

PHAYAOLレポート 2008-12 (～天皇陛下の魚～)

スタディツアー参加者からの報告 (日刊新周南 連載記事から)

藤屋侃二さん(68) 下松市幸ヶ丘 元KRY取締役ラジオ局長

2009年(平成21年)1月22日(木)

4



天皇陛下の魚

シャンティ山口が支援している山岳少数民族モンの村は、タイ北部のバヤオ県にある。その大きなバヤオ湖に面してセブンイレブンがあった。タイ北部の田舎にも日本のコンビニエンスストアがあるのに驚いて近づく。隣の店で鯛のような魚を焼いているのが見えた。

シャンティ山口の佐伯事務局長の説明ではこれは「セラピア」という魚で、日本の皇室

にもかわりがあるといふ。調べてみるとセラピアの原産地はエジプトのナイル川で、タイでは「プラーニン」と呼ばれている。

皇太子は何か役立つことができないかと考え、バヤオ湖をはじめかんがい用の池がたくさんあることに注目された。湖や池で魚を養殖すれば、国民のたん白質不足を補うことができる。

皇太子はハゼ科魚類の論文をたくさん書かれ、魚には大変詳しくあった。暖かいナイル川に生息し、成育が早く、しかもおいしいセラピアがタイに最も適していると考え、一九六四年にタイを訪問された際に国王にプレゼントされた。



焼き魚で売られているセラピア

殿下の予想された通りセラピアはタイに適し、今では各地で養殖され、タイの人たちのたん白源になっていく。何となく話で聞かないか。日本の皇太子の発案が庶民の生活にも役立つ、両国のきずなを強く太くしたのだ。

週刊誌も皇室のつまらぬゴシップなどを書かず、こんな話を国民に知らせしてほしい。セラピアをタイで言うプラーニンの「仁」は明仁親王の「仁」からつけられた名前だといふ。ところでセラピアが日本に入ってきたのは一九六二年で、アラブ

連邦から養殖用として持ち込まれた。日本では「イズミタイ」「チカタイ」と呼ばれ、加工食品で「白身魚のフライ」などに使われているそうで、セラピアとは知らずに食べている人が多いらしい。

セラピアはモンの貧しい学生たちのためにも役立つ。シャンティ山口が運営するシャンティ学生寮の前に池があり、岸辺で網で囲ってプラーニンを養殖している。これは学生個人のもので、彼らは魚を売って小遣いを得ている。三十ぐらいのプラーニンは百五十バツで、日本円で四百五十円くらい。これはバヤオ周辺の一日の労賃とほぼ同じである。

とにかく今の皇陛下が皇太子の時にされたセラピアのブレゼントは支援、きずなづくりの最良のモデルに思えてならない。元日の一般参賀で手を振られる天皇陛下をテレビで見ながら、若き日の英断に拍手を送ったことだった。(元山口放送取締役ラジオ局長)



シャンティ学生寮前のセラピア養殖池