

最初の成功で有頂天になりすぎたウナギの養殖事業

一〇年ほど前のことだが、A社は広東省の汕頭でウナギの養殖事業を行うことにした。日本の浜名湖のウナギ養殖もかげりが出始めていたし、浜名湖に代わる有力代替地であった台湾でも、工業団地化が進み、土地代や人件費が値上がりし、養殖事業の競争力が落ちてきていたからだ。

まず、市内から車で二時間ほどの海沿いの農村に、約一万坪ほどの養殖池をつくった。ウナギの稚魚であるシラスは海に面した河口付近に生息している。事前調査してみると、水質も水量もまったく問題がなかった。ここは、年間平均気温が高いので、養殖期間が日本に比べて二か月ほど短縮できる。そのためエサ代だけでも二割近く節約できることになる。

シラスをこの池で養殖し、成長したウナギを捕獲後、すぐに工場に運び込み、一日あまり水道水でシャワーを浴びせる。これで表面のぬめりを落とし、泥をはかせる。次に調理台にのせる。調理場には、さばきのトレーニング受けた二〇人あまりの、中国人青年たちが待ち受ける。彼らはものの見事に背開きや腹開きをして、内臓を脇に置いたバケツに投げ込む。さばかれたウナギはメイドインジャパンの蒲焼きラインにのせて焼かれる。たれ付け作業もライン上でなされ、一番たれのあとに、二番たれをくぐらせる。最後に蒲焼きは急速に自動冷凍され、刀みたいな蒲焼きが完成品として出ま上る。

こうしてウナギ商品は輸出され、日本のスーパーマーケットの食品売場に並ぶ。やがて二本で一〇〇円以下という低価格で登場した中国製ウナギの蒲焼きは、ウナギは高いものだという既成概念を打破し、日本のマーケットで価格破壊を起こした。

この中国製のウナギの蒲焼きへの第一回目の投資はみごと成功し、A社では、この成功を踏まえ、まもなく追加投資の話が出た。そこで担当者が再び汕頭の現場を訪れたのだが、そこに展開する光景を見てびっくりにした。

話はなにも決まっていないのに、中国側の農民が、勝手に第二期工事を開始していたのである。最初の成功に大喜びした同地の農民は、「農業よりも、ウナギの養殖事業のほうが儲かる」と、農地をつぶし、池を掘りだしたのである。これには、A社もあわてたが、結局のところは、中国側の要請に応じ、事業拡大を決定した。

ところが、これがよくなかったのである。

すぐにはわからなかったのだが、最初につくった池の底に、稚魚用の練り餌がヘドロとなって少しずつ堆積していたのである。その結果、水質が徐々に悪化していた。これを防ぐには、定期的に、丹念な清掃をすればよいのだが、現地の人には、そんなことはまったく気にし