱し、ガーリックとトウガラシを香りが出るまで軽く炒めます。ここにトマトソース、砂糖、塩を加え、味ととろみを調整しながら水を足し、少し煮詰めてソースにします。
- ④ 衣揚げにソースを添えて、召し上げ。

エコシュリンプのスイートサワー炒め

Udang Goreng Asam Manis (4人分)

材料

エコシュリンプむきみ……600グラム

砂糖……小さじ2

サラダオイル……大さじ2

バター……大さじ2

ガーリック……3～4片(みじん切りに)

ターメリックパウダー……小さじ2分の1

チリパウダー……小さじ1

トウガラシ……3～4本(薄く斜め切りに)

インドネシアン・ライム(ニビス)の絞り汁……1個分程度
(レモンの絞り汁なら、大さじ2～3。酸味の程度に応じて好みで)

塩……小さじ2分の1程度

カブラオの葉……ひとつかみ

(香りと彩りに。スイートパジルでも代用できる。なくてもよい)

【作り方】

- ① エコシュリンプを洗い、水気を切ります。生臭さを消すため、砂糖をふりかけて30分程度置いておきましょう。
- ② テフロン加工のフライパンにサラダオイルとバターを熱し、ガーリックを炒めます。焦がし過ぎないのがコツです。茶色くなるまで炒めると苦くなってしまいます。
- ③ ①のエコシュリンプ、ターメリックパウダーとチリパウダーを加え、2～3分間強火で炒めましょう。炒めすぎると固くなってしまいますので注意。
- ④ 最後にトウガラシ、ライムの絞り汁、塩を加え、均等に混ぜます。味見をして、酸味、辛味、塩気を微調整してください。カブラオの葉をふりかけて、熱いうちにどうぞ。



エコシュリンプのスパイス・ココナッツミルク煮込み

Sambal Goreng Udang (4人分)

材料

- エコシュリンプ殻付き……500グラム
 レモングラス……1本
 (錘棒などで軽く叩いて、くると結んでおく)
 赤シャロット……4個(みじん切りに)
 なんきょう……2.5センチ(粗いみじん切りにし、錘棒などで軽く叩いておく。しょうがを多めに使っても代用できる)
 [A] タマリンドジュース……小さじ2
 (梅干1個分程のタマリンドの塊を少量のぬるま湯でもみほぐす。ここでできた液体がタマリンドジュース。タマリンドは梅干で代用してもよい)
 トマト……4個(小さなものを粗いみじん切りに)
 こぶみかんの葉……2枚
 水……適宜(4分の1～2分の1カップ程度)
 ココナッツミルク……2分の1カップ
 (パック入りの液状のものでも、粉末を水溶きしたものでも可。濃いココナッツミルクを使ったほうがおいしく仕上がる)

ペースト

- ガーリック……2～4片(粗いみじん切りに)
 キャンドルナッツ……4粒(粗く砕いておく)
 (マカデミアナッツでも代用できる)
 赤トウガラシ……4本(小口切りに)
 [B] (青トウガラシ1本程度を加え、辛味を出しても可)
 コリアンダーシード……小さじ2
 塩……適宜
 黒こしょう……適宜
 サラダオイル……適宜

★アジア料理材料店などですべてのスパイスを手でできれば本格的ですが、トウガラシ、レモングラス、ココナッツミルクがあれば、それだけでもおいしく仕上がります。



【作り方】

- ① フードプロセッサに [B] を入れ、ペースト状にします(すり鉢などを使ってすり潰してもよいでしょう)。
- ② 底の厚いフライパンにサラダオイルを熱し、①のペーストを2～3分間、香りが出るまで炒めます。
- ③ エコシュリンプを加え、赤く色づくまで3～4分間、フライパンを揺らしながら炒めます。[A] を加えて、約5分間弱火で煮たら、仕上げにココナッツミルクを入れます。
- ④ ココナッツミルクを入れたらあまり煮込まないほうがよいでしょう。白いご飯によく合います。

★ Udang Goreng Tepung Roti

(ATINA 工員さんの好きなエビ料理第2位)

レシピは ATJ サイト (ATINA 社「エコシュリンプ・ハッピー・クッキング大会」で第1位作品) より

★ Udang Goreng Asam Manis

(ATINA 工員さんの好きなエビ料理第4位)

レシピは Bara Pattiradjawane, 2008, Masak Seru Bareng Si Tukang Masak [料理人バラと一緒に楽しく作ろう], Jakarta, Gagas Media, pp.52-53 をアレンジ

★ Sambal Goreng Udang

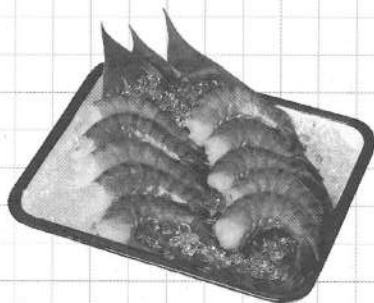
(ATINA 工員さんの好きなエビ料理第3位)

レシピは Mayson, James, 1997, Street Food from Around the World, NSW, Simon & Schuster Australia, p.15 をアレンジ

エコシュリンプ殻付き

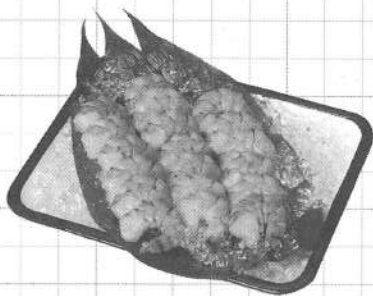
(特大サイズ、Lサイズ、Mサイズ)

頭だけを取って、殻が付いたまま急速バラ凍結。エビ本来の風味や美味しさが一番楽しめる、エビ好きにはたまらない一品です。生産者ご自慢、食べ応えのある特大サイズから、どんな料理にも応用できる万能のMサイズまで、3サイズで展開。



エコシュリンプむきみ

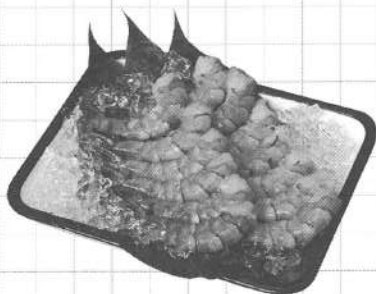
殻を剥き、背ワタを除去したむきみ。使い易い小ぶりサイズのエビたちが、色々な場面でお手軽に活躍してくれます。解凍してからそのまますぐに使えるので、忙しい時にも重宝。冷凍庫に常備しておく心安な存在です。



エコシュリンプ下処理済み

(Lサイズ、Mサイズ)

尾を残して殻を剥き、背ワタを除去しました。尾の先と剣先もカットしてあり、そのままエビフライや天ぷらに使える、便利な下処理済みです。ボリューム感のあるLサイズと、使い易いMサイズの2サイズで展開。



ATJあぶらブックレット①

2011年2月19日発行
定価 本体 600円(税別)

著 者 間瀬朋子、ハルン・スアイビー

発行者 秋山眞兄
編 集 ATJあぶらブックレット編集部
表紙デザイン 石岡真由海

発行所 株式会社オルター・トレード・ジャパン
特定非営利活動法人 APLA
169-0072 東京都新宿区大久保 2-4-15 サンライズ新宿 3F
Tel. 03-5273-8160 Fax. 03-5273-8667
E-mail info@apla.jp
[ATJ] <http://www.altertrade.co.jp/>
[APLA] <http://www.apla.jp/>

印刷・製本 だいもん印刷

『ATJ あぶらブックレット』の刊行にあたって

私たちオルター・トレード・ジャパン（ATJ）の民衆交易事業と APLA（あぶら）の地域自立協力運動の出発点は、1986 年 2 月の日本ネグロス・キャンペーン委員会（JCNC）の発足でした。それから 25 年、私たちは事業・運動を継続し強化していく試行錯誤を積み重ねるとともに、民衆交易事業も地域自立協力運動も不要になる時が来ることを願ってきました。

しかしながら、民衆交易事業と地域自立協力運動は、今日ますます重要になってきていると思えます。そして地域自立をさらに進めていくため、新たな試みとして、アジアの民衆組織の相互交流と、自立に向けた事業に対する融資を行う「互恵のためのアジア民衆基金（APF）」の設立に参画しました。

同時に私たちは、このような事業・運動を継続し展開していくことに対する責任をあらためて覚えざるを得ません。そのために、私たちは協働しているアジアの民衆と地域の現状、民衆交易と地域自立の意義、さらに政策提言などを広く発信し、それらを通して、多くの方から私たちの事業・運動に対する批評・批判・提言を受け、自らを検証していかななくてはなりません。

これまでも私たちは機関紙、報告書、ブックレット、季刊誌『at』（0 号～15 号）などの発刊をしてまいりましたが、活動を開始して四半世紀経ったこの時、あらためて私たちの責任を果たす一端として、ここに『ATJ あぶらブックレット』を刊行することにいたしました。

2011 年 2 月

（株）オルター・トレード・ジャパン（ATJ）

特定非営利活動法人 APLA（あぶら）

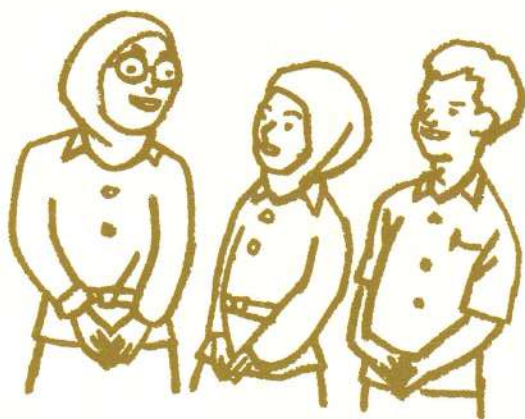
-Alternative People's Linkage in Asia-

定価：本体**600**円（税別）



うに全体とつながっているかを知ることによって、ひとつひとつは単純な加工プロセスが疎外労働化することを防止でき

る調査官に「あのね、生きていくってそういうこと。退屈だなんて言っている暇はないの。退屈するか、食べないか、どちらかを選択するとすれば、当然、退屈でしょ！」と



テレビや扇風機など所有物に合わせて、電気代として一万〇〇〇二〇〇円を徴収されることも多い。工場労働者たちが借家を探す場合、年間二〇



ない。彼らの食べて働いて寝るという基本的な暮らしのなかには、家族や隣人とのやすらぎがあり、夢があり、何か余裕さえ感じられ